

## CANTINA TOLLO TERRABUONA MONTEPULCIANO



SKU: 11506



<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Land</b>	Italien
<b>Region</b>	Abruzzen
<b>Herkunft</b>	Montepulciano d'Abruzzo DOC
<b>Weingut</b>	Cantina Tollo
<b>Rebsorte</b>	100% Montepulciano
<b>Beschreibung</b>	Weinig mild und angenehm im Geschmack. Trocken, weich und schmackhaft mit leichtem Holzton
<b>Weinbereitung</b>	Traditionell
<b>Boden</b>	Ton-Kalk-Sandboden
<b>Restzucker</b>	4,10 g/l
<b>Säure</b>	5,30 g/l
<b>Alkohol</b>	13,00 %Vol
<b>Empfehlung</b>	Schön zu stark gewürzter Wurst und gebratenem Fleisch. Zu mittelaltem Käse
<b>Trinktemperatur</b>	15 °C bis 18 °C
<b>Trinkreife</b>	Jetzt, 2 bis 3 Jahre lagerfähig



## Langtext

Gut geerdet Cantina Tollo Manche Geschichten beginnen auf der Vinitaly – und enden als Klassiker im Sortiment. Bei einem unserer Treffen drückte uns Riccardo Tiberio, der wortkarge Chef der Cantina Tollo, einst zwei Flaschen in die Hand: "Probiert mal, wenn ihr zu Hause seid." Wer Riccardo kennt, wusste: Diese Hausaufgaben verdienen Aufmerksamkeit. Was sich damals hinter den schlichten Etiketten "Prova A" und "Prova B" verbarg, waren Test-Cuvées für einen neuen Montepulciano d'Abruzzo. Besonders Probe A überzeugte sofort: seidenweich, saftige rote Frucht, dezente Barrique-Noten, die nichts überdecken, sondern alles tragen. Kurz gesagt: eindeutig positiv. Der Name blieb. Über Jahre entwickelte sich der "Prova A" zu einem unserer Bestseller, Jetzt hat die Cantina Tollo dem Wein ein zeitgemäßes Update verpasst: neuer Name, neues Etikett – der Wein dahinter ist derselbe geblieben. Der heutige Terrabuona, was übersetzt guter Boden heißt, ist somit kein neuer Wein, sondern der konsequente Nachfolger des Prova A. Unverändert zeigt er sich mild und zugänglich, voll und harmonisch, trocken und weich, mit reifen Kirscharomen und samtigen Tanninen. Ganz im Stil der Cantina Tollo: viel Wein fürs Geld.