

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO ROMAIN RODARO 2012

### DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA ROMAIN LIMITED EDITION

<b>Varietà</b>	REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 100% (Vitigno Autoctono)	<b>Nome del vigneto</b>	Romain (Collina)
<b>Età del vitigno</b>	22 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>	4.500 - 5.000 viti per Ha	<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 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 fruttato
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	6.800 (0,75l), 500 (1,5l)	<b>Vinificazione</b>	Le uve deposte in fruttato in piccole cassette di 2 Kg vengono lasciate surmaturare naturalmente per circa 4 settimane
<b>Affinamento</b>	In botti di rovere francese per 24-36 mesi	<b>Gradazione alcolica</b>	15,5%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 5,80 gr/l - Estratto non riduttore: 33,00 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	16-18° C
<b>Picco evolutivo</b>	8-10 anni dalla vendemmia	<b>Durata</b>	20 anni dalla vendemmia
<b>Profilo sensoriale</b>	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!		
<b>Abbinamenti</b>	Essendo un vino particolarmente persistente, sarà perfetto con insaccati, selvaggina, ma anche con piatti internazionali molto saporiti.		