

# Rosso Tullum Docg Biologico

Un Rosso d'eccezione proveniente da uve biologiche, fermentazione spontanea, senza filtrazione.

A special red wine from organic grapes, spontaneous fermentation, without filtration.

**Tipologia** Rosso Tullum Docg Biologico

**Zona di ubicazione vigneti** Comune di Tollo

**Epoca di vendemmia** Metà ottobre (in base ad analisi chimica e degustazione degli acini).

**Vinificazione** Le uve dopo pigiatura, restano in contatto con le bucce in vasche di cemento per un lungo periodo di macerazione. La fermentazione del pigiato avviene ad opera di lieviti autoctoni spontanei presenti naturalmente sugli acini. Fermentazione malolattica totale e spontanea.

**Affinamento** Nella vasca di svinatura in modo che i sedimenti dei lieviti siano in contatto con il vino stabilizzandolo naturalmente ed aumentando la complessità olfattiva. Il prodotto viene imbottigliato senza filtrazione e stabilizzazione.

**Gradazione alcolica** 13,5% Vol

**Temperatura di servizio** 18°C

**Type** Rosso Tullum Docg Organic

**Location** Tollo municipality

**Harvesting period** Mid-October (based on chemical analysis and grape tasting).

**Vinification process** After pressing, the grapes remain in contact with the skins inside concrete tanks for a long period of maceration. Fermentation of the crushed grapes is carried out by indigenous yeasts naturally present on the grapes. Complete and spontaneous malolactic fermentation.

**Ageing process** Refinement takes place in the racking tank so that the yeast sediments are in contact with the wine, stabilising it naturally and increasing its olfactory complexity. The product is bottled without filtration and stabilisation.

**Alcohol content** 13,5% Vol

**Serving temperature** 18°C

## Premi / Awards

**Mundus Vini Summer Edition 2020**

Gold medal

**The Wine Hunter 2020**

Award Gold

**Mundus Vini Summer Edition 2018**

Medaglia d'argento - Silver Medal

**International Wine&Spirit Competition**

Medaglia d'argento - Silver Medal



0,75 l