

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

## MERLOT ROMAIN RODARO 2008

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

<b>Varietà</b>	MERLOT 100%	<b>Nome del vigneto</b>	Romain (collina)
<b>Età del vitigno</b>	Circa 31 anni	<b>Altitudine</b>	MT. 130 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Est-Ovest	<b>Terreno</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
<b>Forma allevamento</b>	Guyot	<b>Densità per ceppi</b>	4.500 -5.500 viti per Ha
<b>Resa per ettaro</b>	4.500 -5.500 viti per Ha	<b>Produzione per ceppo</b>	Kg. 1,5 circa
<b>Epoca vendemmia</b>	Tardo 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>	2.500 (0,75 l) - 500 (1,5 l)	<b>Vinificazione</b>	Le uve deposte in fruttai in piccole cassette di 2 Kg vengono lasciate surmaturare naturalmente per circa 4 settimane
<b>Affinamento</b>	24 mesi in botti di rovere	<b>Gradazione alcolica</b>	15%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 5,03 gr/l - Estratto non riduttore: 37,00 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	18° C
<b>Picco evolutivo</b>	5/6 anni dalla vendemmia	<b>Durata</b>	15-20 anni dalla vendemmia
<b>Profilo sensoriale</b>	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!

---