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 2018 (68 mesi sui lieviti)

Denominazione
VINO SPUMANTE DI QUALITA'

Vitigno / varietà
Blend da vitigni Internazionali (Chardonnay 51% e Pinot 49%)

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
4.500 (0,75 l)

Vinificazione
Spremitura delle uve per il solo 42%. Vinificazione del più pregiato mosto fiore in botte di acciaio inox. Metodo classico con affinamento in bottiglia per 68 mesi sui lieviti. Sboccatura febbraio 2025

Affinamento
-

Gradazione alcolica
12,5%

Dati tecnici
Acidità Totale: 6,50 gr/l

Temperatura di servizio
6-8° C

Picco evolutivo suggerito
5-10 anni dal dégorgement

Profilo sensoriale
Visiva: Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, perlage fine e persistente. Olfattiva: Complesso e di grande finezza. Note primarie: agrumi (pompelmo, limone), fiori bianchi (biancospino, fiori d'arancio). Secondarie: crosta di pane, lievito, mandorla tostata. Terziarie: possibile leggera nota minerale. Gusto-Olfattiva: Ingresso secco, fresco, e vibrante, con un'acidità sostenuta ma ben bilanciata. Struttura elegante, con una buona cremosità data dal contatto con i lieviti. Finale lungo, sapido e minerale, con retrogusto persistente di agrumi, mandorla e lievito.

Abbinamento
Piccoli assaggi di formaggi freschi, linguine all'astice, branzino al forno con patate e olive

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