Malvasia Rodaro

Il Fiore

RODARO
SINCE 1846
ESTATE BOTTLED WINES

Etichetta
Il vino della Tradizione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

Annata
2023

Denominazione
DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Vitigno / varietà
MALVASIA 100% (Varietà Autoctona)

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

Forma allevamento
Guyot

Resa per ettaro
60-70 q

Epoca vendemmia
Metà Settembre

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
4.500 (0,75 l)

Vinificazione
Pressatura soffice. Fermentazione e invecchiamento in botti di acciaio inox per 12 mesi sui propri lieviti

Affinamento
-

Gradazione alcolica
14%

Dati tecnici
Acidità Totale: 5,79 gr/l – Estratto non riduttore: 23 gr/l

Temperatura di servizio
8° C

Picco evolutivo suggerito
7 anni dalla vendemmia

Profilo sensoriale
La percezione visiva è luminosa vivace esprime un giallo paglierino intenso con riflessi dorati, una luce nel bicchiere che motiva pienamente la ricchezza del suo contenuto. L'ingresso olfattivo è fresco e vibra sul richiamo di sensazioni agrumate dolci. Quasi subito il naso si allarga verso percezioni di frutta candita e matura, con un poderoso innesto di spezie che si profonde lungamente. Una descrizione potrebbe raccontare il ricordo di pera matura, mela, pesca gialla, contornato da sensazioni eleganti di vaniglia, noce moscata e mandorle tostate. Intenso e lungo il profumo introduce ad una ingresso del vino in bocca con una consistenza polposa ed eterea. L'ottima corposità del vino è arricchita da una notevole componente minerale e da una sensibile vena alcolica. L'espressione di calore è altresì bilanciata da rilevanti aromi fruttati che accompagnano il percorso gustativo dall'incipit fino al lunghissimo finale. Un compendio di frutti maturi coerenti con l'espressione olfattiva prevale su componenti speziate dolci che emergono nel retrogusto. L'insieme percepito racconta di un'annata degna di lode per questa varietà.

Abbinamento
La complessità del vino lo pone in accostamento con i piatti più ricchi ed intensi per questa tipologia. Primo su tutti il pesce che potrà essere accostato con successo anche nelle versioni al forno e alla griglia, dai primi succulenti ai crostacei.

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