

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

CABERNET SAUVIGNON ROMAIN RODARO 2012

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	5.500 viti per Ha	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 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.		
Abbinamenti	Si propone per l'accostamento a cibi di pari intensità, eleganza e complessità come potrebbero esserlo le carni ripiene oppure cotte alla brace.		