



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 Tramin

ROU777

### 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

91 points - James Suckling (mill. 2023)

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Cantina Tramin
<b>Région vinicole</b>	Alto Adige	<b>Cépage(s)</b>	100% pinot grigio
<b>Appellation</b>	Alto Adige DOC	<b>Conservation</b>	3 à 4 ans
<b>Service</b>	8-10° C		

### Description

#### Oeil

Robe de couleur jaune pâle

#### Nez

Ce Pinot Grigio présente un nez expressif de fleurs et de fruits, de poire et de pêche.

#### Bouche

En bouche, il est délicat, ample, riche et frais.

### Accord mets/vin

Il s'accorde bien avec les plats à base de champignons, de poissons et de fruits de mer ou tout simplement à l'apéritif.

### Commentaires

Altitude : 250-400 mètres Sols: argilo-calcaires et graveleux Les raisins de ce vin sont délicatement pressés dans des cuves en acier immédiatement après la récolte. La fermentation a lieu à température contrôlée (19° C) dans de petites cuves en acier, où se déroule la maturation avec fermentation partiellement malolactique. Sucre résiduel: 1.9 g/l

### En une ligne