



TULLIO®

Il vino italiano è vera vita

WWW.TULLIO.WINE

TULLIO

Castelli Romani Rosso



Vitigni

Ciliegiolo, Sangiovese, Cesanese, Montepulciano

Denominazione

Castelli Romani DOC Rosso

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con lievi sfumature violacee.

Odore: fresco, fruttato, vinoso.

Gusto: secco, armonioso e di facile bevibilità.

Abbinamenti gastronomici: eccellente con carne alla griglia e arrosto, formaggi.

Temperatura servizio: 16° - 18° C

Dati analitici

Alcool: 12,5 % vol

Estratto secco: 22 gr/lt.

Grapes

Ciliegiolo, Sangiovese, Cesanese, Montepulciano

Appellation

Castelli Romani DOC Rosso

Organoleptic description

Colour: ruby red with slight purple hues.

Nose: fresh, fruity, vinous.

Palate: dry, harmonious and easy to drink.

Food pairings: excellent with grilled and roasted meats, cheeses.

Serving temperature 16° - 18° C

Analytic data

Alcohol 12,5 % vol

Dry extract 22 gr/lt.

TULLIO

Merlot



Vitigni

Merlot 100%

Denominazione

IGT Lazio Rosso

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino molto carico.

Odore: bouquet ampio, con sensazioni molto intense di ribes, mirtillo e more.

Gusto: notevole per concentrazione e ricchezza, mostra un tannino a trama finissima ed una vena acida ben sostenuta.

Abbinamenti gastronomici: eccellente per accompagnare piatti a base di carni rosse, cacciagione e formaggi piccanti.

Temperatura servizio: 16° - 18° C

Dati analitici

Alcool: 13 % vol

Estratto secco: 38 gr/lit.

Grapes

Merlot 100%

Appellation

IGT Lazio Rosso

Organoleptic description

Colour: very deep ruby red.

Nose: wide bouquet with very intense notes of currant, blueberry and blackberry.

Palate: remarkable for concentration and richness, it shows a very fine tannin texture and a well sustained acid vein.

Food pairings: excellent to pair with red meat dishes, game and spicy cheeses.

Serving temperature 16° - 18° C

Analytic data

Alcohol 13 % vol

Dry extract 38 gr/lit.

TULLIO

Negramaro



Vitigni

Negroamaro

Denominazione

IGT Puglia

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi brillanti.

Odore: intenso e persistente, con sentore di frutti rossi.

Gusto: morbido, piacevole, equilibrato e sapido, ben strutturato.

Abbinamenti gastronomici: si accompagna a primi piatti, piatti a base di carne, arrostiti, formaggi.

Temperatura servizio: 16° - 18° C

Dati analitici

Alcool: 14,5 % vol

Estratto secco: 32 gr/lt.

Grapes

Negroamaro

Appellation

IGT Puglia

Organoleptic description

Colour: ruby red with bright reflections.

Nose: intense and persistent, with hints of red fruits.

Palate: soft, pleasant, balanced and savory, well structured.

Food pairings: perfect with first courses, meat dishes, roasts, cheeses.

Serving temperature 16° - 18° C

Analytic data

Alcohol 14,5 % vol

Dry extract 32 gr/lt.

TULLIO

Nero d'Avola



Vitigni

Nero d'Avola 100%

Denominazione

Nero d'Avola - IGT Terre Siciliane

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con lievi sfumature violacee.

Odore: fresco e delicato, di acidità equilibrata.

Gusto: corposo, ricco e fruttato.

Abbinamenti gastronomici: perfetto con primi di pasta, carni rosse ed arrostiti, formaggi stagionati.

Temperatura servizio: 16° - 18° C

Dati analitici

Alcool: 12,5 % vol

Estratto secco: 30,5 gr/lit.

Grapes

Nero d'Avola 100%

Appellation

Nero d'Avola - IGT Terre Siciliane

Organoleptic description

Colour: ruby red with slight purple hues.

Nose: fresh and delicate, with balanced acidity.

Palate: full-bodied, rich and fruity.

Food pairings: perfect with pasta dishes, red and roasted meats, aged cheeses.

Serving temperature 16° - 18° C

Analytic data

Alcohol 12,5 % vol

Dry extract 30,5 gr/lit.

TULLIO

Primitivo



Vitigni

Primitivo 100%

Denominazione

Primitivo IGT Puglia

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Odore: etereo, intenso, elegante.

Gusto: secco, caldo e persistente.

Abbinamenti gastronomici: particolarmente adatto ad accompagnare arrosti, carni rosse alla griglia e formaggi.

Temperatura servizio: 16° - 18° C

Dati analitici

Alcool: 13 % vol

Estratto secco: 28,10 gr/lt.

Grapes

Primitivo 100%

Appellation

Primitivo IGT Puglia

Organoleptic description

Colour: intense ruby red.

Note: ethereal, intense, elegant.

Palate: dry, warm and persistent.

Food pairings: particularly suitable to accompany roasts, grilled red meats and cheeses.

Serving temperature 16° - 18° C

Analytic data

Alcohol 13% vol

Dry extract 28,10 gr/lt.

TULLIO

Roma Rosso



Vitigni

Montepulciano 80%, Cesanese 20%

Denominazione

Roma DOC Rosso

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Odore: bouquet esteso, intenso ed elegante.

Gusto: fresco, rotondo e persistente.

Abbinamenti gastronomici: un vino che si abbina a piatti di pasta, selvaggina arrostiti di carni.

Temperatura servizio: 16° - 18° C

Dati analitici

Alcool: 13,5 % vol

Estratto secco: 5,6 gr/lt.

Grapes

Montepulciano 80%, Cesanese 20%

Appellation

Roma DOC Rosso

Organoleptic description

Colour: intense ruby red strong scent of wild fruits and spices.

Nose: wide, intense and elegant bouquet.

Palate: fresh, round and persistent.

Food pairings: a wine that pairs beautifully with pasta dishes, roasted game and meat.

Serving temperature 16° - 18° C

Analytic data

Alcohol 13,5 % vol

Dry extract 5,6 gr/lt.

TULLIO

Shiraz



Vitigni

Shiraz 100%

Denominazione

IGT Lazio Rosso

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino, con riflessi violacei.

Odore: bouquet ampio, con sensazioni molto intense di frutti di bosco e di spezie.

Gusto: pieno, di grande corpo, persistente e ben equilibrato.

Abbinamenti gastronomici: eccellente per accompagnare piatti a base di carni rosse e formaggi piccanti.

Temperatura servizio: 16° - 18° C

Dati analitici

Alcool: 14 % vol

Estratto secco: 29 gr/lit.

Grapes

Shiraz

Appellation

IGT Lazio Rosso

Organoleptic description

Colour: ruby-red, with violet hints.

Nose: wide bouquet, with very strong scent of wild fruits and spices.

Palate: full-bodied, robust, persistent and well-balanced.

Food pairings: excellent with red meat and spicy cheese.

Serving temperature 16° - 18° C

Analytic data

Alcohol 14 % vol

Dry extract 29 gr/lit.

TULLIO

Vino Rosso



Vitigni

Sangiovese, Montepulciano, Ciliegiolo

Denominazione

Vino Rosso

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Odore: vinoso, fresco.

Gusto: piacevole di facile bevibilità.

Abbinamenti gastronomici: eccellente con carne alla brace e arrosti, formaggi stagionati.

Temperatura servizio: 18° - 20° C

Dati analitici

Alcool: 12 % vol

Estratto secco: 18 gr/lt.

Grapes

Sangiovese, Montepulciano, Ciliegiolo

Appellation

Vino Rosso

Organoleptic description

Colour: ruby red with violet nuances.

Nose: vinous, fresh.

Palate: pleasant, easy to drink.

Food pairings: excellent with grilled and roasted meats, aged cheeses.

Serving temperature 18° - 20° C

Analytic data

Alcohol 12 % vol

Dry extract 18 gr/lt.

TULLIO

Pinot Grigio Rosato



Vitigni

Pinot Grigio

Denominazione

Pinot Grigio IGT Lazio Rosato

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosa brillante.

Odore: fresco con sentori di frutta.

Gusto: piacevolmente acidulo e persistente.

Abbinamenti gastronomici: vino molto versatile, ottimo in particolar modo con risotti, carni bianche e bresaola.

Temperatura servizio: 10° - 12° C

Dati analitici

Alcool: 12 % vol

Estratto secco: 21 gr/lit.

Grapes

Pinot Grigio

Appellation

Pinot Grigio IGT Lazio Rosato

Organoleptic description

Colour: bright pink.

Nose: fresh with hints of fruit.

Palate: pleasantly acidic and persistent.

Food pairings: it goes perfectly with several dishes, in particular with risotto, white meats and bresaola.

Serving temperature 10° - 12° C

Analytic data

Alcohol 12 % vol

Dry extract 21 gr/lit.

Il vino italiano è vera vita



WWW.TULLIO.WINE

mail: export@tullio.wine