

# SPUMANTE BRUT

## Metodo Classico – Tullum Dop

Uno spumante brut metodo classico che associa l'eleganza di un blanc de blanc da uve Chardonnay alla consistenza tipica del territorio abruzzese.

A classic method spumante brut which combines the elegance of a blanc de blanc from Chardonnay grapes with the typical body of the Abruzzo region.



### ASPETTO/APEARANCE

### ODORE/NOSE

### SAPORE/TASTE



**Denominazione** Spumante Brut Metodo Classico Tullum Dop

**Tipologia** Blanc de Blanc

**Uve di provenienza** Chardonnay 100% da vigneti coltivati su terreni a giacitura collinare nel comune di Tollo.

**Tipologia del terreno** Sciolto, sabbioso e lievemente calcareo.

**Altitudine** 130 m slm

**Età delle vigne** da 15-20 anni

**Esposizione** Sud-Est, Sud-Ovest

**Sistema di allevamento** Pergola abruzzese

**Numero di ceppi per ettaro** 1.600

**Resa per ettaro** 80 ql

**Vendemmia** Manuale, in piccole casse a metà agosto.

**Vinificazione** Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Permanenza sui lieviti in vasche di vetrocemento e acciaio per almeno 6 mesi.

**Elaborazione** Rifermentazione in bottiglia

**Affinamento** In bottiglia sui lieviti per minimo 30 mesi

**Alcol svolto** 13% vol

**Temperatura di servizio** 6°C

**Name** Spumante Brut Metodo Classico Tullum Dop

**Category** Blanc de Blanc

**Grape variety** 100% Chardonnay grapes sourced from vines cultivated on sloping hills within the municipality of Tollo.

**Soils type** Loose and slightly calcareous soil  
**Altitude** 130 m above sea level

**Age of the vineyards** 15 to 20 years old

**Exposure** South-East, South-West

**Growing system** Canopy style

**Number of plants per hectare** 1,600

**Yield per hectare** 8 tonnes

**Harvesting** Picked by hand, in small cases in mid August.

**Vinification process** Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature. Matures on the yeasts for at least 6 months in cement and steel tanks.

**Production method** Second fermentation in the bottle

**Ageing process** In the bottle "sur lies" for a minimum of 30 months

**Alcohol content** 13% vol

**Serving temperature** 6°C



FEUDO ANTICO