



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](http://www.cantinatollo.it) - e-mail: [info@cantinatollo.it](mailto:info@cantinatollo.it)

SINERGA ADI  
Foto: E. Di Niemo





## Montepulciano D'Abruzzo DOC

Tipologia: Rosso

Category: Red

Weinart: Rot

### Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo, Ortona, Canosa Sannita  
**Uve:** Montepulciano 100%  
**Altimetria s.l.m.:** 130/170 metri  
**Tipologia di terreno:** argilloso - calcareo  
**Esposizione:** Sud - Est  
**Età delle viti:** 20/25 anni  
**Densità di impianto ceppi/ettaro:** 3300 tendone, 4000 filare  
**Resa per ettaro:** 120 q  
**Forma di allevamento:** tendone e filare  
**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:** 28/30  
**Fermentazione malolattica:** sì  
**Affinamento:** 12 mesi in vasche di cemento

### Caratteristiche fisico-chimiche

**Gradazione alcolica:** 13,50 % vol  
**Estratto secco:** 36 gr/l  
**Acidità totale:** 5,60  
**Ph:** 3,50  
**Zuccheri residui:** 3,5 gr/l

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi violacei  
**Odore:** frutta rossa matura, viola, rosa e note speziate di liquirizia  
**Sapore:** pieno, morbido e persistente con buona corrispondenza gusto-olfattiva

### Modalità di servizio

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

### Terroir and cultivation data

**Location of vineyards:** Tollo, Ortona, Canosa Sannita  
**Grape variety:** Montepulciano 100%  
**Altitude:** 130/170 m above sea level  
**Aspect:** South and south-east  
**Soil type:** limestone - clay mix  
**Age of vines:** 20/25 years old  
**Density of vines in plants/hectare:** 3300 tendone variety, 4000 row variety  
**Yield per hectare:** 120 tonnes  
**Cultivation system:** tendone and row  
**Harvesting period:** half of October

### Vinification process

**Method and duration of maceration with skins:** maceration of the skins at controlled temperature for about 10 days  
**Fermentation temperature in °C:** 28/30  
**Malo-lactic fermentation:** yes  
**Ageing process:** 12 months in cement vat

### Physical and chemical properties

**Alcohol content:** 13.50 % by volume  
**Solid residue:** 36 g/l  
**Total acidity:** 5.60  
**Ph factor:** 3.50  
**Sugar content:** 3.5 g/l

### Sensory analysis

**Colour:** intense ruby red with hints of violet  
**Bouquet:** ripe red fruit, violet, pink with liquorice spicy notes  
**Taste:** full-bodied soft and lingering with a fine nose-palate symmetry

### How to serve

**Temperature in °C:** 18  
**Food to serve with:** tasty first dishes in red sauce, roast meat and various semi-mature cheeses

### Servierbestimmungen

**Produktionsgemeinden:** Tollo, Ortona, Canosa Sannita  
**Traubensorten:** Montepulciano 100%  
**Höhe ü.d.M.:** 130/170 M. ü.d.M.  
**Bodentypologie:** lehmig und kalkhaltig  
**Lage:** Südost  
**Weinrebenalter:** 20/25 Jahre  
**Anbaudichte, Stöcke pro Hektar:** 3300 pro Plane, 4000 pro Reihe  
**Traubenertrag pro Hektar:** 120 dz  
**Zuchtart:** unter Planen und in Reihen  
**Weinertezeit:** Mitte Oktober

### Weinherstellung

**Einweichungszeiten und -bestimmungen der Schalen:** Mazeration der Traubenschalen bei kontrollierter Temperatur für die Dauer von ca. zehn Tagen  
**Mosttemperatur in °C:** 28 - 30  
**Malolaktische Gärung:** ja  
**Verfeinerung:** zwölf Monate in Zementbecken

### Physikalisch - chemische Merkmale

**Alkoholgehalt:** 13,5 %  
**Gesamtextrakt:** 36 g/L  
**Säuregehalt:** 5,60  
**Ph:** 3,50  
**Zuckerreste:** 3,5 g/L

### Organoleptische Merkmale

**Farbe:** intensives Rubinrot mit violetten Reflexen  
**Bulett:** nach reifen, roten Früchten, Veilchen, Rosen mit einer würzigen Lakritznote  
**Geschmack:** vollmundig, weich und anhaltend mit guter Übereinstimmung im Geschmack und Duft

### Servierbestimmungen

**Temperatur in °C:** 18  
**Kombinationen:** zu saftigen Nudelgerichten mit roter Soße, Braten und verschiedenen halbreifen Käsesorten



## Montepulciano D'Abruzzo Cerasuolo DOC

Tipologia: Rosato

Category: Rosé

Weinart: Rosé

### 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:** 15/20 anni  
**Densità di impianto ceppi/ettaro:** 3300 plants  
**Resa per ettaro:** 120 q  
**Forma di allevamento:** tendone  
**Epoca di vendemmia:** prima metà di ottobre

### Vinificazione

**Vinificazione:** macerazione a freddo del pigiato per 6 - 8 ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox  
**Temperatura della fermentazione in °C:** 18  
**Fermentazione malolattica:** no  
**Affinamento:** in serbatoi di acciaio inox per 4 - 6 mesi

### Caratteristiche fisico-chimiche

**Gradazione alcolica:** 13,0 % vol  
**Estratto secco:** 26 gr/l  
**Acidità totale:** 5,50  
**Ph:** 3,40  
**Zuccheri residui:** 3,5 gr/l

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosa vivo con sfumature violacee  
**Odore:** intensi ed eleganti profumi di frutta rossa e fini note floreali  
**Sapore:** di buona struttura, intenso, morbido e persistente

### Modalità di servizio

**Temperatura in °C:** 10/12  
**Abbinamenti:** ottimo con il brodetto di pesce dell'adriatico, la trippa, la pizza, e con pietanze delicate a base di carne

### Terroir and cultivation data

**Location of vineyards:** Tollo, Ortona, Canosa Sannita  
**Grape variety:** Montepulciano 100%  
**Altitude:** 130 m above sea level  
**Soil type:** limestone - clay mix  
**Age of vines:** 15/20 years old  
**Density of vines in plants/hectare:** 3300 plants  
**Yield per hectare:** 120 tonnes  
**Cultivation system:** tendone  
**Harvesting period:** first half of October

### Vinification process

**Method and duration of maceration with skins:** cold maceration for 6/ 8 hours, soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tank  
**Fermentation temperature in °C:** 18  
**Malo-lactic fermentation:** no  
**Ageing process:** 4-6 months in stainless steel tank

### Physical and chemical properties

**Alcohol content:** 13.0 % by volume  
**Solid residue:** 26 g/l  
**Total acidity:** 5.50  
**Ph factor:** 3.40  
**Sugar content:** 3.5 g/l

### Sensory analysis

**Colour:** pink with hints of violet  
**Bouquet:** vibrant with intense scent of red fruit and delicate flowery notes  
**Taste:** well-structured, full, velvety and lingering

### How to serve

**Temperature in °C:** 10/12  
**Food to serve with:** excellent with the typical soup fish from Adriatico "Brodetto" and also with pizza, tripe and light meat dishes

### Boden und Zuchtart

**Produktionsgemeinden:** Tollo, Ortona, Canosa Sannita  
**Traubensorten:** Montepulciano 100%  
**Höhe ü.d.M.:** 130 M. ü.d.M.  
**Bodentypologie:** lehmig und kalkhaltig  
**Lage:** Südost  
**Weinrebenalter:** 15/20 Jahre  
**Anbaudichte, Stöcke pro Hektar:** 3.300 Stöcke  
**Traubenertrag pro Hektar:** 120 dz  
**Zuchtart:** unter Planen  
**Weinertezeit:** erste Oktoberhälfte

### Weinherstellung

**Weinbereitung:** Kaltmazeration der Maische für die Dauer von 6 - 8 Stunden, sanftes Keltern bei kontrollierter Gärungstemperatur in Edelstahltanks.  
**Mosttemperatur in °C:** 18  
**Malolaktische Gärung:** Nein  
**Verfeinerung:** in Edelstahltanks für die Dauer von vier bis sechs Monaten

### Physikalisch - chemische Merkmale

**Alkoholgehalt:** 13,0 %  
**Gesamtextrakt:** 26 g/L  
**Säuregehalt:** 5,50  
**Ph:** 3,40  
**Zuckerreste:** 3,5 g/L

### Organoleptische Merkmale

**Farbe:** flammendrot mit violetten Nuancen  
**Bukett:** intensiver und eleganter Duft von roten Früchten und feine blumige Note  
**Geschmack:** gut strukturiert, intensiv, weich und anhaltend

### Servierbestimmungen

**Temperatur in °C:** 10 - 12  
**Kombinationen:** bestens geeignet zu Fischsuppe nach adriatischer Art, Kutteln, Pizza und delikaten Fleischgerichten



## Trebbiano D'Abruzzo DOC

Tipologia: Bianco

Category: White

Weinart: Weiß

### Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo, Ortona, Canosa Sannita  
**Uve:** Trebbiano 100%  
**Altimetria s.l.m.:** 130/170 metri  
**Tipologia di terreno:** medio impasto - limoso  
**Esposizione:** Ovest, Sud - Ovest  
**Età delle viti:** 20/25 anni  
**Densità di impianto ceppi/ettaro:** 3300 per il tendone, 4000 per il filare  
**Resa per ettaro:** 100 q  
**Forma di allevamento:** tendone e filare  
**Epoca di vendemmia:** fine settembre

### Vinificazione

**Vinificazione:** pigiadirasatura, 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 vasche di cemento sui lieviti di fermentazione per minimo 3 mesi

### Caratteristiche fisico-chimiche

**Gradazione alcolica:** 12,50 % vol  
**Estratto secco:** 26 gr/l  
**Acidità totale:** 5,50  
**Ph:** 3,40  
**Zuccheri residui:** 3,5 gr/l

### Caratteristiche organolettiche

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

### Modalità di servizio

**Temperatura in °C:** 8/10  
**Abbinamenti:** primi e secondi piatti di pesce, primi e secondi piatti delicati a base di carne, formaggi di media stagionatura

### Terroir and cultivation data

**Location of vineyards:** Tollo, Ortona, Canosa Sannita  
**Grape variety:** Trebbiano 100%  
**Altitude:** 130/170 m above sea level  
**Soil type:** average mix, muddy  
**Aspect:** West, South-west  
**Weinrebenalter:** 20/25 Jahre  
**Anbaudichte, Stöcke pro Hektar:** 3300 pro Plane, 4000 pro Reihe  
**Traubenertrag pro Hektar:** 100 dz  
**Zuchtart:** unter Planen und in Reihen  
**Weinertezeit:** Ende September

### Vinification process

**Vinificatio:** destemming, cryomaceration at 5-8 °C, soft crushing, settling of the must and fermentation temperature control in stainless steel tank. 10% of the must ferments and ages in French oak barriques  
**Fermentation temperature in °C:** 16/17  
**Malo-lactic fermentation:** no  
**Ageing process:** at least three months in cement vat on fermentation yeasts

### Physical and chemical properties

**Alcohol content:** 12.50 % by volume  
**Solid residue:** 26 g/l  
**Total acidity:** 5.50  
**Ph factor:** 3.40  
**Sugar content:** 3.5 g/l

### Sensory analysis

**Colour:** straw-yellow with green highlights  
**Bouquet:** fruity, with exotic fruit overtone blended with a very delicate touch of flowery  
**Taste:** full-bodied, lingering and very well balanced

### How to serve

**Temperature in °C:** 8/10  
**Food to serve with:** fish dishes, light meat dishes, semi mature cheese

### Boden und Zuchtart

**Produktionsgemeinden:** Tollo, Ortona, Canosa Sannita  
**Traubensorten:** Trebbiano 100%  
**Höhe ü.d.M.:** 130/170 M. ü.d.M.  
**Bodentypologie:** mittel und schlickig  
**Lage:** West - Südwest  
**Weinrebenalter:** 20/25 Jahre  
**Anbaudichte, Stöcke pro Hektar:** 3300 pro Plane, 4000 pro Reihe  
**Traubenertrag pro Hektar:** 100 dz  
**Zuchtart:** unter Planen und in Reihen  
**Weinertezeit:** Ende September

### Weinherstellung

**Weinbereitung:** Abbeeren und Keltern, Kaltmazeration der Maische bei 5-8 °C, sanftes Keltern, statisches Dekantieren des Mosts bei kontrollierter Gärungstemperatur in Edelstahltanks  
**Mosttemperatur in °C:** 16/17  
**Malolaktische Gärung:** Nein  
**Verfeinerung:** in Zementbecken auf Gärungshafen für die Dauer von mindestens drei Monaten

### Physikalisch - chemische Merkmale

**Alkoholgehalt:** 12,50 %  
**Gesamtextrakt:** 26 g/L  
**Säuregehalt:** 5,50  
**Ph:** 3,40  
**Zuckerreste:** 3,5 g/L

### Organoleptische Merkmale

**Farbe:** strohgelb mit grünlichen Reflexen  
**Bulett:** fruchtig, mit einem Hauch von exotischen Früchten, die auf feinsten, blumigen Noten fußen  
**Geschmack:** vollmundig, lang anhaltend und ausgewogen

### Servierbestimmungen

**Temperatur in °C:** 8 - 10  
**Kombinationen:** zu Nudel- und Hauptgerichten auf Fischbasis, zu delikaten Nudel- und Hauptgerichten auf Fleischbasis, mittelreifen Käsesorten



## 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:** 3.300  
**Resa per ettaro:** 90 q  
**Forma di allevamento:** tendone  
**Epoca di vendemmia:** fine agosto - primi di settembre

### Vinificazione

**Modalità e tempi di macerazione delle bucce:** pigiadirasatura, criomacerazione del pigiato a 5-8 °C, pigiatura soffice, decantazione statica del mosto e controllo della temperatura di fermentazione in serbatoi di acciaio inox. Il 10 % del mosto fermenta e viene affinato in barriques di rovere francese  
**Temperatura della fermentazione in °C:** 18  
**Fermentazione malolattica:** no  
**Affinamento:** 6 mesi in acciaio inox e in barriques

### Caratteristiche fisico-chimiche

**Gradazione alcolica:** 13,50 % vol  
**Estratto secco:** 25 gr/l  
**Acidità totale:** 5,50  
**Ph:** 3,58  
**Zuccheri residui:** 3,5 gr/l

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** giallo paglierino dorato con riflessi verdolini  
**Odore:** fruttato intenso con sentori di frutta esotica e nuances di miele e vaniglia  
**Sapore:** pieno, sapido e di buona persistenza

### Modalità di servizio

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

### Terroir and cultivation data

**Location of vineyards:** Tollo, Canosa Sannita, Ortona  
**Grape variety:** Chardonnay 100%  
**Altitude:** 150 m above sea level  
**Soil type:** average mix  
**Aspect:** West and South - West  
**Age of vines:** 10/15 years old  
**Density of vines in plants/hectare:** 1600 plants  
**Yield per hectare:** 9 tonnes  
**Cultivation system:** tendone  
**Harvesting period:** end of August, early September

### Vinification process

**Method and duration of maceration with skins:** destemming, cryomaceration at 5-8 °C, soft crushing, settling of the must and fermentation temperature control in stainless steel tank. 10% of the must ferments and ages in French oak barriques  
**Fermentation temperature in °C:** 18  
**Malo-lactic fermentation:** no  
**Ageing process:** six months in stainless steel tank and in barriques

### Physical and chemical properties

**Alcohol content:** 13.50 % by volume  
**Solid residue:** 25 g/l  
**Total acidity:** 5.50  
**Ph factor:** 3.58  
**Sugar content:** 3.5 g/l

### Sensory analysis

**Colour:** straw-yellow with green highlights  
**Bouquet:** vibrant fruity with exotic fruit overtone and honey and vanilla nuances  
**Taste:** full body, full-flavoured and lingering

### How to serve

**Temperature in °C:** 8  
**Food to serve with:** fish and shell- fish entrées, rice dishes, spaghetti with clams, chitarra allo scoglio, roast fish, salmon, white meat and semi-mature cheese

### Boden und Zuchtart

**Produktionsgemeinden:** Tollo, Canosa Sannita, Ortona  
**Traubensorten:** Chardonnay 100%  
**Höhe ü.d.M.:** 150 M. ü.d.M.  
**Bodentypologie:** Mittel  
**Lage:** West und Südwest  
**Weinrebenalter:** 10/15 Jahre  
**Anbaudichte, Stöcke pro Hektar:** 3.300 Stöcke  
**Traubenertrag pro Hektar:** 90 dz  
**Zuchtart:** unter Plane  
**Weinertezeit:** Ende August, Anfang September

### Weinherstellung

**Einweichungszeiten und -bestimmungen der Schalen:** Abbeeren und Keltern, Kaltmazeration der Maische bei 5-8 °C, sanftes Keltern, statisches Dekantieren des Mosts bei kontrollierter Gärungstemperatur in Edelstahltanks. 10 % des Mosts gärt und wird in Barriquefassern aus französischer Eiche verfeinert  
**Mosttemperatur in °C:** 18  
**Malolaktische Gärung:** Nein  
**Verfeinerung:** sechs Monate in Edelstahltanks und Barriquefassern

### Physikalisch - chemische Merkmale

**Alkoholgehalt:** 13,50 %  
**Gesamtextrakt:** 25 g/L  
**Säuregehalt:** 5,50  
**Ph:** 3,58  
**Zuckerreste:** 3,5 g/L

### Organoleptische Merkmale

**Farbe:** strohgelb bis goldgelb mit grünlichen Reflexen  
**Bulett:** intensiv fruchtig mit einem Hauch von exotischen Früchten und Honig- und Vanillenuancen  
**Geschmack:** vollmundig, wohlgeschmeckend und lang anhaltend

### Servierbestimmungen

**Temperatur in °C:** 8  
**Kombinationen:** zu Fischvorspeisen, Krustentieren, Fisch-Risotto, Spaghetti mit Venusmuscheln, „Chitarra allo scoglio“ (typisch abruzzesisches Gericht aus hausgemachten Eiermudeln und Meeresfrüchten), gegrilltem Fisch, Lachs, weißem Fleisch und halbreifen Käsesorten

CANTINA TOLLO

CANTINA TOLLO