

Pecorino Tullum Docg

Il Pecorino sta rivelando sempre più tutte le sue qualità e tutto il suo potenziale: profumo di frutti e fiori, una solida armonia e una promettente longevità.

The Pecorino variety is increasingly revealing all its qualities and its potentiality: an aroma of fruit and flowers, a solid balance and promising longevity.

Tipologia Pecorino Tullum Docg

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

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

Gradazione alcolica 13,5% Vol

Temperatura di servizio 10°C

Type Pecorino Tullum Docg

Location Tollo municipality

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

Vinification process Cold maceration of the skins and fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks.

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

Alcohol content 13,5% Vol

Serving temperature 10°C

Premi / Awards

Berliner Wein Trophy 2020 Degustazione estiva
Gold medal

Vini Buoni d'Italia 2021

4 stelle

Mundus Vini Summer Edition 2020

Gold medal

The Wine Hunter 2020

Gold medal



0,75 l