



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



## Langhe Rosato RITA

ROU633

### Historique

Tout a commencé avec un rêve et un tracteur. Beppe Caviola, après des études d'œnologie, décide de louer un vignoble appelé Barturot. Avec le tracteur emprunté à un ami, il vinifie ses vins dans le garage de ses parents. En 1991, Elio Altare, déjà une star dans le monde du Barolo, goûte ses vins et l'encourage à embouteiller. Après des années comme consultant des grands vignobles de la région et après avoir été nommé « Œnologue de l'année » en 2002, Beppe et sa femme Simonetta déménagent à Dogliani pour y établir le vignoble qu'on connaît aujourd'hui. Giuseppe Caviola, Best Winemaker Gambero Rosso 2002 Best Italian Winemaker of the Year 2023, Food and Travel Italy Magazine

### Reconnaissance

91 points - James Suckling (mill 2022)

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Ca Viola
<b>Région viticole</b>	Piémont	<b>Cépage(s)</b>	100% nebbiolo
<b>Appellation</b>	Langhe Rosato DOC	<b>Conservation</b>	
<b>Service</b>	10°-12°C		

### Description

#### Oeil

Robe rose cerise pâle

#### Nez

Le nez exprime un parfum délicat et raffiné avec de subtiles notes fruitées de pêche, de framboise et des notes florales de rose.

#### Bouche

Il est équilibré en bouche, frais, agréable, croquant et vif, avec une finale savoureuse.

### Accord mets/vin

Vin d'apéritif et de terrasse, il accompagne à merveille le saumon, les crevettes, la volaille, les salades estivales et les fromages.

### Commentaires

Partie des grappes entières en pré-fermentation. Débourage statique à 4-5°C en contact avec les lies pendant 4-7 jours. Fermentation de 15 jours environ à 16-17°C, en partie en cuve inox, tonneaux de second passage et en amphores de céramique. Vieillessement 4-5 mois « sur lie », en partie en cuve inox, tonneaux et en amphores de céramique. Un rosé 100% Nebbiolo d'inspiration provençale dédié à la mère de Beppe Caviola, Margherita. Sucre résiduel: 3 g/l

### En une ligne