

Schioppettino Romain Rodaro

Le Edizioni limitate

Etichetta

Vino dell'Evoluzione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

Annata

2016

Denominazione

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Vitigno / varietà

SCHIOPPETTINO 100% (Varietà Autoctona)

Nome del vigneto

Rocca Bernarda (collina)

Età del vitigno

14-24 anni

Altitudine

MT.155 s.l.m.

Esposizione

Est (Inerbito, non irrigato)

Terreno

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

Forma allevamento

Guyot

Densità per ceppi

4.500- 5.000 viti per Ha

Resa per ettaro

70 q

Produzione per ceppo

Kg. 1,5 circa

Epoca vendemmia

Settembre

Vendemmia

Manuale in piccole cassette da 2 kg

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 fruttaio

N. medio bottiglie

Circa 5.500 (0,75 l)

Vinificazione

Le uve deposte in fruttaio 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

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

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 mescita 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".



ISTITUTO NAZIONALE
SISTEMA QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



ARTISAN
1846
WINERY

