

**Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Terre Tollesi (it)
Tullum (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio di Tutela DOC "Tullum o Terre Tollesi"
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	3 Santa Lucia 66010 Tollo (CH) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0871 96251
<i>Fax:</i>	+39 0871 962122
<i>e-mail:</i>	info@tullum.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC TerreTollesi - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 23 07 2008

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Terre Tollesi (it) / Tullum (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

1. Vino
4. Vino spumante

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****Terre Tollesi o Tullum bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol; - Acidità Totale: 4,5 gr/l; - Estratto non riduttore minimo: 18 gr/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- Colore: giallo paglierino; - Odore: fruttato, fine; - Sapore: secco, armonico, con eventuale retrogusto amarognolo.

**Terre Tollesi o Tullum Rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol; - Acidità Totale 4,5 gr/l; - Estratto non riduttore minimo: 26 gr/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei;</li><li>- Odore: vinoso, tenue, gradevole;</li><li>- Sapore: asciutto, pieno, leggermente tannico.</li></ul> |
|--|

### **Terre Tollesi o Tullum Novello**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;</li><li>- Acidità Totale minimo 5,0 gr/l;</li><li>- Estratto non riduttore minimo: 20 gr/l.</li></ul>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei;</li><li>- Odore: fruttato;</li><li>- Sapore: fresco, armonico, vellutato.</li></ul>






### **Terre Tollesi o Tullum Pecorino**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;</li><li>- Acidità Totale: 5,0 gr/l;</li><li>- Estratto non riduttore minimo: 18 gr/l.</li></ul>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Colore: giallo paglierino più o meno intenso;</li><li>- Odore: fruttato, fine, caratteristico;</li><li>- Sapore: secco, fresco, sapido, armonico.</li></ul>






### **Terre Tollesi o Tullum Passerina**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;</li><li>- Acidità Totale: 5,0 gr/l;</li><li>- Estratto non riduttore minimo: 18 gr/l.</li></ul>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Colore: giallo paglierino tenue;</li><li>- Odore: fruttato, delicato, caratteristico;</li><li>- Sapore: secco, fresco, armonico.</li></ul>

**Terre Tollesi o Tullum Falanghina***Caratteristiche analitiche:*

- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- Acidità Totale: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 18 gr/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

- Colore: giallo paglierino molto tenue;
- Odore: fruttato, delicato, caratteristico;
- Sapore: gradevolmente asciutto, armonico.

**Terre Tollesi o Tullum Merlot***Caratteristiche analitiche:*

- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
- Acidità Totale: 5,0 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

- Colore: rosso rubino;
- Odore: vinoso, caratteristico;
- Sapore: asciutto, caratteristico.

**Terre Tollesi o Tullum Cabernet Sauvignon***Caratteristiche analitiche:*

- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
- Acidità Totale: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

- Colore: rosso rubino;
- Odore: vinoso, caratteristico;
- Sapore: vinoso, pieno, caratteristico.

**Terre Tollesi o Tullum Sangiovese***Caratteristiche analitiche:*

- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;

- Acidità Totale: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

- Colore: rosso rubino con delicati riflessi violacei;
- Odore: vinoso caratteristico;
- Sapore: asciutto, morbido, vellutato.

**Terre Tollesi o Tullum Passito Bianco*****Caratteristiche analitiche:***

- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 13% vol svolto;
- Acidità Totale: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

- Colore: da giallo paglierino all'ambrato;
- Odore: etereo e caratteristico;
- Sapore: dolce, armonico, caratteristico.

**Terre Tollesi o Tullum Passito Rosso*****Caratteristiche analitiche:***

- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno il 13% vol svolto;
- Acidità Totale: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

- Colore: rosso rubino tendente al granata;
- Odore: caratteristico, accentuato;
- Sapore: armonico, dolce, caratteristico.

**Terre Tollesi o Tullum Spumante*****Caratteristiche analitiche:***

- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- Acidità Totale: 5,0 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

- |   |
|---|
| - Colore: giallo paglierino;<br>- Odore: caratteristico, gradevole;<br>- Sapore: da brut nature a dolce, armonico, gradevole, caratteristico. |
|---|

### Terre Tollesi o Tullum Bianco Superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol; - Acidità Totale: 4,5 g/l; - Estratto non riduttore minimo: 20 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- Colore: giallo paglierino; - Odore: fruttato, intenso, caratteristico; - Sapore: asciutto, pieno, armonico.






### Terre Tollesi o Tullum Rosso Riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,5% vol; - Acidità Totale: 5,0 g/l; - Estratto non riduttore minimo: 28 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- Colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee, tendenti al granata con l'invecchiamento; - Odore: intenso, caratteristico; - Sapore: asciutto, pieno, armonico, vellutato.






## 3. MENZIONI TRADIZIONALI

### a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)
---

### b. Punto b)

Superiore
Riserva
Passito
Novello

#### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

##### a. Pratiche enologiche

##### Terre Tollesi o Tullum novello

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
<p>Il vino a denominazione di origine controllata "Terre Tollesi" o "Tullum" rosso, imbottigliato entro il 31 dicembre dell'anno dell'annata di produzione delle uve, può essere designato in etichetta con il termine "novello" purché la vinificazione delle uve sia condotta secondo la tecnica della macerazione carbonica per almeno il 60% e nella produzione e commercializzazione siano rispettate le altre disposizioni previste nella normativa vigente per tale tipologia di vino.</p>	

##### b. Rese massime:

##### Terre Tollesi o Tullum

<i>Resa massima:</i>		
Terre Tollesi o Tullum	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
Bianco	13	91
Rosso	12	84
Bianco Superiore	10	70
Rosso Riserva	9	63
Passito Bianco	10	45
Passito Rosso	10	45
Spumante	12	84
Pecorino	9	63
Passerina	9	63
Falanghina	9	63
Merlot	10	70
Cabernet Sauvignon	10	70
Sangiovese	12	84
Novello	12	84

#### 5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata

“Terre Tollesi” o “Tullum” devono essere raccolte esclusivamente nella zona di produzione che comprende l’intero territorio del Comune di Tollo, in provincia di Chieti.

#### a. Zona NUTS

ITF14	Chieti
ITF1	Abruzzo
ITF	SUD
IT	ITALIA

#### b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

## 6. UVE DA VINO

#### a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
Pecorino
Passerina
MOSTOSA B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA DEL LAZIO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
Greco Bianco
GRECHETTO B.
GARGANEGA B.
FIANO B.
FALANGHINA B.
Cococciola
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.

BOMBINO BIANCO B.
BIANCAME B.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
Veltliner
TREBBIANO TOSCANO
Trebbiano abruzzese
Silvaner
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

Tocai Friulano B
Regina B
Regina dei Vigneti B
Montonico Bianco B
Barbera Bianca B

**c. Altre varietà**

--

## **7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**

### **Terre Tollesi**

*Informazioni sulla zona geografica:*

La zona interessata comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Tollo, in provincia di Chieti. Il territorio presenta una giacitura prettamente collinare con pendenze che non superano il 5-10%; l'altezza massima è di circa 228 metri s.l.m., sono esclusi però dalla denominazione i terreni con un'altitudine inferiore agli 80 metri s.l.m. e quelli posti nei fondovalle umidi. La tessitura del suolo pur presentando una certa variabilità, risulta generalmente di medio impasto tendente all'argilloso; difatti la frazione argillosa costituisce mediamente circa il 29% assumendo valori variabili dal 14,7% al 45%, mentre la componente sabbiosa si riscontra in percentuale media del 36,5% con valori compresi tra il 12,3% ed il 59%, quest'ultima situazione si riscontra di frequente nelle zone alluvionali dei

59%, quest'ultima situazione si riscontra di frequente nelle zone alluvionali dei fondo valle. Il pH è sub-alcino o alcino con valore medio di 7,88. Il contenuto in carbonati totali è in generale molto elevato, se ne riscontra una presenza media del 32% circa. Anche la componente attiva dei carbonati presenti è in generale elevata con un livello medio dell'8,9%. La dotazione di sostanza organica è in maniera generalizzata molto bassa, infatti il contenuto medio è del 1,21%; situazione ancor più carente si evidenzia per quanto riguarda il contenuto in azoto totale il cui livello medio è dello 0,6%. Il contenuto in fosforo assimilabile risulta estremamente variabile mentre la dotazione di potassio assimilabile è generalmente sufficiente alle esigenze colturali.

Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 12°C di aprile ed i 16°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie di 24-25°C. Le precipitazioni medie si aggirano sui 700 mm/anno, concentrate prevalentemente nel periodo novembre-aprile.

Oltre ai fattori storici e pedo-climatici, l'incidenza dei fattori umani è fondamentale poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti*: i vini rossi, base – riserva - novello e passito, sono ottenuti utilizzando prevalentemente il vitigno Montepulciano cui possono essere affiancati altri vitigni complementari sempre a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 10%. I vini bianchi invece utilizzano come base il vitigno Trebbiano cui possono essere affiancati altri vitigni complementari sempre a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 25%. I passiti bianchi sono ottenuti prevalentemente da uve Moscato e Malvasia, gli spumanti da Chardonnay. A questi si affiancano diversi vitigni nazionali ed internazionali vinificati spesso in purezza.

- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento generalmente usata nella zona è la pergola abruzzese. Tuttavia, fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.300. Sono esclusi i sistemi di coltivazione espansi, ad eccezione della pergola abruzzese tradizionale, i sistemi a doppia cortina (G.D.C.) e cordone libero. È ammessa la potatura a cordone speronato, Guyot singolo e/o doppio. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto ed una migliore gestione delle rese massime di uva che sono comprese tra le 9 e le 13 tonnellate per ettaro.

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi e bianchi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto. Le operazioni di vinificazione, ivi

compreso l'invecchiamento obbligatorio, nei casi in cui è previsto, l'appassimento delle uve, l'imbottigliamento e l'affinamento devono essere strettamente effettuate nell'ambito del territorio di produzione delle uve delimitato dall'articolo 3 del disciplinare al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione e garantire l'origine.

#### *Informazioni sul prodotto:*

La denominazione comprende diverse tipologie di prodotto che vanno dai classici rosso e bianco anche rispettivamente nella versione riserva e superiore, sia passiti che spumanti, sia soprattutto vini con specificazione di vitigno: autoctoni quali il Pecorino e la Passerina, nazionali quali: la Falanghina ed il Sangiovese, internazionali quali: Merlot e Cabernet, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del disciplinare.

In particolare i vini rossi presentano un colore rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico è quello dei frutti rossi, del vegetale e delle spezie; il sapore è secco, giustamente tannico, con una buona struttura che conferisce al vino armonia ed eleganza. I vini bianchi così come lo spumante sono di colore giallo paglierino tenue, con sentori floreali e fruttati, intensi, freschi e piacevoli, mentre quelli con specificazione del vitigno rispondono pienamente ai caratteri tipici e peculiari della varietà.

#### *Legame causale:*

*Interazioni causali:* tra le peculiarità ambientali, la tradizione storica e le tecniche produttive che permettono di ottenere vini di elevata qualità, la cui conoscenza e rinomanza sui mercati internazionali sono da tempo consolidate.

La particolare conformazione orografica del territorio del comune di Tollo, caratterizzata da ampie colline degradanti verso il mare Adriatico ad est e la presenza dell'imponente massiccio della Maiella ad ovest, associata all'ottima esposizione della maggior parte dei terreni coltivati a vigneto, alla buona ventilazione (brezze di mare e di monte) ed all'assenza di ristagni idrici, garantiscono ai vitigni diffusi in zona, in particolare al Montepulciano ed al Trebbiano, condizioni ottimali per vegetare e produrre uve con spiccate caratteristiche di qualità e tipicità. L'interazione dei fattori naturali con quelli umani, strettamente legati alla tradizione storica, alle moderne tecniche di coltivazione e di vinificazione, consentono di ottenere vini bianchi e rossi con forti elementi distintivi, caratteristici, tipici del territorio e dei vitigni di provenienza.

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

### Vitigni principali

*Quadro di riferimento*

Nella legislazione nazionale

<i>giuridico:</i>	
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p><i>“Terre Tollesi” o “Tullum” Bianco, “Terre Tollesi” o “Tullum” Bianco superiore:</i> Trebbiano toscano e/o Abruzzese minimo 75%.</p> <p>Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, con esclusione dei vitigni aromatici, fino ad un massimo del 25%, presenti in ambito aziendale.</p> <p><i>“Terre Tollesi” o “Tullum” Rosso:</i> Montepulciano per almeno il 90%.</p> <p>Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%, presenti in ambito aziendale.</p> <p><i>“Terre Tollesi” o “Tullum” Rosso Riserva:</i> Montepulciano 90%.</p> <p>Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%, presenti in ambito aziendale.</p> <p><i>“Terre Tollesi” o “Tullum” Passito Bianco:</i> Moscato, Malvasia da soli o congiuntamente minimo 90%.</p> <p>Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%, presenti in ambito aziendale.</p> <p><i>“Terre Tollesi” o “Tullum” Passito Rosso:</i> Montepulciano al 90%.</p> <p>Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%, presenti in ambito aziendale.</p> <p><i>“Terre Tollesi” o “Tullum” Spumante:</i> Chardonnay minimo 60%.</p> <p>Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%, presenti in ambito aziendale.</p> <p><i>“Terre Tollesi” o “Tullum” Novello:</i> Montepulciano minimo 90%.</p> <p>Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%, presenti in ambito aziendale.</p> <p><i>“Terre Tollesi” o “Tullum” con le seguenti specificazioni:</i> Pecorino, Passerina, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Falanghina devono essere ottenuti per almeno il 90% da uno dei sopraccitati vitigni.</p> <p>Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%, presenti in ambito aziendale.</p> <p>I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, come sopra richiamato,</p>	

sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del disciplinare.

## ***9. DOCUMENTAZIONE***

### **a. Altri documenti:**

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Abruzzo
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - D.lgs. 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - D.M. 02 11 2010

**VI. ALTRE INFORMAZIONI****1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39 06 46656030; +39 06 46656043; +39 06 46656139; +39 06 46656029
<i>Fax:</i>	+39 06 46656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,ne.dimedio@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA****3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**