

Cretico



CANTINA TOLLO



Creico Chardonnay IGT Terre di Chieti

Tipologia: Bianco

Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo

Uve: Chardonnay 100%

Altimetria s.l.m.: 130 metri

Tipologia di terreno: calcareo argilloso

Esposizione: Sud, Sud - Ovest

Età delle viti: 15/20 anni

Densità di impianto ceppi/ettaro:

1.600 tendoni - 4.000 filare

Resa per ettaro: 80 q

Forma di allevamento: tendone e filare

a cordone speronato

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione

Vinificazione: pigiadiraspatura, criomacerazione del pigiato a 5/8 °C, pigiatura soffice e controllo della temperatura di fermentazione del mosto limpido in barriques di rovere francese all'interno di locali termocondizionati

Temperatura della fermentazione in °C: 18/20

Fermentazione malolattica: sì

Affinamento: 18 mesi sui lieviti nelle barriques dove è avvenuta la fermentazione; 6 mesi in bottiglia

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 14,5 % vol

Estratto secco: 28 gr/l

Acidità totale: 5,60

Ph: 3,65

Zuccheri residui: 3,5 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Odore: di frutta gialla matura, con note tropicali e di frutta secca che si fondono ad eleganti sentori speziati di vaniglia, confetto e miele

Sapore: pieno, suadente e di lunga persistenza

Sapone: pieno, suadente e di lunga persistenza

Modalità di servizio

Temperatura in °C: 12

Abbinamenti: primi piatti saporiti a base di carne o pesce, carni bianche e pesci al forno, brodetto dell'Adriatico; ottimo con formaggi stagionati e semi stagionati accompagnati da confetture e miele di agrumi

Category: White

Terroir and cultivation data

Location of vineyards: Tollo

Grape variety: Chardonnay 100%

Altitude: 130 m above sea level

Soil type: limestone - clay mix

Aspect: South and South - West

Age of vines: 15/20 years old

Density of vines in plants/hectare:

1600 tendone - 4000 rows

Yield per hectare: 8 tonnes

Cultivation system: arbour and cordon-trained row

Harvesting period: First decade of September

Vinification process

Fermentatio: crusher-stemmer, low-temperature skin fermentation 5-8 °C, soft crushing and control of the must fermentation temperature in small French oak casks stored in air-conditioned rooms.

Fermentation temperature in °C: 18/20

Malo-lactic fermentation: yes

Ageing process: 18 months on the yeast in the oak casks used for fermentation. 6 months in bottle.

Physical and chemical properties

Alcohol content: 14,5 % by volume

Solid residue: 28 g/l

Total acidity: 5,60

Ph factor: 3,65

Sugar content: 3,5 g/l

Sensory analysis

Colour: intense straw-yellow with golden highlights

Bouquet: ripe fruity aroma with tropical nuances

and dry fruit that blend delicately with a touch of spicy vanilla, sugared almonds and honey

Taste: full-bodied temping and very lingering

How to serve

Temperature in °C: 12

Food to serve with: flavoured pasta with meat or fish dishes, fish baked in the oven, typical "Brodetto dell'Adriatico" (fish stew). Excellent with mature and semi mature cheese served with jam or citrus honey.

Weinart: Weiß

Boden und Zuchtart

Produktionsgemeinden: Tollo

Traubensorten: Chardonnay 100%

Höhe ü.d.M.: 130 M. ü.d.M.

Bodentypologie: Kalk- und tonhaltig

Lage: Ost - Südost

Weinrebenalter: 15/20 Jahre

Anbaudichte, Stöcke pro Hektar: 1.600 Stöcke

Plane - 4.000 Kordon

Traubenertrag pro Hektar: 80 dz

Zuchtart: Plane und Kordon bespornt

Weinerntezeit: erste September-Dekade

Weinherstellung

Weinbereitung: Kelterung und Traubenkammfernung, Kryomazeration des Abgepressten bei 5-8 °C, leichte Kelterung und kontrollierte Gärungstemperatur des klaren Mostes in französischen Barriques, Raumklimatisierung

Mosttemperatur in °C: 18/20

Malolaktische Gärung: ja

Verfeinerung: 18 Monate auf selbstgezüchteten Hefen in den Barriques, in denen die Gärung erfolgte und 6 Monate in Flaschen

Physikalisch - chemische Merkmale

Alkoholgehalt: 14,5 %

Gesamtextrakt: 28 g/L

Säuregehalt: 5,60

pH: 3,65

Zuckerreste: 43,5 g/L

Organoleptische Merkmale

Farbe: intensiv strohgelb mit Goldnuancen

Bukett: riecht nach reifem gelben Obst mit Dörrobst- und tropischen Noten, die mit würzigen Vanille-, Konfekt- und Honigdüften verschmelzen.

Geschmack: körperlreich, verlockend und lang anhaltend

Servierbestimmungen

Temperatur in °C: 12

Kombinationen: herzhaftes Nudelgericht mit Fleisch- oder Fischsoße; zu weißem Fleisch und gebackenem Fisch sowie zur adriatischen Fischsuppe. Ausgezeichnet zu reifen und halbreifen Käsesorten begleitet von Konfitüren und Zitrusfrüchtenhonig

