



TO BE LIGHT

ROU716

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	Cantina Tollo
Région vinicole	Abruzzes	Cépage(s)	trebbiano
Appellation	Bianco da Tavola	Conservation	2 ans
Service	8-10°C		

Description

Oeil	Robe jaune paille pâle avec des reflets verdâtres
Nez	Nez fruité, avec des notes de fruits exotiques et d'agrumes, de fines notes florales et une finale minérale.
Bouche	Corps moyen, salé et vivant, avec une acidité fraîche.
Accord mets/vin	Parfait en apéritif, des entrées légères de fruits de mer, des frites, des charcuteries et fromages, de la mozzarella caprese et des sushis.
Commentaires	Les raisins sont vendangés légèrement en avance, égrappés et foulés, pressés délicatement, puis fermentés à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable. L'élevage dure au minimum 3 mois.

Développement durable.

En une ligne Légèreté, spontanéité et moments de plaisir sans contraintes. Un vin à faible teneur en alcool pour savourer le plaisir du vin.