

Refosco dal Peduncolo Rosso Rodaro 2013

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 100% (Varietà Autoctona)	Nome del vigneto	Conte Romano (collina)
Età de vitigno	16 anni	Altitudine	MT. 180 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	60-70 q	Produzione per ceppo	Kg. 1,5 circa
Epoca vendemmia	Settembre	Raccolta	Manuale
Provenienza uva	100% Vitigni di proprietà	Metodi di difesa	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
Note		Tipo	Rosso Secco
Numero bottiglie prodotte	10.000 (0,75 l)	Vinificazione	In botti di rovere grande per 12-24 mesi
Affinamento	In botti di rovere grande per 12-24 mesi	Gradazione alcolica	14,5%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5.20 gr/l – Estratto non riduttore: 27.50 gr/l	Temperatura di servizio	18° C
Picco evolutivo	5 anni dalla vendemmia	Durata	15 anni dalla vendemmia
Profilo sensoriale	Alla vista rosso rubino vivace e intenso con riflessi viola. Decisa al naso la componente di marmellata di more e frutti rossi sotto spirito che emerge generosa e fresca al primo olfatto. L'insieme aromatico caldo e avvolgente è reso complesso da eleganti note di tabacco dolce, chiodo di garofano e soprattutto pepe nero. In bocca emerge una media alta consistenza arricchita da volume e morbidezza. Un ottimo equilibrio definisce la beva e rilascia un piacevole finale tostato, dolcemente speziato e leggermente amarognolo.		
Abbinamenti	La componente aromatica finemente selvatica porterà questo vino in abbinamenti eccelsi con la selvaggina marinata e cotta al forno. Formaggi sapidi e grassi, intingoli succulenti carni alla griglia speziate sono altre compagnie di pregio per questo vino.		



REFOSCO
dal Peduncolo Rosso

RODARO
SINCE 1846