

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS



## ROSÉ NATURE RODARO 2012

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

<b>Varietà</b>	Pinot 100% - Da grappoli neri	<b>Nome del vigneto</b>	Romain (collina)
<b>Età del vitigno</b>	Circa 10 anni	<b>Altitudine</b>	MT. 130 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Est-Ovest	<b>Terreno</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
<b>Forma allevamento</b>	Guyot	<b>Densità per ceppi</b>	5.500 viti per Ha
<b>Resa per ettaro</b>	5.500 viti per Ha	<b>Produzione per ceppo</b>	Kg. 1,5 circa
<b>Epoca vendemmia</b>	Agosto	<b>Raccolta</b>	Manuale
<b>Provenienza uva</b>	100% Vitigni di proprietà	<b>Metodi di difesa</b>	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
<b>Note</b>	Nome su etichetta: Il Metodo Classico Rosé Pinot Nero (Pas Dosé) di Paolo Rodaro - Millesimato 2012	<b>Tipo</b>	Spumante Rosé Pas Dosé (Brut Nature / Brut Zero)
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	2.300 (0.75cl) / 800 (1.5 l)	<b>Vinificazione</b>	In acciaio Inox
<b>Affinamento</b>	In bottiglia per 20 mesi	<b>Gradazione alcolica</b>	12%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 7,30 gr/l - Estratto non riduttore: 18,50 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	12° C
<b>Picco evolutivo</b>	2 anni dal dégorgement	<b>Durata</b>	/
<b>Profilo sensoriale</b>	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.		
<b>Abbinamenti</b>	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".		