



# Merlot Rodaro

Il Fiore

## Etichetta

Il vino della Tradizione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

## Annata

2022

## Denominazione

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

## Vitigno / varietà

MERLOT 100%

## Nome del vigneto

Rocca Bernarda (collina)

## Età del vitigno

23 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

## Origine uva

100% Vitigni di proprietà nel territorio di Cividale del Friuli

## Metodi di difesa

Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato (Certificazione SQNPI)



## Tipo

Rosso Secco

## N. medio bottiglie

13.000 (0,75 l)

## Vinificazione

Macerazione a temperatura controllata dai 27°C ai 30°C. Fermentazione in botti di acciaio inox. Invecchiamento per circa 12 mesi in barriques di rovere francese

## Gradazione alcolica

13,5 %

## Dati tecnici

Acidità Totale: 4,59 gr/l - Estratto non riduttore: 27,30 gr/l

## Temperatura di servizio

16° C

## Picco evolutivo

10 anni dalla vendemmia

## Profilo sensoriale

L'interessante vivacità della componente visiva si esprime con una tinta rubino intenso e lievi sfumature porpora. La dimensione olfattiva è inizialmente avvolta entro spire di sensazioni tostate dolci. Dal centro del bicchiere emergono in successione lenta, note mature di frutti rossi che ricordano le amarene sotto spirito, il lampone, la marmellata di prugne, di ribes, di mirtilli. Quando la percezione fruttata si fa più intensa l'olfatto assume caratteristiche di generosità e solarità tipiche dei migliori Merlot. Le aspettative createsi, in bocca non vengono deluse, anzi all'assaggio risulta un vino ad alta intensità. Il buon corpo iniziale è preludio ad un lungo sviluppo. La componente fruttata evolve in tutta la sua altezza nel centro della bocca, lasciando spazio ad una asciutta percezione tostata di frutta secca che prosegue nel lungo finale leggermente amarognolo.

## Abbinamento

L'esuberanza organolettica di questo vino lo rendono estremamente versatile negli abbinamenti con il cibo. Potendo scegliere è perfetto compagno di formaggi grassi giovani e di media stagionatura, sublime con le diverse declinazioni del maiale, si trasformerà in principe con le carni bianche di natura dolce come coniglio e lepore.

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

