



● Pinot Grigio Villa Castello

ROU714

Historique

La Cantina Tollo a été fondée en 1960 par un petit groupe de vignerons qui produisaient d'excellents vins, mais qui n'avaient pas les ressources pour le commercialiser. En quelques années le rassemblement obtint un vif succès, à un point tel qu'il est aujourd'hui devenu l'une des références d'Italie.

Reconnaissance

Pays	Italie	Producteur	Villa Castello
Région vinicole	Abruzzes	Cépage(s)	100% pinot grigio
Appellation	IGT Terre Degli Osci	Conservation	2 à 4 ans
Service	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 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.