

Tullum DOP Rosso Riserva

Tullum DOP Rosso Riserva

Questo vino di grande equilibrio riesce a coniugare in sé forza, eleganza e carattere, risultato di Montepulciano vinificato in purezza. Si è aggiudicato il premio "Cinque Grappoli 2014" nella guida Migliori Vini e Ristoranti d'Italia Bibenda 2014. Ogni vigneto selezionato per la produzione del rosso tullum riserva è stato scelto oltre che in base al clone ed al suo portainnesto, alla sua età, all'esposizione, alle escursioni termiche e alla composizione del suolo. 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. La scelta dei grappoli avviene già ad inizio invaiatura, ricercando in ogni fase l'equilibrio vegeto produttivo dei singoli vigneti. In cantina tutte le fasi tecniche di vinificazione sono tese al rispetto della materia prima ed all'esaltazione delle caratteristiche varietali del Montepulciano tollese.

Tommaso Anibaldi

Descrizione



- **Denominazione:** Tullum DOP;
- **Tipologia:** Rosso Riserva
- **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:** Dai 20 ai 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:** Seconda decade di Ottobre
- **Vinificazione:** Macerazione delle bucce a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox con intercapedine.
- **Affinamento:** In barrique di rovere francese troncais a grana finissima di 1° passaggio per 12 mesi.
- **Alcool svolto:** 14 % vol.
- **Acidità totale:** 5,95 gr/lt
- **Ph:** 3,55
- **Zuccheri residui:** 3,9 gr/lt
- **Estratto totale:**40