# Brut Nature Rodaro

## Il Metodo Classico Pas Dosé di Paolo Rodaro

RODARO
SINCE 1846
ESTATE BOTTLED WINES

### Etichetta
Pas Dosé - Friuli Venezia Giulia (Italia)

### Annata
Millesimato 2017 (57 mesi sui lieviti)

### Denominazione
VINO SPUMANTE DI QUALITA'

### Vitigno / varietà
Blend da vitigni Internazionali (Chardonnay e Pinot)

### Terreno
Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "ponca"

### Forma allevamento
Cappuccina-Guyot

### Resa per ettaro
60-70 q

### Epoca vendemmia
Agosto

### Origine uva
100% Vitigni di proprietà nel territorio di Cividale del Friuli

### Metodi di difesa
Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato (Certificazione SQNPI)

### Tipo
Spumante Pas Dosé (Brut Nature/ Brut Zero)

### N. medio bottiglie
3.681 (0,75 l)

### Vinificazione
In botte di acciaio inox. Metodo classico con affinamento 57 mesi sui lieviti in bottiglia. Sboccatura febbraio 2023

### Affinamento
-

### Gradazione alcolica
12,5%

### Dati tecnici
Acidità Totale: 6,80 gr/l

### Temperatura di servizio
6-8° C

### Picco evolutivo suggerito
5-10 anni dal dégorgement

### Profilo sensoriale
La spuma è fine, abbondante e persistente. Il colore giallo paglierino valorizza la corona, molto persistente. Il naso si apre lentamente con note di lievito e si percepiscono sentori di mela, di frutti a polpa bianca e di agrumi fino alle variazioni di sentori boschivi e speziati. L'espressione olfattiva esalta una buona complessità ed una componente minerale predominante. La spuma impalpabile, l'acidità e l'equilibrio di questo vino accarezzano il palato. Si percepiscono frutti secchi con lieve astringenza, ribes e si evolve verso note di pasta frolla, la crosta di pane,di nocciola appena tostata fino alle sfumature del biancospino. La chiusura è quella di un metodo classico di grande finezza ed eleganza. Lunga vita a questo pas dosé d'Autore Millesimato 2017.

### Abbinamento
Darà il meglio con gli antipasti soprattutto a base di crostacei e pesce crudo non trascurando gli insaccati e tutta la cucina vegetariana.

Rodaro Paolo Winery | Via Cormòns 60, località Spessa 33043 Cividale del Friuli Udine Italy
T/F +39 0432 716066 | info@rodaropaolo.it | www.rodaropaolo.it