



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

|                        |                            |                     |                            |
|------------------------|----------------------------|---------------------|----------------------------|
| <b>Pays</b>            | Italie                     | <b>Producteur</b>   | Cantina Tramin             |
| <b>Région viticole</b> | Alto Adige                 | <b>Cépage(s)</b>    | 60% merlot, 40% pinot noir |
| <b>Appellation</b>     | Vigneto delle Dolomiti IGT | <b>Conservation</b> | 3 ans                      |
| <b>Service</b>         | 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