

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS



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

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ - 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".		