

Tullum DOP Spumante Brut

Il Tullum Spumante Brut ha la classe e l'eleganza dei blanc de blanc da uve chardonnay unite ad una struttura e ad una consistenza tipica del territorio abruzzese. La scelta di indicare il millesimo è stata effettuata per rafforzare il concetto di cru che ha dato origine a questo spumante, nel quale non sono state utilizzate cuvée di annate diverse.

Descrizione



- **Denominazione:** Tullum DOP Brut Millesimato;
- **Tipologia:** Blanc de Blanc
- **Uve di provenienza:** Chardonnay 100% proveniente da vigneti coltivati su terreni a giacitura collinare nel comune di Tollo.
- **Tipologia del terreno:** Sciolti, sabbiosi e tendenzialmente calcarei.
- **Altitudine:** 130 m slm
- **Età delle vigne:** 15-20 anni
- **Esposizione:** Sud-Est, Sud-Ovest
- **Sistema di allevamento:** Pergola abruzzese.
- **Numeri di ceppi per ettaro:** 1600 pergola
- **Resa per ettaro in quintali:** 80 ql
- **Epoca di vendemmia:** Manuale, in piccole casse a metà agosto.e

- **Vinificazione:** Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Permanenza sui lieviti in vasche di vetrocemento per 6 mesi.
- **Elaborazione:** Rifermentazione in bottiglia
- **Affinamento:** In bottiglia sui lieviti per 36 mesi
- **Alcool svolto:** 13% vol.

Tommaso Anibaldi