Friulano 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
FRIULANO 100% (Vitigno Autuctono)

Nome del vigneto
Romain (collina), Bachet (collina)

Età del vitigno
Circa 29 anni

Altitudine
MT. 130 s.l.m. / MT. 120 s.l.m.

Esposizione
Est-Ovest, Sud (Inerbito, non irrigato)

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

Forma allevamento
Guyot e Cappuccina

Densità per ceppi
5.500 viti per Ha

Resa per ettaro
60-70 q

Produzione per ceppo
Kg. 1,5 circa

Epoca vendemmia
Settembre

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
6.600 (0,75 l)

Vinificazione
Pressatura soffice. Fermentazione e invecchiamento in botti di acciaio inox per oltre 12 mesi

Gradazione alcolica
13,5%

Dati tecnici
Acidità Totale: 4,76 gr/l – Estratto non riduttore: 20,6 gr/l

Temperatura di servizio
12° C

Picco evolutivo
8 anni dalla vendemmia

Profilo sensoriale
L'impressione visiva è luminosa con sfumature dorate a contornare un giallo paglierino brillante. Il naso emerge con vibrazioni verdi che ricordano dolci sensazioni di erbe aromatiche come il Rosmarino, la Santoreggia, l'Erba Luisa e l'ortica. La giovane evoluzione olfattiva del vino ci trasporta come d'incanto su limitare di un orto a fine maggio. Con il tempo emergono decise suadenze odorose dal richiamo di pesca, ananas e mandorla. Arieggiandolo si schiude al degustatore anche una gradevole componente agrumata. Ricca di calore e volume è la bocca. L'incedere viscoso del liquido permette un immediato apprezzamento del carattere minerale congiunto ad una matura espressione fruttata che dal centro della bocca si espande e si trasforma in un lungo finale dolcemente amarognolo di mandorla. Nel complesso questa annata ci propone una forte caratterizzazione varietale arricchita dallo stile e dal terroir con una esuberante freschezza aromatica.

Abbinamento
Poiché molto tipico, si abbina perfettamente alla cucina tradizionale regionale. Sarà perfetto con prosciutto di San Daniele e formaggio Montasio.

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