

# PECORINO BIOLOGICO

## Tullum Dop

*Un vino d'eccellenza, ottenuto da uve biologiche di Pecorino Dop Tullum. Fermentazione spontanea, nessuna filtrazione, solo solfiti naturali.*

*A high quality wine obtained from organic Pecorino Tullum Dop grapes. Wild fermentation and no filtering, with only natural sulphites.*



ASPECTO/APPEARANCE

ODORE/NOSE

SAPORE/TASTE

 0,75 lt.

**Denominazione** Pecorino Biologico Tullum Dop

**Tipologia** Bianco

**Uve di provenienza** Pecorino 100% proveniente da vigneti biologici coltivati su terreni a giacitura collinare nel comune di Tollo, che fanno parte del foglio di mappa n.1 località San Pietro e San Biagio, n.2 di località Piane Mozzone, n.4 di località Sabatiniello e n.5 di località Macchie.

**Tipologia del terreno** Medio impasto leggermente calcareo, di buona permeabilità che tende a disidratarsi in prossimità del periodo di raccolta.

**Altitudine** Da 120 a 200 m slm

**Età delle vigne** 20-25 anni

**Esposizione** Est, Sud-Est

**Sistema di allevamento** Pergola abruzzese

**Numero di ceppi** per ettaro 1.600 pergola

**Resa per ettaro** 85 ql

**Epoca di vendemmia** Prima decade di settembre

**Vinificazione** Starter fermentativo spontaneo ad opera dei lieviti presenti sulle uve biologiche con macerazione delle bucce e successiva fermentazione in vasche di cemento.

**Affinamento** Sui lieviti in vasche di cemento per 6 mesi. Il vino viene imbottigliato senza essere filtrato né stabilizzato.

**Alcol svolto** 13,5% vol

**Acidità totale** 5,8 gr/lt

**Ph** 3,38

**Zuccheri residui** 1,5 gr/lt

**Estratto totale** 24,9

**Temperatura di servizio** 10°C

**Name** Pecorino Biologico Tullum Dop

**Category** White

**Grape variety** 100% Pecorino from certified organic vineyards grown on hills areas of Tollo indicated in cadastral map sheet n.1 Località San Pietro and San Biagio, n.2 località Piane Mozzone, n.4 località Sabatiniello and n.5 località Macchie.

**Soils type** Medium texture slightly calcareous, permeable and by nature dry at harvest time.

**Altitude** From 120 m to 200 m above the sea level

**Age of vineyards** 20 to 25 years old

**Exposure** East, South-East

**Growing system** 100% Canopy style

**Number of plants per hectare** 1,600

**Yield per hectare** 8,5 tonnes

**Harvesting period** First decade of September

**Vinification process** Spontaneous fermentation starter due to yeasts naturally present on organic grapes with maceration of the skins and following fermentation in concrete tanks.

**Ageing process** On yeasts in concrete tanks for 6 months. The wine is bottled without being filtered nor stabilized.

**Alcohol content** 13,5% vol

**Total acidity** 5,8 gr/lt

**Ph factor** 3,38

**Residual sugar content** 1,5 gr/lt

**Total extract** 24,9

**Serving temperature** 10°C

FEUDOANTICO