

# Aldiano



SINERGADY Foto: E. Di Nanno



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)





## Aldiano Montepulciano D'Abruzzo DOC

Tipologia: Rosso

### Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo, Bucchianico

Uve: Montepulciano 100%

Altimetria s.l.m.: 130/200 metri

Tipologia di terreno: argilloso - calcareo e argilloso - limoso

Esposizione: Sud, Sud - Est

Età delle viti: 20/25 anni

Densità di impianto ceppi/ettaro: 1.600 tendone - 4.000 filare

Resa per ettaro: 90/100 q

Forma di allevamento: tendone e filare a cordone speronato

Epoca di vendemmia: seconda metà di ottobre

### Vinificazione

Fermentazione: macerazione delle bucce a temperatura controllata

Temperatura della fermentazione in °C: 28

Fermentazione malolattica: sì

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere di slavonia (70%) e barriques (30%); sei mesi in bottiglia

### Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 13,5 % vol

Estratto secco: 35 gr/l

Acidità totale: 5,50

Ph: 3,50

Zuccheri residui: 3,5 gr/l

### Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Odore: intensi profumi fruttati con note di amarena e frutti di bosco che si fondono a fini sentori speziati

Sapore: corpo pieno e persistente, dalla sensazione tannica integrata e piacevole

### Modalità di servizio

Temperatura in °C: 18

Abbinamenti: primi piatti succulenti in salsa rossa, arrosti e formaggi vari semi stagionati

Category: Red

### Terroir and cultivation data

Location of vineyards: Tollo, Bucchianico

Grape variety: Montepulciano 100%

Altitude: 130/200 m above sea level

Soil type: clay and limestone and clay loamy

Aspect: South, and South East

Age of vines: 20/25 years old

Density of vines in plants/hectare:

1.600 tendone 4.000 row

Yield per hectare: 9/10 tonnes

Cultivation system: tendone and spurred cordon row

Harvesting period: October, second fortnight

Epoca di vendemmia: seconda metà di ottobre

### Vinification process

Fermentatio: controlled temperature maceratio

Fermentation temperature in °C: 28

Malo-lactic fermentation: yes

Ageing process: 12 months in Slavonian oaks (70%) and in barriques (30%) Six months in bottles

### Physical and chemical properties

Alcohol content: 13,5 % by volume

Solid residue: 35 g/l

Total acidity: 5,50

Ph factor: 3,50

Sugar content: 3,50 g/l

### Sensory analysis

Colour: rich ruby red with purplish highlights

Bouquet: intensely fruity nose with black cherry and wild berries nuances, blended in refined spicy overtones

Taste: full-bodied, smooth and lingerig with a pleasant nose-palate symmetry

### How to serve

Temperature in °C: 18

Food to serve with: strongly-flavoured pasta dishes with tomato sauce, roast meats and various semi-mature cheeses

Weinart: Rot

### Boden und Zuchtart

Produktionsgemeinden: Tollo, Bucchianico

Traubensorten: Montepulciano 100%

Höhe ü.d.M.: 130/200 M. ü.d.M.

Bodentypologie: Ton- kalkhaltig und tonhaltig, schlickig

Lage: Süd, Süd-Ost

Alter der Reben: 20/25 Jahre

Anbaudichte, Stöcke pro Hektar:

1600 Plane ("tendone") - 4000 gereiht

Traubenertrag pro Hektar: 90/100 dz

Zuchtart: Plane, "cordone speronato" (Kordon gespornt, eine Art Baumschnitt)

Weinertezeit: zweite und dritte Oktoberdekade

### Weinherstellung

Fermentierung: kontrollierte Maischegärung

Mosttemperatur in °C: 28

Malolaktische Gärung: Ja

Verfeinerung: 12 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche (70%) und Barriques(30%). 6 Monate in Flaschen

### Physikalisch - chemische Merkmale

Alkoholgehalt: 13,5 %

Gesamtextrakt: 35 g/L

Säuregehalt: 5,50

Ph: 3,50

Zuckerreste: 3,5 g/L

### Organoleptische Merkmale

Farbe: intensiv rubinrot mit Violettreflexen

Bukett: Stark fruchtig duftend mit Sauerkirsch- und Waldbeerennoten die mit feinen Würzönen verschmelzen

Geschmack: Vollmundig, weich und anhaltend mit einem guten Geruch-Geschmack Verhältnis

### Servierbestimmungen

Temperatur in °C: 18

Kombinationen: Kräftige Nudelgerichte mit roter Soße, Braten, verschiedene halbreife Käsesorten



## Aldiano Trebbiano D'Abruzzo DOC

Tipologia: Bianco

### Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo, Ortona

Uve: Trebbiano 85% e Chardonnay 15 %

Altimetria s.l.m.: 130/110 metri

Tipologia di terreno: medio impasto-argilloso

Esposizione: Ovest, Sud - Ovest

Età delle viti: 20/25 anni

Densità di impianto ceppi/ettaro: 1.600

Resa per ettaro: 90 q

Forma di allevamento: tendone

Epoca di vendemmia: inizio ottobre per il Trebbiano; fine settembre per lo Chardonnay

### Vinificazione

Vinificatio: in crushher-stemmer, cryomaceration at 5-8° C, soft crushing, settling and control of the must fermentation temperature in stainless steel tanks. The must of the Chardonnay grapes ferments in French oak barriques stored in air-conditioned rooms

Temperatura della fermentazione in °C: 16/18

Fermentazione malolattica: parziale

Affinamento: Trebbiano: 6 mesi in serbatoi di acciaio inox sui lieviti; Chardonnay: 6 mesi in barriques

### Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 13,8 % vol

Estratto secco: 27 gr/l

Acidità totale: 5,80

Ph: 3,55

Zuccheri residui: 3,8 gr/l

### Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con tenui riflessi dorati e sfumature verdoline

Odore: fruttato, con sentori di frutta esotica che si fondono a sottili note di miele e vaniglia

Sapore: pieno, di buona persistenza e di grande equilibrio

### Modalità di servizio

Temperatura in °C: 8

Abbinamenti: primi e secondi piatti di pesce, primi e secondi piatti delicati a base di carne, formaggi di media stagionatura

Category: White

### Terroir and cultivation data

Location of vineyards: Tollo, Ortona

Grape variety: 85% Trebbiano and 15 % Chardonnay

Altitude: 130/110 m above sea level

Soil type: clay medium texture

Aspect: West and South - West

Age of vines: 20/25 years old

Density of vines in plants/hectare: 1.600 plants

Yield per hectare: 9 tonnes

Cultivation system: tendone

Harvesting period: early October for Trebbiano; end of September for Chardonnay

### Vinification process

Vinificatio: in crushher-stemmer, cryomaceration at 5-8° C, soft crushing, settling and control of the must fermentation temperature in stainless steel tanks. The must of the Chardonnay grapes ferments in French oak barriques stored in air-conditioned rooms

Temperatura della fermentazione in °C: 16/18

Fermentazione malolattica: parziale

Affinamento: Trebbiano: 6 mesi in serbatoi di acciaio inox sui lieviti; Chardonnay: 6 mesi in barriques

### Physical and chemical properties

Alcohol content: 13,8 % by volume

Solid residue: 27 g/l

Total acidity: 5,80

Ph factor: 3,55

Sugar content: 3,8 g/L

### Sensory analysis

Colour: yellow-staraw with golden highlights and greenish hues

Bouquet: fruity, pleasant nose with the scent of tropical fruit and hints of honey and vanilla

Taste: full-bodied and well-balanced with good length

### How to serve

Temperature in °C: 8

Food to serve with: fish dishes, delicate meat dishes and semi-mature cheeses

Weinart: Weiß

### Boden und Zuchtart

Produktionsgemeinden: Tollo, Ortona

Traubensorten: Trebbiano 85% - Chardonnay 15%

Höhe ü.d.M.: 130/110 M. ü.d.M.

Bodentypologie: mittelständige Landbodenmischung- tonhaltig

Lage: West - Südwest

Alter der Reben: 20/25 Jahre

Anbaudichte, Stöcke pro Hektar: 1600 Stöcke

Traubenertrag pro Hektar: 90 dz

Zuchtart: Plane

Weinertezeit: Trebbiano Anfang Oktober - Chardonnay Ende August

### Weinherstellung

Einweichungszeiten und -bestimmungen der Schalen: Traubenstammfernung und Kelterung, Kryomazeration des Abgepressten bei 5-8° C, leichte Kelterung, statische Dekantierung des Mostes und geregelte Gärung in Edelstahltanks. Der Most der Chardonnaytrauben gärt in französischen Barriques bei ständiger Raumklimatisierung

Mosttemperatur in °C: 16/18

Malolaktische Gärung: partiell

Verfeinerung: Trebbiano: 6 Monate auf Hefen in Edelstahltanks. Chardonnay: 6 Monate in Barriques

### Physikalisch - chemische Merkmale

Alkoholgehalt: 13,8 %

Gesamtextrakt: 27 g/L

Säuregehalt: 5,80

Ph: 3,55

Zuckerreste: 3,8 g/L

### Organoleptische Merkmale

Farbe: strohgelb mit leichten Goldreflexen und hellgrünen Nuancen

Bukett: Fruchtig, Noten von exotischen Früchten verschmelzen mit feinen Honig- und Vanilladüften

Geschmack: vollmundig, gut anhaltend und harmonisch

### Servierbestimmungen

Temperatur in °C: 8

Kombinationen: Fischgerichte aller Art, delikate Nudel- und Fleischgerichte, halbreife Käse

