

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO ROMAIN RODARO 2011

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA ROMAIN LIMITED EDITION

Varietà	REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 100% (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto	Romain (collina)
Età del vitigno	21 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 - 5.000 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	6.800 (0,75l), 500 (1,5l)	Vinificazione	Le uve deposte in fruttai in piccole cassette di 2 Kg vengono lasciate surmaturare naturalmente per circa 4 settimane
Affinamento	In botti di rovere francese per 24-36 mesi	Gradazione alcolica	16%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,70 gr/l - Estratto non riduttore: 36,90 gr/l	Temperatura di servizio	18° C
Picco evolutivo	8-10 anni dalla vendemmia	Durata	20 anni dalla vendemmia
Profilo sensoriale	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.		
Abbinamenti	Piatti elaborati e di grande complessità. Cappone con ripieno di castagne, anatra all'arancia.		