ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Altopiano Bianco Bio

ROU736

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**	ALTOPIANO
Région vinicole	Abruzzes	**Cépage(s)**	trebbiano
Appellation	Terre d'Abruzzo IGP	**Conservation**	2 ans
Service	10° C		

Description

Oeil
Robe à la couleur paille, pâle avec quelques reflets verts.

Nez
La première impression en est une de fraîcheur, suivent les arômes de fruits tropicaux, de poire, de citron, de pêche et de fleurs blanches.

Bouche
En bouche, le vin a une attaque ronde et mûre suivie par une belle fraîcheur désaltérante. Le vin a un bel équilibre.

Accord mets/vin
Excellent en apéritif et avec des plats de poissons, viandes blanches et fromages frais. Tacos de poisson, calmar frit, risotto aux crevettes, arancini, pétoncle aux agrumes, burrata, tartare de saumon.

Commentaires
Sucre résiduel: 3,5 g/L
Les vignes du Altopiano poussent en haute altitude sur un plateau calcaire situé entre les montagnes Gran Sasso et Maiella. Le vent frais en provenance de la mer Adriatique y est constant et protège les vignes contre les excès de chaleur et aussi les attaques de maladie. Cette situation a grandement favorisé la décision de passer en culture biologique.
Les vignes ont entre 20 et 25 ans.

Vinification : Cryo-macération 5/8° des raisins sans la rafle suivie de pressurage très doux et d'une fermentation à température contrôlée de 18°C en cuve inox. Élevage en cuve inox pendant 6 mois.
La fermentation malolactique n'est pas faite.

Biologique.

En une ligne
Vin au nez de fruits comme les agrumes, la poire et la pêche avec une bouche tout en fraîcheur et rondeur.