



## Biologico Pecorino

ROU720

### 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

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Cantina Tollo
<b>Région vinicole</b>	Abruzzes	<b>Cépage(s)</b>	pecorino
<b>Appellation</b>	Terre d'Abruzzo IGP	<b>Conservation</b>	3-5 ans
<b>Service</b>	8-10°C		

### Description

<b>Oeil</b>	Robe d'un jaune paille pâle avec des reflets verdoyants.
<b>Nez</b>	Nez parfumé d'agrumes, de fruits tropicaux et de pêche. Élégantes notes florales.
<b>Bouche</b>	Vin rond, structuré sur une longue persistance.
<b>Accord mets/vin</b>	Idéal avec les sushis, tartares de poissons, ceviche ou tout plats de poisson.
<b>Commentaires</b>	Fouillage et égrappage des raisins. Macération à froid et pressurage doux des raisins foulés. Fermentation à température contrôlée en cuves d'acier inoxydable. Sucre résiduel: 2,5 g/l  Vin vegan  <b>Biologique.</b>

### En une ligne