

Pignolo Romain Rodaro 2006

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA ROMAIN LIMITED EDITION

Varietà	PIGNOLO (Varietà Autoctona)	Nome del vigneto	Conte Romano (collina)
Età de vitigno	15 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	3.024 (0,75l), 114 (1,5l)	Vinificazione	In botti di rovere francese per 36 mesi
Affinamento	In botti di rovere francese per 36 mesi	Gradazione alcolica	16%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,70 gr/l – Estratto non riduttore: 36,90 gr/l	Temperatura di servizio	18° C
Picco evolutivo	10 anni dalla vendemmia	Durata	25 anni dalla vendemmia
Profilo sensoriale	Rosso rubino intenso Frutti rossi maturi, marasca , sottobosco di legna bagnata e cioccolato nero fondente. Note speziate Secco, Full-bodied, rustico di superba struttura, con un tannino deciso che offre sentori di frutti neri e spezie accompagnati da una eccezionale lunghezza. Molto complesso.		
Abbinamenti	Carni da cacciagione arroste. Salumi saporiti e formaggi molto invecchiati. Cioccolato nero con mandorle.		

