



# COLLE SECCO

*Da più di trent'anni un nome eccellente di Cantina Tollo. Colore rosso intenso, gusto pieno, questo prezioso Montepulciano d'Abruzzo con l'invecchiamento esalta le qualità di un vitigno simbolo dell'Abruzzo enologico.*



QUALITÀ NELLA VITA.

## Colle Secco Montepulciano D'Abruzzo DOP - Riserva



Tipologia: Rosso

### Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo • Uve: Montepulciano 100% • Altimetria s.l.m.: 150/130 metri • Tipologia di terreno: argilloso - calcareo • Esposizione: Sud - Est • Età delle viti: 25/30 anni • Densità di impianto ceppi/ettaro: 1.600 • Resa per ettaro: 120 q • Forma di allevamento: tendone • Epoca di vendemmia: metà ottobre

### Vinificazione

Modalità e tempi di macerazione delle bucce: macerazione delle bucce a temperatura controllata per circa una settimana • Temperatura della fermentazione in °C: 28/30 • Fermentazione malolattica: sì • Affinamento: 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl

### Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 13,5 % vol • Estratto secco: 34 gr/l • Acidità totale: 5,60 • Ph: 3,50 • Zuccheri residui: 3,5 gr/l

### Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi violacei • Odore: di frutta rossa matura, viola e note speziate di liquirizia, chiodi di garofano e cacao • Sapore: pieno di buona struttura con tannini dolci e vellutati

### Modalità di servizio

Temperatura in °C: 18 • Abbinamenti: primi piatti in salsa rossa, arrosti, insaccati, formaggi stagionati e semi stagionati

Category: Red

### Terroir and cultivation data

Location of vineyards: Tollo • Grape variety: Montepulciano 100% • Altitude: 150/130 m above sea level • Soil type: clay - limestone mix • Aspect: South - East • Age of vines: 25/30 years old • Density of vines in plants/hectare: 1.600 plants • Yield per hectare: 12 tonnes • Cultivation system: tendone • Harvesting period: mid October

### Vinification process

Method and duration of maceration with skins: 1 week at controlled temperature • Fermentation temperature in °C: 28/30 • Malo-lactic fermentation: yes • Ageing process: 24 months in 25 hectolitres Slavonian oak barrels

### Physical and chemical properties

Alcohol content: 13,5 % by volume • Solid residue: 34 g/l • Total acidity: 5,60 • Ph factor: 3,50 • Sugar content: 3,5 g/l

### Sensory analysis

Colour: ruby red with purplish highlights • Bouquet: ripe red fruit, purplish colour, liquorice, cloves and cocoa spicy nuances • Taste: full-bodied, with good structure with sweet tannins, well-balanced with good length

### How to serve

Temperature in °C: 18 • Food to serve with: pasta dishes with tomato sauce, roast meats and mature cheeses

  
QUALITÀ NELLA VITA

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)