



Vie di Romans

Le Vie di Romans Flors di Uis est un superbe assemblage blanc de la DOC Friuli Isonzo, présentant un mariage harmonieux de Malvasia Istriana, de Riesling Rhénan et de Friulano.

Flors di Uis 2022

Frioul, Italie

Région et Vignobles

Le domaine Vie di Romans est situé dans le **Frioul-Vénétie Julienne**, plus précisément dans la région **DOC Friuli Isonzo**. Cette zone est réputée pour son microclimat unique et la composition diverse de ses sols, qui contribuent significativement au caractère distinct des vins qui y sont produits. Les vignobles bénéficient d'un sol riche en cônes alluviaux et en minéraux, déposés au fil des millénaires par l'activité glaciaire. Ce sol riche en minéraux est complété par les **vents Bora** venant de l'est, qui créent d'importantes fluctuations de température quotidiennes, essentielles au développement de saveurs complexes dans les raisins.

Les vignobles de Vie di Romans s'étendent sur **150 acres** et sont méticuleusement gérés pour assurer des fruits de la plus haute qualité. Les appellations des vignobles comprennent **Boghis, Ciampagnis et Vie di Romans**. Le sol de ces vignobles a une texture graveleuse et caillouteuse avec un peu d'argile, lui donnant une teinte rougeâtre due à la présence d'oxydes de fer et d'aluminium. Les vignes sont conduites selon la **méthode Guyot simple**, qui optimise l'exposition au soleil et la circulation de l'air. L'altitude varie de **29 à 34 mètres au-dessus du niveau de la mer**, et la densité du vignoble est comprise entre **6 200 et 6 500 pieds par hectare**.

Vinification

Le Vie di Romans Flors di Uis est un assemblage magistral de **55% de Malvasia Istriana, 31% de Riesling Rhénan et 14% de Friulano**. Le processus de vinification commence par une macération pré-fermentaire à froid à **8°C pendant 20 heures** pour améliorer l'extraction aromatique. La fermentation se déroule dans des **cuves en acier inoxydable** sur une période de **16 à 25 jours à des températures comprises entre 16 et 19°C**.

Après la fermentation, le vin est élevé sur lies pendant **huit mois** dans des cuves en acier inoxydable. Cette technique d'élevage "sur lie" contribue à la texture riche et à la complexité du vin. Après l'élevage en cuve, le vin subit un vieillissement supplémentaire de **neuf mois en bouteille**, lui permettant de se développer davantage et d'atteindre un équilibre harmonieux des saveurs.

93
vinsus



Alcool : 14,50 %

Composition: 55% Malvasia
Istriana, 31% Riesling, 14% Friulano



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Flors di Uis 2022

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune paille brillant, mettant en valeur la fraîcheur et la vitalité du vin.
- **Arômes** : Un bouquet aromatique charmant se déploie avec des notes de fleurs blanches, de pomme dorée, d'abricot et de poire. Des touches de miel ajoutent de la profondeur, tandis que des sensations minérales et d'agrumes contribuent à sa complexité.
- **Bouche** : Les saveurs gracieuses du Riesling et de la Malvasia Istriana se mêlent parfaitement au poids et à la texture apportés par le Friulano. Le vin présente une acidité ferme et culmine sur une finale nette et riche.

Le saviez-vous ?

"Flors di Uis" est un terme fantaisiste en dialecte frioulan qui se traduit par "floraison des raisins". Ce nom reflète le parfum doux et floral rappelant les fleurs de vigne, capturant l'essence et le profil aromatique du vin.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Risotto au homard** : La texture riche et les saveurs délicates du homard sont magnifiquement complétées par l'acidité ferme et les notes florales du vin.
- **Tartare de thon** : La fraîcheur et la minéralité du vin rehaussent les saveurs subtiles et umami du thon cru.
- **Curry thaï épicé** : Le bouquet aromatique et la finale nette du vin offrent un contrepoint rafraîchissant à la chaleur et à la complexité des plats épicés.
- **Pasta Primavera** : L'acidité vibrante et les notes fruitées du vin s'accordent excellemment avec les légumes frais et la sauce légère de ce plat classique.

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



Understated yet beautifully refined, the 2022 Bianco Flors di Uis keeps the taster coming back to the glass with its pretty blend of lime sorbet, chamomile, spring flowers and white smoke. It flows across the palate with a sensation of liquid stone and minerals, elevated by lively acidity as a core of candied lemon is contrasted by tart green apple fruit. The 2022 finishes with a lingering concentration and tart citrus pith bitterness, yet through it all, the mouth is left salivating for more. Readers may have a hard time keeping their hands off in its youth, yet I advise patience. This Flors di Uis is still just a baby in its development and has bloomed beautifully with further bottle age. A fantastic showing. This is a blend of 55% Malvasia Istriana, 31% Rhein Riesling and 14% Friulano.

Wine Spectator (WS) : 91 Points (2022)



Pretty notes of honeysuckle and jasmine play on the nose of this graceful white. Focused by bright, well-meshed acidity, offering flavors of ripe apple and pineapple, tangerine zest and macadamia nut, with a subtle touch of beeswax. Malvasia Istriana, Rhine Riesling and Friulano.



Vie di Romans

Flors di Uis 2022



James Suckling (JS) : 91 Points (2022)

The 2022 Pinot Grigio Dessimis is delicately floral in the glass, boasting a coppery-orange color. Dried apricots, almond paste, peaches and lifting hints of mint form its bouquet. The palate is soft and enveloping, nearly juicy in feel, with ripe orchard fruits balanced by brisk acidity and tactile mineral tones. The 2022 finishes long, staining and lightly structured, with lingering nectarine and spice nuances.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM