Blanc de Noir Rodaro (Pas Dosé)

Il Metodo Classico Pas Dosé di Paolo Rodaro

RODARO
SINCE 1846
ESTATE BOTTLED WINES

Etichetta
Pas Dosé - Friuli Venezia Giulia (Italia)

Annata
Millesimato 2018 (68 mesi sui lieviti)

Denominazione
VINO SPUMANTE DI QUALITA'

Vitigno / varietà
100% Pinot - 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) dal 2016

Tipo
Spumante Blanc de Noir Pas Dosé

N. medio bottiglie
Circa 3.000 (0,75 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 68 mesi sui lieviti. Sboccatura febbraio 2025

Affinamento
-

Gradazione alcolica
12%

Dati tecnici
Acidità Totale: 6,45 gr/l

Temperatura di servizio
6-8° C

Picco evolutivo suggerito
5-10 anni dal dégorgement

Profilo sensoriale
Visivo: colore giallo paglierino con riflessi brillanti. Effervescenza caratterizzata da perlage a grana finissima, di elevata numerosità e persistenza. Olfattivo: Intenso e complesso. Profilo olfattivo in evoluzione: l'impronta iniziale è minerale (pietra focaia) e delicatamente vegetale (sottobosco), per poi aprirsi su un registro fruttato (susina gialla, melone bianco) e balsamico (erbe officinali). Seguono note terziarie riconducibili all'autolisi dei lieviti (crosta di pane, pasticceria) e a frutta più matura (pesca, albicocca disidratata). Gusto-Olfattivo: Ingresso secco, teso, di grande freschezza grazie a un'acidità verticale e ben delineata, tuttavia equilibrata da una notevole cremosità e morbidezza derivanti dalla lunga sosta sui lieviti. Struttura elegante e buona progressione gustativa. Chiusura lunga e persistente su note sapide che conferiscono pulizia ed invitano al sorso successivo. Note del vignaiolo: Blanc de Noir di ispirazione francese che valorizza l'eleganza e la complessità del vitigno. La pressatura soffice per estrarre esclusivamente il mosto fiore (42%) e la vinificazione in acciaio contribuiscono alla finezza aromatica e alla tensione gustativa. È notevole il potenziale di affinamento in bottiglia.

Abbinamento
Questo Blanc de Noir, con la sua eleganza e struttura, è molto versatile ma dà il meglio con preparazioni raffinate e ingredienti di qualità. Ostriche Fresche, Prosciutto Crudo di Qualità (es. San Daniele), Risotto alla Pescatora, Capesante Scottate.

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