



Altopiano Rosso Bio

ROU737

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, 2023, 2024, 2025 par Berliner Wine Trophy Meilleur producteur italien 2020 par Mundus Vini

Pays	Italie	Producteur	ALTOPIANO
Région vinicole	Abruzzes	Cépage(s)	100% montepulciano
Appellation	IGP Terre di Chieti	Conservation	3 à 4 ans
Service	16° C		

Description	<p>Oeil Rouge rubis</p> <p>Nez Un mélange de petits fruits (bleuet, cerise et fraise), d'épices avec de légères notes florales.</p> <p>Bouche On retrouve les fruits mûrs et les épices. Le tout accompagné d'une très belle fraîcheur.</p>
Accord mets/vin	Accompagne les grillades de viandes blanches et rouges. Les pâtes sauce à la viande et les charcuteries.
Commentaires	Les vignes du Altopiano poussent en haute altitude sur un plateau calcaire situé entre les montagnes Gran Sasso et Maiella. Le vent frais en provenance de la mer Adriatique y est constant et protège les vignes contre les excès de chaleur et aussi les attaques de maladie. Cette situation a grandement favorisé la décision de passer en culture biologique. Les vignes ont entre 20 et 25 ans. Vinification : Macération pré-fermentaire des raisins à température contrôlée suivie d'une fermentation à 25°C et de la fermentation malolactique.
En une ligne	Belle définition d'un montepulciano biologique axé sur la fraîcheur et vinifié pour rehaussé le coté croquant et fruité.