

RODARO

SINCE 1846

ESTATE BOTTLED WINES

CABERNET FRANC FIORE RODARO 2017 DOP FRIULI COLLI ORIENTALI – FLOWER LABEL

Grape variety: CABERNET FRANC 100%

Age of vines: About 28 years old

Vineyard aspects: East & West facing

Vine cultivation system: Cappuccina-Guyot

Yield per hectare 70 - 80 q

Harvest period Late September / October

Grape provenance 100% Single Estate wine

Notes -

Average annual quantity 18.000 (0,75 l)

Aging In Inox for 12-24 months

Technical data Acidity: 4.75 gr/l - Non-reducing extract: 27.20 gr/l

Evolutionary peak from Approx. 5 years after the harvest

Vineyard name: Romain (Terraced Hillside), Braida (Downstream)

Vineyard altitude: 130 / 60 m a.s.l.

Soil composition: Marl and sandstone flysch of Eocene origin ("ponca")

Vine density per hectare: 4.500 - 5.500 vines per ha

Grape yield per plant: Approx. 1.5 Kg.

Harvesting: Manual

Pest control: Low environmental impact integrated pest management

Wine style: Dry Red

Vinification: Maceration at controlled temperature for 10 days. Fermentation in stainless steel tanks.

Alcohol content: 12.5% alc. by vol.

Serving temperature: 18° C

Cellar Longevity: Approx. 10 years after the harvest

Sensory profile: Alla vista la sua tinta violacea ricorda il ciclamino, la rosa Burgundy e la tinta densa di alcune orchidee. Al naso l'effetto di felice condizionamento degli occhi sull'olfatto produce una percezione iniziale intensa, floreale e speziata! Ci raggiungono raffinate e delicate note che ricordano la vegetazione di sottobosco, la viola, l'incenso e il sandalo. È un profumo elegante e vellutato che accompagna tutta la beva e che prelude ad un sorso coerentemente armonioso e dissetante. In bocca, infatti, l'equilibrio aromatico e gustativo lascia spazio solo nel finale ad una piacevole increspatura determinata da dolci tannini che ricordano la frutta secca e che prolungano il retrogusto.

Pairings: Un Cabernet Franc classico e di spiccata eleganza che accompagnerà al meglio formaggi vaccini da giovani a mezzani, salumi e insaccati non troppo grassi, tartare e carpacci con buone aromatizzazioni e in genere tutta la griglia di minimo spessore. In inverno sarà un perfetto valorizzatore di pasta e fagioli, pasta con le lenticchie e con i legumi in genere.



AA RODARO PAOLO - Via Cormòns 60, Località Spessa, Cividale del Friuli (UD) 33043, Friuli Venezia Giulia ITALY - P.IVA 02595160306 - C.F. RDRPLA58B27L483
Orario: Da Lunedì a Sabato dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.00 - Mail: info@rodaropaolo.it - Tel/Fax: +39-0432-716066