

Vie di Romans

Pinot Grigio emblématique du Friuli Isonzo, dense mais précis , alliant profondeur fruitée et tension minérale, avec une texture somptueuse issue d'un long élevage sur lies. Une référence gastronomique.

Vie di Romans

Dessimis Pinot Grigio 2022

Frioul, Italie



Alcool :14,50 %

Composition: 100% Pinot Gris

Région et Vignobles

Situé à l'extrême nord-est de l'Italie, le **Friuli Isonzo** est une plaine fraîche façonnée par la rivière Isonzo. La zone des **Rive Alte**, sur la rive droite, est réputée pour ses sols maigres de graviers mêlés d'argiles rouges riches en oxydes de fer et d'aluminium. Le contraste thermique entre jour et nuit y favorise la préservation de l'acidité et des arômes.

Le vignoble **Dessimis**, à Mariano del Friuli (34 m d'altitude), couvre environ 9 ha de vieilles vignes de 23 ans en moyenne, plantées densément (6 000 à 7 800 pieds/ha) et conduites en Guyot. Les sols bien drainants et pauvres obligent la vigne à puiser profondément, donnant des raisins concentrés et expressifs.

Vinification

Le vin est issu à **100 % de Pinot Grigio**. Après égrappage et foulage doux, une **macération préfermentaire à froid** a été réalisée afin d'extraire les arômes et une légère teinte cuivrée typique du cépage. La fermentation, avec levures sélectionnées, a duré environ **20 jours** à température contrôlée. Aucune fermentation malolactique n'a été effectuée pour préserver la fraîcheur.

L'élevage s'est poursuivi pendant **neuf mois sur lies fines**, apportant volume et complexité sans recours marqué au bois. Les données analytiques confirment un profil riche et sec : **14,5 % vol.**, acidité totale **5,6 g/L**, **pH 3,41**, sucre résiduel **1,12 g/L**. Le vin est **végétarien et végan**, bouché avec liège naturel.

Notes de Dégustation

- **Robe :** teinte **cuivrée pâle**, limpide et brillante, issue d'une courte macération pelliculaire.
- **Nez :** poire Williams mûre, fruits jaunes, touche de pâtisserie fine et minéralité saline ; notes de melon et de peau d'abricot en filigrane.
- **Bouche :** texture ample et veloutée, équilibre entre richesse et vivacité ; fruits du verger, légère épice et finale persistante, droite et saline.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Vie di Romans

Dessimis Pinot Grigio 2022

Le Saviez-vous ?

Le domaine Vie di Romans pratique une **récolte tardive** et ne commercialise ses vins qu'**un an après la mise**, une rareté en Italie, pour garantir une parfaite intégration entre fruit, structure et texture.

Accords Mets et Vins

- **Saint-Jacques poêlées au beurre noisette et citron** : le gras et la salinité du vin subliment la douceur du coquillage.
- **Risotto à la milanaise** : la texture crémeuse du vin épouse le safran et le beurre du plat.
- **Poulet rôti aux herbes** : le corps et la longueur soutiennent les saveurs rôties tout en rafraîchissant le palais.
- **Prosciutto e melone** : l'accord parfait entre salinité, fruit mûr et fraîcheur.

93

Robert Parker (RP) : 93 Points (2022)

Opening to a mildly copper-tinged appearance, the Vie di Romans 2022 Friuli Isonzo Pinot Grigio Dessimis rests on the lees in barrique for nine months to produce extra textural richness and softness. This wine offers a very pretty bouquet with elegant hints of grapefruit, Pink Lady apple and dragon fruit. There is a hint of the exotic, but it remains very mild.

91 James Suckling

James Suckling (JS) : 91 Points (2022)

A pale pink pinot grigio with quite exotic notes of fruit, peach tea, pepper, spices and minerals. Firm acidity on the palate, with a medium body and a tight, savory aftertaste.

91 James Suckling

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.