



ACQUISTATO IL

Montepulciano d'Abruzzo DOP "Colle Cavalieri" 2023 2023

Un Montepulciano d'Abruzzo semplice e sincero



Svinando

Tollo è sinonimo di Montepulciano d'Abruzzo. Il bel rosso abruzzese che accompagna con semplicità una grande varietà di piatti della cucina regionale. Tra quelli proposti dalla grande cantina cooperativa in provincia di Chieti, il Colle Cavalieri è uno dei più godibili. Tipico è il suo colore, rosso rubino con riflessi violacei. Un vino caratterizzato da un profumo intenso di frutta rossa matura e succosa. Fragole e ciliegie a cui su aggiungono spunti di spezie. In bocca non è eccessivamente corposo. Ricco e inteso al palato, e un vino fatto per essere portato a tavola. Il suo tannino, elegante e non invadente, lo rendono perfetto compagno di grigliate di carne.

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 Medio impasto - argilloso

Esposizione Sud-est 150m s.l.m.

Allevamento Pergola

Densità imp. 1.600 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Abruzzo

Uve Montepulciano d'Abruzzo 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo entro 2 anni da oggi

Abbinamento Carni rosse , primi piatti con ragù di carne , formaggi stagionati e salumi

Vinificazione Pigidiraspatura e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata per 20 giorni in acciaio inox, affinamento in vasca acciaio inox.

Sensazioni Profumo vellutato di viola, sentore di amarena con retrogusto leggermente tannico

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese