



# Montepulciano d'Abruzzo Riserva 'Mò' 2015 Cantina Tollo

Einzigartig! Dieser Montepulciano d'Abruzzo hat seit Jahren ein Abo auf die Höchstnote von 3 Gläsern im Gambero Rosso. Wie die Cantina Tollo das zu diesem kleinen Preis auf die Flasche bringt, bleibt ihr wohlbehütetes Geheimnis. Grandios.

Weintyp	<b>Rotwein</b>
Produzent	<b>Cantina Tollo</b>
Region	<b>Abruzzen</b>
Rebsorte(n)	<b>Montepulciano</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>16-18 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>13,5 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2023</b>
Ausbau	<b>Großes Holzfass</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 3/3 Gläser Gambero Rosso

"Der Montepulciano Mo Riserva '15 (komplex, strukturiert) und der Trebbiano '18 sind nur die Diamantspitzen eines Teams, das keine Schwächen zu haben scheint."

## Bewertungen & Pressestimmen

### Slow Guida 2018 über das Weingut

"Die Cantina Tollo ist nicht ein statischer Koloss, sondern das dynamische Gegenteil und entschlossen mit einem breiten Weinsortiment an der Spitze des Marktes zu bleiben - mit Qualität zu wettbewerbsfähigen Preisen."

### Bibenda 2015 über das Weingut

"Weine mit einem starken Terroir-Charakter zu mehr als angemessenen Preisen."

## Wine in Black-Bewertung: 93 P

Willkommen in der Abteilung 'Kleine Wunder'! Denn die Cantina Tollo ist beileibe kein Kleinbetrieb, wo drei, vier Familienmitglieder alle Weintrauben beim Vornamen kennen, sondern eine ordentlich große Genossenschaft. Und doch hat sie eben diesen familiären Geist bewahrt, der es ermöglicht ganz besondere Weine zu erzeugen. Bei der Vinifizierung der Montepulciano d'Abruzzo Riserva 'Mò' wurden alle Register gezogen, um einen Spitzen-Wein zu erschaffen: Alle Lesegänge per Hand, Selektion der reifsten Trauben, schonende Fermentierung, 24 Monate Ausbau im Fass und 6 Monate Flaschenreife! Einen derart hohen Aufwand betreibt man eigentlich bei Weinen, die in ganz anderen preislichen Sphären unterwegs sind. Da möchte man fast von einem kleinen 'Grand Cru' aus den Abruzzen sprechen. Daher ist die fürstliche Bewertung vom Gambero Rosso absolut 'kein Wunder'.

## Tasting Note

Das betörende Bouquet versprüht Aromen von getrockneten Rotfrüchten, Lakritze und schwarzer Schokolade, Leder und Tabak, sowie einen sanften Mineralik-Hauch. Am Gaumen ist der Wein zugreifend, mit einem runden Körper und einer faszinierenden Harmonie zwischen Frucht und Fass. Mit etwas Schmelz geht der Wein in das lange Finish über - eccellente, grandioso, einfach tollo!

## Passt zu

Ein Body & Soul-Wein mit einem Preis zum Schmunzeln. Wie gemacht für Pizza & Pasta oder die gehobene Landküche all'italiana.

## Weingut

Die Cantina Tollo ist im gleichnamigen Dorf Tollo (Provinz Chieti) beheimatet, das rund 20 Kilometer südwestlich von Pescara in der Region Abruzzen liegt. Hier, zwischen dem Mittelmeer und den über 2000 Meter hohen Bergen hat sich die Cantina Tollo, die 1960 auf Initiative einiger begeisterter Förderer des Weinbaus der Region entstand, zu einem der maßgeblichen Weinerzeuger der Abruzzen entwickelt. Das betrifft sowohl die Qualität als auch die Quantität, denn mit 3200 Hektar gehört man heute zu den Big Playern in Italien.

Gleichwohl weiß die Cantina Tollo mit einem klugen Weinbergs- und Kellermanagement zu beeindrucken und "... überzeugt jedes Jahr mit immer besser werdenden Weinen" (Gambero Rosso). Das liegt zum einen daran, dass man großen Wert auf Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Biodiversität legt, und dass man mit einer Reihe der besten Önologen mit klugem Know-how die Authentizität der Region bewahrt. Da passt es, dass autochthone Rebsorten wie Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Passerina und Cococciola eine zentrale Rolle spielen, während internationale wie Chardonnay und Merlot nur ergänzend genutzt werden.

So ist es dann auch nur konsequent, dass der wichtigste Wein der Cantina Tollo der Montepulciano d'Abruzzo ist, den es in verschiedenen Qualitäten gibt, gefolgt vom Trebbiano d'Abruzzo, dem weißen Klassiker der Region. Wie hoch das Niveau der Cantina ist, verdeutlicht eindrucksvoll die Aufnahme in Italiens kritischsten Weinführer, dem Slow Wine Guida, normalerweise nur Klein- und Kleinst-Gütern vorbehalten, der da schreibt: "Alle Weine sind sehr gut gemacht und zeigen das Terroir".

## Vinifikation

Der Cantina Tollo Montepulciano d'Abruzzo Riserva 'Mò' 2015 wurde aus 100 % Montepulciano vinifiziert. Die Reben wachsen in einer Dichte von 1.600 Stöcken pro Hektar auf kalkhaltigem und schluffigem Ton und gedeihen in der traditionellen Pergola-Erziehung. Die Trauben wurden in der zweiten Oktoberwoche per Hand gelesen, bevor sie bei 28 °C fermentierten. Nach der malolaktischen Gärung reifte der Wein 24 Monate im großen Holzfass aus slawonischer Eiche, danach nochmal 6 Monate in der Flasche. Ein enormer Aufwand für einen Wein dieser Preisklasse, aber es hat sich gelohnt.