

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

## PIGNOLO ROMAIN RODARO 2009

### DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA ROMAIN LIMITED EDITION

<b>Varietà</b>	PIGNOLO 100% (Vitigno Autoctono)	<b>Nome del vigneto</b>	Conte Romano (collina)
<b>Età del vitigno</b>	18 anni	<b>Altitudine</b>	MT. 180 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Ovest e Sud-Est	<b>Terreno</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
<b>Forma allevamento</b>	Guyot	<b>Densità per ceppi</b>	6.000 viti per Ha
<b>Resa per ettaro</b>	6.000 viti per Ha	<b>Produzione per ceppo</b>	Kg. 0,7 circa
<b>Epoca vendemmia</b>	Settembre	<b>Raccolta</b>	Manuale in piccole cassette da 2 kg
<b>Provenienza uva</b>	100% Vitigni di proprietà	<b>Metodi di difesa</b>	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
<b>Note</b>	Vino da Evoluzione. La produzione è disponibile solo nelle migliori annate. Da 1Kg di uva si produce circa 0,5 l di vino pregiato.	<b>Tipo</b>	Rosso Secco da uve surmaturate naturalmente in fruttai
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	1.800 (0,75l), 400 (1,5l)	<b>Vinificazione</b>	Le uve deposte in fruttai in piccole cassette di 2 Kg vengono lasciate surmaturare naturalmente per circa 4 settimane
<b>Affinamento</b>	In botti di rovere francese per 36 mesi	<b>Gradazione alcolica</b>	15,50%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 5,10 gr/l - Estratto non riduttore: 36,60 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	18° C
<b>Picco evolutivo</b>	10 anni dalla vendemmia	<b>Durata</b>	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.

---