

Vie di Romans

Assemblage raffiné de Chardonnay et Sauvignon Blanc issu de Friuli Isonzo Rive Alte, Vie di Romans Dut'Un 2021 dévoile une maturité solaire magnifiée par une fraîcheur alpine, offrant un blanc opulent et précis.

Dut Un Friuli Isonzo 2021

Frioul, Italie



Alcool :15,00 %

Composition: 50% Chardonnay, 50% Sauvignon Blanc, 50% Sauvignon Blanc

Région et vignobles

Situé en **Friuli Isonzo Rive Alte**, le vignoble bénéficie d'un terroir façonné par les dépôts alluviaux de l'Isonzo, composés de graviers, sables et couches argileuses. Ces sols à dominance **graveleuse**, enrichis en oxydes de fer et d'aluminium, assurent un drainage optimal, favorisant une vigueur limitée et une concentration naturelle des raisins. Les parcelles Vie di Romans et Vieris présentent une structure sableuse et limoneuse au ton légèrement rougeâtre, donnant naissance à des vins d'une intensité aromatique notable.

Le climat mêle influences alpines et adriatiques : la Bora apporte fraîcheur et assèchement, tandis que la mer Adriatique contribue à la douceur des températures. Cette alternance crée de larges amplitudes thermiques propices à une maturation complète tout en préservant une acidité nette. Rive Alte, zone légèrement surélevée, produit des vins particulièrement structurés et précis, dont l'équilibre et la profondeur sont emblématiques du style de Vie di Romans.

Vinification

Dut'Un 2021 est élaboré à partir de **50 % Chardonnay et 50 % Sauvignon Blanc**, issus de vignes d'environ trente ans plantées à forte densité (6 000-6 500 pieds/ha) sur des sols graveleux peu profonds. Les rendements, autour de 5 660 kg/ha, restent volontairement faibles afin de concentrer les composants aromatiques et phénoliques. Les vendanges, conduites entre le 18 et le 25 septembre, visent une maturité optimale tout en préservant la tension naturelle du millésime.

Après éraflage, une macération pré-fermentaire à froid à 8 °C précède la décantation statique. La fermentation s'effectue en cuves inox à 16-19 °C avec des levures sélectionnées sur une vingtaine de jours. Aucune fermentation malolactique n'est réalisée pour conserver vivacité et pureté aromatique. L'élevage dure **neuf mois sur lies fines** en inox, apportant texture et complexité. Mis en bouteille le 27 juillet 2022, le vin poursuit une maturation de **19 mois en bouteille**, atteignant un style ample, structuré et précis, destiné au vieillissement.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Vie di Romans

Dut Un Friuli Isonzo 2021

Notes de dégustation

- **Color**: Jaune paille intense aux reflets dorés, limpide et brillant, avec une belle viscosité témoignant de la richesse du millésime.
- **Aroma**: Fruits tropicaux mûrs, pêche blanche, agrumes, fleurs blanches et herbes sauvages, complétés par des nuances d'amande, d'anis et une minéralité pierreuse distinctive.
- **Palate**: Bouche ample et juteuse, mêlant fruits à noyau, agrumes et tonalités exotiques. L'acidité vibrante et la salinité marquée équilibrent la richesse, pour une finale longue et persistante aux notes d'agrumes confits et d'herbes.

Le saviez-vous ?

Le nom **Vie di Romans** fait référence à une ancienne route romaine reliant Aquileia à Cividale, traversant la zone où se situe aujourd'hui le domaine. Depuis 1990, la maison choisit de commercialiser ses vins blancs tardivement, après une longue maturation en bouteille, afin d'offrir une expression plus harmonieuse et fidèle de chaque terroir — une pratique rare mais devenue signature du domaine.

Idées d'accords mets-vin

- **Risotto au homard** : La richesse du vin accompagne parfaitement la texture crémeuse du risotto, tandis que son acidité éclaire la douceur du homard.
- **Saint-Jacques poêlées au beurre citronné** : Les notes florales et d'agrumes du vin se marient avec la délicatesse des coquilles et la légère caramélisation.
- **Pintade rôtie au fenouil et à l'orange** : Le corps du vin équilibre la viande rôtie, et son profil aromatique répond aux saveurs anisées et zestées du plat.
- **Comté affiné** : Les nuances de fruits secs et la minéralité du vin accompagnent merveilleusement la profondeur aromatique de ce fromage.

97

Robert Parker (RP) : 97 Points (2016)

This is an equal blend of Chardonnay and Sauvignon Blanc aged on the lees in steel vats for nine months. The Vie di Romans 2016 Dut' Un is a full-bodied white with generous textural richness that is built tall with layers of orchard fruit, apricot, cooked pear, spice, custard and lemon mousse. Production is a mere 6,806 bottles. This is an exceptional wine that relies on its geographic origin and the well-draining limestone clay soils of the vineyard for its flavor intensity and purity. The lees aging is important to affirming its creamy texture and firm construction. All of this beautiful fruit abundance is rendered linear and sharp thanks to the wine's strong mineral identity. I would love to try the Dut' Un 10 years from now.