

Tullum DOP Pecorino

Le uve destinate alla Tullum DOP Pecorino provengono da vigneti coltivati su terreni a giacitura collinare nel comune di Tollo, che fanno parte del foglio di mappa n° 1 e n° 3 di Località San Pietro e n° 11 di Località Colle di Tollo. Vitigno storico dell'Abruzzo, inizialmente apprezzato per la sua rusticità, poi quasi abbandonato, il Pecorino si sta dimostrando di grande qualità. La particolare espressione del Pecorino a Tollo è stata esaltata dalla giusta scelta del clone, del portainnesto e dell'esposizione dei vigneti. I terreni sono di medio impasto leggermente calcarei, di buona permeabilità che tendono a disidratarsi in prossimità del periodo di raccolta, esposti ad est e sud-est. Le particolari condizioni pedo-climatiche di Tollo, unite alla tecnica colturale, permettono al Pecorino di raggiungere il giusto grado di maturazione esprimendo appieno le caratteristiche gusto-olfattive. La conduzione dei vigneti è gestita con una meticolosa tecnica colturale che presta particolare attenzione alla gestione del suolo, alla concimazione organica nel rispetto dell'ambiente, alla bassa produttività del vitigno ed al giusto equilibrio vegeto-produttivo. In cantina, recuperando la tradizione contadina del territorio, la tecnica di vinificazione prevede una breve macerazione delle bucce in fase pre-fermentativa e la successiva fermentazione a temperatura controllata. Nasce così la Tullum DOP Pecorino, un Pecorino di grande carattere, che si distingue per la struttura gustativa, elegante, con delicate note speziate e la buona longevità.

Descrizione



- **Denominazione:** Tullum DOP;
- **Tipologia:** Bianco
- **Uve di provenienza:** Pecorino 100% proveniente da vigneti coltivati su terreni a giacitura collinare nel comune di Tollo, che fanno parte del foglio di mappa n° 1 e n° 3 di Località San Pietro e n° 11 di Località Colle di Tollo.
- **Tipologia del terreno:** Medio impasto leggermente calcareo, di buona permeabilità che tende a disidratarsi in prossimità del periodo di raccolta, esposto ad Est e Sud-Est.
- **Altitudine:** 200 m slm
- **Età delle vigne:** 10 anni
- **Esposizione:** Est, Sud-Est
- **Sistema di allevamento:** pergola abruzzese.
- **Numeri di ceppi per ettaro:** 1600 pergola
- **Resa per ettaro in quintali:** 85 ql
- **Epoca di vendemmia:** Metà Settembre
- **Vinificazione:** Macerazione a freddo delle bucce e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.
- **Affinamento:** Sui lieviti in serbatoi di acciaio inox per 6 mesi..
- **Alcool svolto:** 13,5 % vol.
- **Acidità totale:** 6,08 gr/lit
- **Ph:** 3,43
- **Zuccheri residui:** 3,99 gr/lit
- **Estratto totale:**27,34

Tommaso Anibaldi