

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

PIGNOLO ROMAIN RODARO 2010

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA ROMAIN LIMITED EDITION

Varietà	PIGNOLO 100% (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto	Conte Romano (collina)
Età del vitigno	19 anni	Altitudine	MT. 180 s.l.m.
Esposizione	Ovest e Sud-Est	Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Forma allevamento	Guyot	Densità per ceppi	6.000 viti per Ha
Resa per ettaro	6.000 viti per Ha	Produzione per ceppo	Kg. 0,7 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	1.900 (0,75l), 300 (1,5l)	Vinificazione	Le uve deposte in fruttai in piccole cassette di 2 Kg vengono lasciate surmaturare naturalmente per circa 4 settimane
Affinamento	In botti di rovere francese per 36 mesi	Gradazione alcolica	15,50%
Dati tecnici	Acidità Totale: 6,24 gr/l - Estratto non riduttore: 41,80 gr/l	Temperatura di servizio	18° C
Picco evolutivo	10 anni dalla vendemmia	Durata	25 anni dalla vendemmia
Profilo sensoriale	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.		
Abbinamenti	Così per il cibo compagno dovrà essere 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.		