



Pignolo Romain Rodaro

Le Edizioni limitate

RODARO

SINCE 1846

ESTATE BOTTLED WINES

Etichetta

Vino dell'Evoluzione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

Annata

2015

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

Circa 1.600 (0,75 l); 300 (1,5 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: 5,45 gr/l - Estratto non riduttore: 35,2 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.

