



# Malvasia Rodaro

**RODARO**  
SINCE 1846  
ESTATE BOTTLED WINES

## Il Fiore

### Etichetta

Il vino della Tradizione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

### Annata

2024

### 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

Circa 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: 5,40 gr/l - Estratto non riduttore: 20,90 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

