

ALLEGATO I

DOCUMENTO UNICO

Data di ricezione (GG/MM/AAAA):

[*da completare a cura della Commissione*]

Numero di pagine (compresa la presente): 3

Lingua utilizzata per la presentazione della domanda: Italiano

Numero del fascicolo [*da completare a cura della Commissione*]:

Richiedente

Nome della persona fisica o giuridica: Consorzio di Tutela DOC “Terre Tollesi o Tullum”

Indirizzo completo:

Via S. Lucia n. 4 – 66010 Tollo (CH) – Italia

Telefono: +39 0871 96251

E-mail: info@tullum.it

PEC: dipillo.domenico@peclapet.it

Status giuridico: Associazione interprofessionale riconosciuta ai sensi dell’Art.41 c. 1 e 4 della legge n.238/2016 (ex Art. 17 c. 1 e 4 del DLgs n.61/2010).

Nazionalità: Italiana

Intermediario

Stato membro: Italia

Nome dell’intermediario: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Indirizzo completo:

Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità -

Direzione generale dello sviluppo agroalimentare e della qualità - Ufficio PQA IV

Via XX Settembre , 20

00187 ROMA - ITALIA

Telefono:

Fax:

e-mail:

Nome da registrare: TERRE TOLLESI o TULLUM

Denominazione di origine protetta

Descrizione dei vini:

“TERRE TOLLESI” o “TULLUM” Rosso

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei;
- odore: vinoso, tenue, gradevole;
- sapore: asciutto, pieno, leggermente tannico.

“TERRE TOLLESI” o “TULLUM” Rosso riserva

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee, tendenti al granata con l'invecchiamento;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: asciutto, pieno, armonico, vellutato.

“TERRE TOLLES” o “TULLUM” Pecorino

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fruttato, fine, caratteristico;
- sapore: secco, fresco, sapido, armonico.

“TERRE TOLLES” o “TULLUM” Passerina

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino tenue;
- odore: fruttato, delicato, caratteristico;
- sapore: secco, fresco, armonico.

“TERRE TOLLESI” o “TULLUM” Passito Rosso

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 13,00% vol svolto);

- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 30 g/l

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino tendente al granata;
- odore: caratteristico, accentuato;
- sapore: armonico, dolce, caratteristico.

Indicazione delle menzioni tradizionali:

- Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
- Riserva

Pratiche enologiche specifiche: è ammessa la pratica di appassimento delle uve.

Zona delimitata:

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Tollesi” o “Tullum” comprende l’intero territorio amministrativo del Comune di Tollo, in provincia di Chieti.

Resa massima per ettaro:

Tipologia Rosso e Passito Rosso

Resa uva/ettaro: 12 tonnellate/ha.

Resa vino/ettaro: 84 ettolitri/ha

Tipologia Rosso riserva, Pecorino, Passerina

Resa uva/ettaro: 9 tonnellate/ha.

Resa vino/ettaro: 63 ettolitri/ha

Varietà di uve da vino autorizzate:

Montepulciano N., Passerina B., Pecorino B.

Legame con la zona geografica:

La particolare conformazione orografica del territorio Tollese, caratterizzato da ampie colline degradanti verso il mare Adriatico e la presenza dell’imponente massiccio della Maiella, associata all’ottima esposizione dei vigneti, alla buona ventilazione ed all’assenza di ristagni idrici, garantiscono ai vitigni coltivati in zona condizioni ottimali per produrre uve di qualità e dai caratteri tipici. 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.

Ulteriori condizioni:

Imbottigliamento in zona di produzione

Riferimento al disciplinare di produzione:

Art. 5 - *Norme per la vinificazione:* Le operazioni di vinificazione, invecchiamento, appassimento delle uve, imbottigliamento e affinamento, devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata nell’art. 3 al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione e garantire l’origine.