

Vie di Romans

Issu du vignoble Dolée en Friuli Isonzo Rive Alte, ce 2022 marie concentration, élégance et minéralité, offrant un blanc séducteur, précis et profondément expressif, idéal pour amateurs de grands vins italiens.

Dolee Friulano Friuli Isonzo 2022

Frioul, Italie



Région et vignobles

Vie di Romans Dolée provient de **Friuli Isonzo DOC**, dans la région de Friuli-Venezia Giulia, au nord-est de l'Italie, à la croisée des influences alpines et adriatiques. Cette zone profite d'un climat tempéré, marqué par des journées lumineuses et des nuits fraîches, qui permet aux raisins de parvenir à une maturité complète tout en conservant une acidité naturelle élevée. La sous-zone **Rive Alte**, sur les berges plus élevées de l'Isonzo, est réputée pour ses vins blancs de caractère, au profil net, précis et intensément aromatique.

Le vignoble Dolée se situe à Mariano del Friuli et s'étend sur 2,02 ha, à environ 31 m d'altitude. Le sol y présente une texture de graviers et galets alluviaux avec un peu d'argile, teintés de rouge par la présence d'oxydes de fer et d'aluminium, offrant un drainage exemplaire et une bonne capacité de restitution de chaleur. Les vignes de Friulano, âgées d'environ 22 ans, sont plantées à 6 200 pieds/ha, conduites en Guyot simple et orientées est-ouest afin de moduler l'ensoleillement. Le microclimat est fortement influencé par les vents secs de la Bora et les écarts thermiques journaliers, qui affinent les arômes et soulignent la fraîcheur de ce vin.

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Tocai Friulano

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Vie di Romans

Dolee Friulano Friuli Isonzo 2022

Vinification

Vie di Romans Dolée est élaboré à partir de **Friulano 100 %**, issu exclusivement du vignoble éponyme. La récolte 2022 a eu lieu le 16 septembre, à un stade de maturité permettant d'allier richesse aromatique et tension naturelle. Les raisins sont égrappés puis soumis à une macération pré-fermentaire à froid pendant 20 heures à 8 °C, afin d'extraire délicatement les précurseurs aromatiques et la matière sans dureté. La fermentation se déroule ensuite en cuves inox thermorégulées entre 16 et 19 °C pendant 16 jours, avec des levures sélectionnées, pour préserver la pureté et la typicité du cépage.

Après la fermentation, le vin est élevé **neuf mois sur lies en barriques de chêne français**, ce qui lui apporte texture, complexité et une subtile touche vanillée, sans masquer le fruit. Un élevage complémentaire de huit mois en bouteille permet d'harmoniser les composantes aromatiques et structurelles, offrant un profil déjà très abouti à la mise en marché. Les données analytiques — 14 % d'alcool, 0,9 g/L de sucres résiduels, 6,05 g/L d'acidité et 20,04 g/L d'extrait sec — confirment un blanc sec, concentré, à la fois ample, savoureux et remarquablement équilibré par une trame fraîche et tendue.

Notes de dégustation

- **Coleur** : Jaune paille lumineux aux reflets dorés, brillant dans le verre, témoignant d'une belle maturité de fruit et d'une bonne concentration.
- **Arômes** : Nez délicat mais intense de fleurs blanches, fruits jaunes mûrs (pêche, poire), ananas et agrumes, posé sur un fond de vanille douce et de fines notes d'herbes fraîches.
- **Bouche** : Bouche fruitée, riche et enveloppante, avec une texture souple et crémeuse. Les saveurs de fruits à chair jaune, de melon et de nuances tropicales s'équilibrent avec une fraîcheur tonique et une légère salinité, pour une finale longue, harmonieuse et très gourmande.

Le saviez-vous ?

Le nom **Dolée** vient d'un terme dialectal frioulan signifiant « lieu de l'huile », en souvenir d'une époque où l'on produisait de l'huile de colza sur cette parcelle avant d'y planter la vigne. Aujourd'hui, ce vignoble fait partie d'un ensemble d'environ 150 acres appartenant à la famille Gallo, qui a hissé Vie di Romans parmi les références de Friuli Isonzo grâce à un travail parcellaire précis et une approche exigeante de la qualité. Dolée illustre parfaitement cette philosophie : un cru unique, profondément lié à son terroir, vinifié et élevé pour exprimer avec nuance la personnalité du Friulano.

Vie di Romans

Dolee Friulano Friuli Isonzo 2022

Idées d'accords mets & vin

- **Prosciutto di San Daniele et fromages doux** : La richesse fruitée et la fine note d'amande du vin dialoguent avec la douceur du jambon et la texture fondante des fromages à pâte tendre, tout en gardant le palais frais.
- **Poissons crus ou marinés** : Carpaccio de dorade, tartare de thon ou sashimi trouvent un partenaire idéal dans la fraîcheur citronnée, la précision aromatique et la légère salinité de Dolée, qui respecte la délicatesse des chairs.
- **Crustacés grillés** : Gambas ou homard grillé, servis avec un filet de citron et une garniture d'herbes, sont sublimés par la texture ample et la persistance savoureuse du vin, qui équilibre gras et grillé.
- **Volaille rôtie aux champignons** : La bouche crémeuse, la structure pleine et les nuances légèrement vanillées accompagnent admirablement poulet ou pintade rôtis, relevés de champignons et de jus réduit.

93 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 93 Points (2022)

The 2022 Friulano Dolèe springs from the glass with an intense mix of crushed grapefruit, sage, lemon curd and dusty slate. It is soothingly round and supple with a lovely inner sweetness contrasted by a lash of acidic citrus and green melon. The saline minerality provides a crisp feel as the 2022 cleans up beautifully, mouthwatering yet precise, and a savoury herbal note still lingers. This is a seductive Dolèe with a balance and tension that will reward cellaring.

93 James Suckling

James Suckling (JS) : 93 Points (2022)

This is an intense wine focused on herbs, tomato leaves, grapefruit and white peaches. Smooth and silky on the palate, with a medium body, crisp acidity and a savory, fruited finish.

95

Robert Parker (RP) : 95 Points (2018)

The Vie di Romans 2018 Friuli Isonzo Friulano Dolée reveals a wide spectrum of aromas with stone fruit, citrus, wild sage, rain-soaked sandstone and honey. The bouquet is pure and fine, but the Friulano grape—especially in the hands of a winery of these credentials—is especially impressive in terms of mouthfeel and texture. There is a sweet softness and textural creaminess that gives the wine solid, mid-weight appeal. Then, all of that abundant fruit comes to an elegant close with a pristine note of salty mineral. This wine is aged on the lees in stainless steel containers for 10 months.