

# 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.		