

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



0,75 l