Cabernet Sauvignon 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
CABERNET SAUVIGNON 100%

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
3.100 (0,75 l), 380 (1,5l)

Vinificazione
Le uve deposte in fruttaio in piccole cassette di 2 Kg vengono lasciate surmaturare naturalmente per circa 4 settimane. Invecchiamento in barrique di rovere francese per 18-24 mesi

Affinamento
-

Gradazione alcolica
15%

Dati tecnici
Acidità Totale: 4,77 gr/l – Estratto non riduttore: 36 gr/l

Temperatura di servizio
16° C

Picco evolutivo suggerito
15-20 anni dalla vendemmia

Profilo sensoriale
Di grande spessore e profondità l'impatto visivo con una nota rubino prevalente e sfumature granate. Al naso colpisce lo sviluppo etereo delle sensazioni che inizialmente si esprimono su componenti fruttate e floreali. Le sensazioni ricordano la marmellata di figomoro e di ribes rosso, l'eucalipto e il ciclamino. La componente speziata è dolce e perfettamente amalgamata richiama il chiodo di garofano e il pepe del Madagascar. Olfatto di grande eleganza. La bocca è di gran vino liquoroso. Tutte le componenti gustative sono ben distribuite ed emergono nel momento opportuno per consegnare una bocca calda, asciutta e dolcemente amarognola. L'elevata componente alcolica e l'ottima fruttuosità definiscono un sorso al contempo intenso ed armonico. Ad un inizio di sorso fruttato, corroborato dal tannino dolce, fa seguito un lungo finale che richiama il gusto etereo del liquore di mandorle.

Abbinamento
Vino da meditazione ed eventualmente abbinabile con le grandi preparazioni della cucina italiana ed internazionale a base di carni succulente di elevata consistenza e cottura lunga.

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