



T Cuvée Rosso

ROU761

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

Seul producteur de l'Alto Adige à avoir reçu 100pts par Robert Parker pour l'un de ses vins.

| | | | |
|------------------------|----------------------------|---------------------|-----------------------------|
| Pays | Italie | Producteur | Cantina Tramin |
| Région vinicole | Alto Adige | Cépage(s) | Schiava, pinot noir, merlot |
| Appellation | Vigneti delle Dolomiti IGT | Conservation | 3-4 ans |
| Service | 15° C | | |

Description

| | |
|------------------------|---|
| Oeil | Rouge légèrement translucide |
| Nez | Nez marqué par les petits fruits acidulés rouges comme la canneberge, la fraise des champs et la cerise rehausser par des notes florales comme la rose. Avec un peu d'aération vous y trouverez même un subtil arôme de barbe à papa. |
| Bouche | Bouche souple et ronde avec une bonne fraîcheur, vin facile et gouleyant à souhait. |
| Accord mets/vin | Pizza à la saucisse italienne, charcuteries, boulette de viande avec sauce tomate, arancini avec prosciutto, veau alla parmigiana, burger végétarien, tacos avec tempeh. Vin parfait aussi pour l'apéro. |
| Commentaires | Vignes situées à une altitude allant de 250m à 550m sur une sol calcaire et gravelleux. Les grands écarts de température entre le jour et la nuit donnent des vins complexes et très aromatiques. Le raisin est éraflé et légèrement écrasé avant d'être fermenté en cuve inox. L'élevage sera uniquement fait en cuve inox pour laisser toute la place à la pureté de fruit de ces trois cépages. Sucre résiduel : 0.5gr/l |
| En une ligne | Vin d'altitude où la fraîcheur du cépage schiava est complétée par la trame fruitée du pinot noir et la rondeur du merlot. Vin de soif par excellence. |