ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



MO Montelpulciano D'Abruzzo Riserva

13303836

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
Médaille d'or - Mundus Vini (mill. 2020 et 2021)
90 points - James Suckling (mill. 2020)
93 points - Falstaff (mill. 2020)
Best of Show Montepulciano d'Abruzzo - Mundus Vini (mill. 2020)
90 points - James Suckling (mill. 2019)
91 points - Vinous (mill. 2019)
95 points - Luca Maroni (mill. 2019)
90 points - Decanter (mill. 2019)
Médaille d'or - MUNDUSvini (mill. 2019)
Médaille d'or - Berliner Wine Competition (mill. 2019)
Tre Bicchieri Gambero Rosso (millésimes 2011, 2012, 2013, 2016, 2017)
91 points - James Suckling (mill. 2017)
Médaille or - Berliner Wine Trophy (mill. 2016)
96 points - Luca Maroni (mill. 2016 et 2017)
Médaille d'argent - International Wine Challenge (mill. 2016)
Meilleur producteur italien 2020 par Mundus Vini

Pays	Italie	**Producteur**	Cantina Tollo
Région vinicole	Abruzzes	**Cépage(s)**	montepulciano
Appellation	Montepulciano d'Abruzzo Riserva	**Conservation**	6 à 8 ans
Service	18° C		

Description

Oeil Rouge rubis profond avec des reflets violets.

Nez Parfum fruité de mûre, de bleuet et figue séchée et un parfum épicé de chocolat noir, de café, de cuir et de balsamique.

Bouche Une bouche bien charnue tout en profondeur et en longueur avec des tanins complexes et persistants.

Accord mets/vin Steak tartare (un peu relevé), filet de bœuf au poivre, foie de veau, côte de porc grillée, ravioli avec sauce à la viande, Osso Buco.

Commentaires Altitude: 130/200 mètres
Sols argilo-calcaire et argilo-limoneux.
Vignes de 25 à 30 ans d'âge.
Fermentation avec macération pelliculaire à température contrôlée en cuves inox, élevage en fûts de chêne pendant au moins 9 mois

Développement durable.

En une ligne Un Montepulciano coloré, torréfié et bien charnu qui laisse une très belle expression de bleuet, de mûre, de violette et d'épices.