



Refosco Dal Peduncolo Rosso Romain Rodaro

Le Edizioni limitate

RODARO
SINCE 1846
ESTATE BOTTLED WINES

Etichetta

Vino dell'Evoluzione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

Annata

2018

Denominazione

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Vitigno / varietà

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 100% (Varietà Autoctona)

Nome del vigneto

Rocca Bernarda (collina)

Età del vitigno

28 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)

Tipo

Rosso Secco da uve surmaturate naturalmente in fruttai

N. medio bottiglie

Circa 7.000 (0,75 l), 978 (1,5l)

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

Gradazione alcolica

17%

Dati tecnici

Acidità Totale: 5,36 gr/l – Estratto non riduttore: 37,30 gr/l

Temperatura di servizio

16° C

Picco evolutivo

20 anni dalla vendemmia

Profilo sensoriale

Visiva: Rubino intenso, riflessi violacei, buona consistenza. Olfattiva: Complesso: frutta rossa matura come il fico Moro, spezie quali chiodo di garofano e pepe del Madagascar, balsamico con sentori di eucalipto, note di vaniglia, cacao, tabacco dolce (apporto del legno). Gusto-Olfattiva: Secco, caldo, tannino presente e ben integrato, acidità equilibrata. Corpo pieno, alcol ben gestito. Persistenza lunga con ritorno di frutta, spezie e note tostate. Considerazioni: Refosco complesso, elegante e ben strutturato, la surmaturazione naturale delle uve e l'affinamento in barrique ne arricchiscono la complessità aromatica. Sorso intenso e armonico. Tannino dolce. Lungo potenziale di evoluzione.

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

