Importation de vin ROUCET Depuis 1989

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

Prosecco BRUT I Feudi di Romans

ROU818

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 procuraient la région de Romàns 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 cran la qualité des vins. De nos jours, la 3ième génération est en place et les vins gagnent en précision et en élégance.

Reconnaissance

Pays	Italie	**Producteur**	Lorenzon
Région vinicole	Frioul	**Cépage(s)**	100% glera
Appellation	Prosecco D.O.C.	**Conservation**	2 à 3 ans
Service	8 °C		

Description

Oeil

Jaune paille à reflets dorés avec des bulles fines et persistantes.

Nez

Arômes de poire, pomme, écorce de citron, rehaussés de notes rappelant le miel, le jasmin et les fleurs blanches.

Bouche

L'attaque est fraîche et la bulle est intense. L'acidité est présente, se mêlant agréablement aux notes fruitées. En finale, les notes de pomme verte reviennent nous laisser une sensation des plus agréables en bouche.

Accord mets/vin

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

Commentaires

Égrappage total de la vendange suivi d'une macération à froid de 12 heures. Le moût est alors mis en cuve inox pour 48 heures à 10°C pour rehausser la puissance aromatique. Fermentation de 14 jours à 16°C. S'en suit une fermentation minimale. Le vin de base alors obtenu est additionné de sucre et de levures sélectionnées et est envoyé dans une cuve close autoclave. La fermentation est lente à une température de 16 à 18°C pendant 40 à 50 jours. C'est l'étape la plus importante et délicate, car c'est à ce moment que se forme la bulle et surtout, c'est cette étape qui détermine la finesse de la bulle. Après l'embouteillage, le vin est couché dans les caves pendant quelques semaines avant la mise en vente. Sucre résiduel: 6,1 g/l (Brut)

En une ligne

Un Prosecco à la bulle fine, aux arômes de pomme verte, d'agrumes et de fleurs blanches.