

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

PIGNOLO ROMAIN RODARO 2006

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA ROMAIN LIMITED EDITION

Varietà	PIGNOLO 100% (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto	Conte Romano (collina)
Età del vitigno	15 anni	Altitudine	MT. 180 s.l.m.
Esposizione	Ovest e Sud-Est	Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Forma allevamento	Guyot	Densità per ceppi	6.000 viti per Ha
Resa per ettaro	6.000 viti per Ha	Produzione per ceppo	Kg. 0,7 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 fruttajo
Numero bottiglie prodotte	3.024 (0,75l), 114 (1,5l)	Vinificazione	Le uve deposte in fruttajo in piccole cassette di 2 Kg vengono lasciate surmaturare naturalmente per circa 4 settimane
Affinamento	In botti di rovere francese per 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	10 anni dalla vendemmia	Durata	25 anni dalla vendemmia
Profilo sensoriale	Rosso rubino intenso. Frutti rossi maturi, marasca, sottobosco di legna bagnata e cioccolato nero fondente. Note speziate. Secco, full-bodied, rustico di superba struttura, con un tannino deciso che offre sentori di frutti neri e spezie accompagnati da una eccezionale lunghezza. Molto complesso.		
Abbinamenti	Carni da cacciagione arroste. Salumi saporiti e formaggi molto invecchiati. Cioccolato nero con mandorle.		