

PIGNOLO ROMAIN RODARO 2008

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA ROMAIN LIMITED EDITION

Varietà	PIGNOLO (Varietà Autoctona)	Nome del vigneto	Conte Romano (collina)
Età de vitigno	17 anni	Altitudine	MT.180 s.l.m.
Esposizione	Ovest e Sud-Est	Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Forma allevamento	Guyot	Densità per ceppi	6.000 viti per Ha
Resa per ettaro	40 q	Produzione per ceppo	Kg. 0,7 circa
Epoca vendemmia	Settembre	Raccolta	Manuale in piccole cassette da 2 kg
Provenienza uva	100% Vitigni di proprietà	Metodi di difesa	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
Note	Vino da Evoluzione. La produzione è disponibile solo in nelle migliori annate. Da 1Kg di uva si produce circa 0.5 L di vino pregiato.	Tipo	Rosso Secco da uve surmaturate naturalmente in fruttai
Numero bottiglie prodotte	1.100 (0,75l), 1000 (1,5l)	Vinificazione	In botti di rovere francese per 36 mesi
Affinamento	In botti di rovere francese per 36 mesi	Gradazione alcolica	15,50%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5 gr/l – Estratto non riduttore: 34,20 gr/l	Temperatura di servizio	18° C
Picco evolutivo	10 anni dalla vendemmia	Durata	25 anni dalla vendemmia

Profilo sensoriale

L'impressione visiva è di densità e intensità che si manifestano a supporto di una tinta rubino caldo con sfumature granate. L'ingresso olfattivo è etereo con delicate sfumature di spezie dolci. Lentamente si fa strada, su queste, una avvolgente sensazione di frutta secca e matura che ricorda il profumo dei fichi dei datteri e delle fragole. La cupola aromatica è sostenuta da vibranti percezioni di pepe e tabacco dolce dalle quali evolvono anche note di vaniglia sandalo e noce moscata. Alcune componenti floreali completano un'espressione di grande armonia. L'ingresso in bocca, coerente con l'olfatto, si presenta caldo, etereo, spiritoso. La componente liquorosa si espande inizialmente delicata e sottile per poi propagarsi con sferzanti espressioni minerali ed aromatiche al resto del cavo orale. Di corpo caldo e asciutto dona al palato un tannino fine e nobilissimo che si prolunga nel retrogusto di frutta secca e spezie. Il complesso dell'opera enologica di questo Pignolo 2008 è espressione di grande amore e conoscenza per il vitigno e per il terroir che lo genera.

Abbinamenti

Opera che si completa mirabilmente nel convivio con piatti di carne a cottura lunga fino ad incontrare gli abbinamenti più raffinati con il cioccolato fondente.

