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 fruttaio

N. medio bottiglie
5.200 (0,75 l) - 600 (1,5 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
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.

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

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