

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

MERLOT ROMAIN RODARO 2011

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA ROMAIN LIMITED EDITION

Varietà	MERLOT 100%	Nome del vigneto	Romain (collina)
Età del vitigno	Circa 26 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	7.448 (0,75 l) - 550 (1,5 l)	Vinificazione	Le uve deposte in fruttai in piccole cassette di 2 Kg vengono lasciate surmaturare naturalmente per circa 4 settimane
Affinamento	18-24 mesi in botti di rovere	Gradazione alcolica	15%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,10 gr/l - Estratto non riduttore: 32,80 gr/l	Temperatura di servizio	18° C
Picco evolutivo	5/6 anni dalla vendemmia	Durata	15-20 anni dalla vendemmia
Profilo sensoriale	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 mirtilli sotto spirito ed il liquore nocino. Notevole anche la persistenza.		
Abbinamenti	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.		