



Refosco Dal Peduncolo Rosso Romain Rodaro

RODARO
SINCE 1846
ESTATE BOTTLED WINES

Le Edizioni limitate

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

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)

Vinificazione

Le uve deposte in fruttajo 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

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

