



Centomesi Rosé Nature Rodaro (Pas Dosé)

Il Metodo Classico Pas Dosé di Paolo Rodaro

RODARO
SINCE 1846
ESTATE BOTTLED WINES

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

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

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)

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

