



## Pinot Noir Brut Rosé I Feudi di Romans

ROU819

### Historique

L'histoire de l'Azienda Agricola Lorenzon débute en 1950 lorsque Severino Lorenzon achète ses premières vignes. Il est alors bien conscient des avantages indéniables que procuraient la région de Romàns d'Isonzo : présence d'un fleuve + vignobles en coteaux + sol rocailloux et calcaire. De plus, l'arrivée de son fils Enzo dans l'entreprise pour qui l'objectif n'est rien de moins que de faire les meilleurs vins de l'appellation, apportera de grandes améliorations dans l'azienda. Aucun effort n'est négligé pour augmenter d'un cran la qualité des vins. De nos jours, la 3<sup>ème</sup> génération est en place et les vins gagnent en précision et en élégance.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Lorenzon
<b>Région vinicole</b>	Frioul	<b>Cépage(s)</b>	pinot noir
<b>Appellation</b>		<b>Conservation</b>	3-4 ans
<b>Service</b>	Entre 8° et 10°C		

### Description

- Oeil** Une belle mousse avec une couleur perlée rose-pêche.
- Nez** Un élégant bouquet de saveurs de roses et de petits fruits rouges.
- Bouche** Des saveurs pleines et persistantes qui se terminent en fraîcheur sur le fruit.
- Accord mets/vin** Excellent en apéritif, avec le saumon, les sushis, la viande blanche non épicée et les crustacés.

### Commentaires

Le raisin est séparé de la rafle et immédiatement pressé doucement. Fermentation de 14 jours à une température de 16°C. Le jus est ensuite légèrement filtré. Le vin auquel des levures sélectionnées sont ajoutées débutera sa seconde fermentation lente (90 jours) en cuve close (Méthode Charmat). Le mousseux est ensuite embouteillé.

Sucre résiduel: 6 gr/l ce qui est peu pour un mousseux

### Développement durable.

### En une ligne

Voilà de belles bulles fines, toutes en fraîcheur sur un nez de petits fruits rouges, de rose et de melon.