

Tullum DOP Passito Rosso

E' un cru derivante da uve Montepulciano vinificate in purezza secondo il rigido disciplinare della nuova Doc e provenienti da vecchi vigneti del comune di Tollo, identificati con il nome della località e il numero del foglio di mappa catastale. Già nel 1750 il Rosso di Tollo era famoso nel Regno di Napoli, tanto che Padre Bernardo Valera nei suoi scritti affermava: "Tollo piccola terra nell'Abruzzo Citeriore non molto lontana dal Mare Adriatico e celebre per il suo vino Rosso volgarmente detto lacrima". È un rosso di grande personalità che, per le caratteristiche dei terreni e l'età dei vigneti, ha una ampia complessità olfattiva che si esprime sia in note fruttate che in eleganti nuances speziate. Per



mantenere intatte le caratteristiche varietali tipiche del Montepulciano di Tollo, secondo uno stile estremamente tradizionale, si è scelto di far maturare il rosso Tullum esclusivamente in vasche di cemento vetrificato e di completare il relativo affinamento solo in bottiglia. Il Rosso Tullum rappresenta pertanto nell'offerta vinicola abruzzese l'esaltazione delle vere caratteristiche dell'antico vitigno in una zona specifica e di grande vocazione.

Descrizione

- **Denominazione:** Tullum DOP;
- **Tipologia:** Rosso Passito
- **Uve di provenienza:** Montepulciano 100% provenienti 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:** I terreni variano secondo le tipologie dei vigneti da quelli di medio impasto leggermente calcarei, a quelli marnoso-sabbiosi permeabili poco profondi con buona presenza di scheletro.
- **Altitudine:** Dai 200 ai 250 m slm
- **Età delle vigne:** Da 20 a 35 anni
- **Esposizione:** Sud, Sud-Est, Est
- **Sistema di allevamento:** pergola abruzzese 100%.
- **Numeri di ceppi per ettaro:** 1600 pergola
- **Resa per ettaro in quintali:** 80 ql
- **Epoca di vendemmia:** Ultima decade di Settembre
- **Appassimento:** In piccole cassette da 3kg poste in apposito locale ventilato a temperatura ed umidità controllata per un periodo variabile dai 5 ai 6 mesi.
- **Vinificazione:** Macerazione delle bucce a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox con intercapedine.
- **Affinamento:** In serbatoio di acciaio inox(90%) e in fusti di rovere francese (10%) per 18 mesi.
- **Alcool svolto:** 13,0 % vol.
- **Acidità totale:** 6,3 gr/lit
- **Ph:** 3,7
- **Zuccheri residui:** 105 gr/lit
- **Estratto totale:**145

Tommaso Anibaldi