

# Rosso

## Tullum DOCG

*Radici antiche in un Rosso che si distingue per la forte personalità, la complessità olfattiva e le note fruttate arricchite di eleganti nuance speziate.*

*With ancient roots, a red with a strong personality, complex aromas and fruity notes, enriched by elegant spicy hints.*



ASPETTO/APPEARANCE

ODORE/NOSE

SAPORE/TASTE



0,375 lt.



0,75 lt.



1,5 lt.

**Denominazione** Rosso Tullum DOCG

**Tipologia** Rosso

**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.3 di località Vaccareccia, n.4 di località San Biagio, n.5 di località Macchie e n.11 e 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 190 a 250 m slm

**Età delle vigne** Da 15 a 30 anni

**Esposizione** Sud, Sud-Est, Est

**Sistema di allevamento** Pergola abruzzese 100%

**Numero di ceppi per ettaro** 1.600 pergola

**Resa per ettaro** 90 ql

**Epoca di vendemmia** Seconda decade di ottobre

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

**Affinamento** In vasche di cemento vetrificato per 14 mesi.

**Alcol svolto** 13,5% vol

**Acidità totale** 5,85 gr/lt

**Ph** 3,59

**Zuccheri residui** 3,95 gr/lt

**Estratto totale** 38,19

**Temperatura di servizio** 18°C

**Name** Rosso Tullum DOCG

**Category** Red

**Grape variety** 100% Montepulciano from vineyards in hilly areas of Tollo indicated in cadastral map sheets n.1 of Località Sterpari, n.2 of Località Piane Mozzone and Colle Cavalieri, n.3 of Località Vaccareccia, n.4 of Località San Biagio, n.5 of Località Macchie and n.11 and 12 of Località Colle Secco.

**Soils type** They vary according to the different vines, from medium texture and slightly calcareous to marly and sandy, not very deep and permeable, with a good skeleton grain.

**Altitude** From 190 m to 250 m above sea level

**Age of the vineyards** 15 to 30 years old

**Exposure** South, South-East and East

**Growing system** 100% Canopy style

**Number of plants per hectare** 1,600

**Yield per hectare** 9 tonnes

**Harvesting period** After the first ten days of October

**Vinification process** Maceration of the skins at controlled temperature in steel tanks with a cavity.

**Ageing process** 14 months in fibreglass tanks.

**Alcohol content** 13.5% vol

**Total acidity** 5.85 gr/lt

**Ph factor** 3.59

**Residual sugar content** 3.95 gr/lt

**Total extract** 38.19

**Serving temperature** 18°C

FEUDOANTICO