



# CANTINA TOLLO VALLE d'oro

---

## Trebbiano D'Abruzzo DOC



### KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, baltasis, sausas



### KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Abruco regionas



### GAMINTOJAS

Cantina Tollo



### APDOVANOJIMAI

89 balai Andrea Larsson



### ISTORIJA

1960-2010 metai – penkiasdešimt metų sėkmės.

CANTINA TOLLO vyno namai buvo visiškai sugriauti karo metu, tačiau sunkiai dirbusių žmonių dėka 1960 metais atstatyti ir laikomi pavyzdžiu visai Italijai. Tai buvo kaip atsakas į pokario socialinę problemą, kuomet daugelis italų paliko namus ir išvyko ieškoti laimės užsienyje, o „Cantina Tollo“ sunkaus darbo dėka atsikūrė ir išgarsino Abruco regioną visame pasaulyje. Jų sėkmės receptas yra vienas: aistra vynui ir meilė savo žemei.



### ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% *Trebbiano*

Vynas mirkomas su odelėmis žemoje temperatūroje siekiant išgauti vynuogėms būdingus aromatus. Po fermentacijos vynas brandinamas dar tris mėnesius nerūdijančio plieno talpose.



### SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Šiaudų geltonumo vynas kvėpia nulytomis Provanso prieskoninėmis žolelėmis, nokių laimū ir kriaušė, žaliu melionu. Burnoje vynas lengvas, švelnios rūgšties su vos juntamu sūrstelėjimu.



### VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Derinti prie lengvos žuvies žolelių ir citrinos padaže, jūros gėrybių, šviežių salotų su šiltu ožkų pieno sūriu.



### PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8-10°C

