ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Pinot grigio Dessimis

ROU793

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: 90 pts James Suckling, 94 pts Veronelli, 93 pts Falstaff, 91 pts Winecritic.com
2022: 91 pts Vinous; 94 pts Veronelli; 93 pts Parker; 91 pts James Suckling; 93 pts Falstaff ; 90 pts Wine Spectator
2021 : 92 pts Wine Spectator ; 92 pts Decanter ; 93 pts James Suckling
2020: 94 pts James Suckling
2019 :92 pts James Suckling ; 92 pts Wine & Spirits Magazine
2018: 96 pts James Suckling ; 94 pts Robert Parker ; 92 pts Wine & Spirits Magazine

Pays	Italie	**Producteur**	Vie di Romans
Région vinicole	Frioul	**Cépage(s)**	pinot grigio
Appellation	Isonzo del Friuli	**Conservation**	15 ans
Service	10-12°C		

Description

Oeil
Jolie robe dorée aux reflets légèrement rosés

Nez
Le bouquet est plein d'arômes de pâtisserie, de poire bien mûre et de notes de fruits jaunes (manque, ananas, pomme).

Bouche
Il a une complexité et une structure extraordinaires en bouche. Texturé et riche, ce vin présente une finale longue et persistante.

Accord mets/vin
Idéal avec un risotto alla Milanese, une fricassé de champignons sauvages, cailles aux raisins blancs, poisson grillé, escalope de foie gras aux pommes, les antipasti à l'huile d'olive et les beignets d'aubergines.

Commentaires
Les deux parcelles du vignoble de Dessimis totalisent neuf hectares. Plantés avec une exposition est-ouest et nord-sud, ils sont situés sur la commune de Mariano del Friuli à 34 mètres d'altitude sur des sols argilo-graveleux peu profonds, bien drainés, contenant des oxydes ferreux et d'aluminium. Les vignes ont en moyenne 20 ans.

Les raisins ont été égrappés et foulés avant de subir une macération pré-fermentaire à froid à 8°C pendant 20 à 22 heures. La fermentation a eu lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température de 16 à 19°C pendant une période de 15 jours avec des souches de levure sélectionnées. Aucune fermentation malolactique. Le vin a été élevé sur lies pendant neuf mois en barriques et a ensuite passé neuf mois en bouteille avant sa sortie.

Sucre résiduel: 1,6 g/L

Développement durable.

En une ligne
Le Pinot Gris dans toute sa splendeur. De la texture, de la richesse, de la complexité. Les arômes de fleurs, de petits fruits, de miel et de pêche apportent beaucoup de dimensions à ce grand vin blanc.