



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

SINERGIA ADV. Foto: E. Di Nanno



Colle Secco





Colle Secco Montepulciano D'Abruzzo DOC

Tipologia: Rosso

Category: Red

Weinart: Rot

Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Giuliano Teatino, Tollo
Uve: Montepulciano 100%
Altimetria s.l.m.: 130/150 metri
Tipologia di terreno: argilloso - calcareo
Esposizione: Sud - Est
Età delle viti: 20/25 anni
Densità di impianto ceppi/ettaro: 1.600
Resa per ettaro: 120 q
Forma di allevamento: tendone
Epoca di vendemmia: metà ottobre

Vinificazione

Modalità e tempi di macerazione delle bucce: macerazione delle bucce a temperatura controllata per circa 10 giorni
Temperatura della fermentazione in °C: 30
Fermentazione malolattica: sì
Affinamento: 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 e 50 hl

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 13,0 % vol
Estratto secco: 35 gr/l
Acidità totale: 5,40
Ph: 3,50
Zuccheri residui: 2 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei e bordo granato
Odore: di frutta rossa matura con note speziate di cuoio, tabacco e liquirizia
Sapore: pieno, di buona struttura con tannini ben integrati

Modalità di servizio

Temperatura in °C: 18
Abbinamenti: primi piatti succulenti, arrosto di agnello, selvaggina, insaccati e formaggi stagionati e semi stagionati

Terroir and cultivation data

Location of vineyards: Giuliano Teatino, Tollo
Grape variety: Montepulciano 100%
Altitude: 130/150 m above sea level
Soil type: clay - limestone mix
Aspect: South - East facing
Age of vines: 20/25 years old
Density of vines in plants/hectare: 1.600 plants
Yield per hectare: 12 tonnes
Cultivation system: tendone
Harvesting period: mid October

Vinification process

Method and duration of maceration with skins: 10 days maceration on the skins at controlled temperature
Fermentation temperature in °C: about 30
Malo-lactic fermentation: yes
Ageing process: 24 months in Slavonian oak barrels, each holding 25/50 hectolitres

Physical and chemical properties

Alcohol content: 13,0 % by volume
Solid residue: 35 g/l
Total acidity: 5,40
Ph factor: 3,50
Sugar content: 2 g/l

Sensory analysis

Colour: rich ruby red with purplish highlights and rim of garnet
Bouquet: ripe red fruit with spicy touch of leather, tobacco and liquorice
Taste: full-bodied, with a good structure and well-integrated tannins

How to serve

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

Servierbestimmungen

Produktionsgemeinden: Giuliano Teatino, Tollo
Traubensorten: Montepulciano 100%
Höhe ü.d.M.: 130/150 M. ü.d.M.
Bodentypologie: Ton- und kalkhaltig
Lage: Süd - Ost
Weinrebenalter: 20/25 Jahre
Anbaudichte, Stöcke pro Hektar: 1.600 Stöcke
Traubenertrag pro Hektar: 120 dz
Zuchtart: Plane
Weinerntezeit: Mitte Oktober

Weinherstellung

Einweichungszeiten und -bestimmungen der Schalen: Ca. 10 Tage lange kontrollierte Maischegärung
Mosttemperatur in °C: Ca. 30
Malolaktische Gärung: Ja
Verfeinerung: 24 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche von 25 und 50 HL

Physikalisch - chemische Merkmale

Alkoholgehalt: 13,0 %
Gesamtextrakt: 35 g/L
Säuregehalt: 5,40
Ph: 3,50
Zuckerreste: 2 g/L

Organoleptische Merkmale

Farbe: Intensiv rubinrot mit veilchenblauen Reflexen und granatorem Randstreifen
Buket: Nach reifen roten Früchten mit Würznoten von Leder, Tabak und Lakritze
Geschmack: Vollmundig, gute Struktur und wohl integrierter Tanningehalt

Servierbestimmungen

Temperatur in °C: 18
Kombinationen: Herzhafte Nudelgerichte mit Ragout, Lambraten, Geflügel, Würstwaren und reife-halbreife Käsesorten



Colle Secco Trebbiano D'Abruzzo DOC

Tipologia: Bianco

Category: White

Weinart: Weiß

Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo, Ortona
Uve: Trebbiano 100 %
Altimetria s.l.m.: 130/100 metri
Tipologia di terreno: medio impasto - limoso
Esposizione: Sud - Ovest, Ovest
Età delle viti: 15/20 anni
Densità di impianto ceppi/ettaro: 1.600
Resa per ettaro: 100 q
Forma di allevamento: tendone
Epoca di vendemmia: fine settembre

Vinificazione

Modalità e tempi di macerazione delle bucce: pigiatura rasatura, criomacerazione del pigiato a 5/8 °C, pigiatura soffice, decantazione statica del mosto e controllo della temperatura di fermentazione in serbatoi di acciaio inox
Temperatura della fermentazione in °C: 16/17
Fermentazione malolattica: no
Affinamento: in serbatoi di acciaio inox per 3 mesi

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 13,0 % vol
Estratto secco: 26 gr/l
Acidità totale: 5,30
Ph: 3,40
Zuccheri residui: 3,5 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino
Odore: fruttato, con sentori di frutta esotica che si fondono a delicatissime note di miele e vaniglia
Sapore: pieno di buona persistenza e di grande equilibrio

Modalità di servizio

Temperatura in °C: 18
Abbinamenti: pesce e crostacei, primi piatti leggeri e carni bianche

Terroir and cultivation data

Location of vineyards: Tollo, Ortona
Grape variety: Trebbiano 100 %
Altitude: 130/100 m above sea level
Soil type: loamy medium textured
Aspect: South - West and West
Age of vines: 15/20 years old
Density of vines in plants/hectare: 1.600 plants
Yield per hectare: 10 tonnes
Cultivation system: tendone
Harvesting period: end of September

Vinification process

Method and duration of maceration with skins: in crusher-stemmer, cryomaceration at 5 - 8°, soft crushing, settling and temperature control of the must fermentation in stainless steel tanks
Fermentation temperature in °C: 16/17
Malo-lactic fermentation: no
Ageing process: 3 months in stainless steel tanks

Physical and chemical properties

Alcohol content: 13,0 % by volume
Solid residue: 26 g/l
Total acidity: 5,30
Ph factor: 3,40
Sugar content: 3,5 g/l

Sensory analysis

Colour: straw-yellow
Bouquet: fruity with tropical fruit scent blended with a very delicate touch of honey and vanilla
Taste: full-bodied, well-balanced and long lingering

How to serve

Temperature in °C: 8/10
Food to serve with: fish and shell-fish, light pasta and rice dishes and white meats

Boden und Zuchtart

Produktionsgemeinden: Tollo, Ortona
Traubensorten: Trebbiano 100%
Höhe ü.d.M.: 130/100 M. ü.d.M.
Bodentypologie: Mittelständige
Landbodenmischung - schlickig
Lage: Südwest - West
Weinrebenalter: 15/20 Jahre
Anbaudichte, Stöcke pro Hektar: 1.600 Stöcke
Traubenertrag pro Hektar: 100 dz
Zuchtart: Plane
Weinerntezeit: Ende September

Weinherstellung

Einweichungszeiten und -bestimmungen der Schalen: Traubenstammfernung und Kelterung, Kryomazeration des Abgepressten bei 5-8°C, leichte Kelterung, statische Dekantierung und kontrollierte Gärung in Edelstahltanks
Mosttemperatur in °C: 16/17
Malolaktische Gärung: Nein
Verfeinerung: 3 Monate in Edelstahltanks

Physikalisch - chemische Merkmale

Alkoholgehalt: 13,0 %
Gesamtextrakt: 26 g/L
Säuregehalt: 5,30
Ph: 3,40
Zuckerreste: 3,5 g/L

Organoleptische Merkmale

Farbe: Strohgelb
Buket: Fruchtig, nach exotischen Früchten leicht duftend, die mit den feinsten Honig- und Vanillanoten verschmelzen
Geschmack: Vollmundig, gut anhaltend und großartig ausgewogen

Servierbestimmungen

Temperatur in °C: 8/10
Kombinationen: Fisch und Krustentiere, leichte Nudelgerichte und weißes Fleisch



Colle Secco Rubino Montepulciano D'Abruzzo DOC

Tipologia: Rosso

Category: Red

Weinart: Rot

Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Giuliano Teatino, Tollo
Uve: Montepulciano 100%
Altimetria s.l.m.: 150/130 metri
Tipologia di terreno: argilloso - calcareo
Esposizione: Sud - Est
Età delle viti: 20/25 anni
Densità di impianto ceppi/ettaro: 1.600
Resa per ettaro: 120 q
Forma di allevamento: tendone
Epoca di vendemmia: metà ottobre

Vinificazione

Modalità e tempi di macerazione delle bucce: macerazione delle bucce a temperatura controllata per circa una settimana
Temperatura della fermentazione in °C: 28/30
Fermentazione malolattica: sì
Affinamento: 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 13,5 % vol
Estratto secco: 34 gr/l
Acidità totale: 5,40
Ph: 3,50
Zuccheri residui: 2,5 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi violacei e bordo leggermente granato
Odore: di frutta rossa matura, viola e note speziate di liquirizia, chiodi di garofano e cacao
Sapore: pieno di buona struttura con tannini dolci e vellutati

Modalità di servizio

Temperatura in °C: 18
Abbinamenti: primi piatti in salsa rossa, arrosti, insaccati abruzzesi, formaggi stagionati e semi stagionati

Terroir and cultivation data

Location of vineyards: Giuliano Teatino, Tollo
Grape variety: Montepulciano 100%
Altitude: 150/130 m above sea level
Soil type: clay - limestone mix
Aspect: South - East
Age of vines: 20/25 years old
Density of vines in plants/hectare: 1.600 plants
Yield per hectare: 12 tonnes
Cultivation system: tendone
Harvesting period: mid October

Vinification process

Method and duration of maceration with skins: 1 week at controlled temperature
Fermentation temperature in °C: 28/30
Malo-lactic fermentation: yes
Ageing process: 24 months in 25 hectolitres Slavonian oak barrels

Physical and chemical properties

Alcohol content: 13,5 % by volume
Solid residue: 34 g/l
Total acidity: 5,40
Ph factor: 3,50
Sugar content: 2,5 g/l

Sensory analysis

Colour: ruby red with purplish highlights and slightly garnet rim
Bouquet: ripe red fruit, purplish colour, liquorice, cloves and cocoa spicy nuances
Taste: full-bodied, with good structure with sweet tannins, well-balanced with good length

How to serve

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

Boden und Zuchtart

Produktionsgemeinden: Giuliano Teatino, Tollo
Traubensorten: Montepulciano 100%
Höhe ü.d.M.: 150/130 M. ü.d.M.
Bodentypologie: Ton - und kalkhaltig
Lage: Süd - Ost
Weinrebenalter: 20/25 Jahre
Anbaudichte, Stöcke pro Hektar: 1.600 Stöcke
Traubenertrag pro Hektar: 120 dz
Zuchtart: Plane
Weinerntezeit: Mitte Oktober

Weinherstellung

Einweichungszeiten und -bestimmungen der Schalen: ca. eine Woche lange kontrollierte Maischegärung
Mosttemperatur in °C: 28/30
Malolaktische Gärung: Ja
Verfeinerung: 24 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche von 25 Hektolitern

Physikalisch - chemische Merkmale

Alkoholgehalt: 13,5 %
Gesamtextrakt: 34 g/L
Säuregehalt: 5,40
Ph: 3,50
Zuckerreste: 2,5 g/L

Organoleptische Merkmale

Farbe: rubinrot mit veilchenblauen Reflexen und leicht granatrot am Randstreifen
Buket: Nach reifen roten Früchten, Veilchen, mit Würznoten von Lakritze, Gewürznelken und Kakao
Geschmack: Vollmundig, mit guter Struktur und süßen samtweichen Tanninen

Servierbestimmungen

Temperatur in °C: 18
Kombinationen: Nudelgerichte mit Ragout, Braten, abruzzische Würstwaren und halbreife Käsesorten

CANTINA TOLLO

CANTINA TOLLO