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 2015 (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
502 (0,75cl)

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 novembre 2024

Affinamento
-

Gradazione alcolica
12%

Dati tecnici
Acidità Totale: 6,20 gr/l

Temperatura di servizio
6-8° C

Picco evolutivo suggerito

Profilo sensoriale
Si presenta con un colore luminoso, un rosa con gli immancabili riflessi ambrati tipici del Pinot Nero, coronato da una spuma cremosa. Il perlage è poetico, un incessante salire di bolle fini e persistenti. Al naso è un'esperienza elegante e sofisticata, incredibilmente fragrante. Si colgono subito sentori di fragole di bosco e piccole bacche rosse, accompagnati da delicate sfumature di rosa canina. Con l'aerazione emergono lievi note agrumate e un accenno di mandorla fresca, segno di una giovinezza vibrante. In bocca è ben strutturato, un equilibrio magnifico tra calore e freschezza. L'ingresso è vivace, con una croccantezza fruttata che prelude a una morbidezza avvolgente, regalando una sensazione di rotondità e persino di corposità. Il finale è sorprendente: prima si restringe, poi si allenta in un'eco sapida e secca, con un'elegante persistenza minerale che ne pulisce il palato.

Abbinamento
Fiori di zucca fritti. Tartare di tonno, ostriche e salumi pregiati.

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