

inAnfora Rosso Tullum Docg

Il richiamo della storia attraverso il ritrovamento di antiche anfore romane nei nostri siti ci ha portato a ripercorrere questo antico metodo di vinificazione già citato nei testi di Plinio.

Abbiamo voluto seguire un sistema di vinificazione autentico, con il minimo intervento e utilizzando solo piccole dosi di solfiti come era nella tradizione degli antichi romani per stabilizzare i loro vini.

Discovery of ancient Roman amphorae in our sites has led us to pursue this ancient winemaking method already mentioned by Plinio in his antique texts.

Our aim is to produce authentic wines, with minimal intervention and using only small amount of sulphites as it was in the Roman winemaking to stabilize their wines.



Tipologia Rosso Tullum Docg

Zona di ubicazione vigneti Comune di Tollo

Epoca di vendemmia Metà ottobre (in base ad analisi chimica e degustazione degli acini).

Vinificazione In anfore di terracotta da 750 L con fermentazione spontanea e follature manuali in locale termocondizionato. Fermentazione malolattica totale.

Affinamento Lunghissima macerazione con le bucce per 11 mesi, il prodotto viene imbottigliato senza stabilizzazione nè filtrazione.

Gradazione alcolica 14% Vol

Temperatura di servizio 18°C

Type Rosso Tullum Docg

Location Tollo municipality

Harvesting period Mid-October (based on chemical analysis and grape tasting).

Vinification process In 750 L terracotta amphorae with spontaneous fermentation and manual punching down in a temperature-controlled room. Complete malolactic fermentation.

Ageing process Very long maceration with the skins for 11 months, the product is bottled without stabilisation or filtration.

Alcohol content 14% Vol

Serving temperature 18°C

Premi / Awards

Mundus Vini Summer Edition 2020

Gold medal

The Wine Hunter 2020

Award Gold

China Wine Competition 2019

Gold medal
