

Brut Nature Rodaro

Il Metodo classico

Etichetta

Prestige Cuvée Pas Dosé - Friuli Venezia Giulia (Italia)

Annata

Millesimato 2017 (57 mesi sui lieviti)

Denominazione

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

Vitigno / varietà

Blend da vitigni Internazionali (Chardonnay e Pinot)

Nome del vigneto

Romain (collina) e Bachet

Età del vitigno

28 anni e 10 anni

Altitudine

MT. 130 s.l.m. and 80 s.l.m

Esposizione

Est-Ovest, Sud (Inerbiti, non irrigati)

Terreno

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

Forma allevamento

Cappuccina-Guyot

Densità per ceppi

5.200 viti per Ha

Resa per ettaro

60-70 q

Produzione per ceppo

Kg. 1,5 circa

Epoca vendemmia

Agosto

Vendemmia

Manuale

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

Gradazione alcolica

12,5%

Dati tecnici

Acidità Totale: 6,80 gr/l

Temperatura di servizio

6-8° C

Picco evolutivo

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.

