

Brut Nature Rodaro

Il Metodo classico



Etichetta

Prestige Cuvée 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%)

Nome del vigneto

Romain (collina) e Bachet

Età del vitigno

29 anni e 11 anni circa

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

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 65 mesi sui lieviti. Sboccatura novembre 2024

Gradazione alcolica

12,5%

Dati tecnici

Acidità Totale: 6,50 gr/l

Temperatura di servizio

6-8° C

Picco evolutivo

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

