

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

ROSÉ NATURE RODARO 2013

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

Varietà	Pinot 100% - Da grappoli neri	Nome del vigneto	Romain (collina)
Età del vitigno	Circa 11 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	5.500 viti per Ha	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	3.400 (0.75cl) / 450 (1.5 l)	Vinificazione	In acciaio Inox
Affinamento	In bottiglia per 32 mesi	Gradazione alcolica	12%
Dati tecnici	Acidità Totale: 6,90 gr/l - Estratto non riduttore: 19,00 gr/l	Temperatura di servizio	12° C
Picco evolutivo	2 anni dal dégorgement	Durata	/

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.