



CONSORZIO DELLA VITICOLTURA D'ABRUZZO

ROCCA VENTOSA
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

CANTINA IDEALE

ROCCA VENTOSA
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
CANTINA IDEALE



A classic wine divided into a wide range of labels. A blend of tastes and bouquets, testimony yet again to the way in which Cantina Tollo, with its experience and attention, is able to make wines which stand out from the rest.

CANTINA TOLLO

Rocca Ventosa Montepulciano D'Abruzzo DOC

Category: Red

Terroir and cultivation data

Location of vineyards: Tollo
Grape variety: Montepulciano 100%
Altitude: 130 m above sea level
Soil type: clay and limestone
Aspect: South-East facing
Age of vines: 20 years old
Density of vines in plants/hectare: 1.600 plants
Yield per hectare: 11 tonnes
Cultivation system: tendone
Harvesting period: half of October

Vinification process

Method and duration of maceration with skins: maceration on the skins at controlled temperature
Fermentation temperature in °C: about 25
Malo-lactic fermentation: yes
Ageing process: in stainless steel 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:** 2,5 g/l

Sensory analysis

Colour: ruby red with purplish highlights
Bouquet: small red fruit, violet and liquorice
Taste: full-bodied, well structured and well integrated soft tannins

How to serve

Temperature in °C: 18
Food to serve with: flavoured first dishes, roast meats, salami and semi mature cheeses

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: 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 fermentazione 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:** 2,5 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



CANTINA TOLLO

Rocca Ventosa Cabernet IGT

Category: Red

Terroir and cultivation data

Location of vineyards: Tollo, Casacanditella, Ortona, Bucchianico
Grape variety: Cabernet 100% - **Altitude:** 130-150 m above sea level
Soil type: clay - limestone / clay - calcareous
Aspect: South - East / East
Age of vines: 15/20 years old
Density of vines in plants/hectare: 1600 vines canopy style; 4000 vines cordon rows
Yield per hectare: 10 tonnes
Cultivation system: canopy and cordon rows
Harvesting period: third / forth week of September

Vinification process

Type and time of maceration of the skins: maceration of the skins at controlled temperature for 7/8 days
Fermentation temperature in °C: 25
Malo-lactic fermentation: yes
Ageing process: in stainless steel tanks for 6 months. 20% aged in American oak barriques

Physical and chemical properties

Alcohol content: 13.0 % by volume
Solid residue: 33 g/l - **Total acidity:** 5.50
Ph factor: 3.52 - **Sugar content:** 5.0 g/l

Sensory analysis

Colour: ruby red with light violet reflexes
Bouquet: small red berry fruits, violets, delicately spicy and balsamic
Taste: full bodied, well structured with soft and well integrated tannins

How to serve

Temperature in °C: 18
Food to serve with: first courses with tomatoe sauce, roast and seasoned meats and most semi-mature cheeses

Tipologia: Rosso

Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo, Casacanditella, Ortona, Bucchianico
Uve: Cabernet 100% - **Altimetria s.l.m.:** 130 - 150 metri s.l.m.
Tipologia di terreno: argilloso - limoso e argilloso calcareo
Esposizione: Sud - Est, Est - **Età delle viti:** 15/20 anni
Densità di impianto ceppi/ettaro: tendone 1600 ceppi; filare 4000 ceppi
Resa per ettaro: 100 q
Forma di allevamento: tendone e filare
Epoca di vendemmia: terza decade di settembre

Vinificazione

Fermentazione: fermentazione con macerazione delle bucce per 7/10 giorni a temperatura controllata
Temperatura della fermentazione in °C: 25
Fermentazione malolattica: sì
Affinamento: 6 mesi in serbatoio di acciaio inox. 20% in barrique di rovere americano

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 13,0 % vol
Estratto secco: 33 gr/l - **Acidità totale:** 5,50
Ph: 3,52 - **Zuccheri residui:** 5,0 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con tenui riflessi viola
Odore: di piccola frutta rossa con fini note speziate e balsamiche
Sapore: pieno, di buona struttura con tannini morbidi e ben integrati

Modalità di servizio

Temperatura in °C: 18
Abbinamenti: primi piatti in salsa rossa, arrostiti, salumi, selvaggina e formaggi vari



CANTINA TOLLO

Rocca Ventosa Merlot IGT

Category: Red

Terroir and cultivation data

Location of vineyards: Tollo, Casacanditella, Ortona, Bucchianico
Grape variety: Merlot 100% - **Altitude:** 130 - 150 m above sea level
Soil type: medium textured
Aspect: clay - limestone / clay - calcareous
Age of vines: 15/20 years old
Density of vines in plants/hectare: 1600 vines canopy style; 4000 vines cordon rows
Yield per hectare: 10 tonnes
Cultivation system: canopy and cordon rows
Harvesting period: second half of September

Vinification process

Type and time of maceration of the skins: maceration of the skins at controlled temperature for 7/8 days
Fermentation temperature in °C: 25
Malo-lactic fermentation: yes
Ageing process: in stainless steel tanks for 6 months

Physical and chemical properties

Alcohol content: 13.0 % by volume
Solid residue: 31 g/l - **Total acidity:** 5.45
Ph factor: 3.50 - **Sugar content:** 4.5 g/l

Sensory analysis

Colour: intense ruby red with light purple highlights
Bouquet: sweet ripe, red berried fruits; rose petals and ripe black cherry, elegant spice finish
Taste: full bodied, good structure with velvety soft tannin tail

How to serve

Temperature in °C: 18
Food to serve with: first courses with rich tomatoe sauce, roast meats, seasoned meats and semi-mature cheeses

Tipologia: Rosso

Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo, Casacanditella, Ortona, Bucchianico
Uve: Merlot 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 ceppi/ettaro: tendone 1600 ceppi; filare 4000 ceppi
Resa per ettaro: 100 q
Forma di allevamento: tendone e filare
Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre

Vinificazione

Fermentazione: fermentazione con macerazione delle bucce per 7/10 giorni a temperatura controllata
Temperatura della fermentazione in °C: 25
Fermentazione malolattica: sì
Affinamento: sei mesi in serbatoio di acciaio

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 13,0 % vol
Estratto secco: 31 gr/l - **Acidità totale:** 5,45
Ph: 3,50 - **Zuccheri residui:** 4,5 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi violacei
Odore: dolci sentori di frutti di bosco con eleganti note speziate
Sapore: pieno, morbido ed equilibrato

Modalità di servizio

Temperatura in °C: 18
Abbinamenti: primi piatti saporiti, arrostiti, insaccati e formaggi semi stagionati



CANTINA TOLLO

Rocca Ventosa Sangiovese IGT Colline Teatine

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: 13.0 % 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

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 ceppi/ettaro: 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: 13,0 % 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



CANTINA TOLLO

Rocca Ventosa Montepulciano D'Abruzzo Cerasuolo DOC

Category: Rosé

Terroir 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 fermentation
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

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



CANTINA TOLLO

Rocca Ventosa Trebbiano D'Abruzzo DOC

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

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



CANTINA TOLLO

Rocca Ventosa Pinot Grigio Terre degli Osci IGT

Category: White

Terroir and cultivation data

Location of vineyards: Campomarino, Termoli

Grape variety: Pinot Grigio 100% - **Altitude:** 50-100 m above sea level

Soil type: medium textured

Aspect: West and South - West

Age of vines: 10 years old

Density of vines in plants/hectare: 1600 plants

Yield per hectare: 12 tonnes

Cultivation system: tendone / arbour-trained

Harvesting period: end of August, early September

Vinification process

Method and duration of maceration with skins: destemming, soft crushing, settling of the must and fermentation temperature control in stainless steel tank

Fermentation temperature in °C: 18

Malo-lactic fermentation: no

Ageing process: 6 months in stainless steel tanks

Physical and chemical properties

Alcohol content: 12,5 % by volume

Solid residue: 25 g/l - **Total acidity:** 5,50

Ph factor: 3,50 - **Sugar content:** 3,5 g/l

Sensory analysis

Colour: golden straw yellow with green highlights

Bouquet: fruity, with fresh fruit nuances and a delicate flowery touch

Taste: full bodied, well balanced and well structured

How to serve

Temperature in °C: 8

Food to serve with: all fish dishes including row fish, light first dishes, white meats and fresh cheese

Tipologia: Bianco

Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Campomarino, Termoli

Uve: Pinot Grigio 100% - **Altimetria s.l.m.:** 50 - 100 metri

Tipologia di terreno: medio impasto

Esposizione: Ovest e Sud - Ovest - **Età delle viti:** 10 anni

Densità di impianto ceppi/ettaro: 1.600

Resa per ettaro: 120 q

Forma di allevamento: tendone

Epoca di vendemmia: fine agosto - primi di settembre

Vinificazione

Modalità e tempi di macerazione delle bucce: pigiadiraspatura, pigiatura soffice, decantazione statica del mosto e controllo della temperatura di fermentazione in serbatoi di acciaio inox

Temperatura della fermentazione in °C: 18

Fermentazione malolattica: no

Affinamento: 6 mesi in acciaio inox

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 12,5 % vol

Estratto secco: 25 gr/l - **Acidità totale:** 5,50

Ph: 3,50 - **Zuccheri residui:** 3,5 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino dorato con riflessi verdolini

Odore: fruttato, con sentori di frutta fresca ed eleganti note floreali

Sapore: pieno, equilibrato e di buona struttura

Modalità di servizio

Temperatura in °C: 8

Abbinamenti: antipasti di pesce ed arrostiti, crostacei, primi piatti leggeri, carni bianche e formaggi freschi



CANTINA TOLLO

Rocca Ventosa Chardonnay IGT Terre di Chieti

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: 9 tonnes
Cultivation system: Tendone
Harvesting period: End of August, early September

Vinification process

Method and duration of maceration with skins: Crush stemming, cold maceration at 5/8°C, soft crushing, settling of the must at controlled fermentation temperature in stainless steel tanks. 10% of the must ferments and it is fined in French oak barriques
Fermentation temperature in °C: 18
Malo-lactic fermentation: no
Ageing process: 6 months in stainless steel tanks and in barriques

Physical and chemical properties

Alcohol content: 13.5 % by volume
Solid residue: 25 g/l - **Total acidity:** 5.50
Ph factor: 3.58 - **Sugar content:** 3.5 g/l

Sensory analysis

Colour: Golden straw yellow with greenish highlight
Bouquet: Intense fruity nose and aroma of tropical fruit, honey nuances and vanilla
Taste: Full-bodied, full-flavoured with good lingering

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 semi mature cheeses

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: 90 q
Forma di allevamento: tendone
Epoca di vendemmia: fine agosto - primi di settembre

Vinificazione

Vinificazione: pigiadirasatura, criomacerazione del pigiato a 5/8 °C, pigiatura soffice e decantazione statica del mosto e controllo della temperatura di fermentazione in serbatoi di acciaio inox; il 10% del mosto fermenta e viene affinato in barriques di rovere francese
Temperatura della fermentazione in °C: 18
Fermentazione malolattica: no
Affinamento: 6 mesi in acciaio inox e in barriques

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 13,5 % vol
Estratto secco: 25 gr/l - **Acidità totale:** 5,50
Ph: 3,58 - **Zuccheri residui:** 3,5 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino dorato con riflessi verdolini
Odore: fruttato intenso con sentori di frutta esotica e nuances di miele e vaniglia
Sapore: pieno, sapido e di buona persistenza

Modalità di servizio

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