

PECORINO BIOLOGICO

Tullum Dop

Un vino d'eccellenza, ottenuto da uve biologiche di Pecorino Dop Tullum. Fermentazione spontanea, nessuna filtrazione, solo solfiti naturali.

A high quality wine obtained from organic Pecorino Tullum Dop grapes. Wild fermentation and no filtering, with only natural sulphites.



ASPECTO/APPEARANCE

ODORE/NOSE

SAPORE/TASTE



Denominazione Pecorino Biologico Tullum Dop
Tipologia Bianco
Uve di provenienza Pecorino 100% proveniente da vigneti biologici coltivati su terreni a giacitura collinare nel comune di Tollo, che fanno parte del foglio di mappa n.1 località San Pietro e San Biagio, n.2 di località Piane Mozzone, n.4 di località Sabatiniello e n.5 di località Macchie.
Tipologia del terreno Medio impasto leggermente calcareo, di buona permeabilità che tende a disidratarsi in prossimità del periodo di raccolta.
Altitudine Da 120 a 200 m slm
Età delle vigne 20-25 anni
Esposizione Est, Sud-Est
Sistema di allevamento Pergola abruzzese
Numero di ceppi per ettaro 1.600 pergola
Resa per ettaro 85 ql
Epoca di vendemmia Prima decade di settembre
Vinificazione Starter fermentativo spontaneo ad opera dei lieviti presenti sulle uve biologiche con macerazione delle bucce e successiva fermentazione in vasche di cemento.
Affinamento Sui lieviti in vasche di cemento e acciaio. Il vino viene imbottigliato senza essere filtrato né stabilizzato.
Alcol svolto 13,5% vol
Acidità totale 5,8 gr/lt
Ph 3,38
Zuccheri residui 1,5 gr/lt
Estratto totale 24,9
Temperatura di servizio 10°C

Name Pecorino Biologico Tullum Dop
Category White

Grape variety 100% Pecorino from certified organic vineyards grown on hills areas of Tollo indicated in cadastral map sheet n.1 Località San Pietro and San Biagio, n.2 località Piane Mozzone, n.4 località Sabatiniello and n.5 località Macchie.

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

Altitude From 120 m to 200 m above the sea level

Age of vineyards 20 to 25 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 First decade of September

Vinification process Spontaneous fermentation starter due to yeasts naturally present on organic grapes with maceration of the skins and following fermentation in concrete tanks.

Ageing process On yeasts in concrete and steel tanks. The wine is bottled without being filtered nor stabilized.

Alcohol content 13,5% vol

Total acidity 5,8 gr/lt

Ph factor 3,38

Residual sugar content 1,5 gr/lt

Total extract 24,9

Serving temperature 10°C

FEUDOANTICO