



Biologico Trebbiano d'Abruzzo

ROU718

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	Trebbiano d'Abruzzo DOP	Conservation	3 à 5 ans
Service	12°C		

Description

Oeil	Couleur jaune paille aux reflets verdoyants.
Nez	Bouquet floral avec de fines notes minérales. Arômes d'agrumes, de poire et de pomme.
Bouche	Bouche souple où l'accent est mis sur la fraîcheur avec des notes fruitées (pomme, citron et poire). Finale sur une légère et élégante amertume rappelant l'amande.
Accord mets/vin	Excellent en apéritif et avec des plats de poissons, viandes blanches et fromages frais.
Commentaires	Sucre résiduel: 3 g/L Macération à froid, température de fermentation de 16-18 °C Aucune fermentation malolactique Elevage de 6 mois en cuve inox. Biologique.
En une ligne	Récolté à la main et non-filtré, vin agréablement fruité et délicat. Ce trebbiano biologique est apprécié pour ses notes florales et minérales.