



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



Hexenbichler

ROU758

Historique

La Cantina Tramin est située dans le Sud-Tyrol, endroit par excellence pour produire de grands vins d'altitude où la fraîcheur naturelle magnifie les cuvées. C'est en 1898 qu'un prêtre fonde cette coopérative et déjà à l'époque, il y avait une conscience de produire des vins les plus authentiques possibles et dans le respect de la nature. Cette façon de faire se poursuit aujourd'hui avec des techniques empruntées à la biodynamie et aussi à la culture biologique. La volonté du domaine est de devenir à 100% biodynamique.

Reconnaissance

| | | | |
|------------------------|----------------|---------------------|----------------|
| Pays | Italie | Producteur | Cantina Tramin |
| Région vinicole | Alto Adige | Cépage(s) | 100% Schiava |
| Appellation | Alto Adige DOC | Conservation | 3 à 4 ans |
| Service | 14-16° C | | |

Description

Oeil

Robe d'un rouge rubis pâle

Nez

Le nez est fruité, avec des notes de petits fruits rouges et des notes d'amande.

Bouche

En bouche, il révèle une grande buvabilité, un corps léger, une bonne acidité et beaucoup de saveur dans sa finale de longueur moyenne.

Accord mets/vin

Nous vous recommandons d'accompagner ce vin avec des apéritifs et des spécialités régionales tyroliennes, du bacon et du jambon, en plus des viandes blanches et des fromages doux.

Commentaires

Vignobles : Les raisins proviennent de la « colline des sorcières » (« Hexenbichler » en allemand), une sous-zone du côté sud de Tramin, où le Schiava est la variété dominante, avec une petite quantité de Lagrein. Les sols sont composés d'argiles calcaires et de galets. Rendement : 80 hl/hectare Vinification : Les raisins ont été récoltés dans de petites cuves, égrappés et fermentés à température contrôlée. Après fermentation malolactique en cuves d'acier, Hexenbichler vieillit d'abord en cuves béton puis en grands fûts de chêne. Sucre résiduel: 0.5 g/l

En une ligne

Vin rouge de soif par excellence