

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