

inAnfora Rosso Docg Tullum

Il richiamo della storia attraverso il ritrovamento di antiche anfore romane nei nostri siti ci ha portato a ripercorrere questo antico metodo di vinificazione già citato nei testi di Plinio. Abbiamo voluto seguire un sistema di vinificazione autentico, con il minimo intervento e utilizzando solo piccole dosi di solfiti come era nella tradizione romanica per stabilizzare i loro vini.

Discovery of ancient Roman amphorae in our sites has led us to pursue this ancient winemaking method already mentioned by Plinio in his antique texts.

Our aim is to produce authentic wines, with minimal intervention and using only small amount of sulphites as it was in the Romanesque winemaking to stabilize their wines.

Uva 100% Montepulciano vecchie vigne.

Raccolta Manuale in piccole cassette.

Pigiatura Pigia-diraspatura 100%

Tipologia delle anfore In terracotta artigianale da 750 litri.

Fermentazione Spontanea con lieviti indigeni naturali.

Gestione del cappello Due follature manuali al giorno

Macerazione 11 mesi con le bucce.

Trattamenti di finissaggio Piccola aggiunta di solfiti all'imbottigliamento, senza collaggio ne filtrazione.

Bottiglie prodotte 1200 btg

Affinamento in bottiglia Minimo 11 mesi.

Gradazione alcolica 14% vol.

Grape variety 100% old vines Montepulciano.

Harvest Hand-picking in small boxes.

Crushing 100% crushed and destemmed grapes

Amphores 750 lt - artisanal "terracotta".

Fermentation Spontaneous fermentation with natural indigenous yeasts.

Cap management Manual punching down (twice per day).

Maceration 11 months on the skins.

Fining and stabilization Unfiltered and unfiltered, just a small addition of sulphites prior to bottling.

Production volumes 1200 btl

Bottle ageing Minimum 11 months.

Alcohol content 14% by volume

