



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



Cretico Chardonnay

ROU715

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 par Berliner Wine Trophy Meilleur producteur italien 2020 par Mundus Vini GAMBERO ROSSO: Simply the best of Abruzzo ALMANACO DEL BEREBENE : Winery of the Year VINITALY : Best producer of Vinitaly 2010 GAMBERO ROSSO Cellar of the Year

Pays	Italie	Producteur	Cantina Tollo
Région vinicole	Abruzzes	Cépage(s)	100% chardonnay
Appellation	IGT Terre di Chieti	Conservation	5 à 7 ans
Service	10 °C		

Description

Oeil

Jaune paille à reflets dorés.

Nez

Des arômes de fruits mûrs, élégamment épicées, avec des nuances d'amandes sucrées et de vanille apportées par le passage en barrique.

Bouche

Vin plein et rond d'une belle fraîcheur avec beaucoup de fruits en bouche. On retrouve le miel en finale et très belle longueur

Accord mets/vin

Accompagne les grillades de poisson. Les pâtes sauce au Gorgonzola. Le veau sauce à la crème et les fruits de mer.

Commentaires

Taux de sucre résiduel: 2,5 g/L Vin provenant des meilleures vignes du domaine et les mieux exposées (sud et sud-ouest) situées à une altitude de 130 mètres. Les vignes ont 20 ans. Vinification: Les raisins subissent d'abord une fermentation pelliculaire à basse température 5-8°C pour aller chercher le maximum de fruit. Par la suite, la fermentation est continuée en barriques à des températures de 18/20°C. Le vin est ensuite élevé dans les mêmes barriques pendant 18 mois plus 6 mois en bouteille avant la mise en vente. Ce vin a fait sa fermentation malolactique

En une ligne

Le Cretico est la grande cuvée en blanc de Tollo. C'est un chardonnay bien mûr avec de la concentration et des notes légèrement vanillées au nez.