

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

## PIGNOLO ROMAIN RODARO 2008

### 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>	17 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>	1.100 (0,75l), 1.000 (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 gr/l - Estratto non riduttore: 34,20 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	18° C
<b>Picco evolutivo</b>	10 anni dalla vendemmia	<b>Durata</b>	25 anni dalla vendemmia
<b>Profilo sensoriale</b>	L'impressione visiva è di densità e intensità che si manifestano a supporto di una tinta rubino caldo con sfumature granate. L'ingresso olfattivo è etereo con delicate sfumature di spezie dolci. Lentamente si fa strada, su queste, una avvolgente sensazione di frutta secca e matura che ricorda il profumo dei fichi dei datteri e delle fragole. La cupola aromatica è sostenuta da vibranti percezioni di pepe e tabacco dolce dalle quali evolvono anche note di vaniglia sandalo e noce moscata. Alcune componenti floreali completano un'espressione di grande armonia. L'ingresso in bocca, coerente con l'olfatto, si presenta caldo, etereo, spiritoso. La componente liquorosa si espande inizialmente delicata e sottile per poi propagarsi con sferzanti espressioni minerali ed aromatiche al resto del cavo orale. Di corpo caldo e asciutto dona al palato un tannino fine e nobilissimo che si prolunga nel retrogusto di frutta secca e spezie. Il complesso dell'opera enologica di questo Pignolo 2008 è espressione di grande amore e conoscenza per il vitigno e per il terroir che lo genera.		
<b>Abbinamenti</b>	Opera che si completa mirabilmente nel convivio con piatti di carne a cottura lunga fino ad incontrare gli abbinamenti più raffinati con il cioccolato fondente.		