

# ROSSO RISERVA

*Tullum* DOCG

*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.*



ASPETTO/APPEARANCE

ODORE/NOSE

SAPORE/TASTE



**Denominazione** Rosso Riserva DOCG  
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 DOCG

*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 troncais 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