

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

IL METODO CLASSICO ROSÉ PINOT NERO (PAS DOSÉ) DI PAOLO RODARO - MILLESIMATO 2012

VINO SPUMANTE DI QUALITA' - Pas Dosé - ETICHETTA METODO CLASSICO - Millesimato 2012

| | | | |
|----------------------------------|--|--------------------------------|--|
| Varietà | Pinot 100% - Da grappoli neri | Nome del vigneto | Romain (collina) |
| Età del vitigno | Circa 10 anni | Altitudine | MT. 130 s.l.m. |
| Esposizione | Est-Ovest | 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 | | Produzione per ceppo | Kg. 1,5 circa |
| Epoca vendemmia | Agosto | Raccolta | Manuale |
| Provenienza uva | 100% Vitigni di proprietà | Metodi di difesa | Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato |
| Note | | Tipo | Spumante Rosé Pas Dosé (Brut Nature / Brut Zero) |
| Numero bottiglie prodotte | 2.300 (0.75cl) / 800 (1.5 l) | Vinificazione | In acciaio Inox |
| Affinamento | In bottiglia per 20 mesi | Gradazione alcolica | 12% |
| Dati tecnici | Acidità Totale: 7,30 gr/l - Estratto non riduttore: 18,50 gr/l | Temperatura di servizio | 12° C |
| Picco evolutivo | 2 anni dal dégorgement | Durata | / |
| Profilo sensoriale | Spuma cremosa. Toni del bronzo e della buccia di cipolla, del rame tipici del Pinot Nero. Un perlage poetico di bolle fini e persistenti. Elegante, sofisticato, fragrante con fragole selvatiche fresche e violetta seguite da note evolute. Crosta di pane. Croccante, fiorito. Ben strutturato, morbido, setoso. Fragole e panna. | | |
| Abbinamenti | Eccellente aperitivo. La freschezza e l'eleganza con la bella struttura e la persistenza di questo vino lo rendono perfetto per essere considerato "da tutto pasto". | | |