ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Cagiolo RISERVA Montepulciano

ROU727

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

91 points - James Suckling (mill. 2020)
Médaille d'or, Best of Show - Mundus Vini (mill. 2020)
Médaille d'or - Berlinger Wine Trophy 2024 (mill. 2019 et 2020)
91 points - Vinous (mill. 2018)
91 points - James Suckling (mill 2017)
91 points - Falstaff (mill. 2017)
Médaille d'or - Decanter (mill. 2017)
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**	10 à 15 ans selon le millésime
Service	18° C		

Description

Oeil Rouge sombre avec des nuances pourpres

Nez Bouquet complexe de petits fruits noirs, d'épices (cannelle et anis), de cacao, de vanille et de boîte à cigares.

Bouche Corsé tout en étant velouté. Les bons tannins trouvent parfaitement leur place dans la matière présente de ce vin. Finale d'une belle longueur.

Accord mets/vin Côte de bœuf ou filet de bœuf au poivre, foie de veau, côte de veau grillée, ravioli avec sauce à la viande, Osso Buco, filetto di manzo, côtelette d'agneau.

Commentaires Sucre résiduel: 2,5 g/L
Le Cagiolo est produit à partir des meilleures parcelles de la Cantina. Les vignes ont entre 30 et 35 ans et poussent sur un sol argilo-calcaire ayant une forte pente à une altitude de 130 m. Exposition Sud et Sud-Est.

Fermentation avec longue macération des peaux à température contrôlée en cuves inox, fermentation malolactique en cuve et élevage en fût de chêne pendant au moins 9 mois.

Développement durable.

En une ligne Le Cagiolo est le meilleur vin de la Cantina Tollo. Il est puissant et complexe avec des parfums généreux de confiture de fruits, d'épices et une finale boisée bien dosée.