

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS



## MERLOT ROMAIN RODARO 2011

### 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 26 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>		<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 fruttajo
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	7.448 (0,75 l) - 550 (1,5 l)	<b>Vinificazione</b>	Le uve deposte in fruttajo in piccole cassette di 2 Kg vengono lasciate surmaturare naturalmente per circa 4 settimane
<b>Affinamento</b>	18-24 mesi in botti di rovere	<b>Gradazione alcolica</b>	15%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 5,10 gr/l - Estratto non riduttore: 32,80 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>	Di impatto visivo importante con un tinta rubino intenso il vino si presenta attrattivo. L'espressione olfattiva è ricca e fruttata con una componente spiritosa corollaria ed accattivante. Ciliegia matura, composta di prugne caco maturo e una leggera presenza di frutti rossi appassiti si rincorrono come sensazioni al primo impatto. La successiva evoluzione comprende note di cacao miele di tiglio e noce moscata. Espressione lunga ed intensa del naso nel bicchiere. Di impatto corporeo elevato il vino si espande in bocca. Di impatto corporeo elevato il vino si espande in bocca con sensazioni equilibrate calde e avvolgenti. Il tannino è dolce e pulito e veicola sensazioni aromatiche che ricordano i mirtili sotto spirito ed il liquore nocino. Notevole anche la persistenza.		
<b>Abbinamenti</b>	Vino importante da prediligere su piatti a base di carne complessi e di buona struttura. Si esprimerà al meglio con le carni di maiale e cinghiale con la selvaggina ripiena e con ogni espressione culinaria di succulenza e complessità a tendenza dolce.		