

ROSSO BIOLOGICO

TULLUM DOP

Un Rosso d'eccezione proveniente da uve biologiche Montepulciano, solfiti naturali e fermentazione spontanea senza filtrazione.

A special red wine from organic Montepulciano grapes, natural sulphites and spontaneous fermentation without filtration.



ASPECTO/APPEARANCE

ODORE/NOSE

SAPORE/TASTE

 0,75 lt.

Denominazione Rosso Biologico

Tullum Dop

Tipologia Rosso

Uve di provenienza Montepulciano 100% da vigneti biologici certificati e coltivati su terreni nel comune di Tollo facenti parte dei fogli di mappa n.4 di località Sabbatiniello.

Tipologia del terreno Terreno di medio impasto, con lieve presenza di scheletro.

Altitudine 150 m slm

Età delle vigne circa 25 anni

Esposizione Sud, Sud-Est

Sistema di allevamento Pergola abruzzese 100%

Numero di ceppi per ettaro 1.600

Resa per ettaro 80 ql

Epoca di vendemmia In base ad analisi chimica e degustazione degli acini in vigneto.

Vinificazione Le uve provenienti da vigneti biologici certificati, dopo la pigiatura, restano in contatto con le bucce in vasche di cemento per un lungo periodo di macerazione. La fermentazione del pigiato avviene ad opera di lieviti autoctoni spontanei presenti naturalmente sugli acini.

Affinamento Nella vasca di svinatura in modo che i sedimenti dei lieviti siano in contatto con il vino stabilizzandolo naturalmente ed aumentando la complessità olfattiva. Il prodotto viene imbottigliato senza filtrazione e stabilizzazione.

Alcol svolto 13,5% vol

Acidità totale 5,6 gr/lt

Ph 3,58

Zuccheri residui 1 gr/lt

Estratto totale 33

Temperatura di servizio 18°C

Name Rosso Biologico Tullum Dop

Category Red

Grape variety 100% Montepulciano from organic certified vineyards in hilly areas of Tollo.

Soils type Medium texture with a light skeleton grain.

Altitude 150 m above sea level

Age of the vineyards 25 years about

Exposure South, South-East, East

Growing system Pergola abruzzese 100%

Number of plants per hectare 1,600

Yield per hectare 8 tonnes

Harvesting period To be decided according to the chemical and sensory analysis of the grapes.

Vinification process After pressing, the grapes from certified organic vineyards remain in contact with the skins in cement tanks for a long period of maceration. The fermentation of pressed grapes takes place with spontaneous natural yeasts.

Ageing process In a tank with a cavity, the sediments of the yeasts naturally stabilize and increasing the olfactory complexity of the wine. The product is bottled without being filtered nor stabilized.

Alcohol content 13.5% vol

Total acidity 5.6 gr/lt

Ph factor 3.58

Residual sugar content 1gr/lt

Total extract 33

Serving temperature 18°C

FEUDOANTICO