ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Pinot Grigio Tramin

ROU777

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

91 points - James Suckling (mill. 2025)
92 points - James Suckling (mill. 2024)
91 points - James Suckling (mill. 2023)

Pays	Italie	**Producteur**	Cantina Tramin
Région vinicole	Alto Adige	**Cépage(s)**	pinot grigio
Appellation	Alto Adige DOC	**Conservation**	3 à 4 ans
Service	8-10° C		

Description

Oeil Robe de couleur jaune pâle

Nez Ce Pinot Grigio présente un nez expressif de fleurs et de fruits, de poire et de pêche.

Bouche En bouche, il est délicat, ample, riche et frais.

Accord mets/vin Il s'accorde bien avec les plats à base de champignons, de poissons et de fruits de mer ou tout simplement à l'apéritif.

Commentaires Altitude : 250-400 mètres
Sols: argilo-calcaires et graveleux

Les raisins de ce vin sont délicatement pressés dans des cuves en acier immédiatement après la récolte. La fermentation a lieu à température contrôlée (19° C) dans de petites cuves en acier, où se déroule la maturation avec fermentation partiellement malolactique.

Sucre résiduel: 1.9 g/l

En une ligne