



Cabernet Romain Rodaro

Le Edizioni limitate

RODARO

SINCE 1846

ESTATE BOTTLED WINES

Etichetta

Vino dell'Evoluzione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

Annata

2016

Denominazione

IGP VENEZIA GIULIA

Vitigno / varietà

-

Terreno

Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "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 fruttato

N. medio bottiglie

Circa 3.400 (0,75 l)

Vinificazione

Le uve deposte in fruttato in piccole cassette di 2 Kg vengono lasciate surmaturare naturalmente per circa 4 settimane. Fermentazione in botte di acciaio inox. Invecchiamento in barrique di rovere Francese per 18-24 mesi

Affinamento

-

Gradazione alcolica

15%

Dati tecnici

Acidità Totale: 5,76 gr/l - Estratto non riduttore: 29,30 gr/l

Temperatura di servizio

16° C

Picco evolutivo suggerito

15-20 anni dalla vendemmia

Profilo sensoriale

Caldo, avvolgente e fruttato. Al naso frutti rossi con note leggermente erbacee e pepate. Al palato si presenta schietto e armonico, ricco di aromi. Gusto equilibrato e delicato. Presenta sentori fruttati di rosa e violetta, a seguire note di marasca con ricordi minerali. Sapidità e freschezza in grande equilibrio, ritorni vegetali e fruttati che diventano piacevoli e armoniosi con tannini presenti, quasi discreti.

Abbinamento

Primi piatti di carne e lasagne, arrostiti, carni rosse in umido, formaggi stagionati.



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

