

RODARO

SINCE 1846

ESTATE BOTTLED WINES

BRUT NATURE PAS DOSÉ
MILLESIMATO 2017
METODO CLASSICO
di Paolo Rodaro



Paolo Rodaro rappresenta la sesta generazione di vignaioli della sua famiglia. Ispirato dai maestri francesi della vinificazione, Paolo coltiva un sogno. Visione, desiderio e passione, diventano azione programmata nel 2004 creando i terrazzamenti di Pinot Nero sulle colline di marna eocenica ed arenaria di sua proprietà che regalano ai vini la sapidità tipica della produzione Rodaro. Per esprimere la sua concezione del metodo classico, limita le rese per ettaro e utilizza solo il "mosto fiore", nel 42% della prima e più pregiata spremitura. Alle sue vigne dedica amore e cura: la vendemmia nelle prime ore del mattino, la fermentazione in acciaio, per creare l'equilibrato blend di Pinot Nero e Chardonnay. L'affinamento in bottiglia di 57 mesi sui lieviti rende il Brut Nature un perfetto partner per la convivialità; si contraddistinguono bevibilità e mineralità tipiche dello stile Rodaro.

DOSAGGIO ZERO 57 MESI SUI LIEVITI

65% PINOT NERO E 35% CHARDONNAY

La spuma è fine, abbondante e persistente. Il colore giallo paglierino valorizza la corona, molto persistente. Il naso si apre lentamente con note di lievito e si percepiscono sentori di mela, di frutti a polpa bianca e di agrumi fino alle variazioni di sentori boschivi e speziati. L'espressione olfattiva esalta una buona complessità ed una componente minerale predominante. La spuma impalpabile, l'acidità e l'equilibrio di questo vino accarezzano il palato. Si percepiscono frutti secchi con lieve astringenza, ribes e si evolve verso note di pasta frolla, la crosta di pane, di nocciola appena tostata fino alle sfumature del biancospino. La chiusura è quella di un metodo classico di grande finezza ed eleganza. Lunga vita a questo pas dosé d'Autore Millesimato 2017.

Acidità: 6,55 gr/l - 12,5% vol

N° bottiglie: 5000 - Sboccatura: Febbraio 2023

Rodaro supera la produzione tradizionale del territorio per evolvere ed esplorare, in età matura, l'universo della raffinatezza del metodo classico pas dosé dall'interpretazione unica in Friuli Venezia Giulia.

