

# Hedòs



CANTINA TOLLO



## Hedòs Montepulciano D'Abruzzo Cerasuolo DOC

Tipologia: Rosato

### Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo  
Uve: Montepulciano 100%  
Altimetria s.l.m.: 130 metri  
Tipologia di terreno: argilloso - calcareo  
Esposizione: Sud - Est  
Età delle viti: 25/30 anni  
Densità di impianto ceppi/ettaro: 1.600 ceppi  
Resa per ettaro: 80 q  
Forma di allevamento: tendone  
Epoca di vendemmia: metà di ottobre

### Vinificazione

Vinificazione: macerazione a freddo del pigiato per 24 ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox  
Temperatura della fermentazione in °C: 18  
Fermentazione malolattica: parziale  
Affinamento: in serbatoi di acciaio inox per 4/6 mesi

### Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 14,0 % vol  
Estratto secco: 29 gr/l  
Acidità totale: 5,30  
Ph: 3,50  
Zuccheri residui: 3,5 gr/l

### Caratteristiche organolettiche

Colore: rosato intenso e brillante con sfumature violacee  
Odore: intensi ed eleganti profumi di frutta rossa matura, fini note floreali e delicate nuances speziate  
Sapore: pieno, intenso, morbido e di lunga persistenza

### Modalità di servizio

Temperatura in °C: 10/12  
Abbinamenti: ottimo con il brodetto di pesce dell'adriatico, la trippa, la pizza, arrostiti di carni bianche e formaggi semi stagionati

Category: Rosé

### Terroir and cultivation data

Location of vineyards: Tollo  
Grape variety: Montepulciano 100%  
Altitude: 130 m above sea level  
Soil type: limestone-clay mix  
Aspect: South and South-East  
Age of vines: 25/30 years old  
Density of vines in plants/hectare: 1.600 trunks  
Yield per hectare: 8 tonnes  
Cultivation system: tendone  
Harvesting period: middle of October

### Vinification process

Fermentatio: cold maceration for 24 hours, soft crushing and control of the fermentation temperature in stainless steel tanks  
Fermentation temperature in °C: 18  
Malo-lactic fermentation: partial  
Ageing process: 4/6 months in stainless steel tanks

### Physical and chemical properties

Alcohol content: 14,0 % by volume  
Solid residue: 29 g/l  
Total acidity: 5,30  
Ph factor: 3,50  
Sugar content: 3,5 g/l

### Sensory analysis

Colour: it pours an intense and bright rosé with purplish nuances  
Bouquet: red ripe fruity distinguished aroma with a touch of flower and spicy nuances  
Taste: full-bodied, soft and long lingering

### How to serve

Temperature in °C: 10/12  
Food to serve with: excellent with "Brodetto dell'Adriatico" (fish stew), tripe, pizza, roasted white meats and semi mature cheese

Weinart: Rosé

### Boden und Zuchtart

Produktionsgemeinden: Tollo  
Traubensorten: Montepulciano 100%  
Höhe ü.d.M.: 130 M. ü.d.M.  
Bodentypologie: kalk- und tonhaltig  
Lage: Südost  
Weinrebenalter: 25/30 Jahre  
Anbaudichte, Stöcke pro Hektar: 1.600 Stöcke  
Traubenertrag pro Hektar: 80 dz  
Zuchtart: Plane  
Weinerntezeit: Mitte Oktober

### Weinherstellung

Wein-bereitung: 24 Stunden lang kalte Mazeration, leichte Pressung und klimatisierte Kelterung in Edelstahltanks  
Mosttemperatur in °C: 18  
Malolaktische Gärung: Partiiell  
Verfeinerung: 4/6 Monate in Edelstahltank

### Physikalisch - chemische Merkmale

Alkoholgehalt: 14,0 %  
Gesamtextrakt: 29 g/L  
Säuregehalt: 5,30  
Ph: 3,50  
Zuckerreste: 3,5 g/L

### Organoleptische Merkmale

Farbe: intensiv rosé mit leuchtend veilchenblauen Nuancen  
Bukett: Nach reifem roten Obst intensiv und elegant duftend, mit anschließenden zarten Blumen- und Würznoten  
Geschmack: körperreich, stark, zart und lang anhaltend

### Servierbestimmungen

Temperatur in °C: 10/12  
Kombinationen: Paßt perfekt zur adriatischen Fischsuppe, Pizza, gebratenem weißen Fleisch und halb-reifen Käsesorten

