

**TERRE TOLLESI O TULLUM**  
**D.O.C.**  
**D. D. 23/LUGLIO/2008**

**Art 1** La denominazione di origine controllata “**Terre Tollesi o Tullum**” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

**Bianco**

**Bianco superiore**

**Rosso**

**Rosso riserva**

**Novello**

**Pecorino**

**Passerina**

**Falaghina**

**Merlot**

**Cabernet Sauvignon**

**Sangiovese**

**Bianco passito**

**Rosso passito**

**Spumante**

**Art 2** I vini a DOC “**Terre Tollesi o Tullum**” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

**Terre Tollesi o Tullum bianco:**

**Trebbiano toscano e/o Abruzzese minimo 75%**

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, a bacca bianca, 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.

**Terre Tollesi o Tullum rosso:**

**Montepulciano minimo 90%**

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, con esclusione dei vitigni aromatici, fino ad un massimo del **10%**, presenti in ambito aziendale.

**Terre Tollesi o Tullum passito bianco:**

**Moscato, Malvasia da soli o congiuntamente minimo 90%**

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del **10%**, presenti in ambito aziendale.

**Terre Tollesi o Tullum passito rosso:**

**Montepulciano minimo 90%:**

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del **10%**, presenti in ambito aziendale.

**Terre Tollesi o Tullum spumante:**

**Chardonnay minimo 60%**

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, con esclusione dei vitigni aromatici, fino ad un massimo del **40%**, presenti in ambito aziendale.

**Terre Tollesi o Tullum novello:**

**Montepulciano minimo 90%**

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, con esclusione dei vitigni aromatici, fino ad un massimo del **10%**, presenti in ambito aziendale.

**Terre Tollesi o Tullum Merlot:**

**Merlot minimo 90%**

**Terre Tollesi o Tullum Cabernet Sauvignon  
Cabernet Sauvignon minimo 90%**

**Terre Tollesi o Tullum Sangiovese:  
Sangiovese minimo 90%**

possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni, a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, con esclusione dei vitigni aromatici, fino ad un massimo del 10%, presenti in ambito aziendale.

**Terre Tollesi o Tullum Pecorino:  
Pecorino minimo 90%**

**Terre Tollesi o Tullum Passerina:  
Passerina minimo 90%**

**Terre Tollesi o Tullum Falanghina:  
Falanghina minimo 90%**

possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni, a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, con esclusione dei vitigni aromatici, fino ad un massimo del 10%, presenti in ambito aziendale.

**Art 3** Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC “**Terre Tollesi o Tullum**” devono essere raccolte esclusivamente nella zona di produzione che comprende l’intero territorio amministrativo del comune di:

**Tollo**

**Provincia di Chieti.**

**Art 4** Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC “**Terre Tollesi o Tullum**” devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Sono da considerarsi idonei ai fini dell’iscrizione al relativo Albo solo i vigneti compresi nel territorio di cui all’articolo 3 e con un’altitudine non inferiore ai 80 m s.l.m., con buona sistemazione idraulico – agraria, sono esclusi tutti i terreni di fondovalle.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a:

**3.300 ceppi/ettaro**

Sono esclusi i sistemi di coltivazione espansi, ad eccezione della pergola Abruzzese tradizionale, i sistemi a doppia cortina (G.D.C.) e cordone libero.

E’ ammessa la potatura a cordone speronato, Guyot singolo e/o doppio.

E’ vietata ogni pratica di forzatura.

E’ ammessa l’irrigazione di soccorso.

Le produzioni massime di uva per ettaro non devono essere superiori a:

<b>Terre Tollesi o Tullum bianco</b>	<b>13,00 t/ha.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum rosso</b>	<b>12,00 t/ha.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum bianco superiore</b>	<b>10,00 t/ha.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum rosso riserva</b>	<b>9,00 t/ha.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum passito bianco</b>	<b>10,00 t/ha.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum passito rosso</b>	<b>10,00 t/ha.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum spumante</b>	<b>12,00 t/ha.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum Pecorino</b>	<b>9,00 t/ha.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum Passerina</b>	<b>9,00 t/ha.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum Falanghina</b>	<b>9,00 t/ha.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum Merlot</b>	<b>10,00 t/ha.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum Cabernet Sauvignon</b>	<b>10,00 t/ha.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum Sangiovese</b>	<b>12,00 t/ha.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum novello</b>	<b>12,00 t/ha.</b>

Per i vigneti impiantati precedentemente all’entrata in vigore del presente disciplinare di produzione e che hanno una densità di ceppi inferiore a quella prima indicata, le produzioni per ettaro ammesse non possono essere superiori a quelle precedentemente indicate.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a DOC “**Terre Tollesi o Tullum**” devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del **20%** i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del **20%**, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva per ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente coperta dalla vite.

Per l’entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro ammessa è:

<b>primo anno</b>	<b>zero</b>
<b>secondo anno</b>	<b>zero</b>
<b>terzo anno</b>	<b>60%</b>
<b>dal quarto anno</b>	<b>100%</b>

I titoli alcolometrici volumici naturali delle uve destinate alla produzione dei vini a DOC “**Terre Tollesi o Tullum**” non devono essere inferiori a:

<b>Terre Tollesi o Tullum bianco</b>	<b>11,00% vol.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum rosso</b>	<b>12,00% vol.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum bianco superiore</b>	<b>11,00% vol.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum rosso riserva</b>	<b>12,00% vol.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum passito bianco</b>	<b>11,00% vol.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum passito rosso</b>	<b>12,00% vol.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum spumante</b>	<b>10,00% vol.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum Pecorino</b>	<b>12,00% vol.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum Passerina</b>	<b>11,50% vol.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum Falanghina</b>	<b>11,50% vol.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum Merlot</b>	<b>12,00% vol.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum Cabernet Sauvignon</b>	<b>12,00% vol.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum Sangiovese</b>	<b>11,00% vol.</b>
<b>Terre Tollesi o Tullum novello</b>	<b>11,00% vol.</b>

**Art 5** 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 presente disciplinare di produzione.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro caratteristiche peculiari.

E’ consentito l’arricchimento dei mosti e dei vini di cui all’articolo 1, con l’esclusione delle tipologie **passito**, secondo i limiti e le modalità stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati rettificati oppure con mosti concentrati, questi ultimi ottenuti da uve dei vigneti iscritti all’albo dei vigneti della stessa denominazione di origine o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

E’ ammessa la colmatura dei vini destinati alla DOC **Terre Tollesi o Tullum**” in corso di invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione di origine, di uguale colore e varietà di vite, anche non soggetti ad invecchiamento obbligatorio, per non oltre il **10%**.

La resa massima dell’uva in vino, compreso l’eventuale arricchimento, è del **70%** per tutte le tipologie eccetto i passiti.

Qualora superi detto limite, ma non il **75%**, l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine.

Oltre il **75%** decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

Per le tipologie “**passito**” la resa massima in vino non deve essere superiore al **45%** del rapporto uva fresca/vino.

Il vino a DOC “**Terre Tollesi o Tullum rosso**”, imbottigliato entro il **31/Dicembre** dell’anno della vendemmia, 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.

Nella vinificazione del vino a DOC “**Terre Tollesi o Tullum passito**” nelle due tipologie **bianco e rosso**, le uve devono essere sottoposte ad appassimento graduale dopo la vendemmia, al sole ed all’aria aperta, in cassette o su graticci, in locali chiusi e ventilati oppure in camera termo – idrocondizionata.

I vini a DOC “**Terre Tollesi o Tullum bianco**” e “**Terre Tollesi o Tullum con vitigno a bacca bianca**” di cui all’articolo 2 non possono essere immessi al consumo prima del

**1° Febbraio dell’anno successivo alla vendemmia**

I vini a DOC “**Terre Tollesi o Tullum rosso**” e “**Terre Tollesi o Tullum con vitigno a bacca rossa**” di cui all’articolo 2 non possono essere immessi al consumo prima del

**1° Gennaio del secondo anno dopo la vendemmia**

Il vino a DOC “Terre Tollesi o Tullum bianco superiore” non può essere immesso al consumo prima del  
**31 Marzo dell’anno successivo alla vendemmia**

Il vino a DOC Terre Tollesi o Tullum rosso riserva” deve essere sottoposto ad un periodo minimo di  
invecchiamento obbligatorio di almeno

**2 anni**  
**di cui almeno 6 mesi in botti di legno**  
**a decorrere dal 1° Gennaio dell’anno successivo alla vendemmia**

**Art 6** I vini a DOC “Terre Tollesi o Tullum” di cui all’articolo 1 del presente disciplinare all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

**Terre Tollesi o Tullum bianco:**

**colore:** giallo paglierino;  
**profumo:** fruttato, fine;  
**sapore:** secco, armonico, con eventuale retrogusto amarognolo;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12,50% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,50 gr/l.;  
**estratto non riduttore minimo:** 18,00 gr/l.

**Terre Tollesi o Tullum bianco superiore:**

**colore:** giallo paglierino;  
**profumo:** fruttato, intenso, caratteristico, fine;  
**sapore:** secco, pieno, armonico, con eventuale retrogusto amarognolo;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 13,00% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,50 gr/l.;  
**estratto non riduttore minimo:** 20,00 gr/l.

**Terre Tollesi o Tullum Pecorino:**

**colore:** giallo paglierino più o meno intenso;  
**profumo:** fruttato, fine, caratteristico;  
**sapore:** secco, fresco, sapido, armonico;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 13,00% vol.;  
**acidità totale minima:** 5,00 gr/l.;  
**estratto non riduttore minimo:** 18,00 gr/l.

**Terre Tollesi o Tullum Passerina:**

**colore:** giallo paglierino tenue;  
**profumo:** fruttato, delicato, caratteristico;  
**sapore:** secco, fresco, armonico;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12,50% vol.;  
**acidità totale minima:** 5,00 gr/l.;  
**estratto non riduttore minimo:** 18,00 gr/l.

**Terre Tollesi o Tullum Falanghina:**

**colore:** giallo paglierino molto tenue;  
**profumo:** fruttato, delicato, caratteristico;  
**sapore:** secco, fresco, armonico;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12,00% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,50 gr/l.;  
**estratto non riduttore minimo:** 18,00 gr/l.

**Terre Tollesi o Tullum rosso:**

**colore:** rosso rubino con lievi riflessi violacei;  
**profumo:** vinoso, tenue, gradevole;  
**sapore:** asciutto, pieno, leggermente tannico;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 13,00% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,50 gr/l.;  
**estratto non riduttore minimo:** 26,00 gr/l.

**Terre Tollesi o Tullum novello:**

colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei;  
profumo: fruttato, gradevole;  
sapore: asciutto, fresco, armonico, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;  
acidità totale minimo 5,00 gr/l.;  
estratto non riduttore minimo: 20,00 gr/l.

**Terre Tollesi o Tullum rosso riserva:**

colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee, tendenti al granata con l'invecchiamento;  
profumo: etereo, intenso, caratteristico;  
sapore: asciutto, pieno, armonico, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol.;  
acidità totale minimo 5,00 gr/l.;  
estratto non riduttore minimo: 28,00 gr/l.

**Terre Tollesi o Tullum Merlot:**

colore: rosso rubino;  
profumo: vinoso, caratteristico;  
sapore: asciutto, pieno, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;  
acidità totale minimo 4,50 gr/l.;  
estratto non riduttore minimo: 22,00 gr/l.

**Terre Tollesi o Tullum Cabernet Sauvignon:**

colore: rosso rubino;  
profumo: vinoso, caratteristico;  
sapore: asciutto, pieno, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;  
acidità totale minimo 4,50 gr/l.;  
estratto non riduttore minimo: 22,00 gr/l.

**Terre Tollesi o Tullum Cabernet Sangiovese:**

colore: rosso rubino con delicati riflessi violacei;  
profumo: vinoso, caratteristico;  
sapore: asciutto, morbido, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;  
acidità totale minimo 4,50 gr/l.;  
estratto non riduttore minimo: 22,00 gr/l.

**Terre Tollesi o Tullum passito bianco:**

colore: da giallo paglierino all'ambrato;  
profumo: etereo e caratteristico;  
sapore: dolce, armonico, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol.;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 13,00% vol.;  
acidità totale minima: 4,50 gr/l.;  
estratto non riduttore minimo: 22,00 gr/l.

**Terre Tollesi o Tullum passito rosso:**

colore: rosso rubino tendente al granata;  
profumo: etereo, accentuato e caratteristico;  
sapore: dolce, armonico, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol.;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 13,00% vol.;  
acidità totale minima: 4,50 gr/l.;  
estratto non riduttore minimo: 22,00 gr/l.

**Terre Tollesi o Tullum spumante:**

<b>spuma:</b>	<b>fine e persistente;</b>
<b>colore:</b>	<b>giallo paglierino;</b>
<b>profumo:</b>	<b>caratteristico, gradevole;</b>
<b>sapore:</b>	<b>secco, armonico, gradevole, caratteristico;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>	<b>12,00% vol.;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>5,00 gr/l.;</b>
<b>estratto non riduttore minimo:</b>	<b>18,00 gr/l.</b>

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

I vini a DOC "**Terre Tollesi o Tullum**", eventualmente sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rivelare sentori di legno.

**Art 7** Nella designazione e presentazione del vino a DOC "**Terre Tollesi o Tullum**" è vietato l'uso di qualificazioni aggiuntive diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato e similari.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalla normativa comunitaria, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varietà di vite, del modo di elaborazione ed altre purché pertinenti ai vini di cui all'articolo 1.

Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività dell'imbottigliatore quali: viticoltore, tenuta, podere, cascina e altri similari, sono consentiti in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

E' consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alla "**vigna**", dalla quale effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che tali vigne siano indicate ed evidenziate separatamente all'atto della denuncia all'albo dei vigneti e che le uve da esse provenienti ed i vini da esse separatamente ed unicamente ottenuti siano distintamente indicati e caricati rispettivamente nella denuncia annuale di produzione delle uve e nei registri obbligatori di cantina.

Sulle bottiglie contenenti i vini a DOC "**Terre Tollesi o Tullum**" deve figurare l'annata di produzione delle uve.

**Art 8** I vini di cui all'articolo 1 possono essere immessi al consumo in recipienti di vetro del seguente volume nominale: 0,200, 0,375, 0,500, 0,750, 1,500, 3,000 litri ed altri formati speciali da 4,500, 6,000, 12,000, 15,000 litri.

Sono ammesse soltanto bottiglie aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio.

Per la tappatura valgono le norme comunitarie e nazionali in vigore.