

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

SCHIOPPETTINO ROMAIN RODARO 2011

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA ROMAIN LIMITED EDITION

Varietà	SCHIOPPETTINO 100% (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto	Rocca Bernarda (collina)
Età del vitigno	16-26 anni	Altitudine	MT. 155 s.l.m.
Esposizione	Est	Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Forma allevamento	Guyot	Densità per ceppi	4.500- 5.000 viti per Ha
Resa per ettaro	4.500- 5.000 viti per Ha	Produzione per ceppo	Kg. 1,5 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	6.400 (0,75 l), 380 (1,5 l)	Vinificazione	Le uve deposte in fruttai in piccole cassette di 2 Kg vengono lasciate surmaturare naturalmente per circa 6 settimane
Affinamento	In botti di rovere francese per 18-24 mesi	Gradazione alcolica	15%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,30 gr/l - Estratto non riduttore: 32,30 gr/l	Temperatura di servizio	18° C
Picco evolutivo	5-6 anni dalla vendemmia	Durata	10-15 anni dalla vendemmia
Profilo sensoriale	Rosso rubino. Inebriante mix di frutta dolce e selvatica. Spezie. Su un letto di mora di gelso, mirtillo, lamponi, melograno e anguria distillate e ricoperte da fronde verdi. Emerge sovrano e voluttuoso il vibrante pepe nero che danza e cattura i sensi. Ossigenandosi nel bicchiere si amplifica la percezione di note dolci e speziate portandoci l'esotica presenza di noce moscata, fava di cacao, coriandolo, vaniglia, liquirizia persistente e soffusa. In bocca, intenso e raffinato, si sviluppa con una perfetta fusione delle componenti dolci e sapide per chiudersi con crescente apporto tannico per un finale pulito, asciutto e dolcemente amarognolo. Lunga persistenza e aromaticità.		
Abbinamenti	Selvaggina, carni alla griglia con spezie. Filetto al pepe rosa, formaggi speziati di media stagionalità.		