

Spumante Brut Tullum Dop Metodo Classico

Uno spumante brut metodo classico che associa l'eleganza di un blanc de blanc da uve Chardonnay alla consistenza tipica del territorio abruzzese.

A classic method spumante brut which combines the elegance of a blanc de blanc from Chardonnay grapes with the typical body of the Abruzzo region.

Tipologia Spumante Brut Tullum Dop Metodo Classico

Zona di ubicazione vigneti Comune di Tollo

Epoca di vendemmia Prima decade di agosto.

Vinificazione Pigiatura soffice delle uve, illimpidimento a freddo del pressato e fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Permanenza sulle fecce fini per circa 6-7 mesi prima del tiraggio.

Sistema di spumantizzazione Metodo classico con rifermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per almeno 36 mesi.

Gradazione alcolica 13%

Temperatura di servizio 8°C

Type Sparkling Wine Brut Tullum Dop Classic Method

Location Tollo municipality

Harvesting period First decade of August.

Vinification process Soft pressing of the grapes, cold clarification of the pressed grapes and fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks. Maturation on its lees for about 6-7 months before tirage.

Sparkling process Classic method: in bottle re-fermentation of the cuvée and ageing on the lees for at least 36 months.

Alcohol content 13% Vol

Serving temperature 8°C



0,75 l

1,5 l