



## Cantina Tollo Puglia Primitivo

15269774

### 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 meilleurs 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

Médaille d'or - Mundus Vini (mill. 2021)

Cantina Tollo: Meilleure coopérative italienne 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025 par Berliner Wine Trophy  
Meilleur producteur italien 2020 par Mundus Vini

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Cantina Tollo
<b>Région viticole</b>	Pouilles	<b>Cépage(s)</b>	primitivo
<b>Appellation</b>	IGP Puglia	<b>Conservation</b>	
<b>Service</b>	18°-20°C		

### Description

<b>Oeil</b>	Robe rouge foncé avec une teinte brillante dans sa jeunesse
<b>Nez</b>	Cette cuvée de Primitivo s'ouvre sur des arômes marqués de fruits noirs, d'épices exotiques, de fruits confits, d'amande rôtie et de légères notes terreuses qui apportent une jolie complexité.
<b>Bouche</b>	La bouche est ample et bien garnie! Portée par des tannins soyeux et bien fondus.
<b>Accord mets/vin</b>	Tomahawk grillé, poulet Général Tao, magret de canard sauce porto et assortiment de fromages forts accompagnés de fruits séchés
<b>Commentaires</b>	Vinification : Foulage des raisins, fermentation alcoolique à température contrôlée, fermentation malolactique totale et élevage en cuves.

**Biologique.**

### En une ligne