

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

PIGNOLO ROMAIN RODARO 2009

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA ROMAIN LIMITED EDITION

Varietà	PIGNOLO 100% (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto	Conte Romano (collina)
Età del vitigno	18 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 fruttai
Numero bottiglie prodotte	1.800 (0,75l), 400 (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 36 mesi	Gradazione alcolica	15,50%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,10 gr/l - Estratto non riduttore: 36,60 gr/l	Temperatura di servizio	18° C
Picco evolutivo	10 anni dalla vendemmia	Durata	25 anni dalla vendemmia

Profilo sensoriale

Già a partire dalla miscita appare tutta la forza espressiva di questo pignolo: intenso e denso, ammalia la vista con la sua tinta granato vivace. Al naso sorprende l'intensità di frutti rossi e secchi presenti fin da subito: ricordano la ciliegia matura, la prugna secca, il lampone, la marmellata di fragole, di more, il fico secco, le nocchie, la pasta di mandorle e molto altro in costante e armonica sovrapposizione. Al contempo emerge più lontano dal bicchiere una nota aromatica speziata, dolce e leggermente piccante, che richiama alla memoria note di pepe verde, tabacco dolce, vaniglia, cioccolato e cannella. Nel proseguo del bicchiere si innestano su queste altre note più liquorose e balsamiche come ad esempio lo sherry, il liquore di mandorle e di liquirizia. Pur nella sua già esplicita sequenza l'aroma risulta essere diffuso e avvolgente continuo e persistente. Il percorso fruttato del vino prosegue anche in bocca. Qui l'inizio è di piccoli frutti maturi che vengono pressati nell'alto del palato e masticati fino ad incontrare l'aroma e la dolcezza dei semi e del nocciolo. Ma questa è solo la parte superiore del sorso, quella che si sviluppa fluida a partire da un corpo centrale viscoso, liquoroso e di lunghissima persistenza. Il retrogusto quindi è armonico, tostato e leggermente amarognolo. Prosegue indefinitamente. Il complesso dell'opera enologica di questo pignolo 2009 è espressione di grande amore e conoscenza per il vitigno e per il terroir che lo genera.

Abbinamenti

Già a partire dalla miscita appare tutta la forza espressiva di questo pignolo: intenso e denso, ammalia la vista con la sua tinta granato vivace. Al naso sorprende l'intensità di frutti rossi e secchi presenti fin da subito: ricordano la ciliegia matura, la prugna secca, il lampone, la marmellata di fragole, di more, il fico secco le nocciole la pasta di mandorle e molto altro in costante e armonica sovrapposizione. Al contempo emerge più lontano dal bicchiere, una nota aromatica speziata, dolce e leggermente piccante, che richiama alla memoria note di pepe verde, tabacco dolce, vaniglia, cioccolato e cannella. Nel proseguio del bicchiere si innestano su queste altre note più liquorose e balsamiche come ad esempio lo sherry, il liquore di mandorle e di liquirizia. Pur nella sua già esplicita sequenza l'aroma risulta essere diffuso e avvolgente continuo e persistente. Il percorso fruttato del vino prosegue anche in bocca. Qui l'inizio è di piccoli frutti maturi che vengono pressati nell'alto del palato e masticati fino ad incontrare l' aroma e la dolcezza dei semi e del nocciolo. Ma questa è solo la parte superiore del sorso, quella che si sviluppa fluida a partire da un corpo centrale viscoso, liquoroso e di lunghissima persistenza. Il retrogusto quindi è armonico, tostato e leggermente amarognolo. Prosegue indefinitamente. Il complesso dell'opera enologica di questo pignolo 2009 è espressione di grande amore e conoscenza per il vitigno e per il terroir che lo genera.
