

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO ROMAIN RODARO 2012

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA ROMAIN LIMITED EDITION

Varietà	REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 100% (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto	Romain (Collina)
Età del vitigno	22 anni	Altitudine	MT. 130 s.l.m.
Esposizione	Est-Ovest	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		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 nelle migliori annate. Da 1Kg di uva si produce circa 0,5 l di vino pregiato.	Tipo	Rosso Secco da uve surmaturate naturalmente in fruttato
Numero bottiglie prodotte	6.800 (0,75l), 500 (1,5l)	Vinificazione	Le uve deposte in fruttato in piccole cassette di 2 Kg vengono lasciate surmaturare naturalmente per circa 4 settimane
Affinamento	In botti di rovere francese per 24-36 mesi	Gradazione alcolica	15,5%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,80 gr/l - Estratto non riduttore: 33,00 gr/l	Temperatura di servizio	16-18° C
Picco evolutivo	8-10 anni dalla vendemmia	Durata	20 anni dalla vendemmia
Profilo sensoriale	L'impressione visiva nel bicchiere è di profondità e intensità. Agli occhi la tinta granato scuro, prevalente, appare arricchita da riflessi rubino e si percepiscono notevoli componenti di viscosità. Al naso emergono in primo piano le componenti speziate, intimamente connesse con una fitta trama di sensazioni fruttate mature e passite. Ovvero energico e tostato, l'insieme di cacao, cuoio, radice di liquirizia e sfumature che ricordano il caffè, crea una principale onda olfattiva da cui si espandono note di ciliegia matura, marmellata di fichi, prugna secca e un'infinita gamma di frutti rossi sotto spirito. Denso e complesso, ricco e vibrante, mai stanco di donarsi, il suo bouquet ci introduce verso un'esperienza gusto-olfattiva di rara intensità. L'intero sorso è animato da una componente acida naturale vivificante, percepibile fin dalla punta della lingua. Polposo e viscoso, il suo tono tattile vigoroso anestetizza le componenti di gusto fino a metà bocca. Quindi da un'armonia diffusa, emergono la dolcezza di frutti passiti e secchi, l'austerità dello spirito alcolico fruttato e la mineralità della componente vegetale legata al terroir. L'elevata persistenza gusto olfattiva è descritta ancora da note speziate dolci amarognole, che sfumano nel ricordo di un vino intenso, regale e armonioso!		
Abbinamenti	Essendo un vino particolarmente persistente, sarà perfetto con insaccati, selvaggina, ma anche con piatti internazionali molto saporiti.		