

# Friulano Rodaro

Il Fiore

**RODARO**  
SINCE 1846  
ESTATE BOTTLED WINES

## Etichetta

Il vino della Tradizione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

## Annata

2024

## Denominazione

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

## Vitigno / varietà

FRIULANO 100% (Vitigno Autuctono)

## Nome del vigneto

Romain (collina), Bachet (collina)

## Età del vitigno

Circa 30 anni

## Altitudine

MT. 130 s.l.m. / MT. 120 s.l.m.

## Esposizione

Est-Ovest, Sud (Inerbito, non irrigato)

## Terreno

Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "ponca"

## Forma allevamento

Guyot e Cappuccina

## Densità per ceppi

5.500 viti per Ha

## Resa per ettaro

60-70 q

## Produzione per ceppo

Kg. 1,5 circa

## Epoca vendemmia

Settembre

## Vendemmia

Manuale

## Origine uva

100% Vitigni di proprietà nel territorio di Cividale del Friuli

## Metodi di difesa

Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato (Certificazione SQNPI)

## Tipo

Bianco Secco

## N. medio bottiglie

Circa 6.600 (0,75 l)

## Vinificazione

Pressatura soffice. Fermentazione e invecchiamento in botti di acciaio inox per oltre 12 mesi

## Gradazione alcolica

13,5%

## Dati tecnici

Acidità Totale: 4,41 gr/l - Estratto non riduttore: 20,9 gr/l

## Temperatura di servizio

8° C

## Picco evolutivo

8 anni dalla vendemmia

## Profilo sensoriale

L'impressione visiva è luminosa con sfumature dorate a contornare un giallo paglierino brillante. Il naso emerge con vibrazioni verdi che ricordano dolci sensazioni di erbe aromatiche come il Rosmarino, la Santoreggia, l'Erba Luisa e l'ortica. La giovane evoluzione olfattiva del vino ci trasporta come d'incanto su limitare di un orto a fine maggio. Con il tempo emergono decise suadenze odorose dal richiamo di pesca, ananas e mandorla. Arieggiandolo si schiude al degustatore anche una gradevole componente agrumata. Ricca di calore e volume è la bocca. L'incedere viscoso del liquido permette un immediato apprezzamento del carattere minerale congiunto ad una matura espressione fruttata che dal centro della bocca si espande e si trasforma in un lungo finale dolcemente amarognolo di mandorla. Nel complesso questa annata ci propone una forte caratterizzazione varietale arricchita dallo stile e dal terroir con una esuberante freschezza aromatica.

## Abbinamento

Poiché molto tipico, si abbina perfettamente alla cucina tradizionale regionale. Sarà perfetto con prosciutto di San Daniele e formaggio Montasio.



Rodaro Paolo Winery | Via Cormòns 60, località Spessa 33043 Cividale del Friuli Udine Italy  
T/F +39 0432 716066 | info@rodaropaolo.it | www.rodaropaolo.it

