Schioppettino Romain Rodaro

Le Edizioni limitate

RODARO
SINCE 1846
ESTATE BOTTLED WINES

Etichetta
Vino dell'Evoluzione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

Annata
2020

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)

Tipo
Rosso Secco da uve surmaturate naturalmente in fruttaio

N. medio bottiglie
6.480 (0,75 l), 340 (1,5l)

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: 5,60 gr/l – Estratto non riduttore: 32,10 gr/l

Temperatura di servizio
16° C

Picco evolutivo suggerito
15-18 anni dalla vendemmia

Profilo sensoriale
Visivamente il colore è di una tinta a metà strada tra il bordeaux e l'ametista, con un'intensità che si concentra nel cuore del bicchiere, rivelando la sua delicatezza visiva con un lieve riflesso ambrato sul bordo del bicchiere. Le spezie eleganti e frutti selvatici, sono la prima nota al naso che mostra una selva ricca di essenze tutte da scoprire arricchite da note di pepe verde e pepe rosa, che anche al sorso si paleseranno. Mora di gelso, liquore di mirtilli, liquore alle noci, garofano, nigritella e altri fiori rossi sono gli interpreti principali di una conturbante sinfonia. Con l'evoluzione nel bicchiere, emergono anche sentori di amarena sotto spirito e un delicato accenno di cioccolato fondente, a testimonianza della surmaturazione naturale delle uve. il sorso si rivela 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 levigati. L'acidità mantiene il sorso vibrante e pulito, conferendo un'insospettabile freschezza che bilancia la ricchezza del frutto. Elegante.

Abbinamento
Abbinamento con salami pregiati, selvaggina, anche decisamente speziata e lungamente cucinata. In aggiunta a formaggi della tradizione alpina 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