



ACQUISTATO IL

Mo Montepulciano D'Abruzzo Riserva 2019

2019

Tutta la potenza del Montepulciano



Svinando

Rosso potente ma equilibrato. Un Montepulciano di grande carattere quello proposto qui dalla cantina abruzzese Tollo. Un vino ottenuto dalle migliori uve raccolte a perfetta maturità e lavorate con cura. Dopo una vinificazione tradizionale, il vino riposa per oltre due anni in botti di legno di rovere. Questo gli garantisce una notevole complessità e profondità di profumi e aromi. Nel bicchiere, infatti, si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, con evidenti riflessi violacei che fanno pensare a un vino ancora molto fresco, nonostante la lunga maturazione in cantina. Al naso colpisce per potenza ed eleganza, con note di frutti rossi ben maturi e amarena. Completano il quadro ricordi persistenti di spezia e vaniglia. In bocca è pieno, morbido e persistente, con tannini dolci e setosi. Un vino particolarmente godibile da stappare in occasione di una bella cena tra amici.

Un bel esempio di cooperativa sociale, nata nel 1960 per volere di venticinque vignaioli. Oggi la Cantina Tollo è un'azienda trainante per la viticoltura abruzzese e gestisce, attraverso i suoi soci conferitori, oltre 3mila ettari, in cui sono allevate esclusivamente varietà autoctone. Oltre 13 milioni di bottiglie prodotte annualmente, senza mai perdere di vista la tipicità del prodotto e, soprattutto, il corretto rapporto tra prezzo e qualità. Vasta e varia è la gamma proposta. Si va dai tipici bianchi e rossi, fino ai più eleganti rosati tanto amati in regione. Non mancano linee Bio e addirittura dei vini che vantano la certificazione come vini vegani. Insomma, in termini di vastità dell'offerta, di differenziazione di tipologie e di fasce di prezzo, è davvero difficile non trovare un vino Tollo adatto alle nostre esigenze.

La Vigna

Terreno argilloso-calcareo e argilloso-limoso

Esposizione sud/sud-est 130-200 m s.l.m.

Allevamento tendone

Densità imp. 1600

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Abruzzo

Uve 100% Montepulciano

Gradazione 13.5% Vol

Temp. Servizio -

Quando Berlo 5-6 anni

Abbinamento primi piatti saporiti

Vinificazione fermentazione macerazione delle bucce a temperatura controllata , fermentazione malolattica, 24 mesi in botti di rovere.

Sensazioni colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei odore: intensi profumi fruttati con note di amarena e frutti di bosco che si fondono ai fini sentori speziati sapore: pieno, morbido e persistente con tannini dolci e setosi.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821