



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 Rosso

ROU761

### 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

Plus de 25 Tre Bicchieri dans le Gambero Rosso Seul producteur de l'Alto Adige à avoir reçu 100pts par Robert Parker pour l'un de ses vins. Très nombreuses notes de 90pts+ dans Wine Spectator

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	TRAMIN
<b>Région vinicole</b>	Alto Adige	<b>Cépage(s)</b>	42% Schiava, 40% pinot noir, 18% merlot
<b>Appellation</b>	Vigneto delle Dolomiti IGT	<b>Conservation</b>	3-4 ans
<b>Service</b>	15° C		

### Description

#### Oeil

Rouge légèrement translucide

#### Nez

Nez marqué par les petits fruits acidulés rouges comme la canneberge, la fraise des champs et la cerise rehausser par des notes florales comme la rose. Avec un peu d'aération vous y trouverez même un subtil arôme de barbe à papa.

#### Bouche

Bouche souple et ronde avec une bonne fraîcheur, vin facile et gouleyant à souhait.

### Accord mets/vin

Pizza à la saucisse italienne, charcuteries, boulette de viande avec sauce tomate, arancini avec prosciutto, veau alla parmigiana, burger végétarien, tacos avec tempeh. Vin parfait aussi pour l'apéro.

### Commentaires

Vignes situées à une altitude allant de 250m à 550m sur une sol calcaire et gravelleux. Les grands écarts de température entre le jour et la nuit donnent des vins complexes et très aromatiques. Le raisin est éraflé et légèrement écrasé avant d'être fermenté en cuve inox. L'élevage sera uniquement fait en cuve inox pour laisser toute la place à la pureté de fruit de ces trois cépages. Sucre : 2.4gr/l Acidité total : 5.2gr/l

### En une ligne

Vin d'altitude où la fraîcheur du cépage schiava est complétée par la trame fruitée du pinot noir et la rondeur du merlot. Vin de soif par excellence.