



## Tollo Rosso 1L Montepulciano

ROU721

### 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

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 vinicole</b>	Abruzzes	<b>Cépage(s)</b>	montepulciano
<b>Appellation</b>	Terre d'Abruzzo IGP	<b>Conservation</b>	2-3 ans
<b>Service</b>	16° C		

### Description

**Oeil** Rouge rubis aux reflets violacés

**Nez** Un mélange de petits fruits rouges, de raisin frais et d'épices.

**Bouche** Beaucoup de fruits en bouche. De légers tannins apportent une belle structure pour un vin à prix doux. Agréables notes d'épices en finale.

**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** Sucre résiduel: 2,9 g/L  
Les vignes âgées de 20 ans ont une exposition Sud-Est et sont situées à une altitude de 150 mètres. Le sol argilo-sableux et la densité de plantation est de 1600 plants par hectare. Vinification : Macération à froid de 6 à 8 jours suivie d'une fermentation à température contrôlée de 28°C en cuve inox. Fermentation malo-lactique partielle. Élevage en cuve inox pendant 6 mois.

**Développement durable.**

**En une ligne** Un vin rouge simple et très bien fait avec d'agréables notes de petits fruits rouges au nez et en bouche.