



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



T Cuvée Rosato

ROU873

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 viticole	Alto Adige	Cépage(s)	60% merlot, 40% pinot noir
Appellation	Vigneto delle Dolomiti IGT	Conservation	3 ans
Service	10-12°C		

Description

Oeil

Robe rosé clair

Nez

Le nez rappelle les fraises et framboises mûres

Bouche

Vin rafraîchissant et vif au goût fruité agréable

Accord mets/vin

Idéal à l'apéritif, vin d'été et de pique-nique par excellence

Commentaires

Sol : sols argilo-calcaires et graveleux Climat : interaction extrême entre des journées ensoleillées, influencées par le climat méditerranéen, et des nuits fraîches, marquées par les vents froids descendants des montagnes environnantes. Vinification: Après un bref contact avec les peaux, les raisins sont pressés doucement dans des cuves en acier, où le vin est fermenté à une température contrôlée (20° – 22°C). La maturation a lieu dans des cuves en acier. Sucre résiduel: moins de 2 g/L

En une ligne