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”, bruscandoli “Urticjons”), Montasio di media stagionatura.

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

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

ARTISAN
R
1846
WINERY