

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. | | |