

TOLOS: THE “CRU” NOBILITY

Tolos: la nobiltà del “cru”

In the high pastures of Maiella, the largest mountain in Abruzzo, one may happen upon tholos, spectacular cupola shaped structures made with dry accumulations of stones. These signs are rooted in the realm of shepherding, but they also have a noble, remote origin: from the Mycenaean civilization to the Etruscan tombs, Roman building to Sardinian nuraghe, and the Trulli houses of Puglia.

This noble, ancient name, bound to the land and the ingeniousness of man, seems the perfect fit for our most prestigious wine. Carefully selected Montepulciano d'Abruzzo grapes are used to produce this complex, powerful “cru”, aged in new barrels for 18 months and for 12 months in the bottle, with an impressive, elegant, balanced, persistent structure. The red par excellence in our line of fine wines..

Nei pascoli alti della Maiella, la montagna madre d'Abruzzo, può accadere di imbattersi nei tholos, spettacolari strutture a cupola realizzate accumulando pietre a secco. Sono ricoveri legati al mondo pastorale, ma hanno in realtà un'origine nobile e remota: dalla civiltà micenea alle tombe etrusche, dagli edifici romani ai nuraghi sardi, fino ai trulli pugliesi.

Questo nome così antico e nobile, ancestralmente legato alla terra e al genio dell'uomo, ci è sembrato perfetto per il nostro vino più prestigioso. Uve Montepulciano d'Abruzzo accuratamente selezionate generano questo “cru” complesso e potente, a nato per 18 mesi in barriques nuove e per 12 in bottiglia, di grande struttura, elegante, equilibrato e di lunga persistenza. Il rosso d'eccellenza nella nostra linea di vini di alto livello.

TYOLOGY

Montepulciano d'Abruzzo DOC.

GRAPE VARIETY

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

VINIFICATION

Fermentation in stainless steel, long maceration on the skins at controlled temperature.

REFINING PROCESS

18 months in new barrels and 12 months in bottles.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Intense ruby red color with garnet shades. Intense aroma of red mature fruit and small wild berries fused elegantly with fine spicy and sweet notes. Of great structure, complex, elegant, balanced and of long persistence.

TIPOLOGIA

Montepulciano d'Abruzzo DOC.

VITIGNI

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio inox, lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

8 mesi in barrique nuove e 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con sfumature granato. Intensi aromi di frutta rossa matura e piccoli frutti di bosco fusi elegantemente con fini note speziate dolci. Di grande struttura, complesso, elegante, equilibrato e di lunga persistenza.

