



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", bruscadoli "Urticjons"), Montasio di media stagionatura.

