



Centomesi Rosé Nature Rodaro (Pas Dosé)

Il Metodo Classico Pas Dosé di Paolo Rodaro

RODARO
SINCE 1846
ESTATE BOTTLED WINES

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

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

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

N. medio bottiglie

502 (0,75cl)

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 Paolo Winery | Via Cormòns 60, località Spessa 33043 Cividale del Friuli Udine Italy
T/F +39 0432 716066 | info@rodaropaolo.it | www.rodaropaolo.it

