

# 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.  |                                |   |