

## Centomesi Rosé Nature Rodaro (Pas Dosé)

Il Metodo classico



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

Nome del vigneto

Romain (collina)

Età del vitigno

Circa 17 anni

**Altitudine** 

MT. 130 s.l.m.

**Esposizione** 

Est-Ovest (Inerbito, non irrigato)

**Terreno** 

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

Forma allevamento

Guyot

Densità per ceppi

5.500-7.500 viti per Ha

Resa per ettaro

50-60 a

Produzione per ceppo

1,5 Kg 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)





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 povembre 2024

**Gradazione alcolica** 

12%

Dati tecnici

Acidità Totale: 6,20 gr/l

Temperatura di servizio

6-8° C

Picco evolutivo

\_\_\_

**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