

RODARO

SINCE 1846

ESTATE BOTTLED WINES

RIBOLLA GIALLA FIORE RODARO 2018 DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà: RIBOLLA GIALLA 100% (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto: Romain (collina)
Età vitigno: 30 anni	Altitudine: 130 m s.l.m.
Esposizione: Est-Ovest, Sud	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 70 q	Produzione per ceppo: 1,5 kg. circa
Epoca vendemmia Tardo Settembre	Raccolta: Manuale
Provenienza uva 100% Vitigni di proprietà	Metodi di difesa: Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
Note -	Tipo: Bianco Secco
N° bottiglie prodotte 13.000 (0,75 l)	Vinificazione: Pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.
Affinamento Vasca di acciaio per 7-12 mesi	Gradazione alcolica: 12,5%
Date tecnici Acidità Totale: 4,89 gr/l – Estratto non riduttore: 19,90 gr/l	Temperatura di servizio: 12° C
Picco evolutivo Indicativamente 2 - 3 anni dalla vendemmia	Durata: Indicativamente 6 anni dalla vendemmia

Profilo sensoriale: L'impressione visiva parla di corpo ed intensità, la tinta ricorda il fieno maturo con sfumature di topazio giallo. Le prime "avances olfattive" ricordano frutti bianchi e gialli appena colti: prevale la pesca nettarina circondata da afrori simili di altre rosacee come le susine gialle e le pere selvatiche. Denso è lo sviluppo aromatico nel bicchiere che evolve fino a raggiungere componenti più dolci e leggermente tostate che ricordano la mela renetta e la cannella. L'ingresso in bocca è coerente per una varietà da sempre portatrice di freschezza, pulizia del palato e mineralità. Ancor prima del corpo alcolico e vinoso, il degustatore viene trasportato verso l'alto dalla succosità di frutti bianchi che si riversano a dissetare e stimolare generosamente mucose e papille. Nell'insieme un grazioso disequilibrio di sensazioni dove al frutto prevalente fa spazio un finale asciutto e lievemente amarognolo.

Abbinamenti: Ecco il segreto di questo vitigno: rinfrescare e pulire la bocca in abbinamento a cibi di tendenza untuosa, dolce e sapida. Tali proprietà sono esaltate in questa Rodaro 2018 e serviranno a rendere unici gli accostamenti con antipasti di ogni genere, soprattutto pastellati e crudités. Onorevole il possibile incontro con il pesce.



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