

# 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 né 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



0,75 l