



## ● Pinot Grigio ½ I Feudi di Romans

ROU809

### Historique

L'Histoire de l' Azienda Agricola Lorenzon débute en 1950 lorsque Severino Lorenzon achète ses premières vignes. Il est alors bien conscient des avantages indéniables que procurait la région de Romans d'Isonzo : présence d'un fleuve + vignobles en coteaux + sol rocailleux et calcaire. De plus, l'arrivée de son fils Enzo dans l'entreprise pour qui l'objectif n'est rien de moins que de faire les meilleurs vins de l'appellation, apportera de grandes améliorations dans l'azienda. Aucun effort n'est négligé pour augmenter d'un autre cran la qualité des vins. De nos jours, la 3ième génération est en place et les vins gagnent en précision et en élégance.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Lorenzon
<b>Région vinicole</b>	Frioul	<b>Cépage(s)</b>	100% pinot grigio
<b>Appellation</b>	Isonzo del Friuli D.O.C. I Feudi di Romans	<b>Conservation</b>	4 ans
<b>Service</b>	12 °C		

### Description

#### Oeil

Jaune paille à reflets dorés.

#### Nez

Arômes de fleurs blanches (acacia, muguet), de foin sec, de noisette et d'amandes grillées rehaussés de notes d'agrumes.

#### Bouche

L'attaque est fraîche et franche. L'acidité est présente, se mêlant agréablement aux notes fruitées. Belle finesse et quelle persistance en bouche !

### Accord mets/vin

Il accompagne très bien les hors-d'œuvre, le jambon, les potages, le poisson et les viandes blanches.

### Commentaires

"I Feudi di Romans" est l'appellation donnée à la gamme supérieure des vins de Lorenzon. Vinification : Égrappage total de la vendange suivi d'une macération à froid de 12 heures. Le raisin est alors pressé doucement et le moût continue sa macération à 15°C pour 12 heures. Fermentation de 14 jours à 18°C dans des cuves inox thermo régulées suivie d'un élevage aussi en cuve inox. Terroir : Sol calcaire avec cailloux ferreux.

### En une ligne

Un blanc du nord de l'Italie donc tout en fraîcheur rehaussé par la puissance aromatique du pinot grigio.