

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

