



Sauvignon Rodaro

Il Fiore

Etichetta

Il vino della Tradizione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

Annata

2021 (Imbottigliato 2023)

Denominazione

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Vitigno / varietà

SAUVIGNON 100%

Nome del vigneto

Romain (collina), Rocca Bernarda(collina), Spessa (pianura)

Età del vitigno

Circa 28 anni

Altitudine

MT. 130 s.l.m. / MT. 155 s.l.m. / MT. 60 s.l.m.

Esposizione

Est-Ovest, Est (Inerbito, non irrigato)

Terreno

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

Forma allevamento

Guyot

Densità per ceppi

5.500 viti per Ha

Resa per ettaro

60 q

Produzione per ceppo

Kg. 1,5 circa

Epoca vendemmia

agosto

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

13.000 (0,75 l)

Vinificazione

Pressatura soffice. Fermentazione e invecchiamento in botti di acciaio inox per 24 mesi sui propri lieviti

Gradazione alcolica

14%

Dati tecnici

Acidità Totale: 5,94 gr/l - Estratto non riduttore: 19,20 gr/l

Temperatura di servizio

8° C

Picco evolutivo

6 anni dalla vendemmia

Profilo sensoriale

Alla vista si percepisce una tinta che ricorda il giallo paglierino di media intensità come sensazioni di notevole vivacità e luminosità. Il carattere visivo brioso si accosta ad un olezzoso susseguirsi di sensazioni di erbe aromatiche e di orto. Tra queste predomina il ricordo di salvia, rosmarino, timo, maggiorana, che precedono un lento aprirsi a sensazioni più dolci come l'Erba Luisa, il basilico e il sambuco. C'è molta eleganza e verticalità. Nel proseguo olfattivo si innestano anche percezioni agrumate e di frutta fresca che armonizzano ed arricchiscono il respiro di questo vino. Allo schiudersi del sorso in bocca emerge una esuberante componente minerale contornata da voluttuose percezioni di frutti gialli e succosi vegetali come potrebbe essere una presenza di pesche, Mirabelle e peperoni, insieme. L'espressione del flavour è di intensità, equilibrio e lunghezza degni di un'ottima annata.

Abbinamento

Questo Sauvignon si abbina al meglio con piatti molto profumati e speziati.

