



ROCCAVENTOSA

*Una qualità che sorprende. Un classico che arricchisce la tavola di tutti i giorni.
Ogni occasione è buona per brindare con l'ampia gamma Roccaventosa!*



QUALITÀ NELLA VITA.

Rocaventosa Montepulciano D'Abruzzo DOP



Tipologia: Rosso

Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo, Giuliano Teatino • Uve: Montepulciano 100% • Altimetria s.l.m.: 130/150 metri • Tipologia di terreno: argilloso - limoso • Esposizione: Sud - Est, Est • Età delle viti: 15/20 anni • Densità di impianto ceppi/ettaro: 1.600 • Resa per ettaro: 130 q • Forma di allevamento: tendone • Epoca di vendemmia: prima settimana di ottobre

Vinificazione

Modalità e tempi di macerazione delle bucce: macerazione delle bucce a temperatura controllata per 6/8 giorni • Temperatura della fermentazione in °C: 28 • Fermentazione malolattica: parziale • Affinamento: 6 mesi in serbatoio di acciaio inox

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 12,5 % vol • Estratto secco: 31 gr/l • Acidità totale: 5,60 • Ph: 3,45 • Zuccheri residui: 2,5 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi violacei • Odore: frutta rossa, con sentori di marasca e fini note speziate • Sapore: di medio corpo, sapido, e leggermente tannico

Modalità di servizio

Temperatura in °C: 18 • Abbinamenti: ottimo con antipasti, primi piatti saporiti, secondi di carne, formaggi freschi e semi stagionati

Category: Red

Terrair and cultivation data

Location of vineyards: Tollo, Giuliano Teatino • Grape variety: Montepulciano 100% • Altitude: 130/150 m above sea level • Soil type: clay and loamy • Aspect: South - East, East facing • Age of vines: 15/20 years old • Density of vines in plants/hectare: 1.600 plants • Yield per hectare: 13 tonnes • Cultivation system: tendone • Harvesting period: first week of October

Vinification process

Method and duration of maceration with skins: 6/8 days maceration of the skins at controlled temperature • Fermentation temperature in °C: 28 • Malo-lactic fermentation: partial • Ageing process: 6 months in stainless steel tanks

Physical and chemical properties

Alcohol content: 12,5 % by volume • Solid residue: 31 g/l • Total acidity: 5,60 • Ph factor: 3,45 • Sugar content: 2,5 g/l

Sensory analysis

Colour: ruby red with purplish highlights • Bouquet: red fruit, scent of morello cherry and a delicate spicy touch • Taste: medium-bodied, full-flavoured and slightly tannic

How to serve

Temperature in °C: 18 • Food to serve with: excellent with entrées, flavoured dishes, meats, fresh and semi-mature cheeses

Rocaventosa Montepulciano D'Abruzzo Cerasuolo DOP



Tipologia: Rosato

Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo, Canosa Sannita, Ortona • Uve: Montepulciano 100% • Altimetria s.l.m.: 130 metri • Tipologia di terreno: medio impasto tendente all'argilloso • Esposizione: Est, Sud - Est • Età delle viti: 10/15 anni • Densità di impianto ceppi/ettaro: 1.600 • Resa per ettaro: 130 q • Forma di allevamento: tendone • Epoca di vendemmia: inizio ottobre

Vinificazione

Vinificazione: pressatura soffice, illimpidimento del mosto e fermentazione a temperatura controllata • Temperatura della fermentazione in °C: 18 • Fermentazione malolattica: no • Affinamento: 4 mesi in acciaio inox

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 12,5 % vol • Estratto secco: 24 gr/l • Acidità totale: 5,50 • Ph: 3,30 • Zuccheri residui: 3 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosa vivo e brillante con sfumature violacee • Odore: intensamente fruttato, con evidenti sentori di ciliegia e note floreali • Sapore: di medio corpo, morbido, sapido e vellutato nel finale

Modalità di servizio

Temperatura in °C: 10 • Abbinamenti: antipasti, primi piatti saporiti di carne o pesce, secondi di pesce, arrostiti di carni bianche, formaggi freschi o semi stagionati

Category: Rosé

Terrair and cultivation data

Location of vineyards: Tollo, Canosa Sannita, Ortona • Grape variety: Montepulciano 100% • Altitude: 130 m above sea level • Soil type: medium textured, clayey • Aspect: East and South - East facing • Age of vines: 10/15 years old • Density of vines in plants/hectare: 1.600 plants • Yield per hectare: 13 tonnes • Cultivation system: tendone • Harvesting period: early October

Vinification process

Method and duration of maceration with skins: soft crushing, fining of the must and controlled temperature fermentatio • Fermentation temperature in °C: 18 • Malo-lactic fermentation: no • Ageing process: 4 months in stainless steel tanks

Physical and chemical properties

Alcohol content: 12,5 % by volume • Solid residue: 24 g/l • Total acidity: 5,50 • Ph factor: 3,30 • Sugar content: 3 g/l

Sensory analysis

Colour: bright rosé with purplish hues • Bouquet: intense fruity and cherry nose with a touch of flowers • Taste: medium-bodied, smooth and with a velvety finish

How to serve

Temperature in °C: 10 • Food to serve with: entrées, fish and meat dishes, roast white meats dishes, fresh or semi mature cheeses

Roccaventosa Trebbiano D'Abruzzo DOP



Tipologia: Bianco

Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo, Canosa Sannita • Uve: Trebbiano 100% • 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

Vinificazione: 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 media 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

Terroir and cultivation data

Location of vineyards: Tollo, Canosa Sannita • Grape variety: Trebbiano 100% • Altitude: 130 m above sea level • Soil type: medium texture • Aspect: West and South - West • Age of vines: 10/15 years old • Density of vines in plants/hectare: 1.600 plants • Yield per hectare: 14 tonnes • Cultivation system: tendone • Harvesting period: second half of September

Vinification process

Vinificatio: in crusher-stemmer, soft crushing, cold settling of the must and control of the fermentation temperature • Fermentation temperature in °C: 16/18 • Malo-lactic fermentation: no • Ageing process: 4 months in stainless steel 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: faint yellow-straw with greenish highlights • Bouquet: fruity, pleasant nose with the scent of tropical fruits and a delicate touch of flowers • Taste: middle-bodied, delicate, full-flavoured, with an almond aftertaste

How to serve

Temperature in °C: 12 • Food to serve with: excellent as an aperitive, with all fish dishes, white meats and fresh cheeses

Roccaventosa Chardonnay Terre di Chieti IGP



Tipologia: Bianco

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: 1.600 • Resa per ettaro: 100 q • Forma di allevamento: tendone • Epoca di vendemmia: fine agosto

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: 18 • Fermentazione malolattica: no • Affinamento: 4 mesi in acciaio inox

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 12,0 % vol • Estratto secco: 25 gr/l • Acidità totale: 5,50 • Ph: 3,50 • Zuccheri residui: 3,5 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino scarico • Odore: fruttato con sentori di frutta esotica • Sapore: di media struttura, avvolgente e leggermente vivace

Modalità di servizio

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

Category: White

Terroir and cultivation data

Location of vineyards: Tollo, Canosa Sannita, Ortona • Grape variety: Chardonnay 100% • Altitude: 150 m above sea level • Soil type: medium textured • Aspect: West and South - West • Age of vines: 10/15 years old • Density of vines in plants/hectare: 1.600 plants • Yield per hectare: 10 tonnes • Cultivation system: tendone • Harvesting period: end of August

Vinification process

Method and duration of maceration with skins: crush stemming of the grapes, soft crushing cold settling of the must at controlled fermentation temperature • Fermentation temperature in °C: 18 • Malo-lactic fermentation: no • Ageing process: 4 months in stainless steel tanks

Physical and chemical properties

Alcohol content: 12,0 % by volume • Solid residue: 25 g/l • Total acidity: 5,50 • Ph factor: 3,50 • Sugar content: 3,5 g/l

Sensory analysis

Colour: straw yellow • Bouquet: fruity nose and aroma of tropical fruit • Taste: medium structured, pervasive and slightly lively

How to serve

Temperature in °C: 8 • Food to serve with: fish entrées, shell fish, fish and rice dishes, "Spaghetti" with clams, "Chitarrina" with sea fruits, roast fish, salmon, white meats and fresh cheeses

Roccaventosa Sangiovese IGP Colline Teatine



Tipologia: Rosso

Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo, Giuliano Teatino, Ortona • Uve: Sangiovese 100% • Altimetria s.l.m.: 130/150 metri • Tipologia di terreno: argilloso - limoso e argilloso - calcareo • Esposizione: Sud - Est, Est • Età delle viti: 15/20 anni • Densità di impianto ceppellario: 1.600 • Resa per ettaro: 120 q • Forma di allevamento: tendone • Epoca di vendemmia: ultima decade di settembre

Vinificazione

Fermentazione: fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata • Temperatura della fermentazione in °C: 28 • Fermentazione malolattica: sì • Affinamento: 6 mesi in serbatoi di acciaio

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 12,5 % vol • Estratto secco: 29 gr/l • Acidità totale: 5,50 • Ph: 3,50 • Zuccheri residui: 3,5 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino di media intensità con riflessi violacei • Odore: fruttato con sentori di frutta rossa, e fini note speziate • Sapore: di media struttura, equilibrato, morbido e di buona persistenza

Modalità di servizio

Temperatura in °C: 18 • Abbinamenti: primi piatti di carne, carni bianche, formaggi freschi e di media stagionatura

Category: Red

Terroir and cultivation data

Location of vineyards: Tollo, Giuliano Teatino Ortona • Grape variety: Sangiovese 100% • Altitude: 130/150 m above sea level • Soil type: Clayey and loamy and clayey and limestone • Aspect: South-east, east facing • Age of vines: 15/20 years old • Density of vines in plants/hectare: 1.600 plants • Yield per hectare: 12 tonnes • Cultivation system: tendone • Harvesting period: Last decade of September

Vinification process

Method and duration of maceration with skins: Fermentatio and maceration of the skins at controlled temperature • Fermentation temperature in °C: 28 • Malo-lactic fermentation: yes • Ageing process: 6 months in stainless steels tanks

Physical and chemical properties

Alcohol content: 12,5 % by volume • Solid residue: 29 g/l • Total acidity: 5,50 • Ph factor: 3,50 • Sugar content: 3,5 g/l

Sensory analysis

Colour: Medium ruby red intensity with purplish highlights • Bouquet: Fruity, with a touch of red fruit and spicy • Taste: Medium-bodied, soft and well balanced, with long lingering

How to serve

Temperature in °C: 18 • Food to serve with: Excellent with meat dishes, fresh and semi-mature cheeses



*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 - e-mail: info@cantinatollo.it*