



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



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

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Cantina Tollo
<b>Région vinicole</b>	Abruzzes	<b>Cépage(s)</b>	100% montepulciano
<b>Appellation</b>	Montepulciano D'Abruzzo DOC	<b>Conservation</b>	3 ans
<b>Service</b>	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 avons 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

### En une ligne

Vin de soif biologique par excellence ne manquant pas de matière.