

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

## PIGNOLO ROMAIN RODARO 2010

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

<b>Varietà</b>	PIGNOLO 100% (Vitigno Autoctono)	<b>Nome del vigneto</b>	Conte Romano (collina)
<b>Età del vitigno</b>	19 anni	<b>Altitudine</b>	MT. 180 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Ovest e Sud-Est	<b>Terreno</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
<b>Forma allevamento</b>	Guyot	<b>Densità per ceppi</b>	6.000 viti per Ha
<b>Resa per ettaro</b>	6.000 viti per Ha	<b>Produzione per ceppo</b>	Kg. 0,7 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>	1.900 (0,75l), 300 (1,5l)	<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>	In botti di rovere francese per 36 mesi	<b>Gradazione alcolica</b>	15,50%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 6,24 gr/l - Estratto non riduttore: 41,80 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	18° C
<b>Picco evolutivo</b>	10 anni dalla vendemmia	<b>Durata</b>	25 anni dalla vendemmia
<b>Profilo sensoriale</b>	La presenza visiva nel bicchiere richiama la densa trama di tessuti broccati e la fluidità di un vino liquoroso di ottimo estratto. La tinta è viva e riluce tra la gioiosità di un rubino e la profondità del granato. In trasparenza l'immagine ricorda lo "scrigno aperto" del melograno con ogni implicazione sensoriale conseguente. La presenza olfattiva conduce il degustatore, preso per mano al buio, dentro un percorso di lenta esplorazione passando da una sala di incensi e tostature ad una bottega delle spezie, da una bancarella di frutti passiti ad una licoreria, per giungere ebbri a ritrovarsi unicamente nell'etere in fusione con il respiro del vino. Dopo opportuna ossigenazione s'incontra anche la componente floreale, che materializza verso il dolce ed il secco, mentre quella fruttata esprime una sublime variazione di composte e caramellizzazioni. Complesso ed elegante il sorso risponde con prezioso "contrappunto" alle percezioni fin qui giunte. ...L'opera del vino sulle labbra è di seta cangiante. La presenza di un frutto vitale e fresco lascia il segno del passaggio sulle mucose iniziali e lingua. Densità e piccanza accompagnano il fluido fino all'ugola. In espansione al palato ed in lunghezza pervadono dolcezza e spirito perfettamente coerenti. Il tannino, in chiusura, coglie l'asciutto bilanciamento di un'ampia fusione di elementi.		
<b>Abbinamenti</b>	Così per il cibo compagno dovrà esser la presenza: complessa, consistente, espansa e, per ultimo, finanche fusa. Carni e formaggi purché di speziatura fine e di raffinata densità olfattiva. I brasati, i bolliti, i filetti, i fegati, i Castelmagno, i Bitti, i Frant.		