



Merlot Romain Rodaro

Le Edizioni limitate

RODARO

SINCE 1846

ESTATE BOTTLED WINES

Etichetta

Vino dell'Evoluzione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

Annata

2018

Denominazione

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Vitigno / varietà

MERLOT 100%

Terreno

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

Forma allevamento

Guyot

Resa per ettaro

70 q

Epoca vendemmia

Tardo 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

5.200 (0,75 l) - 600 (1,5 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

16,5%

Dati tecnici

Acidità Totale: 5,25 gr/l - Estratto non riduttore: 34,90 gr/l

Temperatura di servizio

16° C

Picco evolutivo suggerito

15-20 anni dalla vendemmia

Profilo sensoriale

Visiva: Rubino profondo, concentrato, con bordo granato. Lento scorrimento nel bicchiere (alta glicerina). Olfattiva: Intenso, complesso, fine. Ampio bouquet: frutta nera in confettura (prugna secca, mora), spezie dolci (vaniglia, cacao, liquirizia), note balsamiche (eucalipto, menta), tabacco, cuoio, un leggero sentore di grafite (minerale). Gusto-Olfattiva: Secco, caldo, morbido, vellutato. Tannini eleganti e perfettamente integrati. Corpo pieno, acidità contenuta ma sufficiente a bilanciare la struttura. Finale lungo e persistente, con un ritorno delle note fruttate, speziate, di cioccolato e un tocco tostato. Considerazioni: Ricchezza e complessità aromatica, tessitura tannica vellutata, equilibrio tra potenza e eleganza, capacità di evoluzione nel tempo. Esempio di Merlot di alta gamma, che evidenzia la vocazione del territorio di Spessa di Cividale per questo vitigno. La surmaturazione naturale delle uve e l'affinamento in barrique contribuiscono a creare un vino di grande concentrazione, complessità e piacevolezza.

Abbinamento

Grazie alla sua definizione gusto-olfattiva in aggiunta ai classici abbinamenti con formaggi e maiale saranno particolarmente apprezzati gli accostamenti con carni arrosto e al forno. In simbiosi vincente anche in caso di ripieni particolarmente succulenti e saporiti.

