





CANTINA TOLLO VALLE d'oro


Montepulciano D'Abruzzo DOC


 **KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS**
Vynas, raudonasis, sausas


 **KILMĖS ŠALIS / REGIONAS**
Italija, Abrucų regionas


 **GAMINTOJAS**
Cantina Tollo

 **APDOVANOJIMAI**
89 balai Wine Enthusiast

 **ISTORIJA**
1960-2010 metai – penkiasdešimt metų *sėkmės*.
CANTINA TOLLO vyno namai buvo visiškai sugriauti karo metu, tačiau sunkiai dirbusių žmonių dėka 1960 metais atstatyti ir laikomi pavyzdžiu visai Italijai. Tai buvo kaip atsakas į pokario socialinę problemą, kuomet daugelis italų paliko namus ir išvyko ieškoti laimės užsienyje, o „Cantina Tollo“ sunkaus darbo dėka atsikūrė ir išgarsino Abruco regioną visame pasaulyje. Jų *sėkmės* receptas yra vienas: aistra vynui ir meilė savo žemei.

 **ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI**
100% *Montepulciano*. Vynas brandinamas slavoniško ąžuolo statinėse 12 mėnesių, siekiant sukurti papildomo kompleksškumą, struktūros.

 **SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS**
Rubino spalvos vynas kvėpia sodo vyšniomis, trintomis avietėmis, šalaviju, džiovintais tabalo lapais. Burnoje vynas elegantiškos dermės, švelnių taninų ir energingoms jaunatviškos rūgštis.

 **VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU**
Derinti prie lazanijos, picų, makaronų *bolonese* padaže, ant griliaus keptų dešrelių, kietų sūrių.

 **PATIEKIMO TEMPERATŪRA**
16- 18°C

