

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO FIORE RODARO 2014

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 100% (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto	Conte Romano (collina)
Età del vitigno	17 anni	Altitudine	MT. 180 s.l.m.
Esposizione	Est-Ovest, Sud	Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Forma allevamento	Guyot	Densità per ceppi	5.500 viti per Ha
Resa per ettaro	5.500 viti per Ha	Produzione per ceppo	Kg. 1,5 circa
Epoca vendemmia	Settembre	Raccolta	Manuale
Provenienza uva	100% Vitigni di proprietà	Metodi di difesa	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
Note		Tipo	Rosso Secco
Numero bottiglie prodotte	10.000 (0,75 l)	Vinificazione	Pressatura soffice, il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio Inox
Affinamento	In botti di rovere grande per 12-24 mesi	Gradazione alcolica	14,5%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,44 gr/l - Estratto non riduttore: 31,90 gr/l	Temperatura di servizio	18° C
Picco evolutivo	5 anni dalla vendemmia	Durata	15 anni dalla vendemmia
Profilo sensoriale	L'impatto visivo esprime intensità e spessore. Prevalde una tinta rubino con sfumature violacee. Al naso emergono da subito le componenti floreali e vegetali dolci: sandalo, malva, ibisco, ciclamino, violetta e legni esotici. L'ossigenazione del vino nel bicchiere fa emergere un'elegante espressione speziata e minerale con note di coriandolo, chiodo di garofano e pepe bianco unite ad un sottofondo di liquirizia dolce. L'ingresso del vino in bocca è asciutto e vibrante di mineralità. Dopo una percezione centrale di piccoli frutti rossi ricchi di sapore, il flavour si apre a sensazioni liquorose calde e procede verso un finale asciutto. Nell'insieme il vino esprime un'ottima energia fruttata, un elevato potere sgrassante e forte personalità.		
Abbinamenti	Gli abbinamenti più indicati sono la selvaggina marinata e cotta al forno, i formaggi sapidi e grassi, gli intingoli succulenti e le carni alla griglia speziate.		