

# Pignolo Romain Rodaro

Le Edizioni limitate

## Etichetta

Vino dell'Evoluzione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

## Annata

2015

## Denominazione

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

## Vitigno / varietà

PIGNOLI 100% (Varietà Autoctona)

## Nome del vigneto

Bosco Romagno (collina)

## Età del vitigno

25 anni

## Altitudine

MT:155 s.l.m.

## Esposizione

Est (Inerbito, non irrigato)

## Terreno

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

## Forma allevamento

Guyot

## Densità per ceppi

5.500 viti per Ha

## Resa per ettaro

70 q

## Produzione per ceppo

Kg. 1,5 circa

## Epoca vendemmia

Settembre

## Vendemmia

Manuale in piccole cassette da 2 kg

## 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



SOCIETÀ COOPERATIVA PRODUTTORE INTEGRATA

## Tipo

Rosso Secco da uve surmaturate naturalmente in fruttaio

## N. medio bottiglie

Circa 1.980 (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

## 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

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.