



Tollo Bianco 1L Trebbiano

ROU711

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 meilleures d'Europe. Tollo profite d'un Tollo profite d'un 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 BEREbene : 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

Pays	Italie	Producteur	Cantina Tollo
Région viticole	Abruzzes	Cépage(s)	100% trebbiano
Appellation	Trebbiano d'abruzzo DOC	Conservation	2-3 ans
Service	8° C		

Description

Oeil

Jaune paille

Nez

Nez aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche (pomme, poire etc...)

Bouche

Beaucoup de fruits en bouche. Belle acidité qui apporte l'équilibre général. L'ensemble est d'une belle fraîcheur.

Accord mets/vin

Accompagne bien toutes les pâtes sauces blanches. Les fruits de mer ainsi que le poisson en général. Les calmars frits, le veau sauce à la crème et le fromage de chèvre.

Commentaires

Les vignes âgées de 20 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

Vin blanc frais et fruité tout en étant sec en bouche.