



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

SINERGA ADI - Foto: E. Di Niemo

Colle Cavalieri





Colle Cavalieri Montepulciano D'Abruzzo DOC

Tipologia: Rosso

Category: Red

Weinart: Rot

Terreno e forma d'allevamento
Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo, Giuliano Teatino
Uve: Montepulciano 100%
Altimetria s.l.m.: 130/150 metri
Tipologia di terreno: argilloso - limoso
Esposizione: Sud - Est, Est
Età delle viti: 15/20 anni
Densità di impianto ceppi/ettaro: 1.600
Resa per ettaro: 130 q
Forma di allevamento: tendone
Epoca di vendemmia: prima settimana di ottobre

Terroir and cultivation data
Location of vineyards: Tollo, Giuliano Teatino
Grape variety: Montepulciano 100%
Altitude: 130/150 m above sea level
Soil type: clay and loamy
Aspect: South - East, East facing
Age of vines: 15/20 years old
Density of vines in plants/hectare: 1.600 plants
Yield per hectare: 13 tonnes
Cultivation system: tendone
Harvesting period: first week of October

Servierbestimmungen
Produktionsgemeinden: Tollo, Giuliano Teatino
Traubensorten: Montepulciano 100%
Höhe ü.d.M.: 130/150 M. ü.d.M.
Bodentypologie: Tonhaltig, schlickig
Lage: Südost - Ost
Weinrebenalter: 15/20 Jahre
Anbaudichte, Stöcke pro Hektar: 1.600 Stöcke
Traubenertrag pro Hektar: 130 dz
Zuchtart: Plane
Weinerntezeit: Erste Oktoberwoche

Vinificazione
Modalità e tempi di macerazione delle bucce: macerazione delle bucce a temperatura controllata per 6/8 giorni
Temperatura della fermentazione in °C: 28
Fermentazione malolattica: parziale
Affinamento: 6 mesi in serbatoio di acciaio inox

Vinification process
Method and duration of maceration with skins: 6/8 days maceration of the skins at controlled temperature
Fermentation temperature in °C: 28
Malo-lactic fermentation: partial
Ageing process: 6 months in stainless steel tanks

Weinherstellung
Einweichungszeiten und - bestimmungen der Schalen: 6-8 Tage kontrollierte Maischegärung
Mosttemperatur in °C: 28
Malolaktische Gärung: partiell
Verfeinerung: 6 Monate in Edelstahlbehältern

Caratteristiche fisico-chimiche
Gradazione alcolica: 12,5 % vol
Estratto secco: 31 gr/l
Acidità totale: 5,60
Ph: 3,45
Zuccheri residui: 2,5 gr/l

Physical and chemical properties
Alcohol content: 12,5 % by volume
Solid residue: 31 g/l
Total acidity: 5,60
Ph factor: 3,45
Sugar content: 2,5 g/l

Physikalisch - chemische Merkmale
Alkoholgehalt: 12,5 %
Gesamtextrakt: 31 g/L
Säuregehalt: 5,60
Ph: 3,45
Zuckerreste: 2,5 g/L

Caratteristiche organolettiche
Colore: rosso rubino con riflessi violacei
Odore: frutta rossa, con sentori di marasca e fini note speziate
Sapore: di medio corpo, sapido, e leggermente tannico

Sensory analysis
Colour: ruby red with purplish highlights
Bouquet: red fruit, scent of morello cherry and a delicate spicy touch
Taste: medium-bodied, full-flavoured and slightly tannic

Organoleptische Merkmale
Farbe: Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen
Buket: Nach roten Früchten, mit Sauerkirschen- und feinen Würznoten
Geschmack: Mittelstruktur, wohlschmeckend, mit einem leicht spürbaren Tanningehalt

Modalità di servizio
Temperatura in °C: 18
Abbinamenti: ottimo con antipasti, primi piatti saporiti, secondi di carne, formaggi freschi e semi stagionati

How to serve
Temperature in °C: 18
Food to serve with: excellent with entrées, flavoured dishes, meats, fresh and semi-mature cheeses

Servierbestimmungen
Temperatur in °C: 18
Kombinationen: Ausgezeichnet zu Vorspeisen, herzhaften Nudelgerichten, Fleischgerichten, und zu halbfreifen und frischen Käsesorten



Colle Cavalieri Montepulciano D'Abruzzo Cerasuolo DOC

Tipologia: Rosato

Category: Rosé

Weinart: Rosé

Terreno e forma d'allevamento
Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo, Canosa Sannita, Ortona
Uve: Montepulciano 100%
Altimetria s.l.m.: 130 metri
Tipologia di terreno: medio impasto tendente all'argilloso
Esposizione: Est, Sud - Est
Età delle viti: 10/15 anni
Densità di impianto ceppi/ettaro: 1.600
Resa per ettaro: 130 q
Forma di allevamento: tendone
Epoca di vendemmia: inizio ottobre

Terroir and cultivation data
Location of vineyards: Tollo, Canosa Sannita, Ortona
Grape variety: Montepulciano 100%
Altitude: 130 m above sea level
Soil type: medium textured, clayey
Aspect: East and South - East facing
Age of vines: 10/15 years old
Density of vines in plants/hectare: 1.600 plants
Yield per hectare: 13 tonnes
Cultivation system: tendone
Harvesting period: early October

Boden und Zuchtart
Produktionsgemeinden: Tollo, Canosa Sannita, Ortona
Traubensorten: Montepulciano 100%
Höhe ü.d.M.: 130 M. ü.d.M.
Bodentypologie: Mittelständige Landbodenmischung
Lage: Ost - Südost
Weinrebenalter: 10/15 Jahre
Anbaudichte, Stöcke pro Hektar: 1.600 Stöcke
Traubenertrag pro Hektar: 130 dz
Zuchtart: Plane
Weinerntezeit: Anfang Oktober

Vinificazione
Vinificazione: pressatura soffice, illimpidamento del mosto e fermentazione a temperatura controllata
Temperatura della fermentazione in °C: 18
Fermentazione malolattica: no
Affinamento: 4 mesi in acciaio inox

Vinification process
Method and duration of maceration with skins: soft crushing, fining of the must and controlled temperature fermentation
Fermentation temperature in °C: 18
Malo-lactic fermentation: no
Ageing process: 4 months in stainless steel tanks

Weinherstellung
Weinbereitung: leichte Pressung, Mostklärung und kontrollierte Fermentierung
Mosttemperatur in °C: 18
Malolaktische Gärung: Nein
Verfeinerung: 4 Monate in Edelstahlbehältern

Caratteristiche fisico-chimiche
Gradazione alcolica: 12,5 % vol
Estratto secco: 24 gr/l
Acidità totale: 5,50
Ph: 3,30
Zuccheri residui: 3 gr/l

Physical and chemical properties
Alcohol content: 12,5 % by volume
Solid residue: 24 g/l
Total acidity: 5,50
Ph factor: 3,30
Sugar content: 3 g/l

Physikalisch - chemische Merkmale
Alkoholgehalt: 12,5 %
Gesamtextrakt: 24 g/L
Säuregehalt: 5,50
Ph: 3,30
Zuckerreste: 3 g/L

Caratteristiche organolettiche
Colore: rosa vivo e brillante con sfumature violacee
Odore: intensamente fruttato, con evidenti sentori di ciliegia e note floreali
Sapore: di medio corpo, morbido, sapido e vellutato nel finale

Sensory analysis
Colour: bright rosé with purplish hues
Bouquet: intense fruity and cherry nose with a touch of flowers
Taste: medium-bodied, smooth and with a velvety finish

Organoleptische Merkmale
Farbe: Leuchtend glänzendes rosa mit veilchenblauen Nuancen
Buket: Intensiv fruchtig, mit klaren Kirsch- und Blumendüften
Geschmack: Mittelstruktur, weich, wohlschmeckend mit samtweichen Endgeschmack

Modalità di servizio
Temperatura in °C: 10
Abbinamenti: antipasti, primi piatti saporiti di carne o pesce, secondi di pesce, arrosti di carni bianche, formaggi freschi o semi stagionati

How to serve
Temperature in °C: 10
Food to serve with: entrées, fish and meat dishes, roast white meats dishes, fresh or semi mature cheeses

Servierbestimmungen
Temperatur in °C: 10
Kombinationen: Vorspeisen, herzhafte Nudelgerichte mit Fleisch- und Fischsoße, Fischgerichte, Braten mit weißem Fleisch, frische und halbreife Käsesorten



Colle Cavalieri Trebbiano D'Abruzzo DOC

Tipologia: Bianco

Category: White

Weinart: Weiß

Terreno e forma d'allevamento
Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo, Canosa Sannita
Uve: Trebbiano 100%
Altimetria s.l.m.: 130 metri
Tipologia di terreno: medio impasto
Esposizione: Ovest, Sud - Ovest
Età delle viti: 10/15 anni
Densità di impianto ceppi/ettaro: 1.600
Resa per ettaro: 140 q
Forma di allevamento: tendone
Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre

Terroir and cultivation data
Location of vineyards: Tollo, Canosa Sannita
Grape variety: Trebbiano 100%
Altitude: 130 m above sea level
Soil type: medium texture
Aspect: West and South - West
Age of vines: 10/15 years old
Density of vines in plants/hectare: 1.600 plants
Yield per hectare: 14 tonnes
Cultivation system: tendone
Harvesting period: second half of September

Boden und Zuchtart
Produktionsgemeinden: Tollo, Canosa Sannita
Traubensorten: Trebbiano 100%
Höhe ü.d.M.: 130 M. ü.d.M.
Bodentypologie: Mittelständige Landbodenmischung
Lage: West - Südwest
Weinrebenalter: 10/15 Jahre
Anbaudichte, Stöcke pro Hektar: 1.600 Stöcke
Traubenertrag pro Hektar: 140 dz
Zuchtart: Plane
Weinerntezeit: Zweite Hälfte September

Vinificazione
Vinificazione: pigiadiraspatura delle uve, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione a temperatura controllata
Temperatura della fermentazione in °C: 16/18
Fermentazione malolattica: no
Affinamento: 4 mesi in serbatoi di acciaio inox

Vinification process
Vinificatio: in crusher-stemmer, soft crushing, cold settling of the must and control of the fermentation temperature
Fermentation temperature in °C: 16/18
Malo-lactic fermentation: no
Ageing process: 4 months in stainless steel tanks

Weinherstellung
Weinbereitung: Traubenstammfernung und Kelterung, leichte Pressung, Kalte Dekantierung des Mostes und kontrollierte Fermentierung
Mosttemperatur in °C: 16/18
Malolaktische Gärung: Nein
Verfeinerung: 4 Monate in Edelstahltanks

Caratteristiche fisico-chimiche
Gradazione alcolica: 12,0 % vol
Estratto secco: 23 gr/l
Acidità totale: 5,50
Ph: 3,30
Zuccheri residui: 3,5 gr/l

Physical and chemical properties
Alcohol content: 12,0 % by volume
Solid residue: 23 g/l
Total acidity: 5,50
Ph factor: 3,30
Sugar content: 3,5 g/l

Physikalisch - chemische Merkmale
Alkoholgehalt: 12,0 %
Gesamtextrakt: 23 g/L
Säuregehalt: 5,50
Ph: 3,30
Zuckerreste: 3,5 g/L

Caratteristiche organolettiche
Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini
Odore: fruttato, con sentori di frutta esotica e fini note floreali
Sapore: di media corpo, delicato, sapido con retrogusto di mandorla

Sensory analysis
Colour: faint yellow-straw with greenish highlights
Bouquet: fruity, pleasant nose with the scent of tropical fruits and a delicate touch of flowers
Taste: middle-bodied, delicate, full-flavoured, with an almond aftertaste

Organoleptische Merkmale
Farbe: Leichtes strohgelb mit hellgrünen Reflexen
Buket: Fruchtig, duftet nach roten Früchten begleitet von feinen Blumennoten
Geschmack: Struktur von mittlerer Intensität, delikat, wohlschmeckend mit Mandelnachgeschmack

Modalità di servizio
Temperatura in °C: 12
Abbinamenti: ottimo come aperitivo e con tutta la cucina marinara, carni bianche e formaggi freschi

How to serve
Temperature in °C: 12
Food to serve with: excellent as an aperitive, with all fish dishes, white meats and fresh cheeses

Servierbestimmungen
Temperatur in °C: 12
Kombinationen: Ausgezeichnet als Aperitif und zu allen Fischgerichten, weißem Fleisch und Frischkäsen



Colle Cavalieri Chardonnay IGT Terre degli Osci

Tipologia: Bianco

Category: White

Weinart: Weiß

Terreno e forma d'allevamento
Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo, Canosa Sannita, Ortona
Uve: Chardonnay 100%
Altimetria s.l.m.: 150 metri
Tipologia di terreno: medio impasto
Esposizione: Ovest, Sud - Ovest
Età delle viti: 10/15 anni
Densità di impianto ceppi/ettaro: 1.600
Resa per ettaro: 100 q
Forma di allevamento: tendone
Epoca di vendemmia: fine agosto

Terroir and cultivation data
Location of vineyards: Tollo, Canosa Sannita, Ortona
Grape variety: Chardonnay 100%
Altitude: 150 m above sea level
Soil type: medium textured
Aspect: West and South - West
Age of vines: 10/15 years old
Density of vines in plants/hectare: 1.600 plants
Yield per hectare: 10 tonnes
Cultivation system: tendone
Harvesting period: end of August

Boden und Zuchtart
Produktionsgemeinden: Tollo, Canosa Sannita, Ortona
Traubensorten: Chardonnay 100%
Höhe ü.d.M.: 150 M. ü.d.M.
Bodentypologie: Mittelständige Landbodenmischung
Lage: West und Südwest
Weinrebenalter: 10/15 Jahre
Anbaudichte, Stöcke pro Hektar: 1.600 Stöcke
Traubenertrag pro Hektar: 100 dz
Zuchtart: Plane
Weinerntezeit: Ende August

Vinificazione
Modalità e tempi di macerazione delle bucce: pigiadiraspatura delle uve, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione a temperatura controllata
Temperatura della fermentazione in °C: 18
Fermentazione malolattica: no
Affinamento: 4 mesi in acciaio inox

Vinification process
Method and duration of maceration with skins: crush stemming of the grapes, soft crushing cold settling of the must at controlled fermentation temperature
Fermentation temperature in °C: 18
Malo-lactic fermentation: no
Ageing process: 4 months in stainless steel tanks

Weinherstellung
Einweichungszeiten und - bestimmungen der Schalen: Traubenstammfernung und Kelterung, leichte Kelterung, kalte Mostdekantierung und geregelte Fermentierung
Mosttemperatur in °C: 18
Malolaktische Gärung: Nein
Verfeinerung: 4 Monate im Edelstahl

Caratteristiche fisico-chimiche
Gradazione alcolica: 12,0 % vol
Estratto secco: 25 gr/l
Acidità totale: 5,50
Ph: 3,50
Zuccheri residui: 3,5 gr/l

Physical and chemical properties
Alcohol content: 12,0 % by volume
Solid residue: 25 g/l
Total acidity: 5,50
Ph factor: 3,50
Sugar content: 3,5 g/l

Physikalisch - chemische Merkmale
Alkoholgehalt: 12,0 %
Gesamtextrakt: 25 g/L
Säuregehalt: 5,50
Ph: 3,50
Zuckerreste: 3,5 g/L

Caratteristiche organolettiche
Colore: giallo paglierino scarico
Odore: fruttato con sentori di frutta esotica
Sapore: di media struttura, avvolgente e leggermente vivace

Sensory analysis
Colour: straw yellow
Bouquet: fruity nose and aroma of tropical fruit
Taste: medium structured, pervasive and slightly lively

Organoleptische Merkmale
Farbe: strohgelb
Buket: Fruchtig, nach exotischen Früchten duftend
Geschmack: Mittelstruktur, mitreißend und leicht lebhaft

Modalità di servizio
Temperatura in °C: 8
Abbinamenti: antipasti di pesce, crostacei, risotti di pesce, spaghetti alle vongole, chitarrina allo scoglio, arrosti di pesce, salmone, carni bianche e formaggi freschi

How to serve
Temperature in °C: 8
Food to serve with: fish entrées, shell fish, fish and rice dishes, "Spaghetti" with clams, "Chitarrina" with sea fruits, roast fish, salmon, white meats and fresh cheeses

Servierbestimmungen
Temperatur in °C: 8
Kombinationen: Vorspeisen mit Fisch, Krustentiere, Fischrisotto, "chitarrina allo scoglio" (tipische abruzzese hausgemachte Nudeln mit Meeresfrüchten), Bratfischgerichte, Lachs, weißes Fleisch und Frischkäse