

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

## SCHIOPPETTINO ROMAIN RODARO 2011

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

<b>Varietà</b>	SCHIOPPETTINO 100% (Vitigno Autoctono)	<b>Nome del vigneto</b>	Rocca Bernarda (collina)
<b>Età del vitigno</b>	16-26 anni	<b>Altitudine</b>	MT. 155 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Est	<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- 5.000 viti per Ha
<b>Resa per ettaro</b>	4.500- 5.000 viti per Ha	<b>Produzione per ceppo</b>	Kg. 1,5 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>	6.400 (0,75 l), 380 (1,5 l)	<b>Vinificazione</b>	Le uve deposte in fruttai in piccole cassette di 2 Kg vengono lasciate surmaturare naturalmente per circa 6 settimane
<b>Affinamento</b>	In botti di rovere francese per 18-24 mesi	<b>Gradazione alcolica</b>	15%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 5,30 gr/l - Estratto non riduttore: 32,30 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	18° C
<b>Picco evolutivo</b>	5-6 anni dalla vendemmia	<b>Durata</b>	10-15 anni dalla vendemmia
<b>Profilo sensoriale</b>	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.		
<b>Abbinamenti</b>	Selvaggina, carni alla griglia con spezie. Filetto al pepe rosa, formaggi speziati di media stagionalità.		