



# Blanc de Noir Rodaro (Pas Dosé)

**RODARO**  
SINCE 1846  
ESTATE BOTTLED WINES

Il Metodo Classico Pas Dosé di Paolo Rodaro

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

