ACQUISTATO IL .....

"Cagiolo" Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC 2019

Un Montepulciano premiato

Un Montepulciano d'Abruzzo pluri premiato dalla critica italiana e internazionale, Cagiòlo rappresenta un punto di riferimento per la sua tipologia. Un vino rosso importante e corposo, frutto di una lunga lavorazione in cantina. Si inizia con una fase di fermentazione prolungata con macerazione delle bucce senza controllo della temperatura, a cui segue la conversione malolattica che contribuisce a renderlo più morbido. L'affinamento si prolunga per non meno di 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e termina con almeno altri 12 mesi di bottiglia. Il vino non viene filtrato, per preservare stile e carattere. Rosso rubino profondo, con riflessi viola, al naso presenta note di frutta scura come mora, lampone, marasca e fico secco, floreale, come la viola. Poi spezie, liquirizia, cioccolato fondente, chiodo di garofano, cuoio, caffè. In bocca è ricco, persistente e con un tannino vigoroso.

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	calcareo argilloso
Esposizione	sud-sud-est 150 s.l.m
Allevamento	Tendone
Densità imp.	1600

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Montepulciano D' Abruzzo 100%
Gradazione	14.5% Vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	8-10 anni
Abbinamento	carni rosse
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.

© 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