Importation de vin
ROUCET
Depuis 1989

20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone : 1 450 582-2882
Sans frais : 1 800 204-2918
Télécopieur : 1 450 582-5557

Feudo Antico Tullum Pecorino

ROU738

Historique

Feudo Antico a été créé sur une parcelle de terre particulièrement bien située au cœur des Abruzzes en 2004. Il s'agit du plus petit DOCG d'Italie et de la première désignation de ce type dans les Abruzzes. À partir du millésime 2013, tous les vins sont certifiés Magis, c'est-à-dire qu'ils respectent les plus hauts standards du développement durable en Italie. Ils utilisent seulement les cépages indigènes de la région dont les plus vieux clones de Montepulciano.

Reconnaissance

95 points + médaille d'or - DECANTER (mill. 2021) Tre Bicchieri - Gambero Rosso (mill. 2019 et 2020) 92 points - James Suckling (mill. 2020) Médaille d'or - Berliner Wein (mill. 2020)

Pays	Italie	**Producteur**	Feudo Antico
Région vinicole	Abruzzes	**Cépage(s)**	100% pecorino
Appellation	Pecorino Tullum DOCG	**Conservation**	4 à 6 ans
Service	10°C		

Description

Oeil

Jaune citron d'intensité moyenne avec reflets dorés

Nez

Au nez, poire, pomme jaune, pêche blanche, amande avec des notes de sauge et de lavande.

Bouche

Le parfum est confirmé au goût, entrelacé avec un profil frais et un grand plaisir gustatif.

Accord mets/vin Idéal avec un risotto à base de poisson, des apéritifs de fruits de mer, du poisson au four et des sushis.

Commentaires Vinification: Macération pelliculaire à froid et fermentation en cuves inox à température contrôlée. Élevage sur lies fines pendant environ 6 mois avant d'être mis en bouteille sans filtration ni clarification. Sucre résiduel: 1.9 g/l

En une ligne Vin blanc généreux en bouche avec de belles notes de poire, de pêche et d'amande.