

DRINKS.

Vie di Romans Dessimis Pinot Grigio DOC 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40822720
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Frioul-Vénétie julienne
Embouteilleur	Vie di Romans, Loc. Vie di Romans 1, 34070 Mariano del Friuli, Italia
Marque	Vie di Romans
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	18 mois
Dégustation	Aromatique, intense, crémeux et minéral avec de la pêche, de la poire, de la pomme, de l'orange, du bois de chêne, de la vanille, du beurre et du miel.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Pinot Grigio
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	10-12 degrés
-----------------------------------	--------------

Millésime	2018
-----------	------

En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, légumes
-------------------	---

Description

Gianfranco Gallo possède la cave Vie di Romans depuis 1978. Avec l'aide d'autres membres de la famille et de plusieurs employés, il cultive 60 hectares de terres dans le nord-est de l'Italie. La cave est entourée de ses propres vignobles à l'extérieur de Mariano del Friuli, entre les contreforts des Alpes et la côte adriatique. Le vignoble présenté ici porte le nom de Dessimis: il couvre près de 9 hectares, s'étend sur un terrain essentiellement plat à une altitude de 34 m, et est planté de vignes âgées d'environ 21 ans. Le rendement est de 6 000 kg de raisins par hectare. Les raisins récoltés à la fin du mois d'août sont utilisés pour l'élaboration du Dessimis Pinot Grigio. Après une première période de macération à froid, s'ensuivent une fermentation de deux semaines et une maturation de dix mois sur lies fines. Un peu moins de onze mois plus tard, le vin blanc est embouteillé et repose pendant huit mois supplémentaires en bouteilles. Le Dessimis Pinot Grigio peut être conservé pendant 18 ans, sans perdre ses caractéristiques organoleptiques.