Importation de vin ROUCET Depuis 1989

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

# 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 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, 2023, 2024, 2025 par Berliner Wine Trophy Meilleur producteur italien 2020 par Mundus Vini GAMBERO ROSSO: Simply the best of Abruzzo ALMANACO DEL BEREBENE : Winery of the Year VINITALY : Best producer of Vinitaly 2010 GAMBERO ROSSO Cellar of the Year

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Pays** | Italie | **Producteur** | Cantina Tollo |
| **Région vinicole** | 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**

Sucre résiduel: 2,2 g/L 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.