



CAGIÒLO

La stella di Cantina Tollo, sin dall'esordio del 1992. Un vino evoluto e di grande struttura premiato dal mercato e non solo. Nel Cagiòlo tradizione e innovazione s'incontrano nel punto più alto.



QUALITÀ NELLA VITA.

Cagiolo 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.: 130 metri • Tipologia di terreno: calcareo argilloso • Esposizione: Sud, Sud - Est • Età delle viti: 25/30 anni • Densità di impianto ceppileitario: 1.600 tendone e 4.000 filare • Resa per ettaro: 80 q • Forma di allevamento: tendone e filare a cordone speronato • Epoca di vendemmia: seconda metà di ottobre

Vinificazione

Fermentazione: lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata • Temperatura della fermentazione in °C: 30 • Fermentazione malolattica: sì • Affinamento: minimo 12 mesi in barriques e 10 mesi in bottiglia

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 14,0 % vol • Estratto secco: 39 gr/l • Acidità totale: 5,80 • Ph: 3,45 • Zuccheri residui: 3,5 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei • Odore: di frutti rossi maturi con note di amarena e more che si accompagnano a fini sentori speziati di cacao, vaniglia, liquirizia e cannella • Sapore: pieno, di lunga persistenza, con tannini dolci e vellutati

Modalità di servizio

Temperatura in °C: 18/20 • Abbinamenti: piatti a base di funghi porcini e tartufo, carni rosse, selvaggina e formaggi vari stagionati

Category: Red

Terroir and cultivation data

Location of vineyards: Tollo • Grape variety: Montepulciano 100% • Altitude: 130 m above sea level • Soil type: clay - limestone mix • Aspect: South-East facing • Age of vines: 25/30 years old • Density of vines in plants/hectare: 1600 tendone 4000 rows • Yield per hectare: 8 tonnes • Cultivation system: canopy • Harvesting period: second half of October

Vinification process

Method and duration of maceration with skins: long maceration on the skins at controlled temperature • Fermentation temperature in °C: about 30 • Malo-lactic fermentation: yes • Ageing process: at least 12 months in barriques and 10 months in bottles

Physical and chemical properties

Alcohol content: 14.0 % by volume • Solid residue: 39 g/l • Total acidity: 5.80 • Ph factor: 3.45 • Sugar content: 3.5 g/l

Sensory analysis

Colour: ruby red with purplish highlights • Bouquet: ripe red fruit, with a touch of black cherry and blackberry, with delicate spicy cocoa, vanilla, liquorice and cinnamon aromas • Taste: full-bodied, long lingering with sweet and velvety tannins

How to serve

Temperature in °C: 18/20 • Food to serve with: pore mushrooms and truffle, red meats, game and 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