

PASSITO ROSSO

Tullum Dop

Ottenuto da uve di Montepulciano lasciate appassire per mesi dopo la raccolta, poi vinificate mediante un processo naturale. Un Passito che si fa ricordare.

Obtained from the Montepulciano grape, left to dry for months following harvest, then vinified using a natural process. A raisin wine never to forget.



ASPETTO/APPEARANCE

ODORE/NOSE

SAPORE/TASTE

 0,375 lt.

Denominazione Tullum Dop

Tipologia Rosso Passito

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.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 200 a 250 m slm

Età delle vigne Da 20 a 35 anni

Esposizione Sud, Sud-Est, Est

Sistema di allevamento Pergola abruzzese 100%

Numero di ceppi per ettaro 1.600 pergola

Resa per ettaro 80 ql

Epoca di vendemmia Ultima decade di settembre

Appassimento In piccole cassette da 3 kg poste in apposito locale ventilato a temperatura ed umidità controllate per un periodo variabile dai 4 ai 6 mesi.

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

Affinamento In serbatoio di acciaio inox (90%) e in fusti di rovere francese (10%) per 18 mesi.

Alcol svolto 14% vol

Acidità totale 6,3 gr/lt

Ph 3,7

Zuccheri residui 105 gr/lt

Estratto totale 145

Temperatura di servizio 18°C

Name Tullum Dop

Category Red Passito

Grape variety 100% Montepulciano from vineyards in hilly areas of Tollo indicated in cadastral map n.1 of Località Sterpari, n.2 of Località Piane Mozzone and Colle Cavalieri, n.12 of Località Colle Secco.

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

Altitude From 200 m to 250 m above sea level

Age of the vineyards 20 to 35 years old

Exposure South, South-East and East

Growing system 100% Canopy style

Number of plants per hectare 1,600

Yield per hectare 8 tonnes

Harvesting period Last decade of September

Drying Maceration of the skins in 3-kg boxes in a ventilated place at controlled temperature and humidity for a period of 4 to 6 months.

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

Ageing process For 18 months in inox tanks (90%) and in French durmast casks (10%).

Alcohol content 14% vol

Total acidity 6.3 gr/lt

Ph factor 3.7

Residual sugar content 105 gr/lt

Total extract 145

Serving temperature 18°C

FEUDOANTICO