ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Aldiano Riserva Montepulciano

ROU722

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

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

Description

Oeil Rouge rubis foncé

Nez Un mélange de petits fruits mûrs, d'épices avec de notes chocolatées, fumée et grillées.

Bouche Excellente concentration. Très suave, les tanins sont fondus. On retrouve les fruits mûrs et les épices. Belle longueur.

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 ont entre 20 et 25 ans et poussent sur un sol argilo-calcaire à une altitude de 200m.
Vinification : Macération pré-fermentaire des raisins à température contrôlée suivi d'une fermentation à 28° C et de la fermentation malolactique. Le vin est ensuite élevé en foudre de chêne pour 70% du vin et l'autre 30% est élevé en barrique pour une durée de 12 mois.

Développement durable.

En une ligne Vin concentré aux arômes de fruits mûrs, d'épices avec des notes boisées. La bouche est puissante mais tout en rondeur.