



# Refosco Dal Peduncolo Rosso 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

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 100% (Varietà Autoctona)

## Terreno

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

## Forma allevamento

Guyot

## Resa per ettaro

## Vinificazione

Le uve deposte in fruttai in piccole cassette di 2 Kg vengono lasciate surmaturare naturalmente per circa 4 settimane. Fermentazione in botti acciaio inox. Invecchiamento in barrique di rovere francese per 24-36 mesi

## Affinamento

-

## Gradazione alcolica

16%

## Dati tecnici

Acidità Totale: 6,20 gr/l - Estratto non riduttore: 35,40 gr/l

## Temperatura di servizio

16° C

## Picco evolutivo suggerito

20 anni dalla vendemmia

## Profilo sensoriale

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) dal 2016

---

## **Tipo**

Rosso Secco da uve surmaturate naturalmente in fruttajo

---

## **N. medio bottiglie**

Circa 7.000 (0,75 l)

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.



ISTITUTO QUALITÀ NAZIONALE  
PROTEZIONE TUTELATA

Rodaro Paolo Winery | Via Cormòns 60, località Spessa 33043 Cividale del Friuli Udine Italy  
T/F +39 0432 716066 | [info@rodaropaolo.it](mailto:info@rodaropaolo.it) | [www.rodaropaolo.it](http://www.rodaropaolo.it)

