

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS



## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO FIORE RODARO 2014

### DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

<b>Varietà</b>	REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 100% (Vitigno Autoctono)	<b>Nome del vigneto</b>	Conte Romano (collina)
<b>Età del vitigno</b>	17 anni	<b>Altitudine</b>	MT. 180 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Est-Ovest, Sud	<b>Terreno</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
<b>Forma allevamento</b>	Guyot	<b>Densità per ceppi</b>	5.500 viti per Ha
<b>Resa per ettaro</b>		<b>Produzione per ceppo</b>	Kg. 1,5 circa
<b>Epoca vendemmia</b>	Settembre	<b>Raccolta</b>	Manuale
<b>Provenienza uva</b>	100% Vitigni di proprietà	<b>Metodi di difesa</b>	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
<b>Note</b>		<b>Tipo</b>	Rosso Secco
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	10.000 (0,75 l)	<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice, il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio Inox
<b>Affinamento</b>	In botti di rovere grande per 12-24 mesi	<b>Gradazione alcolica</b>	14,5%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 5,44 gr/l - Estratto non riduttore: 31,90 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	18° C
<b>Picco evolutivo</b>	5 anni dalla vendemmia	<b>Durata</b>	15 anni dalla vendemmia
<b>Profilo sensoriale</b>	L'impatto visivo esprime intensità e spessore. Prevala 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.		
<b>Abbinamenti</b>	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.		