



# Brut Nature Rodaro

## 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 QUALITÀ

### Vitigno / varietà

Blend da vitigni Internazionali (Chardonnay 51% e Pinot 49%)

### Terreno

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

### Forma allevamento

Cappuccina-Guyot

### Resa per ettaro

60-70 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 Pas Dosé (Brut Nature/ Brut Zero)

### N. medio bottiglie

4.500 (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

12,5%

### Dati tecnici

Acidità Totale: 6,50 gr/l

### Temperatura di servizio

6-8° C

### Picco evolutivo suggerito

5-10 anni dal dégorgement

### Profilo sensoriale

Visiva: Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, perlage fine e persistente. Olfattiva: Complesso e di grande finezza. Note primarie: agrumi (pompelmo, limone), fiori bianchi (biancospino, fiori d'arancio). Secondarie: crosta di pane, lievito, mandorla tostata. Terziarie: possibile leggera nota minerale. Gusto-Olfattiva: Ingresso secco, fresco, e vibrante, con un'acidità sostenuta ma ben bilanciata. Struttura elegante, con una buona cremosità data dal contatto con i lieviti. Finale lungo, sapido e minerale, con retrogusto persistente di agrumi, mandorla e lievito.

### Abbinamento

Piccoli assaggi di formaggi freschi, linguine all'astice, branzino al forno con patate e olive



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

