

# REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO ROMAIN RODARO 2009 / SE (SPECIAL EDITION)

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA ROMAIN LIMITED EDITION

<b>Varietà</b>	REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO (Varietà Autoctona)	<b>Nome del vigneto</b>	Romain (collina)
<b>Età de vitigno</b>	23 anni	<b>Altitudine</b>	MT.130 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Est-Ovest	<b>Terreno</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
<b>Forma allevamento</b>	Guyot	<b>Densità per ceppi</b>	4.500- 5.000 viti per Ha
<b>Resa per ettaro</b>	70 q	<b>Produzione per ceppo</b>	Kg. 1,5 circa
<b>Epoca vendemmia</b>	Settembre	<b>Raccolta</b>	Manuale in piccole cassette da 2 kg
<b>Provenienza uva</b>	100% Vitigni di proprietà	<b>Metodi di difesa</b>	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
<b>Note</b>	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.	<b>Tipo</b>	Rosso Secco da uve surmaturate naturalmente in fruttai
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	2.500 (0,75l), 430 (1,5l)	<b>Vinificazione</b>	In botti di rovere francese per 24-36 mesi
<b>Affinamento</b>	In botti di rovere francese per 24-36 mesi	<b>Gradazione alcolica</b>	16%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 5,30 gr/l – Estratto non riduttore: 33,90 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	18° C
<b>Picco evolutivo</b>	8-10 anni dalla vendemmia	<b>Durata</b>	20 anni dalla vendemmia

**Profilo sensoriale**

Vino di notevole impatto visivo. Si percepiscono intensità, spessore e una bella tinta violacea. L' ondata olfattiva irrompe con ricche percezioni di frutta appassita, componenti speziate calde e avvolgenti. Il naso si percepisce denso e complesso, emergono spire che ricordano la vaniglia, il tabacco e il cuoio dolce, sono accompagnate da ricordi di frutta secca e frutti rossi sotto spirito. Alternandosi tra di loro, sensazioni delicate e potenti si rincorrono, emergono spezie delicatissime e dolci come il chiodo di garofano il pepe del Madagascar e la cannella in risposta alla mora matura e alla liquirizia. Naso nell'insieme robusto, energetico, persistente in piena corrispondenza con la bocca che possiede dosaggi di calore crescente, preludio di un finale lungo e aromatico. Al centro del sorso risuonano componenti fruttate spiritose che ricordano il nocino e lo sherry, puntellate ai margini da componenti minerali e da percezioni aromatiche di liquirizia, caffè, chiodo di garofano e mandorle tostate.

**Abbinamenti**

Considerato l'elevato grado di persistenza gusto olfattiva, questo vino sarà principe nelle serate di buona compagnia, abbinabile con insaccati speziati e selvaggina di grande consistenza riccamente guarnita oltre che ai piatti di maggiore complessità organolettica e buon grado di piccante della cucina internazionale.



REFOSCO  
dal Peduncolo Rosso

RODARO  
SINCE 1946