



TONELLO



#### VARIETA'

Vinificazione in purezza di uva Durella coltivata in località Molinetto di Montecchio Maggiore.

#### VENDEMMIA

Del 20 al 24 ottobre

#### VINIFICAZIONE

Con la pressatura soffice dell'uva si ottiene il mosto, che, diventato limpido per sedimentazione a bassa temperatura viene inoculato con lieviti selezionati, si attua così una fermentazione lenta a basse temperature che ne valorizza i sapori e i profumi.

#### IMBOTTIGLIAMENTO

Nella primavera successiva, dopo essersi stabilizzato in modo naturale con l'azione del freddo, con un'adeguata filtrazione viene imbottigliato.

#### CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino. Al palato piacevole e delicato, con sentori di mela verde e di acacia. Titolo alcolimetrico: 11,00 % vol. Acidità totale: 6,80g/l

#### ABBINAMENTI

La sua leggera acidità lo rende ideale per risotti con formaggio, lessi, carni bianche e pesce. Si consiglia di servirlo a 10°C.

#### VARIETA'

Vinificazione in purezza di uva Garganego coltivata in località Molinetto di Montecchio Maggiore.

#### VENDEMMIA

Dal 18 al 25 Settembre

#### VINIFICAZIONE

Con la pressatura soffice dell'uva si ottiene il mosto, che, diventato limpido per sedimentazione a bassa temperatura viene inoculato con lieviti selezionati. Attua così una fermentazione lenta a basse temperature che ne valorizza i sapori e i profumi.

#### IMBOTTIGLIAMENTO

Nella primavera successiva, dopo essersi stabilizzato in modo naturale con l'azione del freddo, con un'adeguata filtrazione viene imbottigliato.

#### CARATTERISTICHE

Color giallo tenue, profumo fresco, delicato di sambuco e mandorla, ma sapore sapido e asciutto. Titolo alcolimetrico: 11 % vol. Acidità totale

#### ABBINAMENTI

Da consumarsi giovane, con piatti di pesce, minestrone e formaggi teneri. Si consiglia di servirlo a 8-10°C

#### VARIETA'

Vinificazione in purezza di uva Chardonnay in località Molinetto di Montecchio Maggiore.

#### VENDEMMIA

dal 05 al 10 Settembre, attuata a mano.

#### VINIFICAZIONE

Con diraspatura e pressatura soffice si ottiene il mosto, che, diventato limpido attraverso una sedimentazione statica a bassa temperatura viene inoculato con lieviti selezionati. Attua così una fermentazione lenta e pacata che ne valorizza i sapori e i profumi.

#### IMBOTTIGLIAMENTO

Tolta la prima feccia, viene lasciato nei recipienti per due mesi con le restanti per acquisirne i sapori, quindi, dopo le dovute preparazioni viene messo in autoclave per una nuova fermentazione che si fermerà alla pressione di circa 2.5 atmosfere.

#### CARATTERISTICHE

Giallo chiaro, perlage finissimo, spuma cremosa, con profumi di frutta, sapore piacevole e persistente. Titolo alcolometrico: 11,00 % vol. Acidità totale: 6,60 g/l

#### ABBINAMENTI

Ideale per aperitivi, primi piatti e secondi a base di pesce. Inoltre si abbina bene a dolci cremosi. Si consiglia servirlo a 5-8 °C

#### VARIETA'

100% Pinot Grigio

#### VENDEMMIA

del 20 al 30 di Agosto

#### VINIFICAZIONE

Con la pressatura soffice dell'uva si ottiene il mosto, che, diventato limpido per sedimentazione a bassa temperatura viene inoculato con lieviti selezionati. Attua così una fermentazione lenta a basse temperature che ne valorizza i sapori e i profumi.

#### IMBOTTIGLIAMENTO

Nella primavera successiva, dopo essersi stabilizzato in modo naturale con l'azione del freddo, con un'adeguata filtrazione viene imbottigliato.

#### CARATTERISTICHE

giallo paglierino con riflessi oro. Pieno e ricco di sapore, con un palato avvolgente. Al naso profumi di fiori e frutti gialli, come pesca. Gradazione alcolica: 12,00% vol. Acidità totale: 6,0 g / l

#### ABBINAMENTI

Ideale con antipasti, risotto con verdure e piatti di pesce. Va servito a 10 °C.

#### VARIETA'

Vinificazione in purezza di uva Cabernet Sauvignon e Cabernet Frank coltivate in via Corcironda a Montorso.

#### VENDEMMIA

dal 10 al 20 ottobre

#### VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura il mosto e le bucce fermentano in modo lento e controllato per estrarre colore ed aromi che resteranno nel vino successivamente spinato. Dopo averlo fatto riposare in una vasca di acciaio, viene tolta la prima feccia e viene lasciato fino a primavera, dove in modo naturale diventa stabile; quindi viene imbottigliato dopo una leggera filtrazione.

#### IMBOTTIGLIAMENTO

In primavera dopo essersi stabilizzato in modo naturale attraverso l'azione del freddo, ed un'adeguata filtrazione, viene imbottigliato.

#### CARATTERISTICHE

Di colore rosso rubino con sfumature violacee, ha piacevoli profumi di frutta, mentre al palato è morbido e armonioso. Titolo alcolometrico: 12,00 % vol. Acidità totale: 5,80 g/l

#### ABBINAMENTI

Si accompagna a molti piatti, anche se si esprime meglio con carni rosse e formaggi stagionati.

#### VARIETA'

Vinificazione in purezza di uva Merlot coltivate nei vigneti dell'azienda a Montorso Vicentino.

#### VENDEMMIA

dal 20 al 30 settembre

#### VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura il mosto e le bucce fermentano in modo lento e controllato per estrarre colore ed aromi che resteranno nel vino successivamente spinato. Tolta la prima feccia viene lasciato riposare fino a primavera in vasche d'acciaio, dove in modo naturale diventa stabile.

#### IMBOTTIGLIAMENTO

In primavera dopo essersi stabilizzato in modo naturale attraverso l'azione del freddo, con un'adeguata filtrazione viene imbottigliato.

#### CARATTERISTICHE

Di colore rosso rubino, ha piacevoli profumi di frutta in particolare ciliegia e confettura, mentre al palato è morbido e armonioso. Titolo alcolometrico: 11,50 % vol. Acidità totale: 5,80 g/l

#### ABBINAMENTI

Si accompagna a molti piatti, anche se si esprime al meglio con carni rosse, salumi e formaggi stagionati. E' consigliabile servirlo a 18 °C circa.



11,0%



10/12 °C



11,0%



10/12 °C



12,0%



7/8 °C



12,0%



10 °C



12,0%



18 °C



11,5%



18 °C

DURELLO  
del Veneto

GARGANEGO  
del Veneto

CHARDONNAY  
del Veneto

PINOT GRIGIO  
del Veneto

CABERNET  
del Veneto

MERLOT  
del Veneto

CANTINA TONELLO Società Agricola Semplice  
Via Corcironda, 6 36050 Montorso Vicentino (VI)

Tel/Fax +39 0444 686205 | E-mail info@vintonello.com | Facebook vintonello | www.vintonello.com