



Longorucis Pinot Nero

ROU795

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

92 points - Vinous (mill 2022)

Pays	Italie	Producteur	Vie di Romans
Région vinicole	Frioul	Cépage(s)	pinot noir
Appellation	Friuli Isonzo DOC	Conservation	12-15 ans
Service	Entre 16 et 18 °C		

Description

Oeil	Robe rouge rubis brillant avec des reflets grenat
Nez	Le nez est complexe et riche en arômes de petits fruits rouges (cerise, framboise), d'épices douces, avec de légères touches de cuir et de tabac.
Bouche	La bouche est soyeuse, harmonieuse et dotée d'une excellente persistance.
Accord mets/vin	Magret de canard, veau aux morilles, risotto aux champignons, pâtes à la truffe, saumon grillé, thon rouge poêlé.
Commentaires	Les raisins 100 % Pinot Nero récoltés à Mariano del Friuli sont intégralement égrappés puis foulés. Le contact avec les peaux dure 16 jours dans des cuves de fermentation en acier inoxydable, avec des opérations régulières de pigeage. Un débouillage statique à froid est effectué avant le départ en fermentation. La fermentation alcoolique se déroule à une température contrôlée entre 18 et 24 °C à l'aide de souches de levures sélectionnées, sur une période de 12 jours. La fermentation malolactique est menée à son terme à 100 %. Le vin vieillit pendant 14 mois en barriques de chêne. Après les barriques, le vin passe 1 mois supplémentaire en cuve inox afin de favoriser une clarification naturelle. Filtration avant la mise en bouteille.

Développement durable.

En une ligne

Vin rouge de caractère, alliant la fraîcheur alpine du Frioul au savoir-faire d'un domaine mondialement reconnu pour l'excellence de ses crus.