



FRIULI VENEZIA GIULIA, Spessa Di Cividale

RODARO

L'azienda fu fondata nel 1846 dai Rodaro che amano definirsi con orgoglio Contadini di Spessa, perché ritengono con vanto, nel terzo millennio, potersi fregiare del titolo di contadino. Con questa caratteristica sono riusciti ad inserirsi perfettamente nei moderni meccanismi dell'imprenditoria agricola, senza aver abdicato alle tradizioni contadine della loro terra. Non hanno perso il contatto con il proprio territorio e con la cultura legata ad esso per non correre il rischio di snaturare quelle che sono le autentiche caratteristiche del prodotto: vini che non devono sacrificare la loro tipicità alle possibili mode del momento. Allora, le tecniche del Batonage per produrre bianchi da evoluzione, la surmaturazione in cantina delle uve per vini rossi importanti o la lenta appassitura per il Picolit, non intaccano le caratteristiche del territorio e la tipicità propria di ogni vino, specialmente di quelli ottenuti da vitigni autoctoni.



SPESSA DI
CIVIDALE



VINI SPUMANTI

VINI BIANCHI

VINI ROSATI

VINI ROSSI

VINI DOLCI



0,75lt

FRIULANO DOP



Tocai Friulano



COLORE: paglierino dorato chiaro tendente al citrino

PROFUMO: gradevole, delicato, caratteristico

SAPORE: asciutto, caldo, pieno, con leggero retrogusto aromatico



aperitivo, salame e insaccati in genere, pietanze di pesce, crostacei, formaggi freschi, funghi, tartufi e frittate



0,75lt

MALVASIA DOP



Malvasia



COLORE: giallo dorato brillante prelude ad un vino di grande intensità

PROFUMO: effluvio di fiori bianchi, arricchito da leggere sensazioni più speziate

SAPORE: la mineralità è bilanciata dal corpo e lascia spazio ad un lungo finale dolce e amarognolo



da proporre anche con ingredienti vegetali freschi o cotti al vapore: sublime con il risotto allo zafferano zucchine e gamberetti



0,75lt

PINOT GRIGIO DOP



Pinot Grigio



COLORE: giallo dorato

PROFUMO: speciale, caratteristico

SAPORE: asciutto, pieno, armonico, caratteristico



risotti senza condimenti particolari, piatti di pesce fritto o alla griglia



0,75lt

RIBOLLA GIALLA DOP



Ribolla Gialla



COLORE: paglierino chiaro tendente al verdognolo

PROFUMO: vinoso intenso molto personale di mela fresca e fiori d'acacia

SAPORE: secco, fresco e tuttavia pieno e suadente



minestre, creme e vellutate, piatti di pesce anche salsati

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

SAUVIGNON DOP



Sauvignon



COLORE: giallo dorato chiaro
PROFUMO: delicato, quasi aromatico
SAPORE: asciutto, di corpo, caldo e vellutato



antipasti in genere, pesce e uova



0,75lt

MERLOT DOP



Merlot



COLORE: rosso rubino intenso e brillante
PROFUMO: vinoso, polputo, largo e deciso
SAPORE: asciutto, vivace e caldo con nerbo e stoffa ben dichiarati



arrosti di carni bianche; pollame; frattaglie ed interiora



0,75lt

CABERNET SAUVIGNON ROMAIN DOP



Cabernet Sauvignon



COLORE: rosso granato con riflessi amaranto, vivace e brillante
PROFUMO: intenso, si compone in bouquet in cui prevale il tipico del vitigno
SAPORE: asciutto, gradevole sentore di abboccato e grande persistenza



arrosti di carni bianche e rosse; pollame nobile, cacciagione e selvaggina



0,75lt

MERLOT ROMAIN DOP



Merlot



COLORE: rosso rubino vivo e intenso
PROFUMO: particolarmente caldo ed erbaceo
SAPORE: sapido, leggermente abboccato, caldo ed armonico con notevole corpo



arrosto di carni bianche; bolliti e umidi; carni di maiale sia fritte sia ai ferri



0,75lt

PIGNOLO ROMAIN DOP



Pignolo



COLORE: rosso rubino intenso e brillante

PROFUMO: bouquet di ampio e lungo fiato, molto personale

SAPORE: asciutto, rigoroso e tannico, nerbo vivido e stoffa di grande persistenza



arrosti di carni rosse e bianche, caccagione e selvaggina



0,75lt

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOP



Refosco



COLORE: rosso violaceo intenso

PROFUMO: ampio, intenso e moderatamente vinoso

SAPORE: asciutto, caldo, amarognolo, pieno



carni saporite, selvaggina, piatti a base di maiale, salumi sia crudi che cotti



0,75lt

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO ROMAIN DOP



Refosco



COLORE: rosso violaceo intenso

PROFUMO: ampio, intenso e moderatamente vinoso

SAPORE: asciutto, caldo, amarognolo, pieno



piatti forti della cucina regionale



0,75lt

SCHIOPPETTINO DOP



Ribolla Nera



COLORE: rosso rubino, con note violacee

PROFUMO: note di pepe nero, frutti di bosco, lampone e mirtillo, più o meno intensi in base all'invecchiamento

SAPORE: secco, rotondo, un buon corpo pieno e note speziate



si sposa perfettamente con le pietanze tipiche della cucina friulana, ottimo con carni rosse, carni varie allo spiedo, selvaggina e formaggi a media stagionatura

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

SCHIOPPETTINO ROMAIN DOP



Ribolla Nera



COLORE: rosso rubino equilibrato e brillante

PROFUMO: elegante con sentori di sottobosco e piccoli frutti

SAPORE: asciutto, anche molto elegante e sui generis, con sentore di pepe bianco



arrosti di carni bianche e rosse, pollame nobile e cacciagione



0,375lt

PICOLIT DOCG



Picolit



COLORE: paglierino intenso tendente al dorato

PROFUMO: delicatamente intenso che ricorda la frutta sciropata, l'uva passa ed il miele

SAPORE: grasso, molto persistente e mozzafiato



è vino da meditazione che si accompagna con se stesso o con formaggi stagionati



0,75lt

VERDUZZO FRIULANO VENDEMMIA TARDIVA DOC



Verduzzo



COLORE: giallo dorato piuttosto carico tendente al verdognolo

PROFUMO: intenso, bouquet ampio e gradevole

SAPORE: moderatamente dolce, intenso e piacevole



da meditazione, pasticceria secca, formaggi stagionati

