ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Flors Di Uis

ROU790

Historique

"Les grands vins se font sur de grands terroirs. L'élément fondamental est toujours la terre." C'est ce que Gianfranco Gallo aime répéter. Le vigneron se consacre à la production de vins exceptionnels qui représentent le terroir unique et les particularités du cépage. Vie di Romans est synonyme de qualité supérieure et est depuis longtemps l'un des fleurons de la scène viticole italienne.

Reconnaissance

2023: Wine Spectator 92 pts, Veronelli 94 pts, Bibenda 5 grappoli
2022: Tre Bicchieri Gambero Rosso, Vinous 93 pts, Wine Spectator 91 pts, Veronelli 94 pts
2021: James Suckling 93 pts, Vinous 93 pts, Parker 94 pts
2020: James Suckling 93 pts, Wine Spectator 91 pts
2019: Robert Parker 95 pts, James Suckling 94 pts
2018: James Suckling 93 pts

Pays	Italie	**Producteur**	Vie di Romans
Région vinicole	Frioul	**Cépage(s)**	malvasia istriana, rhein riesling, tocai friulano
Appellation	Friuli Isonzo	**Conservation**	Environ 15 ans
Service	8-10°C		

Description

Oeil Robe jaune paille

Nez Un nez floral profondément parfumé. Ill affiche des arômes intenses de fleurs blanches et de jasmin doux, équilibrés par de légères notes épicées.

Bouche La bouche ample montre de la puissance tandis que le zeste naturel du Riesling assure une acidité fraîche et vibrante. La finale est merveilleusement longue et aromatique.

Accord mets/vin

Idéal avec les pâtes, plats de poisson blanc, les crustacés et charcuterie.

Commentaires

Les fruits proviennent de trois vignobles, Boghis, Ciampagne et Vie di Romans, dans la commune de Mariano del Friuli. L'âge moyen des vignes est de 20 ans, totalisant 3,88 hectares, avec une élévation du vignoble de 29 à 34 mètres. Les vignes sont cultivées en Guyot avec une densité de 6000 pieds à l'hectare. Les sols vont de peu à moyennement profonds avec des textures de gravier et de galets. Ils sont principalement du sable-limon avec des oxydes ferreux et d'aluminium et sont bien drainés.

Chaque cépage a été récolté et vinifié séparément. Les raisins ont été cueillis, égrappés et foulés avant une macération pré-fermentaire à froid à 8 ° C pendant 22 heures. La fermentation avec des souches de levure sélectionnées a eu lieu dans de l'acier inoxydable à des températures comprises entre 16 et 19 ° C pendant 16 à 24 jours. Le vin n'a pas subi de fermentation malolactique et a été élevé huit mois en cuves inox sur lies. Les différentes variétés ont été assemblées un mois avant la mise en bouteille suivi d'un vieillissement supplémentaire de 10 mois en bouteille avant la mise en bouteille.
Sucre résiduel: 0.9 g/L

Développement durable.

En une ligne