

SCHIOPPETTINO ROMAIN RODARO 2012

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA ROMAIN LIMITED EDITION

Varietà	SCHIOPPETTINO (Varietà Autoctona)	Nome del vigneto	Rocca Bernarda (collina)
Età de vitigno	17-27 anni	Altitudine	MT.155 s.l.m.
Esposizione	Est	Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Forma allevamento	Guyot	Densità per ceppi	4.500- 5.000 viti per Ha
Resa per ettaro	70 q	Produzione per ceppo	Kg. 1,5 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	6.000 (0,75 l), 200 (1,5 l)	Vinificazione	In botti di rovere francese per 18-24 mesi
Affinamento	In botti di rovere francese per 18-24 mesi	Gradazione alcolica	15%
Dati tecnici	Acidità Totale: 4,80 gr/l – Estratto non riduttore: 30,20 gr/l	Temperatura di servizio	18° C
Picco evolutivo	5-6 anni dalla vendemmia	Durata	10-15 anni dalla vendemmia

Profilo sensoriale

Misterioso e affascinante nella sua tinta a metà strada tra il bordeaux e l' ametista. Intenso nel centro del bicchiere esprime la sua delicatezza visiva con un lieve riflesso violaceo sull' "unghia". Sorprende l' effluvio armonioso di spezie eleganti e frutti selvatici, sensazioni olfattive di selva ricca di essenze tutte da scoprire. Dalla mescita ci raggiungono regali note di pepe verde e pepe rosa che saranno i registi armoniosi di questo vino fino all' ultimo sorso. Mora di gelso, mora di rovo, liquore di mirtili, Nocino, garofano, Nigritella e altri fiori rossi sono gli interpreti principali di una conturbante sinfonia. In bocca sorprende il grado di fusione nelle sue componenti che il vino raggiunge fin dal primo sorso, tanto da risultare caloroso avvolgente e di ottima persistenza. Vi è un cuore di note fruttate mature sciroppate e liquorose contornato da una lieve astringenza di tannini dolci e sviluppato armoniosamente nel lungo finale amarognolo. Di consistenza medio-alta in riferimento alla varietà, altresì prevalgono per la sua definizione l' eleganza e la continuità.

Abbinamenti

Spiccatissimo sarà la sua propensione negli abbinamenti con la selvaggina anche decisamente speziata e lungamente cucinata. In aggiunta a formaggi della tradizione alpina interessante potrà essere anche l' accostamento con frattaglie nobilmente cucinate come il "fegato alla veneziana".



ROMAIN

Schiozzettino

By G. De. O. L. G. 2001