

Feudo Antico | Passito Rosso Tullum Dop 2011

CHF68.00

Ottenuto dall'uva Montepulciano, lasciata appassire per mesi dopo la vendemmia, poi vinificata con procedimento naturale. Un vino passito da non dimenticare mai.

Annata 2011

Nome Tullum Dop

Categoria Passito Rosso

Vitigno 100% Montepulciano proveniente da vigneti in zone collinari di Tolto indicati nella mappa catastale n.1 di Località Sterpari, n.2 di Località Piane Mozzone e Colle Cavalieri, n.12 di **Località** Colle Secco.

Tipologia dei terreni Variano a seconda dei diversi vitigni, da quelli di medio impasto e leggermente calcarei, a quelli marnosi-sabbiosi, permeabili e poco profondi con venatura scheletrica.

Altitudine Da 200 ma 250 m sul livello del mare

Età dei vigneti da 20 a 35 anni

Esposizione Sud, Sud-Est e Est

Sistema di coltivazione 100% stile Canopy

Epoca di vendemmia Ultima decade di settembre

Appassimento Macerazione delle bucce in cassette da 3 kg in luogo ventilato a temperatura e umidità controllate per un periodo da 4 a 6 mesi.

Processo di vinificazione Macerazione a freddo delle bucce e fermentazione controllata temperatura in serbatoi di acciaio.

Affinamento Per 18 mesi in vasche inox (90%) e in botti di rovere francese (10%).

Gradazione alcolica 14% vol

Acidità totale 6.3 gr / lt

Fattore Ph 3.7

Residuo zuccherino 105 gr / lt

Estratto totale 145

Temperatura di servizio 18 ° C

