

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

## ROSÉ NATURE RODARO 2013

### VINO SPUMANTE DI QUALITÀ - Pas Dosé - ETICHETTA METODO CLASSICO - Millesimato 2013

<b>Varietà</b>	Pinot 100% - Da grappoli neri	<b>Nome del vigneto</b>	Romain (collina)
<b>Età del vitigno</b>	Circa 11 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>		<b>Tipo</b>	Spumante Rosé Pas Dosé (Brut Nature / Brut Zero)
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	3.400 (0.75cl) / 450 (1.5 l)	<b>Vinificazione</b>	In acciaio Inox
<b>Affinamento</b>	In bottiglia per 32 mesi	<b>Gradazione alcolica</b>	12%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 6,90 gr/l - Estratto non riduttore: 19,00 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	12° C
<b>Picco evolutivo</b>	2 anni dal dégorgement	<b>Durata</b>	/

**Profilo sensoriale**

La fase visiva regala intense emozioni. La spuma consistente e luminosa invade il calice dissolvendosi nel lungo tempo, donando alla degustazione successiva una splendida corona. Il perlage finissimo e persistente disegna la vitalità di questo rosé su una tavolozza rosa di grande impatto per la nostra memoria emozionale. La percezione nel bicchiere è strettamente connessa a quella che veste la bottiglia: si passa da un rosa pastello cipria dell'etichetta ad una tinta ramata con accattivanti e luminose sfumature di quarzo rosa e topazio imperiale rosa. Il tutto rende l'atmosfera allo stesso tempo intima ed elegante. L'impressione olfattiva all'inizio delicata poi sempre più calda ed intensa si apre con leggere percezioni burrose e di torta in lievitazione a cui si aggiungono lentamente note floreali che ricordano la rosa e l'ibisco. In seguito l'olfatto è definito da un'avvolgente componente fruttata che si sviluppa a partire da eleganti sentori di frutta secca come nocciola e mandorla per proseguire sempre più calda con note di mela pink, pesca e fragola. Nel tempo emergono complesse sfumature che richiamano gli agrumi, le spezie dolci come il coriandolo e sensazioni liquorose che ricordano lo sherry e il distillato di prugne. In bocca la spuma risulta compenetrata e scioglievole al palato in ottimo equilibrio con le altre componenti. Il flavour propende deciso e pulito verso percezioni fruttate, minerali e di naturale freschezza. Un'astringenza lieve ed acidula accompagna il sorso rallentandone lo scorrimento e permettendo il lungo sostare del fruttato ed un'ottima persistenza.

**Abbinamenti**

Un metodo classico di grandissima personalità consigliabile sia come aperitivo, sia nell'incontro con il cibo a tutto pasto. Gli abbinamenti più armonici da provare saranno con le paste ripiene, i piatti salati al forno, i crostacei e, non ultima, la pizza nelle sue derivazioni più saporite.