ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882




# Langhe Rosato RITA

ROU633

## Historique

Tout a commencé avec un rêve et un tracteur. Beppe Caviola, après des études d'œnologie, décide de louer un vignoble appelé Barturot. Avec le tracteur emprunté à un ami, il vinifie ses vins dans le garage de ses parents. En 1991, Elio Altare, déjà une star dans le monde du Barolo, goûte ses vins et l'encourage à embouteiller. Après des années comme consultant des grands vignobles de la région et après avoir été nommé « Œnologue de l'année » en 2002, Beppe et sa femme Simonetta déménagent à Dogliani pour y établir le vignoble qu'on connaît aujourd'hui.
Giuseppe Caviola, Best Winemaker Gambero Rosso 2002
Best Italian Winemaker of the Year 2023, Food and Travel Italy Magazine

## Reconnaissance

90 points - James Suckling (mill. 2023)
91 points - James Suckling (mill 2022)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Pays** | Italie | **Producteur** | Ca Viola |
| **Région vinicole** | Piémont | **Cépage(s)** | nebbiolo |
| **Appellation** | Langhe Rosato DOC | **Conservation** | |
| **Service** | 10°-12°C | | |

## Description

**Oeil** Robe rose cerise pâle

**Nez** Le nez exprime un parfum délicat et raffiné avec de subtiles notes fruitées de pêche, de framboise et des notes florales de rose.

**Bouche** Il est équilibré en bouche, frais, agréable, croquant et vif, avec une finale savoureuse.

**Accord mets/vin** Vin d'apéritif et de terrasse, il accompagne à merveille le saumon, les crevettes, la volaille, les salades estivales et les fromages.

**Commentaires** Partie des grappes entières en pré-fermentation. Débourbage statique à 4-5°C en contact avec les lies pendant 4-7 jours.
Fermentation de 15 jours environ à 16-17°C, en partie en cuve inox, tonneaux de second passage et en amphores de céramique. Vieillissement 4-5 mois « sur lie », en partie en cuve inox, tonneaux et en amphores de céramique.

Un rosé 100% Nebbiolo d'inspiration provençale dédié à la mère de Beppe Caviola, Margherita.

Sucre résiduel: 3 g/l

## En une ligne