ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Biologico Montelpulciano d'Abruzzo

ROU731

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 DOP	**Conservation**	3 ans
Service	16° C		

Description

Oeil Rouge rubis

Nez Axé sur les petits fruits rouges avec des notes anisées et florales comme la violette.

Bouche Croquante avec les notes évidentes des petits fruits rouges que nous avions au nez. Vin à l'indice de buvabilité élevé.

Accord mets/vin Accompagne les grillades de viandes blanches et rouges. Les pâtes sauce à la viande et les charcuteries.

Commentaires Sucre résiduel: 2,6 g/L
Les vignes ont entre 20 et 25 ans et poussent sur un sol argilo-calcaire à une altitude de 130m. Exposition Sud-Est.
Vinification : Macération pré-fermentaire des raisins à température contrôlée suivi d'une fermentation à 25°C et de la fermentation malolactique. Le vin est ensuite élevé en cuve béton pour une durée de 12 mois.
Type de taille de la vigne : Pergola Abruzzese

Biologique.

En une ligne Vin de soif biologique par excellence ne manquant pas de matière.