



TUBBO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Tubbo is a blend of different varietals, it's a pleasant wine, a true expression of the territory.

The name of this wine, Tubbo, was inspired by an old edict of Pope Sixtus V who figured out how to regulate the wine sells through new measuring units like the litre, it was called tubbo.

Il Tubbo è un blend di diversi vitigni che lo rendono una piacevole interpretazione del territorio.

Il Tubbo, nella bolla pontificia di Papa Sisto V che regolava la vendita del vino attraverso la creazione dei recipienti in vetro nelle antiche osterie romane, era un litro.

DATA SHEET

<i>CLASSIFICATION</i>	IGT LATIUM RED
<i>COUPAGE</i>	60% MERLOT - 35% CABERNET SAUVIGNON - 15% PETIT VERDOT
<i>PRODUCTION AREA</i>	ARDEA (ROME)
<i>ALTITUDE OF THE VINEYARDS</i>	150 M S.L.M.
<i>TRAINING SYSTEM</i>	DOUBLE GUYOT
<i>DENSITY OF VINES</i>	5300 PLANTS PER HECTARE
<i>PRODUCTION PER HECTARE</i>	80 Q.LI
<i>HARVEST</i>	MERLOT: THE FIRST DECADE OF SEPTEMBER; SAUVIGNON AND PETIT VERDOT: III DECADE OF SEPTEMBER
<i>WINEMAKING SYSTEM</i>	MACERATION ON THE SKINS FOR 22 DAYS
<i>ALCOHOLIC FERMENTATION</i>	IN STAINLESS STEEL
<i>MALOLACTIC FERMENTATION</i>	FULLY CARRIED OUT IN 500-LITER BARRELS
<i>FINING</i>	IN 500 LITRE BARRELS FOR 4 MONTHS, THEN 6 MONTHS IN BOTTLE

ANALYTICAL DATA

<i>ALCOHOL</i>	13.00%
<i>TOTAL ACIDITY</i>	5.40 G / L
<i>PH</i>	3.70
<i>DRY EXTRACT</i>	30 G / L

SCHEDA TECNICA

<i>CLASSIFICAZIONE</i>	IGT LAZIO ROSSO
<i>TAGLIO</i>	60% MERLOT - 35% CABERNET SAUVIGNON - 15% PETIT VERDOT
<i>ZONA DI PRODUZIONE</i>	ARDEA (ROMA)
<i>ALTITUDINE DEI VIGNETI</i>	150 M S.L.M.
<i>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</i>	DOPPIO GUYOT
<i>DENSITÀ VIGNETO</i>	5300 CEPPI PER ETTARO
<i>PRODUZIONE PER ETTARO</i>	80 Q.LI
<i>RACCOLTO</i>	MERLOT: I° DECADE DI SETTEMBRE; CABERNET SAUVIGNON E PETIT VERDOT: III° DECADE DI SETTEMBRE
<i>SISTEMA DI VINIFICAZIONE</i>	MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 22 GIORNI
<i>FERMENTAZIONE ALCOLICA</i>	IN ACCIAIO INOX
<i>FERMENTAZIONE MALOLATTICA</i>	COMPLETAMENTE SVOLTA IN BOTTI DA 500 LITRI
<i>CHIARIFICA</i>	IN BOTTI DA 500 LITRI PER 4 MESI, POI ULTERIORI 6 MESI IN BOTTIGLIA

DATI ANALITICI

<i>ALCOOL</i>	13,00%
<i>TOTALE ACIDITÀ</i>	5.40 G / L
<i>PH</i>	3.70
<i>ESTRATTO SECCO</i>	30 G / L

