

# 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.*



ASPECT/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