



# 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 QUALITÀ

## 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

## 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,

## N. medio bottiglie

502 (0,75cl)

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](mailto:info@rodaropaolo.it) | [www.rodaropaolo.it](http://www.rodaropaolo.it)

