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 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

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 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 mirtilli, 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@rodaropaolo.it | www.rodaropaolo.it