



ACQUISTATO IL .....

"Mo" Montepulciano D'Abruzzo DOP Riserva 2020

2020

## Tutta la potenza del Montepulciano



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** Vino rosso fermo

**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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese