ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Tollo Bianco 1L Trebbiano

ROU711

Historique

La Cantina Tollo, c'est l'histoire d'un success story. En 1960, un petit groupe de vignerons qui produisaient d'excellents vins, mais qui n'avaient pas les ressources pour les commercialiser, décident de fonder une coopérative pour unir leur force. Le succès est tel qu'aujourd'hui, ils sont considérés comme la meilleure coopérative des Abruzzes et parmi les 5 meilleures d'Europe. Tollo profite d'un microclimat exceptionnel étant donné sa proximité avec la mer Adriatique et la chaîne de montagnes Maiella qui apporte un vent frais continu.

Reconnaissance

Cantina Tollo: Meilleure coopérative italienne 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025 par Berliner Wine Trophy
Meilleur producteur italien 2020 par Mundus Vini
GAMBERO ROSSO: Simply the best of Abruzzo
ALMANACO DEL BEREBENE : Winery of the Year
VINITALY : Best producer of Vinitaly 2010
GAMBERO ROSSO Cellar of the Year

Pays	Italie	**Producteur**	Cantina Tollo
Région vinicole	Abruzzes	**Cépage(s)**	trebbiano
Appellation	Trebbiano d'Abruzzo DOP	**Conservation**	2-3 ans
Service	8° C		

Description

Oeil Jaune paille

Nez Nez aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche (pomme, poire etc…)

Bouche Beaucoup de fruits en bouche. Belle acidité qui apporte l'équilibre général. L'ensemble est d'une belle fraîcheur.

Accord mets/vin Accompagne bien toutes les pâtes sauces blanches. Les fruits de mer ainsi que le poisson en général. Les calmars frits, le veau sauce à la crème et le fromage de chèvre.

Commentaires Sucre résiduel: 2,2 g/L
Les vignes âgées de 20 ans ont une exposition Sud-Est et sont situées à une altitude de 70 mètres.
Vinification : Macération à froid suivi d'une fermentation à température contrôlée de 18°C en cuve inox.
Élevage en cuve inox pendant 6 mois.

Développement durable.

En une ligne Vin blanc frais et fruité tout en étant sec en bouche.