Centomesi Rosé Nature Rodaro (Pas Dosé)

RODARO
SINCE 1846
ESTATE BOTTLED WINES

Il Metodo Classico Pas Dosé di Paolo Rodaro

Etichetta
Vino dal raro perlage - Friuli Venezia Giulia (Italia)

Annata
Millesimato 2014 (102 mesi sui lieviti)

Denominazione
VINO SPUMANTE DI QUALITA'

Vitigno / varietà
PINOT 100% – Da grappoli neri

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

Forma allevamento
Guyot

Resa per ettaro
50-60 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 Rosé Pas Dosé

N. medio bottiglie
465 (0,75cl) / 298 (1,5 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 102 mesi sui lieviti. Sboccatura dicembre 2023

Affinamento
-

Gradazione alcolica
12%

Dati tecnici
Acidità Totale: 6,90 gr/l

Temperatura di servizio
6-8° C

Picco evolutivo suggerito

Profilo sensoriale
Colore luminoso, rosa con riflessi bronzo tipici del Pinot Nero, dalla spuma cremosa. Un perlage poetico di bolle fini e persistenti. Elegante, sofisticato, fragrante con fragole selvatiche fresche e violetta seguite da note evolute. Crosta di pane. Ben strutturato, esprime sia calore, che freschezza. Si espande con morbidezza e una sensazione di rotondità, persino di corposità. Il finale, sorprendente, si restringe e poi si allenta, sapido e secco.

Abbinamento
Ostriche, caviale e burrata.

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