

PIGNOLO ROMAIN RODARO 2009

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA ROMAIN LIMITED EDITION

| | | | |
|----------------------------------|---|--------------------------------|--|
| Varietà | PIGNOLO (Varietà Autoctona) | Nome del vigneto | Conte Romano (collina) |
| Età de vitigno | 18 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 | 1.800 (0,75l), 400 (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: 5,10 gr/l – Estratto non riduttore: 36,60 gr/l | Temperatura di servizio | 18° C |
| Picco evolutivo | 10 anni dalla vendemmia | Durata | 25 anni dalla vendemmia |

Profilo sensoriale

Già a partire dalla miscita appare tutta la forza espressiva di questo pignolo: intenso e denso, ammalia la vista con la sua tinta granato vivace. Al naso sorprende l'intensità di frutti rossi e secchi presenti fin da subito: ricordano la ciliegia matura, la prugna secca, il lampone, la marmellata di fragole, di more, il fico secco le nocciole la pasta di mandorle e molto altro in costante e armonica sovrapposizione. Al contempo emerge più lontano dal bicchiere, una nota aromatica speziata, dolce e leggermente piccante, che richiama alla memoria note di pepe verde, tabacco dolce, vaniglia, cioccolato e cannella. Nel proseguo del bicchiere si innestano su queste altre note più liquorose e balsamiche come ad esempio lo sherry, il liquore di mandorle e di liquirizia. Pur nella sua già esplicita sequenza l'aroma risulta essere diffuso e avvolgente continuo e persistente. Il percorso fruttato del vino prosegue anche in bocca. Qui l'inizio è di piccoli frutti maturi che vengono pressati nell'alto del palato e masticati fino ad incontrare l'aroma e la dolcezza dei semi e del nocciolo. Ma questa è solo la parte superiore del sorso, quella che si sviluppa fluida a partire da un corpo centrale viscoso, liquoroso e di lunghissima persistenza. Il retrogusto quindi è armonico, tostato e leggermente amarognolo. Prosegue indefinitamente. Il complesso dell'opera enologica di questo pignolo 2009 è espressione di grande amore e conoscenza per il vitigno e per il terroir che lo genera.

Abbinamenti

Già a partire dalla miscita appare tutta la forza espressiva di questo pignolo: intenso e denso, ammalia la vista con la sua tinta granato vivace. Al naso sorprende l'intensità di frutti rossi e secchi presenti fin da subito: ricordano la ciliegia matura, la prugna secca, il lampone, la marmellata di fragole, di more, il fico secco le nocciole la pasta di mandorle e molto altro in costante e armonica sovrapposizione. Al contempo emerge più lontano dal bicchiere, una nota aromatica speziata, dolce e leggermente piccante, che richiama alla memoria note di pepe verde, tabacco dolce, vaniglia, cioccolato e cannella. Nel proseguo del bicchiere si innestano su queste altre note più liquorose e balsamiche come ad esempio lo sherry, il liquore di mandorle e di liquirizia. Pur nella sua già esplicita sequenza l'aroma risulta essere diffuso e avvolgente continuo e persistente. Il percorso fruttato del vino prosegue anche in bocca. Qui l'inizio è di piccoli frutti maturi che vengono pressati nell'alto del palato e masticati fino ad incontrare l'aroma e la dolcezza dei semi e del nocciolo. Ma questa è solo la parte superiore del sorso, quella che si sviluppa fluida a partire da un corpo centrale viscoso, liquoroso e di lunghissima persistenza. Il retrogusto quindi è armonico, tostato e leggermente amarognolo. Prosegue indefinitamente. Il complesso dell'opera enologica di questo pignolo 2009 è espressione di grande amore e conoscenza per il vitigno e per il terroir che lo genera.

