



Schioppettino Romain Rodaro

RODARO
SINCE 1846
ESTATE BOTTLED WINES

Le Edizioni limitate

Etichetta

Vino dell'Evoluzione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

Annata

2020

Denominazione

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Vitigno / varietà

SCHIOPPETTINO 100% (Varietà Autoctona)

Terreno

Flysch di marne e arenarie di origine eocenica detta "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 fruttai

N. medio bottiglie

6.480 (0,75 l), 340 (1,5l)

Vinificazione

Le uve deposte in fruttai in piccole cassette di 2 Kg vengono lasciate surmaturare naturalmente per circa 6-8 settimane. Fermentazione in botte di acciaio inox. Invecchiamento in barrique di rovere Francese da 24 a 36 mesi

Affinamento

-

Gradazione alcolica

15%

Dati tecnici

Acidità Totale: 5,60 gr/l - Estratto non riduttore: 32,10 gr/l

Temperatura di servizio

16° C

Picco evolutivo suggerito

15-18 anni dalla vendemmia

Profilo sensoriale

Visivamente il colore è di una tinta a metà strada tra il bordeaux e l' ametista, con un'intensità che si concentra nel cuore del bicchiere, rivelando la sua delicatezza visiva con un lieve riflesso ambrato sul bordo del bicchiere. Le spezie eleganti e frutti selvatici, sono la prima nota al naso che mostra una selva ricca di essenze tutte da scoprire arricchite da note di pepe verde e pepe rosa, che anche al sorso si paleseranno. Mora di gelso, liquore di mirtillo, liquore alle noci, garofano, nigrigella e altri fiori rossi sono gli interpreti principali di una conturbante sinfonia. Con l'evoluzione nel bicchiere, emergono anche sentori di amarena sotto spirito e un delicato accenno di cioccolato fondente, a testimonianza della surmaturazione naturale delle uve. Il sorso si rivela avvolgente e di ottima persistenza. Vi è un cuore di note fruttate mature, sciropate e liquorose, contornato da una lieve astringenza di tannini dolci e levigati. L'acidità mantiene il sorso vibrante e pulito, conferendo

un'insospettabile freschezza che bilancia la ricchezza del frutto. Elegante.

Abbinamento

Abbinamento con salami pregiati, selvaggina, anche decisamente speziata e lungamente cucinata. In aggiunta a formaggi della tradizione alpina di media stagionatura.



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

