

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

MERLOT ROMAIN RODARO 2008

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA ROMAIN LIMITED EDITION

Varietà	MERLOT 100%	Nome del vigneto	Romain (collina)
Età del vitigno	Circa 31 anni	Altitudine	MT. 130 s.l.m.
Esposizione	Est-Ovest	Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Forma allevamento	Guyot	Densità per ceppi	4.500 -5.500 viti per Ha
Resa per ettaro	4.500 -5.500 viti per Ha	Produzione per ceppo	Kg. 1,5 circa
Epoca vendemmia	Tardo 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	2.500 (0,75 l) - 500 (1,5 l)	Vinificazione	Le uve deposte in fruttai in piccole cassette di 2 Kg vengono lasciate surmaturare naturalmente per circa 4 settimane
Affinamento	24 mesi in botti di rovere	Gradazione alcolica	15%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,03 gr/l - Estratto non riduttore: 37,00 gr/l	Temperatura di servizio	18° C
Picco evolutivo	5/6 anni dalla vendemmia	Durata	15-20 anni dalla vendemmia
Profilo sensoriale	Il tempo iniziale della visione di questo vino nel bicchiere porta in sé un senso di naturale attrazione verso la scoperta di quali poliedriche espressioni si celano dentro la sua densità di tinta ed elementi viscosi, dentro l'impressione visiva di calore e potenza della sua profonda vibrazione di granato. Ed ecco che, porgendo il bicchiere al naso, al primo soffio ci raggiungono ovattate percezioni di essenze legnose calde e speziate, ricordano il sandalo, il noce e la quercia stagionati e tostati. Subentrano a ondate successive coinvolgenti sensazioni dolci e liquorose che parlano di prugne e ciliegie sotto spirito, cuoio e tabacco, cioccolato fondente, crema di whisky e sublimi volute di Cognac. Nel permanere di tanta e complessa forza olfattiva le espressioni cambiano, ondeggiando rispetto al centro denso di frutti alcolici, a volte verso il minerale della liquirizia, per altre verso il balsamico della canfora. L'atmosfera è ricca e generosa, persistente e soffusamente elegante. All'ingresso in bocca si percepisce continuità con il mondo eterico e visivo. Non c'è rottura, il tessuto è consistente, polposo, s'inarca a trame fitte verso la cupola del palato trasportando con se tutta l'energia del gusto, in equilibrio tra spinte di dolce asciutto e sferzate di minerale amarognolo. L'intero sorso viene trasceso dalla componente liquorosa che, nel suo fluire verso l'ugola rilascia un'avvolgente e lunga scia di calore. Se per l'uomo la coerenza ha un significato vitale, così per questo vino la coerenza tra le fasi risulta il senso più vero e gratificante.		

Abbinamenti

Il suo incontro con il cibo sarà fonte di piacere quando si pensi al grado di fusione e all'intensità dei gusti nel piatto. Detto ciò, si esplorino i mondi dei formaggi vaccini e pecorini, l'universo delle carni di maiale e cinghiale anche trattate con ripieni ed intingoli, il terroir privilegiato di lepre e coniglio, oca e anatra!
