ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Hexenbichler

ROU758

Historique

La Cantina Tramin est située dans le Sud-Tyrol, endroit par excellence pour produire de grands vins d'altitude où la fraîcheur naturelle magnifie les cuvées.
C'est en 1898 qu'un prêtre fonde cette coopérative et déjà à l'époque, il y avait une conscience de produire des vins les plus authentiques possibles et dans le respect de la nature.
Cette façon de faire se poursuit aujourd'hui avec des techniques empruntées à la biodynamie et aussi à la culture biologique. La volonté du domaine est de devenir à 100% biodynamique.

Reconnaissance

Pays	Italie	**Producteur**	Cantina Tramin
Région vinicole	Alto Adige	**Cépage(s)**	Schiava
Appellation	Alto Adige DOC	**Conservation**	3 à 4 ans
Service	14-16° C		

Description

Oeil Robe d'un rouge rubis pâle

Nez Le nez est fruité, avec des notes de petits fruits rouges et des notes d'amande.

Bouche En bouche, il révèle une grande buvabilité, un corps léger, une bonne acidité et beaucoup de saveur dans sa finale de longueur moyenne.

Accord mets/vin Nous vous recommandons d'accompagner ce vin avec des apéritifs et des spécialités régionales tyroliennes, du bacon et du jambon, en plus des viandes blanches et des fromages doux.

Commentaires Vignobles : Les raisins proviennent de la « colline des sorcières » (« Hexenbichler » en allemand), une sous-zone du côté sud de Tramin, où le Schiava est la variété dominante, avec une petite quantité de Lagrein. Les sols sont composés d'argiles calcaires et de galets.

Rendement : 80 hl/hectare

Vinification : Les raisins ont été récoltés dans de petites cuves, égrappés et fermentés à température contrôlée. Après fermentation malolactique en cuves d'acier, Hexenbichler vieillit d'abord en cuves béton puis en grands fûts de chêne.

Sucre résiduel: 0.5 g/l

En une ligne Vin rouge de soif par excellence