

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

CABERNET SAUVIGNON ROMAIN RODARO

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA ROMAIN LIMITED EDITION

| | | | |
|----------------------------------|---|--------------------------------|---|
| Varietà | CABERNET SAUVIGNON 100% | Nome del vigneto | Rocca Bernarda (collina) |
| Età del vitigno | 23 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 | 5.500 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 fruttai |
| Numero bottiglie prodotte | 1.800 (0,75 l) | Vinificazione | Le uve deposte in fruttai in piccole cassette di 2 Kg vengono lasciate surmaturare naturalmente per circa 6 settimane |
| Affinamento | In botti di rovere francese per 18-24 mesi | Gradazione alcolica | 15% |
| Dati tecnici | Acidità Totale: 5.12 gr/l - Estratto non riduttore: 32.70 gr/l | Temperatura di servizio | 18° C |
| Picco evolutivo | 6 anni dalla vendemmia | Durata | 15-20 anni dalla vendemmia |
| Profilo sensoriale | L'impressione visiva è di forza e consistenza. La tinta rubino intenso che si percepisce sull'unghia trasmette preziosità. La prima impressione odorosa emerge supportata da una fitta trama di spezie nobili e parla di frutti rossi sciroppati e sotto spirito. Ossigenando il vino il bicchiere s'impregna di eleganti percezioni e lacrime dense che ricordano i migliori sentori di uno Sherry, le marmellate di lamponi e di more, il chiodo di garofano, il pepe nero, la vaniglia e la liquirizia dolce. In bocca il primo impatto è potente. Penetra sferzando il palato con un caloroso abbraccio alcolico ammansito da eleganti tannini. Il Sorso voltegge e declina verso il basso portando con sé il ricordo di noccioli di prugne e ciliegie, la pastosità dolciastra e asciutta delle noci e la corrugata mineralità della radice di liquirizia. Il lungo finale austero e amarognolo ricorda l'appeal delle migliori cioccolate ad alto contenuto di cacao. | | |
| Abbinamenti | Si propone per l'accostamento a cibi di pari intensità, eleganza e complessità come potrebbero esserlo le carni ripiene oppure cotte alla brace. | | |