Refosco Dal Peduncolo Rosso Romain Rodaro

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)

Nome del vigneto
Rocca Bernarda (collina)

Età del vitigno
26 anni

Altitudine
MT.155 s.l.m.

Esposizione
Est (Inerbito, non irrigato)

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

Forma allevamento
Guyot

Densità per ceppi
5.500 viti per Ha

Resa per ettaro
70 q

Produzione per ceppo
Kg. 1,5 circa

Epoca vendemmia
Settembre

Vendemmia
Manuale in piccole cassette da 2 kg

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 fruttaio

N. medio bottiglie
Circa 7.000 (0,75 l)

Vinificazione
Le uve deposte in fruttaio 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

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
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.

SQNPI
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