



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



## 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

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

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Vie di Romans
<b>Région vinicole</b>	Friuli	<b>Cépage(s)</b>	55% malvasia istriana, 31% rhein riesling, 14% tocai friulano
<b>Appellation</b>	Friuli Isonzo	<b>Conservation</b>	Environ 15 ans
<b>Service</b>	8-10°C		

### Description

#### Oeil

Robe jaune paille

#### Nez

Un nez floral profondément parfumé. Il 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: 0.7 g/L

### En une ligne