# Merlot Romain Rodaro

## Le Edizioni limitate

RODARO
SINCE 1846
ESTATE BOTTLED WINES

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

### Annata
2017

### 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
3.500 (0,75 l) – 220 (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%

### Dati tecnici
Acidità Totale: 4,39 gr/l – Estratto non riduttore: 31,50 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

ARTISAN WINERY 1846