

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

## MERLOT ROMAIN RODARO 2012

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

<b>Varietà</b>	MERLOT 100%	<b>Nome del vigneto</b>	Romain (collina)
<b>Età del vitigno</b>	Circa 27 anni	<b>Altitudine</b>	MT. 130 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Est-Ovest	<b>Terreno</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
<b>Forma allevamento</b>	Guyot	<b>Densità per ceppi</b>	4.500 -5.500 viti per Ha
<b>Resa per ettaro</b>	4.500 -5.500 viti per Ha	<b>Produzione per ceppo</b>	Kg. 1,5 circa
<b>Epoca vendemmia</b>	Tardo 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>	2.500 (0,75 l) - 500 (1,5 l)	<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>	18-24 mesi in botti di rovere	<b>Gradazione alcolica</b>	14,5%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 5,17 gr/l - Estratto non riduttore: 31,70 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	18° C
<b>Picco evolutivo</b>	5/6 anni dalla vendemmia	<b>Durata</b>	15-20 anni dalla vendemmia
<b>Profilo sensoriale</b>	Una tinta rubino con sfumature granate si presenta intensa e profonda. Densità e vivacità concorrono a definire un'impressione visiva di giovinezza evolutiva e maturità del frutto! L'onda aromatica che raggiunge gli organi di senso risuona dolce e speziata. Nella personale teca percettiva si aprono i cassetti della frutta matura e passita contemporaneamente a quelli delle suadenti spezie tropicali: ciliegie sciropate, prugne secche, fichi assieme a coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano e pepe verde alcuni dei ricordi. Nel tempo ci raggiungono sensazioni più avvolgenti di vaniglia cacao e caramello che richiamano a sé una lunga nota sospesa di Sherry. L'ingresso in bocca è ricco. Il vino percorre vivace e fruttato i primi tratti di palato lasciando piacevoli sensazioni di frutti appena colti per espandersi avvolgendo tutta la bocca con vibrazioni mature e tostate. Di buona persistenza e notevole corpo esprime vitalità potenza e austerità. Il suo lungo finale tostato e asciutto renderà felici gli appassionati di questo genere di percezioni.		
<b>Abbinamenti</b>	Grazie alla sua definizione gusto-olfattiva in aggiunta ai classici abbinamenti con formaggi e maiale saranno particolarmente apprezzati gli accostamenti con carni arrosto e al forno. In simbiosi vincente anche in caso di ripieni particolarmente succulenti e saporiti.		