



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



## ● Montepulciano d'Abruzzo Biologique

15041112

### 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

Cantina Tollo: Meilleure coopérative italienne 2019, 2020, 2021, 2022, 2023 et 2024 par Berliner Wine Trophy Meilleur producteur italien 2020 par Mundus Vini GAMBERO ROSSO: Simply the best of Abruzzo ALMANACO DEL BEREbene : Winery of the Year

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Cantina Tollo
<b>Région viticole</b>	Abruzzes	<b>Cépage(s)</b>	100% montepulciano
<b>Appellation</b>	Montepulciano d'Abruzzo DOP	<b>Conservation</b>	3 ans
<b>Service</b>	18 °C		

### Description

#### Oeil

rouge rubis profond aux reflets violets

#### Nez

Parfums de fruits rouges et de cerises, avec une délicate note épicée

#### Bouche

Vin ayant une bonne structure et des tanins parfaitement intégrés et lisses. Au goût, des notes de cerises et de baies sauvages rouges, corsé et persistant en finale.

### Accord mets/vin

Accompagne bien les plats de pâtes copieux, les rôtis, les saucisses et les fromages moyennement affinés.

### Commentaires

Vin vegan et biologique Macération pelliculaire à température contrôlée. Fermentation malolactique Affinage en cuves de ciment

### En une ligne