



Schioppettino Romain Rodaro

Le Edizioni limitate

RODARO
SINCE 1846
ESTATE BOTTLED WINES

Etichetta

Vino dell'Evoluzione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

Annata

2016

Denominazione

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Vitigno / varietà

SCHIOPPETTINO 100% (Varietà Autoctona)

Terreno

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

Forma allevamento

Guyot

Resa per ettaro

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) dal 2016

Tipo

Rosso Secco da uve surmaturate naturalmente in fruttato

N. medio bottiglie

Circa 5.500 (0,75 l)

Vinificazione

Le uve deposte in fruttato in piccole cassette di 2 Kg vengono lasciate surmaturare naturalmente per circa 6-8 settimane. Fermentazione in botte di acciaio inox. Invecchiamento in barrique di rovere Francese da 24 a 36 mesi

Affinamento

-

Gradazione alcolica

15%

Dati tecnici

Acidità Totale: 5,14 gr/l - Estratto non riduttore: 29,50 gr/l

Temperatura di servizio

16° C

Picco evolutivo suggerito

15 anni dalla vendemmia

Profilo sensoriale

Misterioso e affascinante nella sua tinta a metà strada tra il bordeaux e l'ametista. Intenso nel centro del bicchiere esprime la sua delicatezza visiva con un lieve riflesso violaceo sull'"unghia". Sorprende l'effluvio armonioso di spezie eleganti e frutti selvatici, sensazioni olfattive di selva ricca di essenze tutte da scoprire. Dalla miscita ci raggiungono regali note di pepe verde e pepe rosa che saranno i registi armoniosi di questo vino fino all'ultimo sorso. Mora di gelso, mora di rovo, liquore di mirtillo, Nocino, garofano, Nigritella e altri fiori rossi sono gli interpreti principali di una conturbante sinfonia. In bocca sorprende il grado di fusione nelle sue componenti che il vino raggiunge fin dal primo sorso, tanto da risultare caloroso avvolgente e di ottima persistenza. Vi è un cuore di note fruttate mature sciroppate e liquorose contornato da una lieve astringenza di tannini dolci e sviluppato armoniosamente nel lungo finale amarognolo. Di consistenza medio-alta in riferimento alla varietà, altresì prevalgono per la sua definizione l'eleganza e la continuità.

Abbinamento

Spiccatissimo sarà la sua propensione negli abbinamenti con la selvaggina anche decisamente speziata e lungamente cucinata. In aggiunta a formaggi della tradizione alpina interessante potrà essere anche l'accostamento con frattaglie nobilmente cucinate come il "fegato alla veneziana".



Rodaro Paolo Winery | Via Cormòns 60, località Spessa 33043 Cividale del Friuli Udine Italy
T/F +39 0432 716066 | info@rodaropaulo.it | www.rodaropaulo.it

