

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS



## CABERNET SAUVIGNON ROMAIN RODARO 2011

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

|                                  |  |                                |   |
|----------------------------------|--|--------------------------------|---|
| <b>Varietà</b>                   | CABERNET SAUVIGNON 100%  | <b>Nome del vigneto</b>        | Rocca Bernarda (collina)  |
| <b>Età del vitigno</b>           | 22 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>       | 5.500 viti per Ha   |
| <b>Resa per ettaro</b>           |  | <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> | 2.828 (0,75 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 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>           | 6 anni dalla vendemmia   | <b>Durata</b>                  | 15-20 anni dalla vendemmia  |
| <b>Profilo sensoriale</b>        | Di grande spessore e profondità l'impatto visivo con una nota rubino prevalente e sfumature granate. Al naso colpisce lo sviluppo etereo delle sensazioni che inizialmente si esprimono su componenti fruttate e floreali. Le sensazioni ricordano la marmellata di figomoro e di ribes rosso, l'eucalipto e il ciclamino. La componente speziata è dolce e perfettamente amalgamata richiama il chiodo di garofano e il pepe del Madagascar. Olfatto di grande eleganza. La bocca è di gran vino liquoroso. Tutte le componenti gustative sono ben distribuite ed emergono nel momento opportuno per consegnare una bocca calda, asciutta e dolcemente amarognola. L'elevata componente alcolica e l'ottima fruttuosità definiscono un sorso al contempo intenso ed armonico. Ad un inizio di sorso fruttato, corroborato dal tannino dolce, fa seguito un lungo finale che richiama il gusto etereo del liquore di mandorle. |                                |   |
| <b>Abbinamenti</b>               | Vino da meditazione ed eventualmente abbinabile con le grandi preparazioni della cucina italiana ed internazionale a base di carni succulente di elevata consistenza e cottura lunga.  |                                |   |