

Valle D'Oro Montepulciano D'Abruzzo DOC da Agricoltura Biologica

Tipologia: Rosso proveniente da agricoltura biologica

Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo

Uve: Montepulciano 100% proveniente da agricoltura biologica

Altimetria s.l.m.: 130 metri

Tipologia di terreno: argilloso-calcareo

Esposizione: Sud - Est - **Età delle viti:** circa 20 anni

Densità di impianto ceppi/ettaro: 1.600

Resa per ettaro: 110 q

Forma di allevamento: tendone

Epoca di vendemmia: metà ottobre

Vinificazione

Modalità e tempi di macerazione delle bucce: macerazione delle bucce a temperatura controllata

Temperatura della fermentazione in °C: 25

Fermentazione malolattica: sì

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 13,0 % vol

Estratto secco: 32 gr/l - **Acidità totale:** 5,40

Ph: 3,45 - **Zuccheri residui:** 3,5 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Odore: di piccola frutta rossa, viola e liquirizia

Sapore: pieno, di buona struttura con tannini morbidi e ben integrati.

Modalità di servizio

Temperatura in °C: 18

Abbinamenti: primi piatti saporiti, arrostiti, insaccati e formaggi semi stagionati

Category: Red Organic

Terroir and cultivation data

Location of vineyards: Tollo

Grape variety: Organic Montepulciano 100%

Altitude: 130 m above sea level

Soil type: limestone and clay

Aspect: South and South-East

Age of vines: about 20 years old

Density of vines in plants/hectare: 1600 plants

Yield per hectare: 11 tonnes

Cultivation system: tendone

Harvesting period: half of October

Vinification process

Method and duration of maceration with skins: maceration of the skins at controlled temperature

Fermentation temperature in °C: about 25

Malo-lactic fermentation: yes

Ageing process: In inox tanks

Physical and chemical properties

Alcohol content: 13.0 % by volume

Solid residue: 32 g/l - **Total acidity:** 5.40

Ph factor: 3.45 - **Sugar content:** 3.5 g/l

Sensory analysis

Colour: ruby red with hints of violet

Bouquet: small red fruit, violet and liquorice

Taste: full-bodied and well structured with a soft and well integrated suite of tannins

How to serve

Temperature in °C: 18

Food to serve with: tasty first dishes, salame, roast meat and various semi-mature cheeses

Valle D'Oro Trebbiano D'Abruzzo DOC da Agricoltura Biologica

Tipologia: Bianco proveniente da agricoltura biologica

Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo, Canosa Sannita

Uve: Trebbiano 100% proveniente da agricoltura biologica

Altimetria s.l.m.: 130 metri

Tipologia di terreno: medio impasto

Esposizione: Ovest, Sud - Ovest - **Età delle viti:** 10/15 anni

Densità di impianto ceppi/ettaro: 1.600

Resa per ettaro: 140 q

Forma di allevamento: tendone

Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre

Vinificazione

Modalità e tempi di macerazione delle bucce: pigiadiraspatura delle uve, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione a temperatura controllata

Temperatura della fermentazione in °C: 16-18

Fermentazione malolattica: no

Affinamento: 4 mesi in serbatoi di acciaio inox

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 12,0 % vol

Estratto secco: 23 gr/l - **Acidità totale:** 5,50

Ph: 3,30 - **Zuccheri residui:** 3,5 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini

Odore: fruttato, con sentori di frutta esotica e fini note floreali

Sapore: di medio corpo, delicato, sapido con retrogusto di mandorla

Modalità di servizio

Temperatura in °C: 12

Abbinamenti: ottimo come aperitivo e con tutta la cucina marinara, carni bianche e formaggi freschi

Category: White Organic

Terroir and cultivation data

Location of vineyards: Tollo, Canosa Sannita

Grape variety: Organic Trebbiano 100%

Altitude: 130 m above sea level

Soil type: average mix

Aspect: West, South-West

Age of vines: 10/15 years

Density of vines in plants/hectare: 1600 plants

Yield per hectare: 14 tonnes

Cultivation system: tendone

Harvesting period: Second half of September

Vinification process

Method and duration of maceration with skins: destemming, soft crushing, removal of the must from the lees at low temperature and controlled temperature fermentation

Fermentation temperature in °C: 16-18

Malo-lactic fermentation: no

Ageing process: four months in inox tanks

Physical and chemical properties

Alcohol content: 12.0 % by volume

Solid residue: 23 g/l - **Total acidity:** 5.50

Ph factor: 3.30 - **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: middle-bodied, delicate, full-flavoured with an almond aftertaste

How to serve

Temperature in °C: 12

Food to serve with: excellent as an aperitif and with all fish dishes, light meat dishes and fresh cheese