



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 Trebbiano d'Abruzzo

ROU718

### 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 le 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 meilleurs 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

GAMBERO ROSSO: Simply the best of Abruzzo ALMANACO DEL BERE BENE : Winery of the Year VINITALY : Best producer of Vinitaly 2010 DECANTER : World Wine Awards MUNDUS VINI : European producer of the year GAMBERO ROSSO Cellar of the Year

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Cantina Tollo
<b>Région viticole</b>	Abruzzes	<b>Cépage(s)</b>	100% trebbiano
<b>Appellation</b>	Trebbiano d'Abruzzo DOC	<b>Conservation</b>	3 ans
<b>Service</b>	12°C		

### Description

#### Oeil

Couleur jaune paille aux reflets verdoyants.

#### Nez

Bouquet floral avec de fines notes minérales. Arômes d'agrumes, de poire et de pomme.

#### Bouche

Bouche souple où l'accent est mis sur la fraîcheur avec des notes fruitées (pomme, citron et poire), Finale sur une légère et élégante amertume rappelant l'amande.

### Accord mets/vin

Excellent en apéritif et avec des plats de poissons, viandes blanches et fromages frais.

### Commentaires

Macération à froid, température de fermentation de 16-18 °C Aucune fermentation malolactique Elevage de 6 mois en cuve inox.

### En une ligne

Récolté à la main et non-filtré, vin agréablement fruité et délicat. Ce trebbiano biologique est apprécié pour ses notes florales et minérales.