



# Friulano Romain Rodaro

Le Edizioni limitate

**RODARO**

SINCE 1846

ESTATE BOTTLED WINES

## Etichetta

Vino dell'Evoluzione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

## Annata

2023

## Denominazione

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

## Vitigno / varietà

FRIULANO 100% (Vitigno Autoctono)

## Terreno

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

## Forma allevamento

Guyot

## Resa per ettaro

60 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

Bianco Secco

## N. medio bottiglie

Circa 4.000 (0,75 l) - 1.500 (1,5 l)

## Vinificazione

Pressatura soffice, il mosto rimane sui propri lieviti per 16 mesi in botte di acciaio inox. Imbottigliato nel 2025.

## Affinamento

-

## Gradazione alcolica

13,5%

## Dati tecnici

Acidità Totale: 5,01 gr/l - Estratto non riduttore: 19,80 gr/l

## Temperatura di servizio

8° C

## Picco evolutivo suggerito

10 anni

## Profilo sensoriale

Visivo: Limpido e brillante. Colore giallo paglierino intenso con sfumature dorate/verdi a seconda dell'evoluzione. Buona consistenza. Olfattivo: Profilo di notevole intensità, complessità e finezza. Marker varietale di mandorla ben definito, integrato in un bouquet floreale (biancospino, acacia) e fruttato (pera Williams, mela gialla). Marcate note minerali (pietra focaia, gesso) e una lieve sfumatura di idrocarburo o erbe officinali che emerge con l'affinamento. L'autolisi dei lieviti apporta una sottile nota di panificazione/crema. Gusto-Olfattivo: Attacco secco, pieno e armonico. L'acidità è ben presente e integrata, conferendo freschezza e dinamismo. Supportato da un buon tenore alcolico e da una morbidezza tattile derivante dalla sosta sui lieviti. Struttura importante. Coerente con l'olfatto, ripropone note fruttate e ammandorlate su un fondo sapido-minerale persistente. Finale lungo, pulito, con il caratteristico retrogusto piacevolmente amarognolo tipico del Friulano di qualità. Note del vignaiolo: Espressione di Friulano di alto lignaggio, appartenente alla etichetta Romain, che evidenzia la capacità del vitigno di coniugare intensità aromatica, struttura e forte impronta territoriale, specialmente se coltivato in collina e affinato sui lieviti. Vino di notevole equilibrio e potenziale evolutivo.

## Abbinamento

Un Friulano complesso, elegante e strutturato come il "Romain", con la sua mineralità accentuata dalla sosta sui lieviti e il suo legame col territorio, offre un'ampia gamma di abbinamenti raffinati. Flan di asparagi o zucchine, tagliolini al prosciutto San Daniele, trota salmonata al cartoccio con erbe aromatiche, frittata con le erbe spontanee (Silene "Sclopit", bruscardoli "Urticjons"), Montasio di media stagionatura.

