# Refosco Dal Peduncolo Rosso Romain Rodaro

## Le Edizioni limitate

RODARO
SINCE 1846
ESTATE BOTTLED WINES

### Etichetta
Vino dell'Evoluzione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

### Annata
2009

### Denominazione
DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

### Vitigno / varietà
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 100% (Varietà Autoctona)

### Terreno
Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "ponca"

### Forma allevamento
Guyot

### Resa per ettaro
70 q

### Epoca vendemmia
Settembre

### Origine uva
100% Vitigni di proprietà nel territorio di Cividale del Friuli

### Metodi di difesa
Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato (Certificazione SQNPI) dal 2016

### Tipo
Rosso Secco da uve surmaturate naturalmente in fruttaio

### N. medio bottiglie
5.150 (0,75 l), 800(1,5l)

### Vinificazione
Le uve deposte in fruttaio in piccole cassette di 2 Kg vengono lasciate surmaturare naturalmente per circa 4 settimane. Fermentazione in botti acciaio inox. Invecchiamento in barrique di rovere francese per 24-36 mesi

### Affinamento
-

### Gradazione alcolica
16%

### Dati tecnici
Acidità Totale: 5,95 gr/l – Estratto non riduttore: 34,10 gr/l

### Temperatura di servizio
16° C

### Picco evolutivo suggerito
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.

### Abbinamento
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.

Rodaro Paolo Winery | Via Cormòns 60, località Spessa 33043 Cividale del Friuli Udine Italy
T/F +39 0432 716066 | info@rodaropaolo.it | www.rodaropaolo.it