

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

## CABERNET SAUVIGNON ROMAIN RODARO 2012

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

|                                  |  |                                |   |
|----------------------------------|--|--------------------------------|---|
| <b>Varietà</b>                   | CABERNET SAUVIGNON 100%  | <b>Nome del vigneto</b>        | Rocca Bernarda (collina)  |
| <b>Età del vitigno</b>           | 23 anni  | <b>Altitudine</b>              | MT. 155 s.l.m.  |
| <b>Esposizione</b>               | Est  | <b>Terreno</b>                 | Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"   |
| <b>Forma allevamento</b>         | Guyot  | <b>Densità per ceppi</b>       | 5.500 viti per Ha   |
| <b>Resa per ettaro</b>           | 5.500 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 fruttai  |
| <b>Numero bottiglie prodotte</b> | 1.800 (0,75 l)   | <b>Vinificazione</b>           | Le uve deposte in fruttai in piccole cassette di 2 Kg vengono lasciate surmaturare naturalmente per circa 6 settimane |
| <b>Affinamento</b>               | In botti di rovere francese per 18-24 mesi   | <b>Gradazione alcolica</b>     | 15%   |
| <b>Dati tecnici</b>              | Acidità Totale: 5.12 gr/l - Estratto non riduttore: 32.70 gr/l   | <b>Temperatura di servizio</b> | 18° C   |
| <b>Picco evolutivo</b>           | 6 anni dalla vendemmia   | <b>Durata</b>                  | 15-20 anni dalla vendemmia  |
| <b>Profilo sensoriale</b>        | 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 volteggia 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. |                                |   |
| <b>Abbinamenti</b>               | Si propone per l'accostamento a cibi di pari intensità, eleganza e complessità come potrebbero esserlo le carni ripiene oppure cotte alla brace.   |                                |   |