

PECORINO

Tullum Dop

Il Pecorino sta rivelando tutte le sue qualità e un potenziale superiore a ogni aspettativa: profumo di frutti e fiori, una solida armonia e una promettente longevità.

The Pecorino variety is revealing all its qualities and a potential above all expectations: an aroma of fruit and flowers, a solid balance and promising longevity.



ASPETTO/APPEARANCE

ODORE/NOSE

SAPORE/TASTE



0,75 lt.

Denominazione Pecorino Tullum Dop

Tipologia Bianco

Uve di provenienza Pecorino 100% da vigneti coltivati su terreni a giacitura collinare nel comune di Tollo, che fanno parte del foglio di mappa n.1 e n.3 di località San Pietro e n.11 di località Colle di Tollo.

Tipologia del terreno Medio impasto leggermente calcareo, di buona permeabilità che tende a disidratarsi in prossimità del periodo di raccolta.

Altitudine 200 m slm

Età delle vigne 10 anni

Esposizione Est, Sud-Est

Sistema di allevamento Pergola abruzzese 100%

Numero di ceppi per ettaro 1.600 filare

Resa per ettaro 85 ql

Epoca di vendemmia Metà settembre

Vinificazione Macerazione a freddo delle bucce e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento Sui lieviti in vasche di vetrocemento per 6 mesi.

Alcol svolto 13,5% vol

Acidità totale 6,08 gr/lit

Ph 3,43

Zuccheri residui 3,99 gr/lit

Estratto totale 27,34

Temperatura di servizio 10°C

Name Pecorino Tullum Dop

Category White

Grape variety 100% Pecorino from vineyards in hilly areas of Tollo indicated in cadastral map sheets n.1 and n.3 of Località San Pietro and n.11 of Località Colle di Tollo.

Soils type Medium - textured slightly calcareous, permeable and by nature dry at harvest time.

Altitude 200 m above sea level

Age of the vineyards 10 years old

Exposure East, South-East

Growing system 100% Canopy style

Number of plants per hectare 1,600

Yield per hectare 8.5 tonnes

Harvesting period Half September

Vinification process Cold maceration of the skins and fermentation at controlled temperature in steel tanks.

Ageing process On the yeasts for 6 months in fiberglass tanks.

Alcohol content 13.5% vol

Total acidity 6.08 gr/lit

Ph factor 3.43

Residual sugar content 3.99 gr/lit

Total extract 27.34

Serving temperature 10°C

FEUDOANTICO