

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO ROMAIN RODARO 2011

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

<b>Varietà</b>	REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 100% (Vitigno Autoctono)	<b>Nome del vigneto</b>	Romain (collina)
<b>Età del vitigno</b>	21 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 - 5.000 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>	6.800 (0,75l), 500 (1,5l)	<b>Vinificazione</b>	Le uve deposte in fruttai in piccole cassette di 2 Kg vengono lasciate surmaturare naturalmente per circa 4 settimane
<b>Affinamento</b>	In botti di rovere francese per 24-36 mesi	<b>Gradazione alcolica</b>	16%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 5,70 gr/l - Estratto non riduttore: 36,90 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	18° C
<b>Picco evolutivo</b>	8-10 anni dalla vendemmia	<b>Durata</b>	20 anni dalla vendemmia
<b>Profilo sensoriale</b>	Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Denso e liquoroso colpisce per la ricca trama olfattiva che lentamente si svela al degustatore. Il tempo regala un piacere prolungato: marasca, mora, lampone. Composta di fichi rossi, ribes rosso. Spiritosi sentori di mito, nocino e rosolio. Elegante pur nella sua consistenza, lunghezza olfattiva e generosità. In bocca, ampio e voluttuoso nella componente fruttata. Fonde tutto il suo vigore nella dolcezza delle componenti creando nella percezione complessiva di nettare fluente e nutritivo per il corpo e l'anima. Pieno e persistente.		
<b>Abbinamenti</b>	Piatti elaborati e di grande complessità. Cappone con ripieno di castagne, anatra all'arancia.		