



## Pinot Grigio Villa Castello

ROU714

### 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 meilleurs 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

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Villa Castello
<b>Région vinicole</b>	Abruzzes	<b>Cépage(s)</b>	pinot grigio
<b>Appellation</b>	Terre d'Abruzzo IGP	<b>Conservation</b>	2 à 4 ans
<b>Service</b>	8 à 10 °C		

### Description

<b>Oeil</b>	Robe à la couleur jaune paille, à reflets dorés.
<b>Nez</b>	Au nez, vous serez frappé par sa fraîcheur. Vous lui trouverez des arômes de fruits exotiques, de pêche, d'abricot et de fleurs blanches.
<b>Bouche</b>	En bouche, le vin a une attaque ronde et mûre suivie par une belle vivacité grâce à une acidité désaltérante. Le vin a un bel équilibre et une belle longueur.
<b>Accord mets/vin</b>	Accompagne les petites bouchées, les entrées, les viandes blanches. Le poisson en général. Comme apéro.
<b>Commentaires</b>	Sucre résiduel: 3 g/L  Les vignes âgées de 15 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.  <b>Développement durable.</b>
<b>En une ligne</b>	Un pinot grigio plein de fruit avec des arômes de fleurs et de fruits exotiques.