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.

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