

## ● Valle D'Oro Rosso ½

ROU723



### 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. 2023) Cantina Tollo: Meilleure coopérative italienne 2019, 2020, 2021, 2022, 2023 et 2024 par Berlinger 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 D.O.C.	<b>Conservation</b>	4 à 6 ans
<b>Service</b>	17° C		

### Description

#### Oeil

Rouge rubis foncé

#### Nez

Un mélange de petits fruits mûrs (bleuet, cerise et prune), 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 ont entre 20 et 25 ans et poussent sur un sol argilo-calcaire à une altitude de 200m. 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 foudre de chêne pour une durée de 12 mois. Sucre résiduel: 3,9 g/L

**En une ligne** C'est la sensation de petits fruits noirs type bleuets et cassis qui se démarque. Le vin est tout en rondeur et dangereusement agréable à boire.