



## ● 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 et 2024 par Berliner Wine Trophy Meilleur producteur italien 2020 par Mundus Vini

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	ALTOPIANO
<b>Région viticole</b>	Abruzzes	<b>Cépage(s)</b>	100% montepulciano
<b>Appellation</b>	IGP Terre di Chieti	<b>Conservation</b>	3 à 4 ans
<b>Service</b>	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

Sucre résiduel: 3,9 g/L 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.

### En une ligne

Belle définition d'un montepulciano biologique axé sur la fraîcheur et vinifié pour rehausser le coté croquant et fruité.