

ROSSO RISERVA

Tullum Dop

Ottenuto da una cuvée di vecchi cloni di Montepulciano vinificati in purezza, è un Rosso di grande equilibrio che riesce a coniugare forza, eleganza e carattere.

Obtained from a cuvée of old clones of Montepulciano, with a single variety of grape, this is a red of great balance which manages to combine strength, elegance and character.



ASPECT/APPEARANCE

ODOR/NOSE

SAPOR/TASTE



Denominazione Rosso Riserva
Tullum Dop

Tipologia Rosso Riserva

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 Seconda decade di ottobre

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

Affinamento Dopo la svinatura, 6 mesi in vasca di cemento vetrificato e successivamente in barrique di rovere francese di primo passaggio per 12 mesi.

Alcol svolto 14,5% vol

Acidità totale 5,95 gr/lt

Ph 3,55

Zuccheri residui 3,9 gr/lt

Estratto totale 40

Temperatura di servizio 18°C

Name Rosso Riserva Tullum Dop

Category Rosso Riserva

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

Soils type They vary according to the types of vineyards, from medium texture, slightly calcareous to marl-sandy permeable and not very deep, with a good skeleton gray.

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 Second decade of October

Vinification process maceration at a controlled temperature in stainless steel tanks with a cavity.

Ageing process After racking, 6 months in fiberglass tanks and then in new French tronçais oak barrels for 12 months.

Alcohol content 14.5% vol

Total acidity 5.95 gr/lt

Ph factor 3.55

Residual sugar content 3.9 gr/lt

Total extract 40

Serving temperature 18°C

FEUDOANTICO