

ROSSO

Tullum Dop

Radici antiche in un Rosso che si distingue per la forte personalità, la complessità olfattiva e le note fruttate arricchite di eleganti nuance speziate.

With ancient roots, a red with a strong personality, complex aromas and fruity notes, enriched by elegant spicy hints.



ASPETTO/APPEARANCE

ODORE/NOSE

SAPORE/TASTE



0,375 lt.



0,75 lt.



1,5 lt.

Denominazione Rosso Tullum Dop

Tipologia Rosso

Uve di provenienza Montepulciano 100% da vigneti coltivati su terreni a giacitura collinare nel comune di Tollo facenti parte dei fogli di mappa n.1 di località Sterpari, n.2 di località Piane Mozzone e Colle Cavalieri, n.3 di località Vaccareccia, n.4 di località San Biagio, n.5 di località Macchie e n.11 e 12 di località Colle Secco.

Tipologia del terreno Secondo le tipologie dei vigneti i terreni variano da quelli di medio impasto leggermente calcarei, a quelli marnoso-sabbiosi permeabili, poco profondi, con buona presenza di scheletro.

Altitudine Da 190 a 250 m slm

Età delle vigne Da 15 a 30 anni

Esposizione Sud, Sud-Est, Est

Sistema di allevamento Pergola abruzzese 100%

Numero di ceppi per ettaro 1.600 pergola

Resa per ettaro 90 ql

Epoca di vendemmia Seconda decade di ottobre

Vinificazione Macerazione delle bucce a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox con intercapedine.

Affinamento In vasche di cemento vetrificato per 14 mesi.

Alcol svolto 13,5% vol

Acidità totale 5,85 gr/lt

Ph 3,59

Zuccheri residui 3,95 gr/lt

Estratto totale 38,19

Temperatura di servizio 18°C

Name Rosso Tullum Dop

Category Red

Grape variety 100% Montepulciano from vineyards in hilly areas of Tollo indicated in cadastral map sheets n.1 of Località Sterpari, n.2 of Località Piane Mozzone and Colle Cavalieri, n.3 of Località Vaccareccia, n.4 of Località San Biagio, n.5 of Località Macchie and n.11 and 12 of Località Colle Secco.

Soils type They vary according to the different vines, from medium texture and slightly calcareous to marly and sandy, not very deep and permeable, with a good skeleton grain.

Altitude From 190 m to 250 m above sea level

Age of the vineyards 15 to 30 years old

Exposure South, South-East and East

Growing system 100% Canopy style

Number of plants per hectare 1,600

Yield per hectare 9 tonnes

Harvesting period After the first ten days of October

Vinification process Maceration of the skins at controlled temperature in steel tanks with a cavity.

Ageing process 14 months in fiberglass tanks.

Alcohol content 13.5% vol

Total acidity 5.85 gr/lt

Ph factor 3.59

Residual sugar content 3.95 gr/lt

Total extract 38.19

Serving temperature 18°C

FEUDOANTICO