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

MO Montelpulciano D'Abruzzo Riserva

13303836

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

Tre Bicchieri Gambero Rosso (millésimes 2011, 2012, 2013, 2016, 2017) 91 points - James Suckling (mill. 2017) Médaille or - Berliner Wine Trophy (mill. 2016) 96 points - Luca Maroni (mill. 2016 et 2017) Médaille d'argent - International Wine Challenge (mill. 2016) Cantina Tollo: Meilleure coopérative italienne 2019, 2020, 2021, 2022 et 2023 par Berliner Wine Trophy Meilleur producteur italien 2020 par Mundus Vini

Pays	Italie	**Producteur**	Cantina Tollo
Région vinicole	Abruzzes	**Cépage(s)**	100% montepulciano
Appellation	Montepulciano d'Abruzzo	**Conservation**	6 à 8 ans
Service	18° C		

Description

Oeil

Rouge rubis profond avec des reflets violets.

Nez

Parfum fruité de mûre, de bleuet et figue séchée et un parfum épicé de chocolat noir, de café, de cuir et de balsamique.

Bouche

Une bouche bien charnue tout en profondeur et en longueur avec des tanins complexes et persistants.

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

Altitude (au-dessus du niveau de la mer): 130/200 mètres Sols argilo-calcaire et argilo-limoneux. Vignes de 25 à 30 ans d'âge. Macération pelliculaire longue sans contrôle de la température et fermentation malolactique. Vieillissement de 24 mois en fûts de chêne de Slavonie de 25 hl et de 12 mois en bouteille (non filtré).

En une ligne

Un Montepulciano coloré, torréfié et bien charnu qui laisse une très belle expression de bleuet, de mûre, de violette et d'épices.