

Rosso Tullum Docg

Radici antiche in un Rosso che si distingue per la forte personalità, la complessità olfattiva e le note fruttate arricchite di eleganti nuance speziate.

With ancient roots, a red with a strong personality, complex aromas and fruity notes, enriched by elegant spicy hints.

Tipologia Rosso Tullum Docg

Zona di ubicazione vigneti Comune di Tollo

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

Vinificazione Lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox con intercapedine. Fermentazione malolattica totale.

Affinamento A fine fermentazione parziale affinamento in legno e successivi 18 mesi in vasca di cemento vetrificato.

Gradazione alcolica 13,5% Vol

Temperatura di servizio 18°C

Type Rosso Tullum Docg

Location Tollo municipality

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

Vinification process Long maceration of the skins at controlled temperature in stainless steel tanks with interspace. Complete malolactic fermentation.

Ageing process At the end of fermentation, partial ageing in wood and subsequent 18 months in vitrified concrete vats.

Alcohol content 13,5% Vol

Serving temperature 18°C

Premi / Awards

Berliner Wein Trophy 2020 Degustazione estiva

Gold medal

The Wine Hunter 2020

Award Rosso

Mundus Vini Summer Edition 2020

Gold medal

Vini Buoni d'Italia 2021

4 stelle

Luca Maroni

93 points



0,75 l

1,5 l
