Refosco Dal Peduncolo Rosso Rodaro

Il Fiore

RODARO
SINCE 1846
ESTATE BOTTLED WINES

Etichetta
Il vino della Tradizione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

Annata
2022

Denominazione
DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Vitigno / varietà
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 100% (Varietà Autoctona)

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

Forma allevamento
Guyot

Resa per ettaro

Vinificazione
Macerazione a temperatura controllata dai 27°C ai 30°C. Fermentazione in botti di acciao inox. Invecchiamento per circa 12-24 mesi in barriques di rovere francese

Affinamento
-

Gradazione alcolica
14%

Dati tecnici
Acidità Totale: 4,71 gr/l – Estratto non riduttore: 28,40 gr/l

Temperatura di servizio
16° C

Picco evolutivo suggerito
10 anni dalla vendemmia

Profilo sensoriale

60 - 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)

Tipo
Rosso Secco

N. medio bottiglie
Circa 5.500 (0,75 l)

L'impatto visivo esprime intensità e spessore. Prevale una tinta rubino con sfumature violacee. Al naso emergono da subito le componenti floreali e vegetali dolci: sandalo, malva, ibisco, ciclamino, violetta e legni esotici. L' ossigenazione del vino nel bicchiere fa emergere un'elegante espressione speziata e minerale con note di coriandolo, chiodo di garofano e pepe bianco unite ad un sottofondo di liquirizia dolce. L'ingresso del vino in bocca è asciutto e vibrante di mineralità. Dopo una percezione centrale di piccoli frutti rossi ricchi di sapore, il flavour si apre a sensazioni liquorose calde e procede verso un finale asciutto. Nell'insieme il vino esprime un'ottima energia fruttata, un elevato potere sgrassante e forte personalità.

Abbinamento
Gli abbinamenti più indicati sono la selvaggina marinata e cotta al forno, i formaggi sapidi e grassi, gli intingoli succulenti e le carni alla griglia speziate.

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

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