

# Pecorino Tullum Docg Biologico

Un vino d'eccellenza, ottenuto da uve biologiche di Pecorino Docg Tullum. Fermentazione spontanea, nessuna filtrazione.

*A high quality wine obtained from organic Pecorino Tullum Docg grapes. Wild fermentation and no filtering.*

**Tipologia** Pecorino Tullum Docg Biologico

**Zona di ubicazione vigneti** Comune di Tollo

**Epoca di vendemmia** Tra fine agosto e inizi di settembre (in base ad analisi chimica e degustazione degli acini).

**Vinificazione** Criomacerazione del pigiato, Starter fermentativo spontaneo ad opera dei lieviti presenti sulle uve biologiche con macerazione delle bucce e successiva fermentazione in vasche di cemento.

**Affinamento** Affinamento sulle fecce fini per circa 6 mesi prima di essere imbottigliato senza filtrazione né chiarifica.

**Gradazione alcolica** 13,5% Vol

**Temperatura di servizio** 10°C

**Type** Pecorino Tullum Docg Organic

**Location** Tollo municipality

**Harvesting period** Late August to early September (based on chemical analysis and grape tasting).

**Vinification process** Cryomaceration of the crushed grapes, spontaneous fermentation of the organic grapes' natural yeast flora, with maceration of the skins and subsequent fermentation in concrete tanks.

**Ageing process** Maturation on fine lees for about 6 months before bottling without filtration or clarification.

**Alcohol content** 13,5% Vol

**Serving temperature** 10°C

## Premi / Awards

**Tre Bicchieri Gambero Rosso 2021**

**Wow the italian wine Competition 2020**

Gold Medal

**The Wine Hunter 2020**

Award Rosso

**5starwines**

90 points

**Vini Buoni d'Italia 2020**

3 stelle

