



# Pignolo Romain Rodaro

Le Edizioni limitate

**RODARO**

SINCE 1846

ESTATE BOTTLED WINES

## Etichetta

Vino dell'Evoluzione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

## Annata

2014

## Denominazione

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

## Vitigno / varietà

PIGNOLO 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

2.660 (0,75 l)

## 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 36-48 mesi

## Affinamento

-

## Gradazione alcolica

14,5%

## Dati tecnici

Acidità Totale: 5,57 gr/l - Estratto non riduttore: 33,8 gr/l

## Temperatura di servizio

16° C

## Picco evolutivo suggerito

25 anni dalla vendemmia

## Profilo sensoriale

Alla vista vive tinte granate e borgogna catturano l'occhio. Il naso risulta molto complesso. Immediatamente colpiscono le note di liquoreria, fichi secchi e incenso, che poi lasciano spazio a sensazioni fruttate di amarena e mora mature, cuoio e sottobosco, seguite da note speziate di noce moscata, cannella e liquirizia. Sentori più verdi di carruba e mallo di noce sorprendono nel finale. In bocca il vino risulta lungo e dall'intensità molto equilibrata, nonostante l'annata molto fresca. L'affinamento non potrà che giovare a questo Pignolo 2014, grazie ai suoi tannini ancora vibranti ma di gran finezza, in armonia con l'acidità ancora vivace.

## Abbinamento

Vino da meditazione, che si esprimerà al meglio con cacciagione, formaggi stagionati e cioccolato fondente.

