



● Cagiolo RISERVA Montepulciano

ROU727

Historique

La Cantina Tollo, c'est l'histoire d'un success story. En 1960, un petit groupe de vigneron 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

Médaille d'or - Berlinger Wine Trophy 2024 (mill. 2019) 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 et 2024 par Berliner Wine Trophy Meilleur producteur italien 2020 par Mundus Vini

Pays	Italie	Producteur	Cantina Tollo
Région viticole	Abruzzes	Cépage(s)	100% 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. Il y a de bons tannins qui 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 400 pieds. Exposition Sud et Sud-Est. Vinification : Longue macération pré-fermentaire des raisins à température contrôlée suivie d'une fermentation à 30°C et de la fermentation malolactique. Le vin est ensuite élevé en barrique pendant 12 mois minimum plus une garde de 12 mois en bouteille avant la mise en vente.

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.