



# Montepulciano d'Abruzzo Riserva 'Mò' 2016

## Cantina Tollo

Ce Riserva des Abruzzes remporte une fois de plus la prestigieuse distinction des trois verres au Gambero Rosso ! Une qualité d'une constance remarquable à un prix juste.

Type	<b>Rouge</b>
Producteur	<b>Cantina Tollo</b>
Région	<b>Abruzzes</b>
Cépage	<b>Montepulciano</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>16-18°C</b>
Degré d'alcool	<b>13,5 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2025</b>
Élevage	<b>Grandes barriques</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 3/3 Verres Gambero Rosso

« L'édition 2016 présente des arômes floraux délicats, des notes de gousse de vanille et de cerise noire mûre, mais aussi quelque chose de plus austère, rappelant les olives noires et le bois grillé. En bouche, il présente une texture tannique mûre, avec une finale agréable où l'on retrouve les dimensions fruitées. »

## Critiques et notes

### Slow Guida 2018 :

À propos du vin et du domaine : « La Cantina Tollo ne donne pas l'impression d'être un géant statique. Au contraire, elle semble être une entité dynamique et déterminée à rester au sommet de la confiance des marchés, en ce qui concerne le rapport qualité-prix compétitif de sa large gamme de vins. Très intéressant également chez la Cantina Tollo : le vin rouge Montepulciano d'Abruzzo Riserva 'Mò' 2014, avec des notes de baies sauvages et d'épices, sans oublier les saveurs fruitées qui accompagnent la dégustation, soutenues par une trame tannique dense. »

## **Bibenda 2015 :**

À propos du domaine : « Y sont produits des vins très représentatifs de leur région, à des prix plus que raisonnables. »

## **Note de la rédaction**

Quel succès ! La cantina Tollo lance la quatrième édition de son vin rouge Montepulciano d'Abruzzo Riserva 'Mò' et récolte de nouveau les trois verres légendaires du Gambero Rosso, la référence en matière de critique œnologique en Italie. Ce domaine modèle implanté dans la région des Abruzzes fait preuve d'un grand savoir-faire et de techniques de vinification exemplaires qui pourraient provenir tout droit d'un manuel d'œnologie moderne.

En effet, tout a été mis en œuvre pour élaborer un vin de haute qualité : vendanges manuelles, sélection des raisins les plus mûrs, fermentation minutieuse, 24 mois d'élevage en fût et 6 mois en bouteille ! Autant de travail et d'efforts sont habituels pour des vins d'une tout autre catégorie de prix. Et pourtant, on pourrait presque parler d'un petit « Grand Cru » originaire des Abruzzes, ce qui explique les notes magistrales dont il a fait l'objet.

## **Note de dégustation**

Le bouquet séduisant exhale des arômes de fruits rouges secs, de réglisse et de chocolat noir. Une pointe de tabac et de cuir, ainsi qu'un soupçon minéral délicat, répondent également à l'appel. En bouche, la cuvée est saisissante, ronde et révèle une harmonie fascinante entre le fruit et le bois. C'est de manière onctueuse que le vin accède à sa finale. La finale est longue et le vin reste délicieux à chaque instant.

## **Accord mets & vin**

Il serait dommage de ne pas résister à ce magnifique chef-d'œuvre italien, doté de beaucoup de corps et d'âme, et dont le prix est irrésistible. Parfait pour des pizzas et des pâtes, ainsi que pour la cuisine gastronomique all'italiana.

## **Domaine**

### **Un domaine typiquement italien**

Le domaine Cantina Tollo se trouve en plein cœur de la région des Abruzzes, en Italie centrale. Pour être plus précis, nous sommes dans la province de Chieti, non loin du village de Tollo et de l'Adriatique. La ville la plus proche est Pescara. C'est justement entre la mer et les montagnes que la Cantina Tollo, fondée en 1960 à l'initiative de quelques mécènes de la viticulture de la région, devint l'un des domaines les plus importants des Abruzzes. Cela concerne autant la qualité que la quantité : en effet, la propriété fait partie des plus grandes en Italie avec ses 3 200 hectares. En même temps, la Cantina Tollo sait comment s'y prendre en ce qui concerne une gestion efficace et futée des vignobles et du chai. Elle « convainc chaque année avec des vins dont la qualité est en constante amélioration » (Gambero Rosso).

Quelles sont les raisons de ce succès ? La maison accorde énormément d'importance au développement durable, à la protection de l'environnement et à la biodiversité. De surcroît, le savoir-faire de toute une série d'œnologues expérimentés garantit l'authenticité de la région. Et cette authenticité se retrouve dans les vins. Partant de là, il est logique que les cépages autochtones, que ce soit pour des vins blancs comme pour des vins rouges, tels que le montepulciano, le trebbiano, le pecorino, la passerina et la cocciola jouent un rôle central.

On trouve également des variétés internationales qui ont un rôle uniquement complémentaire comme le chardonnay et le merlot. Le résultat : le vin le plus important de la Cantina Tollo est le vin rouge Montepulciano d'Abruzzo, DOC depuis 1968. Il existe dans différentes qualités et est suivi de près par le Trebbiano d'Abruzzo, que l'on peut qualifier de grand classique parmi les vins blancs de la région.

Ce domaine se situe dans les hautes sphères de la viticulture italienne, comme le prouve son excellente réputation auprès du guide des vins le plus rigoureux du pays, le Slow Wine, qui ne recense habituellement que les petites exploitations. Cette instance est de l'avis que « tous les vins sont très bien conçus et représentent le terroir à la perfection : de véritables chefs-d'œuvre haut de gamme ».

## **Un bel exemple du savoir-faire viticole italien**

Le vin rouge italien Cantina Tollo Montepulciano d'Abruzzo Riserva 'Mò' 2016 est un monocépage de montepulciano, variété très répandue dans le pays. Les vignes sont taillées selon la méthode traditionnelle à chapiteau et leur densité est de 1 600 pieds par hectare. Le terroir est marqué par des sols argilo-calcaires et argilo-limoneux.

Les raisins ont été vendangés à la main pendant la seconde semaine du mois d'octobre avant de fermenter à 28°C. Après la fermentation malolactique, le vin a vieilli pendant 24 mois dans de grands tonneaux en bois puis durant 6 mois en bouteille. Une vinification complexe et minutieuse pour un vin dans cette catégorie de prix, mais le jeu en a valu la chandelle !