

Aldiano



SINERGIA ADV. Foto: E. Di Nanno



Cantina Tollo S.C.A. - Viale Garibaldi, 68 - 66010 Tollo (Ch) - Abruzzo (Italia) - Tel. +39 0871 96251 - Fax +39 0871 962122 (Amm.) - Fax +39 0871 962344 (Comm.) - www.cantinatollo.it - e-mail: info@cantinatollo.it





Aldiano Montepulciano D'Abruzzo DOC

Tipologia: Rosso

Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo, Bucchianico
Uve: Montepulciano 100%
Altimetria s.l.m.: 130/200 metri
Tipologia di terreno: argilloso - calcareo e argilloso - limoso
Esposizione: Sud, Sud - Est
Età delle viti: 20/25 anni
Densità di impianto ceppi/ettaro: 1.600 tendone - 4.000 filare
Resa per ettaro: 90/100 q
Forma di allevamento: tendone e filare a cordone speronato
Epoca di vendemmia: seconda metà di ottobre

Vinificazione

Fermentazione: macerazione delle bucce a temperatura controllata
Temperatura della fermentazione in °C: 28
Fermentazione malolattica: sì
Affinamento: 12 mesi in botti di rovere di slavonia (70%) e barriques (30%); sei mesi in bottiglia

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 13,5 % vol
Estratto secco: 35 gr/l
Acidità totale: 5,50
Ph: 3,50
Zuccheri residui: 3,5 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei
Odore: intensi profumi fruttati con note di amarena e frutti di bosco che si fondono a fini sentori speziati
Sapore: corpo pieno e persistente, dalla sensazione tannica integrata e piacevole

Modalità di servizio

Temperatura in °C: 18
Abbinamenti: primi piatti succulenti in salsa rossa, arrostiti e formaggi vari semi stagionati

Category: Red

Terroir and cultivation data

Location of vineyards: Tollo, Bucchianico
Grape variety: Montepulciano 100%
Altitude: 130/200 m above sea level
Soil type: clay and limestone and clay loamy
Aspect: South, and South East
Age of vines: 20/25 years old
Density of vines in plants/hectare: 1.600 tendone 4.000 row
Yield per hectare: 9/10 tonnes
Cultivation system: tendone and spurred cordon row
Harvesting period: October, second fortnight

Vinification process

Fermentatio: controlled temperature maceratio
Fermentation temperature in °C: 28
Malo-lactic fermentation: yes
Ageing process: 12 months in Slavonian oaks (70%) and in barriques (30%) Six months in bottles

Physical and chemical properties

Alcohol content: 13,5 % by volume
Solid residue: 35 g/l
Total acidity: 5,50
Ph factor: 3,50
Sugar content: 3,50 g/l

Sensory analysis

Colour: rich ruby red with purplish highlights
Bouquet: intensely fruity nose with black cherry and wild berries nuances, blended in refined spicy overtones
Taste: full-bodied, smooth and lingerig with a pleasant nose-palate symmetry

How to serve

Temperature in °C: 18
Food to serve with: strongly-flavoured pasta dishes with tomato sauce, roast meats and various semi-mature cheeses

Weinart: Rot

Boden und Zuchtart

Produktionsgemeinden: Tollo, Bucchianico
Traubensorten: Montepulciano 100%
Höhe ü.d.M.: 130/200 M. ü.d.M.
Bodentypologie: Ton- kalkhaltig und tonhaltig, schlickig
Lage: Süd, Süd-Ost
Weinrebenalter: 20/25 Jahre
Anbaudichte, Stöcke pro Hektar: 1600 Plane ("tendone") - 4000 gereiht
Traubenertrag pro Hektar: 90/100 dz
Zuchtart: Plane, "cordone speronato" (Kordon gespornt, eine Art Baumschnitt)
Weinerntezeit: zweite und dritte Oktoberdekade

Weinherstellung

Fermentierung: kontrollierte Maischegärung
Mosttemperatur in °C: 28
Malolaktische Gärung: Ja
Verfeinerung: 12 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche (70%) und Barriques(30%). 6 Monate in Flaschen

Physikalisch - chemische Merkmale

Alkoholgehalt: 13,5 %
Gesamtextrakt: 35 g/L
Säuregehalt: 5,50
Ph: 3,50
Zuckerreste: 3,5 g/L

Organoleptische Merkmale

Farbe: intensiv rubinrot mit Violetreflexen
Bukett: Stark fruchtig duftend mit Sauerkirsch- und Waldbeerennoten die mit feinen Würtzönen verschmelzen
Geschmack: Vollmundig, weich und anhaltend mit einem guten Geruch-Geschmack Verhältnis

Servierbestimmungen

Temperatur in °C: 18
Kombinationen: Kräftige Nudelgerichte mit roter Soße, Braten, verschiedene halbreife Käsesorten



Aldiano Trebbiano D'Abruzzo DOC

Tipologia: Bianco

Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo, Ortona
Uve: Trebbiano 85% e Chardonnay 15 %
Altimetria s.l.m.: 130/110 metri
Tipologia di terreno: medio impasto-argilloso
Esposizione: Ovest, Sud - Ovest
Età delle viti: 20/25 anni
Densità di impianto ceppi/ettaro: 1.600
Resa per ettaro: 90 q
Forma di allevamento: tendone
Epoca di vendemmia: inizio ottobre per il Trebbiano; fine settembre per lo Chardonnay

Vinificazione

Vinificazioe: pigiadiraspatura, criomacerazione del pigiatura soffice, decantazione statica del mosto e controllo della temperatura di fermentazione in serbatoi di acciaio inox; il mosto delle uve chardonnay fermenta in barriques di rovere francese all'interno di locali termocondizionati
Temperatura della fermentazione in °C: 16/18
Fermentazione malolattica: parziale
Affinamento: Trebbiano: 6 mesi in serbatoi di acciaio inox sui lieviti; Chardonnay: 6 mesi in barriques

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 13,8 % vol
Estratto secco: 27 gr/l
Acidità totale: 5,80
Ph: 3,55
Zuccheri residui: 3,8 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con tenui riflessi dorati e sfumature verdoline
Odore: fruttato, con sentori di frutta esotica che si fondono a sottili note di miele e vaniglia
Sapore: pieno, di buona persistenza e di grande equilibrio

Modalità di servizio

Temperatura in °C: 8
Abbinamenti: primi e secondi piatti di pesce, primi e secondi piatti delicati a base di carne, formaggi di media stagionatura

Category: White

Terroir and cultivation data

Location of vineyards: Tollo, Ortona
Grape variety: 85% Trebbiano and 15 % Chardonnay
Altitude: 130/110 m above sea level
Soil type: clay medium texture
Aspect: West and South - West
Age of vines: 20/25 years old
Density of vines in plants/hectare: 1.600 plants
Yield per hectare: 9 tonnes
Cultivation system: tendone
Harvesting period: early October for Trebbiano; end of September for Chardonnay

Vinification process

Vinificatio: in crushher-stemmer, cryomaceration at 5-8° C, soft crushing, settling and control of the must fermentation temperature in stainless steel tanks. The must of the Chardonnay grapes ferments in French oak barriques stored in air-conditioned rooms
Fermentation temperature in °C: 16/18
Malo-lactic fermentation: partial
Ageing process: 6 months on fermentation yeasts in stainless steel tanks for Trebbiano, 6 months in barriques for Chardonnay

Physical and chemical properties

Alcohol content: 13,8 % by volume
Solid residue: 27 g/l
Total acidity: 5,80
Ph factor: 3,55
Sugar content: 3,8 g/l

Sensory analysis

Colour: yellow-staraw with golden highlights and greenish hues
Bouquet: fruity, pleasant nose with the scent of tropical fruit and hints of honey and vanilla
Taste: full-bodied and well-balanced with good length

How to serve

Temperature in °C: 8
Food to serve with: fish dishes, delicate meat dishes and semi-mature cheeses

Weinart: Weiß

Boden und Zuchtart

Produktionsgemeinden: Tollo, Ortona
Traubensorten: Trebbiano 85% - Chardonnay 15%
Höhe ü.d.M.: 130/110 M. ü.d.M.
Bodentypologie: mittelständige Landbodenmischung-tonhaltig
Lage: West - Südwest
Weinrebenalter: 20/25 Jahre
Anbaudichte, Stöcke pro Hektar: 1600 Stöcke
Traubenertrag pro Hektar: 90 dz
Zuchtart: Plane
Weinerntezeit: Trebbiano Anfang Oktober - Chardonnay Ende August

Weinherstellung

Einweichungszeiten und -bestimmungen der Schalen: Traubenstammfernung und Kelterung, Kryomazeration des Abgepressten bei 5-8° C, leichte Kelterung, statische Dekantierung des Mostes und geregelte Gärung in Edelstahl tanks. Der Most der Chardonnaytrauben gärt in französischen Barriques bei ständiger Raumklimatisierung
Mosttemperatur in °C: 16/18
Malolaktische Gärung: partiell
Verfeinerung: Trebbiano: 6 Monate auf Hefen in Edelstahltanks. Chardonnay: 6 Monate in Barriques

Physikalisch - chemische Merkmale

Alkoholgehalt: 13,8 %
Gesamtextrakt: 27 g/L
Säuregehalt: 5,80
Ph: 3,55
Zuckerreste: 3,8 g/L

Organoleptische Merkmale

Farbe: strohgelb mit leichten Goldreflexen und hell-grünen Nuancen
Bukett: Fruchtig, Noten von exotischen Früchten verschmelzen mit feinen Honig- und Vanilladüften
Geschmack: vollmundig, gut anhaltend und harmonisch

Servierbestimmungen

Temperatur in °C: 8
Kombinationen: Fischgerichte aller Art, delikate Nudel- und Fleischgerichte, halbreife Käse

