

Menir



CANTINA TOLLO



Menir Trebbiano D'Abruzzo DOC

Tipologia: Bianco

Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo

Uve: Trebbiano 100%

Altimetria s.l.m.: 130 metri

Tipologia di terreno: calcareo - argilloso

Esposizione: Sud, Sud - Ovest

Età delle viti: 25/30 anni

Densità di impianto ceppi/ettaro: 1.600 tendone

Resa per ettaro: 80 q

Forma di allevamento: tendone

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre

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: 29 gr/l

Acidità totale: 5,70

Ph: 3,55

Zuccheri residui: 3,5 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con tenui riflessi dorati

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

Sapore: pieno, suadente e di lunga persistenza con finale ammandorlato

Modalità di servizio

Temperatura in °C: 12

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

Category: White

Terroir and cultivation data

Location of vineyards: Tollo

Grape variety: Trebbiano 100%

Altitude: 130 m above sea level

Soil type: limestone-clay mix

Aspect: South and South - West

Age of vines: 25/30 years old

Density of vines in plants/hectare: 1.600 tendone

Yield per hectare: 8 tonnes

Cultivation system: tendone

Harvesting period: first decade of October

Vinification process

Fermentatio: crusher-stemmer, cold maceration at 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

Malolactic 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: 29 g/l

Total acidity: 5,70

Ph factor: 3,55

Sugar content: 3,5 g/l

Sensory analysis

Colour: straw-yellow with faint golden highlights

Bouquet: yellow ripe fruity aroma with citrus nuances and dry fruit that blend delicately with a touch of spicy vanilla and sugared almonds

Taste: full-bodied temping and very lingering, with a sugared almonds finish

How to serve

Temperature in °C: 12

Food to serve with: flavoured first course, pasta with meat or fish, dishes, white meats and roasted fish, typical "Brodetto dell'Adriatico" (fish stew). Excellent with mature or semi mature cheese served with jam or acacia honey

Weinart: Weiß

Boden und Zuchtart

Produktionsgemeinden: Tollo

Traubensorten: Trebbiano 100 %

Höhe ü.d.M.: 130 M. ü.d.M.

Bodentypologie: kalk- und tonhaltig

Lage: Süd-südwest

Weinrebenalter: 25/30 Jahre

Anbaudichte, Stöcke pro Hektar: 1600 Plane

Traubenertrag pro Hektar: 80 dz

Zuchtart: Plane

Weinerntezeit: Erste Oktoberdekade

Weinherstellung

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

Mosttemperatur in °C: 18/20

Malolaktische Gärung: ja

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

Physikalisch - chemische Merkmale

Alkoholgehalt: 14,5 %

Gesamtextrakt: 29 g/L

Säuregehalt: 5,70

Ph: 3,55

Zuckerreste: 3,5 g/L

Organoleptische Merkmale

Farbe: strohgelb mit zarten Goldnuancen

Bukett: Nach reifem gelben Obst mit Zitrus und Dörrobstnoten, die mit eleganten gewürzten Vanilla- und Konfektendüften verschmelzen

Geschmack: körperreich, verlockend, und lang anhaltend mit einem Mandelendgeschmack

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 Akazienhonig

