



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



## ● Valle D'Oro Trebbiano

ROU712

### 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 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.

### 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

<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 D.O.C.	<b>Conservation</b>	3-4 ans
<b>Service</b>	10° C		

### Description

#### Oeil

Robe à la couleur paille, pâle avec quelques reflets verts.

#### Nez

La première impression en est une de fraîcheur, suivent les arômes de fruits tropicaux, de poire, de citron, de pêche et de fleurs blanches.

#### Bouche

En bouche le vin a une attaque ronde et mûre suivie par une belle fraîcheur désaltérante. Le vin est très équilibré.

### Accord mets/vin

Accompagne les petites bouchées, les entrées, les viandes blanches, les pâtes sauce tomate. Le poisson en général, calamars frits sauce tartare ou tout simplement comme apéro.

### Commentaires

Les vignes ont entre 15 et 20 ans et poussent sur un sol argilo-sableux à une altitude de 130m. Exposition ouest et sud-ouest. Vinification : Cryo-macération 5/8° des raisins sans la rafle suivie de pressurage très doux et d'une fermentation à température contrôlée de 18°C en cuve inox. Élevage en cuve inox pendant 6 mois. La fermentation malolactique n'est pas faite.

### En une ligne

Vin au nez de fruits comme les agrumes, la poire et la pêche et en bouche le vin est tout en fraîcheur et rondeur.