

## TOLLO PINOT GRIGIO

SKU: 12449



<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Land</b>	Italien Abruzzen
<b>Herkunft</b>	Terre di Chieti IGT
<b>Weingut</b>	Cantina Tollo
<b>Rebsorte</b>	100% Pinot Grigio
<b>Beschreibung</b>	Stroh- bis goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Sehr fruchtiger Wein. Reichlich Frucht und elegante florale Aromen in der Nase. Harmonisch und voll im Geschmack mit schöner Struktur
<b>Weinbereitung</b>	Entrappen, sanftes Einmischen, Weinausbau unter Temperaturkontrolle in rostfreien Edelstahltanks.
<b>Boden</b>	Ton-Kalk-Lehm
<b>Restzucker</b>	3,50 g/l
<b>Säure</b>	5,40 g/l
<b>Alkohol</b>	12,00 %Vol
<b>Empfehlung</b>	zu Antipasti, gebratenem Fisch und Krustentieren, weißem Fleisch, leichten Salatplatten und frischem Käse
<b>Trinktemperatur</b>	8 °C bis 10 °C
<b>Trinkreife</b>	Jetzt



## Langtext

### Cantina Tollo

Man könnte meinen, der Name der Genossenschaft sei dem Hirn eines deutschen Comedians entsprungen, der auf Italiener macht: "Isse echte tolle, der Vino von die Cantina, isse echte Cantina tolle!" Toll ist in der Tat, was Önologe Gofredo Agostini und seine Mitarbeiter in den letzten Jahrzehnten geleistet haben, aber benannt ist die Genossenschaft nach ihrem Heimatort Tollo, einem Abbruzzenstädtchen im Süden Pescaras. Nach wie vor hat sie Vorbildfunktion für alle anderen Genossenschaften des Anbaugebiets an der mittleren Adriaküste, und keine andere kommt an die qualitative Konstanz ihrer Weine wirklich heran (mit Ausnahme vielleicht von Farnese Vini, aber das ist ein Privatunternehmen). Die DOCs Montepulciano d'Abruzzo und Trebbiano d'Abruzzo verdanken es zu einem guten Teil der Cantina Tollo, dass sie heute bei Weinfreunden in aller Welt einen respektablen Ruf genießen. Schön, dass den Marktstrategen der Genossenschaft der Erfolg nicht zu Kopf gestiegen ist. Wer nach italienischen Weinen mit einem herausragenden Preis-Leistungsverhältnis sucht, kommt an der Cantina Tollo nicht vorbei.