



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



● Pinot grigio Dessimis

ROU793

Historique

Reconnaissance

96 pts James Suckling (mill. 2018) 94 pts Robert Parker (mill. 2018) 92 pts Wine & Spirits Magazine (mill. 2018)

Pays	Italie	Producteur	Vie di Romans
Région vinicole	Frioul	Cépage(s)	100% pinot grigio
Appellation	Isonzo del Friuli	Conservation	Environ 10 ans
Service	10-12°C		

Description

Oeil

Jolie robe dorée aux reflets légèrement rosés

Nez

Le bouquet est plein d'arômes de pâtisserie, de poire bien mûre et de notes de fruits jaunes (manque, ananas, pomme).

Bouche

Il a une complexité et une structure extraordinaires en bouche. Texturé et riche, ce vin présente une finale longue et persistante.

Accord mets/vin

Idéal avec le fromage halloumi, les pâtes Alfredo, la pizza hawaïenne, les antipasti à l'huile d'olive et les beignets d'aubergines.

Commentaires

Les deux parcelles du vignoble de Dessimis totalisent neuf hectares. Plantés avec une exposition est-ouest et nord-sud, ils sont situés sur la commune de Mariano del Friuli à 34 mètres d'altitude sur des sols argilo-graveleux peu profonds, bien drainés, contenant des oxydes ferreux et d'aluminium. Les vignes ont en moyenne 20 ans. Les raisins ont été égrappés et foulés avant de subir une macération pré-fermentaire à froid à 8°C pendant 20 à 22 heures. La fermentation a eu lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température de 16 à 19°C pendant une période de 15 jours avec des souches de levure sélectionnées. Aucune fermentation malolactique. Le vin a été élevé sur lies pendant neuf mois en barriques et a ensuite passé neuf mois en bouteille avant sa sortie. Sucre résiduel: 1,2 g/L

En une ligne