

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS



BRUT NATURE RODARO

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

Varietà	BLEND / Vitigni Internazionali Famiglia Pinot	Nome del vigneto	Romain (collina)
Età del vitigno	Circa 28 anni	Altitudine	MT. 130 s.l.m.
Esposizione	Est-Ovest, Sud	Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Forma allevamento	Cappuccina-Guyot	Densità per ceppi	5.200 viti per Ha
Resa per ettaro		Produzione per ceppo	Kg. 1,5 circa
Epoca vendemmia	Settembre	Raccolta	Manuale
Provenienza uva	100% Vitigni di proprietà	Metodi di difesa	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
Note		Tipo	Spumante Pas Dosé (Brut Nature / Brut Zero)
Numero bottiglie prodotte	5.690 (0,75 l), 2.000 (0,375 l), 460 (1,50 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	1 anno dal dégorgeement	Durata	
Profilo sensoriale	Fase visiva ricca con spuma fine e abbondante. Corona molto persistente da cui emerge una tinta giallo paglierino brillante con sfumature dorate. Il naso si apre lentamente con note di lievito e frutta secca tostata. Si percepiscono sentori di arachidi, elicrisio che ricorda la radice di liquirizia, crosta di pane. Lentamente il profumo evolve verso note di vaniglia, coriandolo e pasta frolla. L'espressione olfattiva permane a lungo nel bicchiere evidenziando una buona complessità ed una componente minerale predominante. In bocca le bolle si liberano in una spuma impalpabile che dona grande scioglievolezza. Il contributo acido minerale al gusto è deciso mentre la componente di lievito e corpo rende il sorso unito complesso e persistente. Anche nella componente aromatica di bocca questo brut esprime una grande pulizia e ricchezza: si percepiscono frutti secchi con lieve astringenza e piccoli frutti rossi. Metodo classico di presenza universale e ancora giovane. Lunga vita.		
Abbinamenti	Darà il meglio con gli antipasti soprattutto a base di crostacei e pesce crudo non trascurando gli insaccati e tutta la cucina vegetariana.		