

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

MERLOT ROMAIN RODARO 2012

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA ROMAIN LIMITED EDITION

Varietà	MERLOT 100%	Nome del vigneto	Romain (collina)
Età del vitigno	Circa 27 anni	Altitudine	MT. 130 s.l.m.
Esposizione	Est-Ovest	Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Forma allevamento	Guyot	Densità per ceppi	4.500 -5.500 viti per Ha
Resa per ettaro	4.500 -5.500 viti per Ha	Produzione per ceppo	Kg. 1,5 circa
Epoca vendemmia	Tardo 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	2.500 (0,75 l) - 500 (1,5 l)	Vinificazione	Le uve deposte in fruttai in piccole cassette di 2 Kg vengono lasciate surmaturare naturalmente per circa 4 settimane
Affinamento	18-24 mesi in botti di rovere	Gradazione alcolica	14,5%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,17 gr/l - Estratto non riduttore: 31,70 gr/l	Temperatura di servizio	18° C
Picco evolutivo	5/6 anni dalla vendemmia	Durata	15-20 anni dalla vendemmia
Profilo sensoriale	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.		
Abbinamenti	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.		