

# Merlot Romain Rodaro

**RODARO**  
SINCE 1846  
ESTATE BOTTLED WINES

## Le Edizioni limitate

### Etichetta

Vino dell'Evoluzione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

### Annata

2018

### 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 fruttato

### N. medio bottiglie

5.200 (0,75 l) - 600 (1,5 l)

### Vinificazione

Le uve deposte in fruttato 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

16,5%

### Dati tecnici

Acidità Totale: 5,25 gr/l - Estratto non riduttore: 34,90 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.



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

