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 fruttaio

N. medio bottiglie
Circa 3.400 (0,75 l)

Vinificazione
Le uve deposte in fruttaio 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, arrosti, 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@rodaropaolo.it | www.rodaropaolo.it