



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



● 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 et 2024 par Berliner Wine Trophy Meilleur producteur italien 2020 par Mundus Vini

Pays	Italie	Producteur	Cantina Tollo
Région vinicole	Abruzzes	Cépage(s)	100% pecorino
Appellation	Terre di Chieti IGT	Conservation	3-5 ans
Service	8-10°C		

Description

Oeil

Robe d'un jaune paille pâle avec des reflets verdoyants.

Nez

Nez parfumé d'agrumes, de fruits tropicaux et de pêche. Élégantes notes florales.

Bouche

Vin rond, structuré sur une longue persistance.

Accord mets/vin Idéal avec les sushis, tartares de poissons, ceviche ou tout plats de poisson.

Commentaires Foulage 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

En une ligne