Pinot Grigio 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
PINOT GRIGIO 100%

Nome del vigneto
Romain (collina), Rocca Bernarda (collina), Braida (pianura)

Età del vitigno
Circa 25 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" (collina) e terreno argilloso e ghiaioso (pianura)

Forma allevamento
Cappuccina

Densità per ceppi
5.500 viti per Ha

Resa per ettaro
60-70 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 10-12 mesi

Gradazione alcolica
12,5%

Dati tecnici
Acidità Totale: 4,76 gr/l – Estratto non riduttore: 21,20 gr/l

Temperatura di servizio
8° C

Picco evolutivo
6 anni dalla vendemmia

Profilo sensoriale
Alla vista austero, ricorda l'eleganza e la preziosità dell'oro antico. Nello spessore del bicchiere si coglie la piena espressione ramata ed una lieve sfumatura arancione. L'ingresso olfattivo è dolcemente agrumato con richiami al fiore di zagara e al mandarino. Spire eteree di fiori bianchi e frutta esotica avvolgono un sottofondo di frutta secca, tra cui prevalgono i richiami alla mandorla e alla nocciola. L' elevata intensità iniziale si stempera con il tempo lasciando spazio ad una soave armonia. In bocca la consistenza medio-bassa tipica della varietà, si accorda con una pienezza di equilibrio nel gusto, un'ottima vivacità ed una notevole persistenza. La ricca mineralità si accompagna a percezioni di albicocca, pesca e agrumi dolci nel centro della bocca che si sciolgono lentamente in un finale dove predomina la frutta secca con retrogusto leggermente amarognolo. Nel complesso è un vino di forte personalità che denota grande coerenza tra la vista, il naso e la bocca.

Abbinamento
Questo Pinot Grigio si abbina meravigliosamente a primi piatti a base di verdure, ma anche a fritti e formaggi freschi.

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE
SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

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

ARTISAN WINERY 1846