

Malvasia Rodaro

Il Fiore

Etichetta

Il vino della Tradizione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

Annata

2021

Denominazione

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Vitigno / varietà

MALVASIA 100% (Varietà Autoctona)

Nome del vigneto

Romain (collina)

Età del vitigno

in media 19 anni

Altitudine

MT. 130 s.l.m.

Esposizione

Est-Ovest (Inerbato, non irrigato)

Terreno

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

Forma allevamento

Guyot

Densità per ceppi

5.500 viti per Ha

Resa per ettaro

60-70 q

Produzione per ceppo

Kg. 1,5 circa

Epoca vendemmia

Metà 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) dal 2016

Tipo

Bianco Secco

N. medio bottiglie

6.700 (0,75 l)

Vinificazione

Pressatura soffice. Fermentazione e invecchiamento in botti di acciaio inox e in botti di rovere francese

Gradazione alcolica

15%

Dati tecnici

Acidità Totale: 5,18 gr/l - Estratto non riduttore: 21,50 gr/l

Temperatura di servizio

8° C

Picco evolutivo

7 anni dalla vendemmia

Profilo sensoriale

La percezione viva 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.

