



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



## ● Pinot Grigio Villa Castello

ROU714

### 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 et 2023 par Berliner Wine Trophy Meilleur producteur italien 2020 par Mundus Vini

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Villa Castello
<b>Région vinicole</b>	Abruzzes	<b>Cépage(s)</b>	100% pinot grigio
<b>Appellation</b>	IGT Terre di Chieti	<b>Conservation</b>	2 à 4 ans
<b>Service</b>	8 à 10 °C		

### Description

#### Oeil

Robe à la couleur jaune paille, à reflets dorés.

#### Nez

Au nez, vous serez frappé par sa fraîcheur. Vous lui trouverez des arômes de fruits exotiques, de pêche, d'abricot et de fleurs blanches.

#### Bouche

En bouche, le vin a une attaque ronde et mûre suivie par une belle vivacité grâce à une acidité désaltérante. Le vin a un bel équilibre et une belle longueur.

### Accord mets/vin

Accompagne les petites bouchées, les entrées, les viandes blanches. Le poisson en général. Comme apéro.

### Commentaires

Sucre résiduel: 3 g/L Encyclopédie mondiale du vin de Tom Stevenson « L'un des meilleurs producteurs des Abruzzes, reconnu pour ses vins tendres et fruités. Les vignes âgées de 15 ans ont une exposition Sud-Est et sont situées à une altitude de 70 mètres. Vinification : Macération à froid suivi d'une fermentation à température contrôlée de 18°C en cuve inox. Élevage en cuve inox pendant 6 mois.

### En une ligne

Un pinot grigio plein de fruit avec des arômes de fleurs et de fruits exotiques.