ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



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 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

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

Description

Oeil
Robe à la couleur jaune paille, à reflets dorés.

Nez
Au nez, vous serez frappé par sa fraîcheur. Vous lui trouverez des arômes de fruits exotiques, de pêche, d'abricot et de fleurs blanches.

Bouche
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.

Accord mets/vin
Accompagne les petites bouchées, les entrées, les viandes blanches. Le poisson en général. Comme apéro.

Commentaires
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.

Développement durable.

En une ligne
Un pinot grigio plein de fruit avec des arômes de fleurs et de fruits exotiques.