

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

## BRUT NATURE RODARO

### VINO SPUMANTE DI QUALITA' - Pas Dosé - ETICHETTA METODO CLASSICO - SB. 05/12/2016

<b>Varietà</b>	BLEND / Vitigni Internazionali Famiglia Pinot	<b>Nome del vigneto</b>	Romain (collina)
<b>Età del vitigno</b>	Circa 28 anni	<b>Altitudine</b>	MT. 130 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Est-Ovest, Sud	<b>Terreno</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
<b>Forma allevamento</b>	Cappuccina-Guyot	<b>Densità per ceppi</b>	5.200 viti per Ha
<b>Resa per ettaro</b>	5.200 viti per Ha	<b>Produzione per ceppo</b>	Kg. 1,5 circa
<b>Epoca vendemmia</b>	Settembre	<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>		<b>Tipo</b>	Spumante Pas Dosé (Brut Nature / Brut Zero)
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	5.690 (0,75 l), 2.000 (0,375 l), 460 (1,50 )	<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>	1 anno dal dégorgement	<b>Durata</b>	
<b>Profilo sensoriale</b>	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.		
<b>Abbinamenti</b>	Darà il meglio con gli antipasti soprattutto a base di crostacei e pesce crudo non trascurando gli insaccati e tutta la cucina vegetariana.		