Importation de vin ROUCET Depuis 1989

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

Tollo Rosso 1L Montepulciano

ROU721

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 et 2023 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 VINITALY : Best producer of Vinitaly 2010 GAMBERO ROSSO Cellar of the Year

Pays	Italie	**Producteur**	Cantina Tollo
Région vinicole	Abruzzes	**Cépage(s)**	100% montepulciano
Appellation	Terre di Chieti I.G.T.	**Conservation**	2-3 ans
Service	16° C		

Description

Oeil

Rouge rubis aux reflets violacés

Nez

Un mélange de petits fruits rouges, de raisin frais et d'épices.

Bouche

Beaucoup de fruits en bouche. De légers tannins apportent une belle structure pour un vin à prix doux. Agréables notes d'épices en finale.

Accord mets/vin

Steak tartare (un peu relevé), filet de bœuf au poivre, foie de veau, côte de porc grillée, ravioli avec sauce à la viande, Osso Buco.

Commentaires

Sucre résiduel: 2,9 g/L Les vignes âgées de 20 ans ont une exposition Sud-Est et sont situées à une altitude de 150 mètres. Le sol argilo-sableux et la densité de plantation est de 1600 plants par hectare. Vinification : Macération à froid de 6 à 8 jours suivie d'une fermentation à température contrôlée de 28°C en cuve inox. Fermentation malo-lactique partielle. Élevage en cuve inox pendant 6 mois.

En une ligne

Un vin rouge simple et très bien fait avec d'agréables notes de petits fruits rouges au nez et en bouche.