

ROSSO TULLUM RISERVA

DENOMINAZIONE:	Tullum D.O.C.
TIPOLOGIA:	Rosso riserva
UVE DI PROVENIENZA:	Montepulciano 100% provenienti da vigneti coltivati su terreni a giacitura collinare nel comune di Tollo facenti parte dei Fogli di mappa n° 1 di Località Sterpari, n° 2 di Località Piane Mozzone e Colle Cavalieri, n° 12 di Località Colle Secco.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	I terreni variano secondo le tipologie dei vigneti da quelli di medio impasto leggermente calcarei, a quelli marnoso-sabbiosi permeabili poco profondi con buona presenza di scheletro.
ALTITUDINE:	Dai 200 ai 250 m slm
ETA' DELLE VIGNE:	Da 20 a 35 anni
ESPOSIZIONE:	Sud – Sud Est ed Est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Pergola abruzzese 100%
NUMERO DI CEPPI PER ETTARO:	1600 pergola
RESA PER ETTARO IN QUINTALI:	80 ql
EPOCA DI VENDEMMIA:	Seconda decade di Ottobre
VINIFICAZIONE:	Macerazione delle bucce a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox con intercapedine
AFFINAMENTO:	dopo la svinatura 6 mesi in vasca di cemento vetrificato e successivamente in barrique di rovere francese di 1° passaggio per 12 mesi.
PRIMA ANNATA PRODOTTA:	2008
ALCOOL SVOLTO:	14,40 % vol.
ACIDITA' TOTALE:	5,95 gr/lit
PH	3,55
ZUCCHERI RESIDUI	3,9 gr/lit
ESTRATTO TOTALE:	40