



TOCCO  
AZIENDA AGRICOLA



MI CHIAMO ENISIO TOCCO, COLTIVO DA SEMPRE LA MIA PASSIONE PER I VIGNETI. NEL CORSO DEGLI ANNI, L'HO TRASMESSA AI MIEI FIGLI, LORENZO E DANILO E A MIO NIPOTE SEBASTIAN. CRESCENDO, MI HANNO CONVINTO A METTERE A FRUTTO LE NOSTRE DOTI MIGLIORI: OSTINAZIONE, ESPERIENZA, PAZIENZA E CREATIVITÀ E A INTRAPRENDERE ASSIEME, L'ATTIVITÀ DI TRASFORMAZIONE DELLE UVE.

*I am Enisio Tocco, together with my sons, Lorenzo and Danilo and my nephew Sebastian we strived to deliver the very best that our land has to offer. Passion, stubbornness and a legendary patience are the inner secrets all tightly hold into a glass of Tocco.*

IL MIO VINO NASCE GRAZIE ALL'ATTENTO  
E AMOREVOLE LAVORO DELL'UOMO.  
PENSO CHE OGNI SINGOLA VITE ABBA  
BISOGNO DI CURE E ATTENZIONI  
SPECIALI, PER DARE IL MEGLIO DI  
SÉ E REGALARE UN VINO DALLE  
CARATTERISTICHE UNICHE ED  
INEGUAGLIABILI.

*Wine has been the greatest prize  
mankind has ever created to alleviate  
the fatigue of the spirit as well as of the  
body. This is the prerogative which lies  
behind Tocco Vini vineyards and we  
strive to keeping this promise alive,  
one day after the other.*



MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO  
DOC



**Vitigno** Montepulciano d'Abruzzo

**Zona di produzione** Alanno (PE)

**Denominazione** Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

**Sistema di allevamento** tendone

**Anno di impianto** 1990

**Esposizione terreno** sud

**Resa per ettaro** 120q

**Vendemmia** dal 10 al 20 ottobre

**Vinificazione** macerazione del mosto a contatto con le bucce per circa 10 giorni a una temperatura controllata di 25 gradi con rimontaggi all'aria, segue affinamento in acciaio e botte di legno da 25 hl.

**Grado alcolico** 13,5% vol

**Caratteristiche organolettiche** il vino si presenta con un colore rosso rubino con riflessi violacei. All'olfatto si possono percepire note di frutta rossa matura e liquirizia.

**Abbinamenti** selvaggina, carni rosse alla griglia, salumi e formaggi stagionati. Il gusto è caldo, morbido e con tannino delicato. Il vino è di corpo, intenso e di buona persistenza.

**Temperatura di servizio** 16°-18°c

***Vine variety** Montepulciano d'Abruzzo*

***Production area** Alanno (PE)*

***Name** Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.*

***Farming system** tendone*

***Planting year** 1990*

***Land exposure** south*

***Yield per hectare** 120q*

***Harvest** from 10th to 20th october*

***Vinification** maceration of the must in contact with the skins for about 10 days at a controlled temperature of 25 degrees with pumping air, followed by aging in 25 hl steel and wooden barrels.*

***Alcohol level** 13.5% Vol*

***Tasting notes** the wine has a ruby red colour with purple hues. It has notes of ripe red fruit and licorice.*

***Pairings** game, grilled red meats, cold cuts and mature cheeses. The taste is warm, soft and with delicate tannins. The wine is full-bodied, intense and persistent.*

***Serving temperature** 16°-18°c*

COLLINE PESCARESI  
ROSATO  
IGT



**Vitigno** Montepulciano d'Abruzzo

**Zona di produzione** Alanno (PE)

**Denominazione** "Colline Pescarasi"  
Rosato I.G.T.

**Sistema di allevamento** tendone

**Anno di impianto** 2003

**Esposizione terreno** sud

**Resa per ettaro** 120q

**Vendemmia** dal 1° al 10 ottobre

**Vinificazione** il mosto viene fatto fermentare a contatto con le bucce per 12 ore, al fine di esaltarne le note aromatiche.

**Grado alcolico** 13,5% vol  
Caratteristiche organolettiche: il vino si presenta con un colore rosso cerasuolo, con piacevoli profumi di frutti rossi, fragoline di bosco e ciliegie mature. Al gusto è morbido, fresco e ben equilibrato.

**Abbinamenti** secondi di mare, anche strutturati, arrostiti di carni bianche, ideale con pizze, salumi e formaggi semi stagionati.

**Temperatura di servizio** 8°-10°c

**Vine variety** Montepulciano d'Abruzzo

**Production area** Alanno (PE)

**Name** "Colline Pescarasi" Passerina I.G.T.

**Farming system** tendone

**Planting year** 2003

**Land exposure** south

**Yield per hectare** 120q

**Harvest** from 1st to 10th october

**Vinification** the must is fermented in contact with the skins for 12 hours, in order to enhance its aromatic notes.

**Alcohol level** 13.5% Vol

**Tasting notes** the wine has a red cherry colour, with pleasant aromas of red fruits, wild strawberries and ripe cherries. The taste is soft, fresh and well balanced.

**Pairings** seafood second dishes, even elaborate, white meat roasts, ideal with pizzas, meats and semi-mature cheeses.

**Serving temperature** 8°-10° c

COLLINE PESCARESI  
PECORINO  
IGT



**Vitigno** Pecorino

**Zona di produzione** Alanno (PE)

**Denominazione** "Colline Pescaresi"  
Pecorino I.G.T.

**Sistema di allevamento** tendone

**Anno di impianto** 2013

**Esposizione terreno** sud/sud-ovest

**Resa per ettaro** 120 q

**Vendemmia** dal 5 al 15 settembre

**Vinificazione** pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata.

**Grado alcolico** 13% vol

**Caratteristiche organolettiche** il vino si presenta con un colore giallo paglierino vivace con riflessi verdolini. I profumi sono molto intensi con piacevoli note di frutta fresca ed esotica. Al gusto è corposo, di impatto, fresco, con un giusto apporto di sapidità, equilibrato e intenso.

**Abbinamenti** piatti a base di pesce, anche strutturati. Carni bianche e formaggi a pasta morbida, semplici o aromatizzati.

**Temperatura di servizio** 8°-10°c

**Vine variety** Pecorino

**Production area** Alanno (PE)

**Name** "Colline Pescaresi" Pecorino I.G.T.

**Farming system** tendone

**Planting year** 2013

**Land exposure** south/southwest

**Yield per hectare** 120 q

**Harvest** from 5th to 15th september

**Vinification** cold soft pressing in inert environment, static settling of the must and fermentation at controlled temperature.

**Alcohol level** 13% vol

**Tasting notes** the wine has a bright straw yellow colour with green hues. The aromas are very intense with pleasant notes of fresh and exotic fruit. It has a full-bodied, fresh taste, with a balanced and intense richness.

**Pairings** fish-based dishes, even elaborate. White meat and soft cheeses, plain or flavoured.

**Serving temperature** 8°-10° c

COLLINE PESCARESI  
PASSERINA  
IGT



**Vitigno** Passerina

**Zona di produzione** Alanno (PE)

**Denominazione** "Colline Pescaresi"  
Passerina I.G.T.

**Sistema di allevamento** tendone

**Anno di impianto** 2013

**Esposizione terreno** sud/sud-ovest

**Resa per ettaro** 130q

**Vendemmia** dal 10 al 20 settembre

**Vinificazione** pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata.

**Grado alcolico** 13% vol

**Caratteristiche organolettiche** il vino si presenta con un colore giallo paglierino vivace. I profumi sono consistenti con predominanti sentori floreali e note minerali ed erbacee. Al gusto è morbido, fresco, sapido ed equilibrato.

**Abbinamenti** piatti a base di pesce e formaggi cremosi.

**Temperatura di servizio** 8°-10°c

**Vine variety** Passerina

**Production area** Alanno (PE)

**Name** "Colline Pescaresi" Passerina I.G.T.

**Farming system** tendone

**Planting year** 2013

**Land exposure** south/southwest

**Yield per hectare** 130q

**Harvest** from 10th to 20th september

**Vinification** cold soft pressing in inert environment, static settling of the must and fermentation at controlled temperature.

**Alcohol level** 13% vol

**Tasting notes** the wine has a bright straw yellow colour. The scents are consistent with predominant floral notes and mineral and herbal notes. The taste is soft, fresh, rich and balanced.

**Pairings** fish-based dishes and creamy cheeses.

**Serving temperature** 8°-10° c

TREBBIANO  
D'ABRUZZO  
DOC



**Vitigno** Trebbiano d'Abruzzo

**Zona di produzione** Alanno (PE)

**Denominazione** Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

**Sistema di allevamento** tendone

**Anno di impianto** 2013

**Esposizione terreno** sud/sud-ovest

**Resa per ettaro** 130 q

**Vendemmia** dal 15 al 25 settembre

**Vinificazione** pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata.

**Grado alcolico** 13% vol

**Caratteristiche organolettiche** il vino si presenta con un colore giallo paglierino vivace. I profumi eleganti e delicati con sentori di frutta gialla e fiori bianchi. Ha un gusto fresco, abbastanza sapido e di medio corpo. Sul finale è piacevolmente ammandorlato.

**Abbinamenti** antipasti e primi piatti di pesce, risotti, formaggi cremosi delicati.

**Temperatura di servizio** 8°-10° c

**Vine variety** Trebbiano d'Abruzzo

**Production area** Alanno (PE)

**Name** Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

**Farming system** tendone

**Planting year:** 2013

**Land exposure** south/southwest

**Yield per hectare** 130 q

**Harvest** from 15th to 25th september

**Vinification** cold soft pressing in inert environment, static settling of the must and fermentation at controlled temperature.

**Alcohol level** 13% vol

**Tasting notes** the wine has a bright straw yellow colour. It has elegant and delicate aromas with hints of yellow fruit and white flowers. It has a fresh, quite rich and medium-bodied flavour. It ends with a pleasant almond taste.

**Pairings** appetizers and fish-based main dishes, risottos, delicate creamy cheeses.

**Serving temperature** 8°-10° c



[WWW.TOCCOVINI.COM](http://WWW.TOCCOVINI.COM)

Azienda Agricola Tocco E.  
Piazza A. De Gasperi, 9  
65020 Alanno (PE) Italy  
[info@toccovini.com](mailto:info@toccovini.com)