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



Altopiano Rosso Bio

ROU737

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**	ALTOPIANO
Région vinicole	Abruzzes	**Cépage(s)**	montepulciano
Appellation	Terre d'Abruzzo IGP	**Conservation**	3 à 4 ans
Service	16° C		

Description

Oeil Rouge rubis

Nez Un mélange de petits fruits (bleuet, cerise et fraise), d'épices avec de légères notes florales.

Bouche On retrouve les fruits mûrs et les épices. Le tout accompagné d'une très belle fraîcheur.

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

Commentaires Les vignes du Altopiano poussent en haute altitude sur un plateau calcaire situé entre les montagnes Gran Sasso et Maiella. Le vent frais en provenance de la mer Adriatique y est constant et protège les vignes contre les excès de chaleur et aussi les attaques de maladie. Cette situation a grandement favorisé la décision de passer en culture biologique.
Les vignes ont entre 20 et 25 ans.
Vinification : Macération pré-fermentaire des raisins à température contrôlée suivi d'une fermentation à 25°C et de la fermentation malolactique.

Biologique.

En une ligne Belle définition d'un montepulciano biologique axé sur la fraîcheur et vinifié pour rehaussé le coté croquant et fruité.