



Refosco Dal Peduncolo Rosso Romain Rodaro

RODARO

SINCE 1846

ESTATE BOTTLED WINES

Le Edizioni limitate

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

Vinificazione

Le uve deposte in fruttai 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

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 fruttai

N. medio bottiglie

5.150 (0,75 l), 800(1,5l)

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

