

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO ROMAIN RODARO 2009 / SE (SPECIAL EDITION)

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA ROMAIN LIMITED EDITION

Varietà	REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 100% (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto	Romain (collina)
Età del vitigno	23 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 - 5.000 viti per Ha
Resa per ettaro		Produzione per ceppo	Kg. 1,5 circa
Epoca vendemmia	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 fruttajo
Numero bottiglie prodotte	2.500 (0,75l), 430 (1,5l)	Vinificazione	Le uve deposte in fruttajo in piccole cassette di 2 Kg vengono lasciate surmaturare naturalmente per circa 4 settimane
Affinamento	In botti di rovere francese per 24-36 mesi	Gradazione alcolica	16%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,30 gr/l - Estratto non riduttore: 33,90 gr/l	Temperatura di servizio	18° C
Picco evolutivo	8-10 anni dalla vendemmia	Durata	20 anni dalla vendemmia
Profilo sensoriale	Vino di notevole impatto visivo. Si percepiscono intensità, spessore e una bella tinta violacea. L'ondata olfattiva irrompe con ricche percezioni di frutta appassita, componenti speziate calde e avvolgenti. Il naso si percepisce denso e complesso, emergono spire che ricordano la vaniglia, il tabacco e il cuoio dolce, sono accompagnate da ricordi di frutta secca e frutti rossi sotto spirito. Alternandosi tra di loro, sensazioni delicate e potenti si rincorrono, emergono spezie delicatissime e dolci come il chiodo di garofano il pepe del Madagascar e la cannella in risposta alla mora matura e alla liquirizia. Naso nell'insieme robusto, energetico, persistente in piena corrispondenza con la bocca che possiede dosaggi di calore crescente, preludio di un finale lungo e aromatico. Al centro del sorso risuonano componenti fruttate spiritose che ricordano il nocino e lo sherry, puntellate ai margini da componenti minerali e da percezioni aromatiche di liquirizia, caffè, chiodo di garofano e mandorle tostate.		
Abbinamenti	Considerato l'elevato grado di persistenza gusto olfattiva, questo vino sarà principe nelle serate di buona compagnia, abbinabile con insaccati speziati e selvaggina di grande consistenza riccamente guarnita oltre che ai piatti di maggiore complessità organolettica e buon grado di piccante della cucina internazionale.		