

# Pinot Nero Romain Rodaro

Le Edizioni limitate

**RODARO**  
SINCE 1846  
ESTATE BOTTLED WINES

## Etichetta

Vino dell'Evoluzione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

## Annata

2018

## Denominazione

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

## Vitigno / varietà

PINOT NERO 100%

## Nome del vigneto

Romain (Collina)

## Età del vitigno

12 anni

## Altitudine

MT. 130s.l.m.

## Esposizione

Est-Ovest (Inerbito, non irrigato)

## Terreno

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

## Forma allevamento

Guyot

## Densità per ceppi

5.500 viti per Ha

## Resa per ettaro

60 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) dal 2016

## Tipo

Rosso Secco da uve surmaturate naturalmente sulla pianta

## N. medio bottiglie

9.500 (0,75 l) - 700 (1,5 l)

## Vinificazione

Le uve vengono lasciate surmaturare naturalmente sulla pianta. Fermentazione in botte di acciaio inox. Invecchiamento in barrique di rovere Francese

## Gradazione alcolica

14%

## Dati tecnici

Acidità Totale: 4,53 gr/l - Estratto non riduttore: 25,30 gr/l

## Temperatura di servizio

12° C

## Picco evolutivo

12 anni

## Profilo sensoriale

L'abito visivo di questo Pinot appare come quello di un signore elegante e discreto dall'animo generoso, sguardo carezzevole e spirito aperto pronto per una relazione intensa e genuina. Questo ed altro si coglie traguardando la luce calda di un bel granato intenso che emerge dal bicchiere. Soffici nervature olfattive ci raggiungono, stimolando ricordi di talco, rosa canina, baccelli di vaniglia, pepe rosa ed evanescenze di ibisco. Le derive aromatiche sono ampie e lasciano il degustatore libero di girovagare tra i propri mondi di spezie e fiori dolci, frutti maturi, essiccati e canditi. Fedele al ruolo di gran seduttore, ancora il "nero" ci regala un effluvio di susina matura-tabacco-cherry per un deciso invito all'assaggio. All'ingresso in bocca, delicato e soffuso, fa seguito un apporto vibrante di frutti rossi, la cui dolcezza è sostenuta lungamente da componenti acidule e tostate. Il lieve e palatale contributo del tannino, integra perfettamente il sorso, portandolo, in pulizia ed eleganza, ad una nobile chiusura amarognola.

## Abbinamento

Questa versione di ampia espressione aromatica si accompagnerà con lode a molteplici proposte di carni dalla consistenza e speziatura dolce e delicata. In primis i pollami come il pollo arrosto o marinato agli agrumi, l'anitra all'arancia, l'agnello al timo, ma anche il manzo con riduzione di aceto balsamico. Indicati i contorni del bosco come i funghi, il tartufo, le riduzioni di mirtillo, ribes e ginepro.



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

