

# RODARO

SINCE 1846

ESTATE BOTTLED WINES

ROSÉ NATURE PAS DOSÉ  
MILLESIMATO 2015  
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. Al suo Pinot Nero dedica amore e cura: la vendemmia nelle prime ore del mattino, la fermentazione in acciaio... è l'inizio di un viaggio che nel 2011 confluisce nella produzione limitata della prima annata di Rosé.*

DOSAGGIO ZERO 100% PINOT NERO

93 MESI SUI LIEVITI

Il Rosé Nature Rodaro è il frutto impressionante degli investimenti in vitigni internazionali e dell'incessante impegno di Paolo per produrre un metodo tradizionale senza dosaggio che rifletta pienamente l'eleganza del Pinot Nero coltivato in collina.

Il perlage è fine, il naso elegante, la morbidezza data dalle glicerine naturali accarezza il palato del degustatore. La sua struttura decisa lo rende un perfetto partner per le pietanze e la sua acidità vibrante lo eleva tra gli spumanti italiani da degustare. Complessità e longevità indiscussa per questo spumante dai 93 mesi sui lieviti in bottiglia che esprime al naso e al palato, fin dall'inizio del suo percorso di affinamento, la fragranza delle fragoline di bosco e delle erbe aromatiche. Persistente.

Acidità: 6,50 gr/l - 12,5% vol

N° bottiglie: 1000 - Sboccatura: Febbraio 2024

*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.*