



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## Bellaretta chardonnay

ROU717

### Historique

La Cantina Tollo, c'est l'histoire d'un success story. En 1960, un petit groupe de vigneron 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>	Bellaretta
<b>Région vinicole</b>	Abruzzes	<b>Cépage(s)</b>	100% chardonnay
<b>Appellation</b>	Vino Varietale	<b>Conservation</b>	2 ans
<b>Service</b>	8°C		

### Description

#### Oeil

Jaune paille doré avec reflets verts.

#### Nez

Un nez de fruits vifs, avec notes de fruits exotiques, arômes floraux délicats et de miel et une trace de vanille.

#### Bouche

Vin simple dans le bon sens du terme avec un bel équilibre entre la fraîcheur et le fruité.

### Accord mets/vin

Poissons délicats, fruits de mer et pâtes "ai frutti di mare". Viande blanche et fromages frais.

### Commentaires

Sucre résiduel: 3,1 g/L Vignes âgées entre 10 et 15 ans situées à 150M d'altitude sur les parcelles Canosa Sannita et Ortona Sol argilo-calcaire 9000kg/Ha Fermentation en cuve inox suivi d'un élevage de 6 mois en cuve inox. Aucune fermentation malolactique

### En une ligne

Vin simple dans le bon sens du terme avec beaucoup d'arômes de fruit frais et une acidité rafraîchissante.