



SCHEDA TECNICO-PRODUTTIVA DEL VINO A D.O.C. "TERRE TOLLESI" O "TULLUM"
PER LA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G.

TECNICA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE

PRODUTTORE: FEUDO ANTICO CTSCA

INDIRIZZO: GARIBOLDI 68 - CAP 66010 COMUNE TOLLO

DENOMINAZIONE: "Terre Tollesi" o "Tullum" DOC Tipologia: PECORINO

ANNATA DI PRODUZIONE: 2014

MARCHIO (etichetta): Feudo Antico NUMERO LOTTO: L15047
L15048

COMUNE DI PRODUZIONE DELLE UVE: TOLLO (CH)

UVAGGIO: PECORINO RESA PER ETTARO: 90 QL.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO: PERGOLA ARBOREA

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: IN BIANCO FERMOCONDIZIONATO

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: 3 MESI SUI LICCHI

NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: 30.000

PREMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI: CONCOURS INTERNATIONALE DE BRUXELLES-ARSENTE
5 STAR WINE

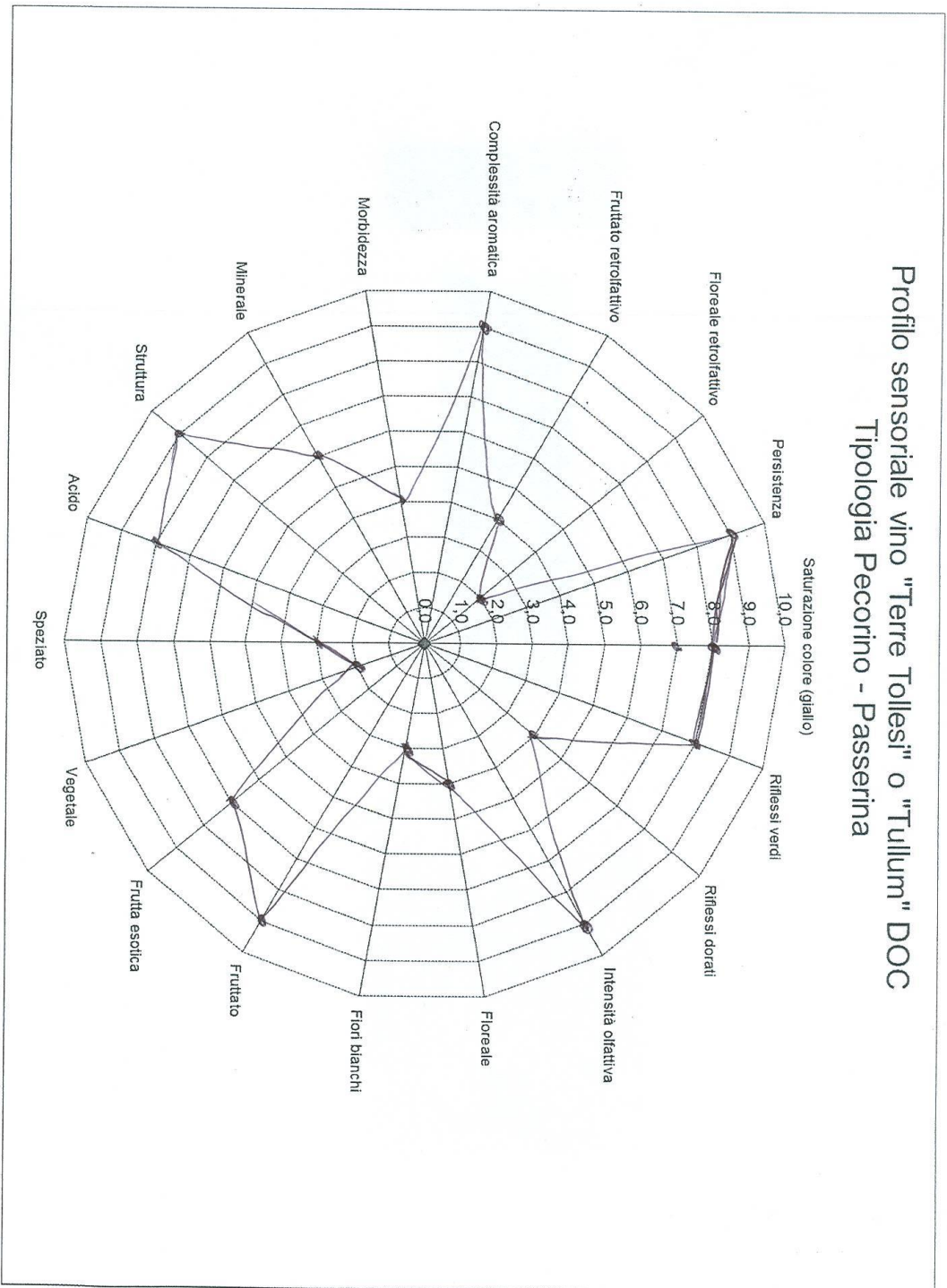


SCHEDA DEGUSTAZIONE VINI

Campione n° Fecolino		Designazione del vino: "TERRE TOLLESI" O "FULFUM" D.O.C.										Annata 2014		Nome Commissario: Fucci		
Data 1/2015	Ora											D.O.P. <input type="checkbox"/> D.O.C. <input checked="" type="checkbox"/>		Indicazione geografica tipica <input type="checkbox"/>		Vino generico <input type="checkbox"/>
ESAME												NATURA DEI DIRETTI		Osservazioni:		
VISTA		LIMPIDEZZA	6	5	4	3	2	1	0				Biologica <input type="checkbox"/> Chimico fisica <input type="checkbox"/> Accidentale <input type="checkbox"/> Congenita <input type="checkbox"/>			
COLORE		TONALITÀ	6	5	4	3	2	1	0							
		INTENSITÀ	6	5	4	3	2	1	0							
		FRANCHEZZA	6	5	4	3	2	1	0							
		INTENSITÀ	8	7	6	5	4	2	0							
		FINEZZA	8	7	6	5	4	2	0							
		ARMONIA	8	7	6	5	4	2	0							
		FRANCHEZZA	6	5	4	3	2	1	0							
		INTENSITÀ	8	7	6	5	4	2	0							
		CORPO	8	7	6	5	4	2	0							
GUSTO		ARMONIA	8	7	6	5	4	2	0							
		PERSISTENZA	8	7	6	5	4	2	0							
		RETROGUSTO	6	5	4	3	2	1	0							
		GIUDIZIO COMPLESSIVO	8	7	6	5	4	2	0							
TOTALI parziali		decine	4	4									TOTALE 93			
		unità	6	7												

Profilo sensoriale vino "Terre Tollesi" o "Tullum" DOC
 Tipologia Pecorino - Passerina

P
 PECORINO





Spett.
SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA CANTINA
SOCIALE TOLLO, O FEUDO ANTICO C.T.S.C.A., O
TENUTA GIGLIO C.T.S.C.A., O BORGO VENNA
C.T.S.C.A., O TOLLO VINI S.C.A.
P.I. 00090180696
Viale Garibaldi, 68
66010, Tollo (CH) - Italia
Fax: 0871 962122

Analisi chimico-fisica ed organolettica dei vini a DOP.
ai sensi del D.lgs. n.61 del 8/4/2010
e del D.M. 11/11/2011
e del Reg CE 1234/2007
e del Reg CE 607/2009

ATTESTATO n° 88/2015

Rif. richiesta di prelievo del: 14/01/2015

Visti gli esiti degli esami chimico/fisici ed il relativo rapporto di prova n° 936 del 20/01/2015;
Visto il verbale n° 6/15 della competente Commissione di degustazione N4 in data 21/01/2015 si comunica a codesta Azienda il
giudizio di

IDONEITA'

per il campione di vino, n.ro 4180, prelevato in data 19/01/2015 con verbale n° 112/15 dal deposito ubicato in Viale Garibaldi,
68, 66010 Tollo (CH)
denominazione DOC TERRE TOLLESI O TULLUM PECORINO 2014
Codice: B397X1841XXA0X
e relativo alla partita di hl. 215 (duecentoquindici/0) costituita da

VASI VINARI: n.ro 2 per corrispondenti hl 215
vaso T 77 da hl 15; vaso T 87 da hl 200

ai fini della valutazione chimico-fisica ed organolettica per l'immissione al consumo dei vini a DOP.
La validità del presente attestato è subordinata al possesso dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.
Si fa presente che l'immissione al consumo segue le norme stabilite dal relativo disciplinare di produzione.
Dalla data dell'Attestato l'azienda ha 2 anni di tempo per l'imbottigliamento, secondo le modalità stabilite dal Decreto Legislativo
n. 61 del 08/04/2010 Art. 15.
Si comunica altresì che codesta azienda è tenuta a comunicare all'organismo di controllo autorizzato, eventuali declassamenti
relativi alla partita in oggetto.
Al fine di assicurare la rispondenza tra la comunicazione d'idoneità alla DOC e/o DOCG e le relative partite di vino, nonché
l'espletamento dei controlli prescritti, i detentori delle medesime partite devono conservare agli atti la presente comunicazione e
provvedere alle relative annotazioni nei registri di carico e scarico. (Art. 15 comma 1 del decreto 11 Novembre 2011)

Spaltore (PE), 21/01/2015

Per Il Comitato Tecnico
Il Direttore
Ing. Enrico De Micheli
Enrico De Micheli

Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma
Tel. +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692 - Email agroqualita@agroqualita.it
C.F./P.IVA 05053521000
Capitale Sociale € 1.999.999,68 I.V.



LAB N° 0336



Centro Enologico Meridionale S.r.l.

Società Unipersonale

 LABORATORIO CHIMICO - AUTORIZZATO M.I.P.A.F.
 SP 538 Km 7,400 - Caldari Stazione - 66026 ORTONA (CH)

Rapporto di Prova N. 936

Ortona 20/01/2015

Committente: AGROQUALITA' S.P.A.
 VIA STRADA STATALE, 16 LOC. VILLA RASPA SPOLTORE 65010 SPOLTORE (PE)

Numero campione: 936 Data ricevimento: 20/01/15 Data inizio prove: 20/01/15 Data termine prove: 20/01/15

Categoria Merceologica: MOSTI, VINI E DERIVATI

Prodotto dichiarato: TULLUM PECORINO

Descrizione Campione: TULLUM PECORINO
 ANNATA: 2014 ✓

Etichetta Campione: N° ANONIMIZZAZIONE: 4180

Descrizione Sigillo: BOTTIGLIA DI VETRO RECANTE L'IMPRONTA "AGROQUALITA' "

Quantità Campione: 0,50 lt Restituzione Campione: No

Imballaggio: Bottiglia di vetro con tappo a corona sigillato

Procedura Campionamento: Campione consegnato dal cliente

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova. Il residuo dei campioni si conserva 3 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova.
 Il rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.
 L'incertezza estesa dichiarata in questo documento è espressa con un fattore di copertura $K=2$ (corrispondente ad un livello di confidenza del 95%)

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	U.M.	Incertezza
Titolo alcolometrico volumico	13,90	% vol	± 0,14
OIV-MA-AS312-01A R2009 met. 4.B			
Glicoso e fruttosio	0,5	g/L	± 0,1
OIV-MA-AS311-02 R2009			
Titolo alcolometrico volumico totale	13,93	%vol	± 0,14
OIV-MA-AS311-02 R2009 + OIV-MA-AS312-01A R2009 met. 4.B + Reg CE 1234/2007 22/10/2007 GU CE L299 16/11/07 All III p.to 15 + All XI ter p.to 15			
Acidità Totale (in acido tartarico)	6,42	g/L	± 0,05
OIV-MA-AS313-01 R2009 p.to 5.3			
Acidità volatile in acido acetico	0,27	g/L	± 0,02
OIV-MA-AS313-02 R2009			
Biossido di zolfo totale	88	mg/L	± 4
OIV-MA-AS323-04B R2009			
Estratto non riduttore	24,6	g/L	± 0,6
OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009			

Pareri ed Interpretazioni non soggette ad accreditamento ACCREDIA

CONFORME AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE (DM 23/07/2008 MODIFICATO CON DM 30/11/2011) PER I PARAMETRI DA ESSO PREVISTI, I VALORI DEL BISSIDO DI ZOLFO E DELL'ACIDITA' VOLATILE RIENTRANO NEI LIMITI STABILITI DAL REG. CE 606/09 ALLEGATI 1B E 1C.

Il Responsabile di Laboratorio
 Enol. Italo De Luca
 (Legge 129 del 10/04/91)



SCHEDA TECNICO-PRODUTTIVA DEL VINO A D.O.C. "TERRE TOLLESI" O "TULLUM"
PER LA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G.

TECNICA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE

PRODUTTORE: FEUDO ANTICO C.T.S.C.A

INDIRIZZO: CARIBALDI 68 - CAP 66010 COMUNE Tollo

DENOMINAZIONE: "Terre Tollesi" o "Tullum" DOC Tipologia: PASSERINA

ANNATA DI PRODUZIONE: 2015

MARCHIO (etichetta): FEUDO ANTICO NUMERO LOTTO: 116040

COMUNE DI PRODUZIONE DELLE UVE: TOLLO (CH)

UVAGGIO: PASSERINA RESA PER ETTARO: 90

SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO: PERCOLA ABRUZZESE

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: IN BIANCO A TEMPERATURA CONTROLATA

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: 3 MESI SUI LICHI

NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: 20'000

PREMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI: DECANER WOV WINE AWARDS 2016 BRONZO



SCHEDA DEGUSTAZIONE VINI

Campione n° FASSERINA 2015		Designazione del vino: "TERRE TOLLES" O "TULLUM" D.O.C.										Annata 2015		Nome Commissario: Mucci				
Data 12/06	Ora											NATURA DEI DIRETTI		D.O.P. D.O.C.G. <input type="checkbox"/> D.O.C. <input checked="" type="checkbox"/>			Indicazione geografica tipica <input type="checkbox"/>	Vino generico <input type="checkbox"/>
ESAME												Osservazioni:						
VISTA		LIMPIDEZZA	<input checked="" type="checkbox"/> 5	4	3	2	1	0										
COLORE		TONALITÀ	8 5	4	3	2	1	0										
		INTENSITÀ	8 5	4	3	2	1	0										
OLFATTO		FRANCHEZZA	8 5	4	3	2	1	0										
		INTENSITÀ	8 7	6	5	4	2	0										
		FINEZZA	8 7	6	5	4	2	0										
		ARMONIA	8 7	6	5	4	2	0										
GUSTO		FRANCHEZZA	8 5	4	3	2	1	0										
		INTENSITÀ	8 7	6	5	4	2	0										
GUSTO		CORPO	8 7	6	5	4	2	0										
OLFATTO		ARMONIA	8 7	6	5	4	2	0										
		PERSISTENZA	8 7	6	5	4	2	0										
		RETROGUSTO	6 5	4	3	2	1	0										
GIUDIZIO COMPLESSIVO			8 7	6	5	4	2	0										
TOTALI parziali		decine	3	5	8													
		unità	0	4	8													
		TOTALE											90					



Spett.

SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA CANTINA
SOCIALE TOLLO, O FEUDO ANTICO C.T.S.C.A., O
TENUTA GIGLIO C.T. S.C.A., O BORGO VENNA
C.T. S.C.A., O TOLLO VINI S.C.A.

P.I. 00090180696

Viale Garibaldi, 68

66010, Tollo (CH) - Italia

Fax: 0871 962122

Analisi chimico-fisica ed organolettica dei vini a DOP.
al sensi del D.lgs. n.61 del 8/4/2010
e del D.M. 11/11/2011
e del Reg CE 1234/2007
e del Reg CE 607/2009

ATTESTATO n° 197/2016

Rif. richiesta di prelievo del: 21/01/2016

Visti gli esiti degli esami chimico/fisici ed il relativo rapporto di prova n° 287.16 del 28/01/2016;

Visto il verbale n° 12/16 della competente Commissione di degustazione N3 in data 28/01/2016 si comunica a codesta Azienda il
giudizio di

IDONEITÀ'

per il campione di vino, n.ro 2813, prelevato in data 26/01/2016 con verbale n° 181/16 dal deposito ubicato in Viale Garibaldi,
68, 66010 Tollo (CH)

denominazione DOP/DOC TERRE TOLLESI O TULLUM PASSERINA 2015

Codice: E397X1811XXA0X

e relativo alla partita di hl. 150 (centocinquanta/0) costituita da

VASO VINARIO : n.ro I per corrispondenti hl 150
vaso T87 da hl 150

ai fini della valutazione chimico-fisica ed organolettica per l'immissione al consumo dei vini a DOP.

La validità' del presente attestato e' subordinata al possesso dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

Si fa presente che l'immissione al consumo segue le norme stabilite dal relativo disciplinare di produzione.

Dalla data dell'Attestato l'azienda ha 2 anni di tempo per l'imbottigliamento, secondo le modalità stabilite dal Decreto Legislativo
n. 61 del 08/04/2010 Art. 15.

Si comunica altresì che codesta azienda e' tenuta a comunicare all'organismo di controllo autorizzato, eventuali declassamenti
relativi alla partita in oggetto.

Al fine di assicurare la rispondenza tra la comunicazione d'idoneità' alla DOC e/o DOCG e le relative partite di vino, nonché
l'espletamento dei controlli prescritti, i detentori delle medesime partite devono conservare agli atti la presente comunicazione e
provvedere alle relative annotazioni nei registri di carico e scarico. (Art. 15 comma 1 del decreto 11 Novembre 2011)

PESCARA, 29/01/2016

Per Il Comitato Tecnico
Il Direttore

Ing. Enrico De Micheli
Enrico D. Micheli

Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma
Tel. +39 06 54228875
Fax +39 06 54228892 - Email agroqualita@agroqualita.it
C.F./P.IVA 05053321000
Capitale Sociale € 1.999.999,88 i.v.



Eno Tecno Chimica

Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAAF
 Enologo Anselmo Paternoster
 Via Adriatica Foro, 7 - 66024 Francavilla al Mare (CH) Italy
 Tel: 085-816903 Fax: 085-9960213 - P.IVA.: 00339500696
 e-mail: etcmall@hotmail.com - <http://www.enotecnochimica.it>



Rapporto di Prova N. 287.16

Francavilla al Mare 28/01/2016

Pagina 1 di 1

Committente: Agroqualità s.p.a.
 V.le Cesare Pavese, 305 00144 Roma (RM)

Numero campione: 287 Data ricevimento: 27/01/2016 Data inizio prove: 27/01/2016 Data termine prove 28/01/2016

Categoria Merceologica: VINO
 Prodotto dichiarato: TULLUM PASSERINA
 Descrizione Campione: //
 Etichetta Campione: TERRE TOLLESI O TULLUM PASSERINA 2015 - N°2813
 Descrizione Sigillo: FASCETTA AGROQUALITA'
 Quantità Campione: 500 ML Verbale/Distinta n°: // Restituzione Campione No
 Imballaggio: Bottiglia in vetro con tappo a corona sigillato
 Responsabilità Campionamento: Cliente Data di Campionamento 27/01/2016

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. L'incertezza di misura espressa, ove espressa, viene calcolata utilizzando un fattore di copertura K=2 (corrispondente ad un livello di confidenza di circa il 95%). L'incertezza di misura viene espressa nella stessa unità di misura del misurando. L'eventuale giudizio espresso non è oggetto di accreditamento.

RISULTATI

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore / U.M.	Incertezza	Annotazione
Titolo alcolometrico volumico OIV-MA-AS312-01A P.to 4.C R2009	13.30 % vol.	± 0.14	
Glucosio e Fruttosio OIV-MA-AS311-02 R2009	2.0 g/l	± 0.1	
Titolo alcolometrico totale (da calcolo) OIV-MA-AS312-01A R2009+OIV-MA-AS311-02 R2009	13.42 % vol.	± 0.17	
Acidità volatile OIV-MA-AS313-02 R2009	0.34 g/l	± 0.05	(valore espresso in acido acetico)
Acidità totale OIV-MA-AS313-01 R2009	6.38 g/l	± 0.07	(valore espresso in acido tartarico)
Estratto secco non riduttore (da calcolo) OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009	24.6 g/l	± 0.6	
Diossido di zolfo totale OIV-MA-AS323-04B R2009	120 mg/l	± 4	

GIUDIZIO: Il vino di cui al presente Rapporto di Prova, per i parametri analizzati, considerato le incertezze di misura dichiarate (circ. MIPAAF prot.5385 del 08/03/13) "POSSIEDE", all'atto della immissione al consumo, le caratteristiche chimico-fisiche previste dal relativo disciplinare di produzione in vigore. I valori dell'acidità volatile e del diossido di zolfo rientrano nei limiti stabiliti dal Reg.CE 680/09 allegati 1B e 1C.

Il Direttore del Laboratorio
 Enol. Anselmo Paternoster



Il laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.
 The laboratory works according to UNI CEI EN ISO/IEC 17025.
 Professionista di cui alle leggi 129/91 e 4/2013

File:Rapporto5INC_L_ODBC



SCHEDA TECNICO-PRODUTTIVA DEL VINO A D.O.C. "TERRE TOLLESI" O "TULLUM"
PER LA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G.

TECNICA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE

PRODUTTORE: FEUDO ANTO C.T.S.C.A.

INDIRIZZO: GRANIBOLI 68 - CAP 66010 COMUNE Tollo

DENOMINAZIONE: "Terre Tollesi" o "Tullum" DOC Tipologia: PASSITO

ANNATA DI PRODUZIONE: 2011

MARCHIO (etichetta): FEUDO ANTO NUMERO LOTTO: 116314

COMUNE DI PRODUZIONE DELLE UVE: TOLLO (CH)

UVAGGIO: MONTEPULCIANO RESA PER ETTARO. 100

SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO: PERCOLA ABRUZESE

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: APPASSIMENTO IN CELLA - UNIFICAZIONE IN BOTTIGLIA

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: SUI LIQVORI IN MARCHIO 90%
IN BARRICHE 10%

NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: 2000

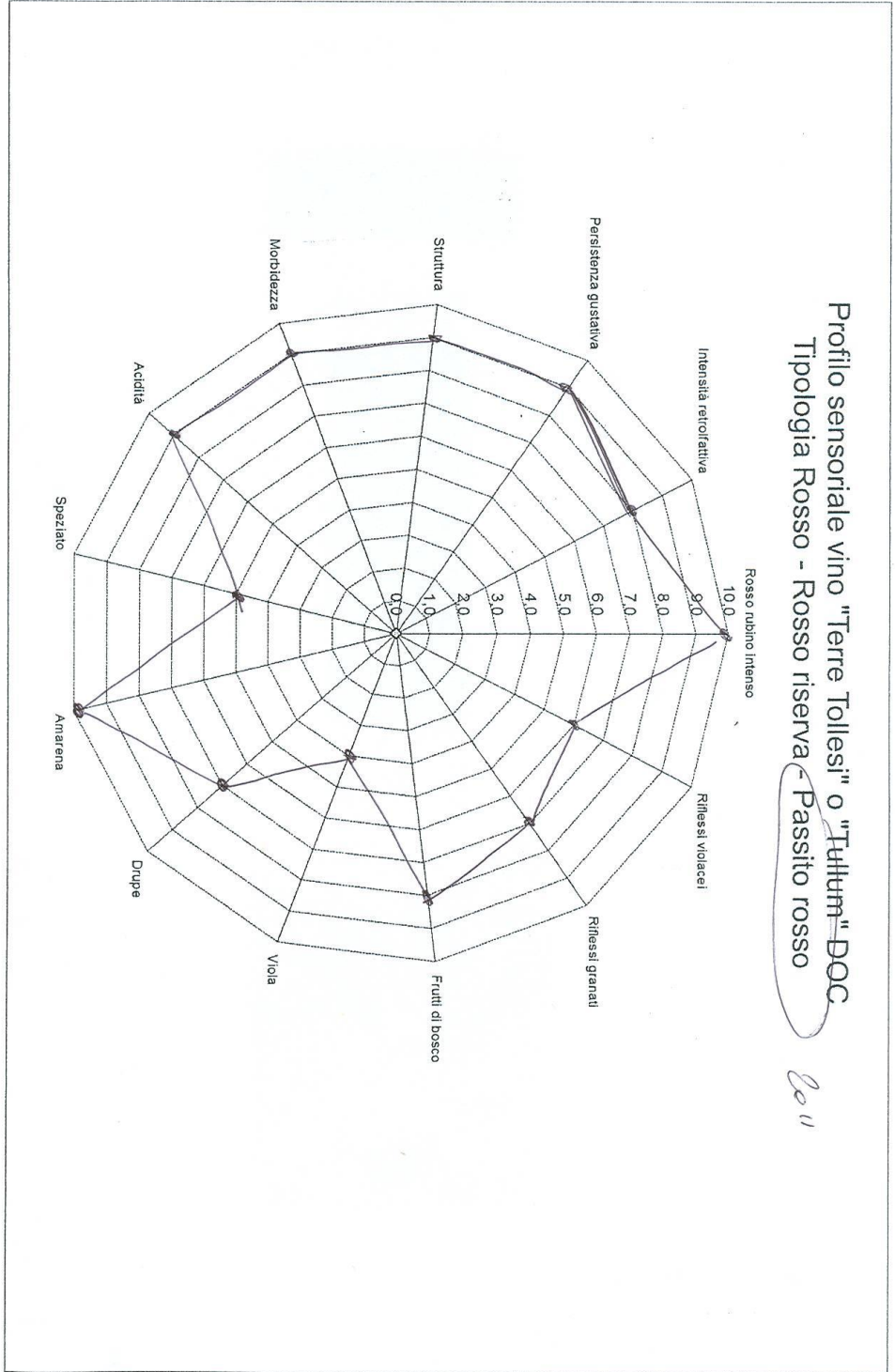
PREMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI: _____



SCHEDA DEGUSTAZIONE VINI

Campione n° <u>PASSATO Rosso</u>		Designazione del vino: "TERRE TOLLES" O "TULLUM" D.O.C.										Nome Commissario: <u>Mucci</u>																																																																																																																																																																												
Data _____ Ora _____		Annata <u>2011</u>										D.O.P. <input type="checkbox"/> D.O.C.G. <input type="checkbox"/> D.O.C. <input checked="" type="checkbox"/>		Indicazione geografica tipica <input type="checkbox"/>		Vino generico <input type="checkbox"/>																																																																																																																																																																								
ESAME _____		NATURA DEI DIFETTI										Osservazioni:																																																																																																																																																																												
		<table border="1" style="width:100%; text-align: center; font-size: small;"> <tr> <td>E C C E L L E N T E</td> <td>O T T I M O</td> <td>B U O N O</td> <td>S U F F I C I E N T E</td> <td>I N S U F F I C I E N T E</td> <td>S C A D E N T E</td> <td>N E G A T I V O</td> <td>N O N C O R R I S.</td> <td>E C C E S S O</td> <td>C A R E N Z A</td> <td>S Q U I L I B R I O</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>										E C C E L L E N T E	O T T I M O	B U O N O	S U F F I C I E N T E	I N S U F F I C I E N T E	S C A D E N T E	N E G A T I V O	N O N C O R R I S.	E C C E S S O	C A R E N Z A	S Q U I L I B R I O	6	5	4	3	2	1	0					6	5	4	3	2	1	0					6	5	4	3	2	1	0					8	7	6	5	4	2	0					8	7	6	5	4	2	0					8	7	6	5	4	2	0					6	5	4	3	2	1	0					8	7	6	5	4	2	0					8	7	6	5	4	2	0					8	7	6	5	4	2	0					8	7	6	5	4	2	0					6	5	4	3	2	1	0					8	7	6	5	4	2	0					8	7	6	5	4	2	0					Biologica <input type="checkbox"/>		Chimico fisica <input type="checkbox"/>		Accidentale <input type="checkbox"/>		Congenita <input type="checkbox"/>	
E C C E L L E N T E	O T T I M O	B U O N O	S U F F I C I E N T E	I N S U F F I C I E N T E	S C A D E N T E	N E G A T I V O	N O N C O R R I S.	E C C E S S O	C A R E N Z A	S Q U I L I B R I O																																																																																																																																																																														
6	5	4	3	2	1	0																																																																																																																																																																																		
6	5	4	3	2	1	0																																																																																																																																																																																		
6	5	4	3	2	1	0																																																																																																																																																																																		
8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																		
8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																		
8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																		
6	5	4	3	2	1	0																																																																																																																																																																																		
8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																		
8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																		
8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																		
8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																		
6	5	4	3	2	1	0																																																																																																																																																																																		
8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																		
8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																		
TOTALI parziali		decine <u>72</u> unità <u>12</u>										TOTALE 96																																																																																																																																																																												

Profilo sensoriale vino "Terre Tollesi" o "Tuttum" ~~DOC~~
 Tipologia Rosso - Rosso riserva - Passito rosso *la*





Spett.

SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA CANTINA
 SOCIALE TOLLO, O FEUDO ANTICO C.T.S.C.A., O
 TENUTA GIGLIO C.T. S.C.A., O BORGO VENNA
 C.T. S.C.A., O TOLLO VINI S.C.A.
 P.I. 00090180696
 Viale Garibaldi, 68
 66010, Tollo (CH) - Italia
 Fax: 0871 962122

Analisi chimico-fisica ed organolettica dei vini a DOP
 ai sensi del D.lgs. n.61 del 8/4/2010
 e del D.M. 11/11/2011
 e del Reg CE 1234/2007
 e del Reg CE 607/2009

ATTESTATO n° 2170/2016

Rif. richiesta di prelievo del: 30/09/2016

Visti gli esiti degli esami chimico/fisici ed il relativo rapporto di prova n° 13881 del 05/10/2016;

Visto il verbale n° 112/16 della competente Commissione di degustazione NS in data 06/10/2016 si comunica a codesta Azienda il
 giudizio di

IDONEITA'

per il campione di vino, n.ro 4526, prelevato in data 04/10/2016 con verbale n° 1919/16 dal deposito ubicato in Viale Garibaldi,
 68, 66010 Tollo (CH)

denominazione DOP/DOC TERRE TOLLESI O TULLUM PASSITO ROSSO 2011

Codice: B397X1502DXA0X

e relativo alla partita di hl 9,5 (nove/5) costituita da

VASI VINARI : n.ro 3 per corrispondenti hl 9,5
 vaso BA 206 da hl 2,25; vaso BA 205 da hl 2,25; vaso T0 146 da hl 5

ai fini della valutazione chimico-fisica ed organolettica per l'immissione al consumo dei vini a DOP.

La validità del presente attestato è subordinata al possesso dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

Si fa presente che l'immissione al consumo segue le norme stabilite dal relativo disciplinare di produzione.

Dalla data dell'Attestato l'azienda ha 2 anni di tempo per l'imbottigliamento, secondo le modalità stabilite dal Decreto Legislativo
 n. 61 del 08/04/2010 Art. 15.

Si comunica altresì che codesta azienda è tenuta a comunicare all'organismo di controllo autorizzato, eventuali declassamenti
 relativi alla partita in oggetto.

Al fine di assicurare la rispondenza tra la comunicazione d'idoneità alla DOC e/o DOCG e le relative partite di vino, nonché
 l'espletamento dei controlli prescritti, i detentori delle medesime partite devono conservare agli atti la presente comunicazione e
 provvedere alle relative annotazioni nei registri di carico e scarico. (Art. 15 comma 1 del decreto 11 Novembre 2011)

PESCARA, 06/10/2016

Per Il Comitato Tecnico
 Il Direttore
 Ing. Enrico De Micheli
Enrico De Micheli

Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare S.p.A.
 Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma
 Tel. +39 06 54228675
 Fax +39 06 54228692 - Email agroqualita@agroqualita.it
 C.F./P.IVA 05053521000
 Capitale Sociale € 1.856.191,41 i.v.



LAB N° 0336



Centro Enologico Meridionale S.r.l.

Società Unipersonale

 LABORATORIO CHIMICO - AUTORIZZATO M.I.P.A.F.
 SP 538 Km 7,400 - Caldari Stazione - 66026 ORTONA (CH)

Rapporto di Prova N. 13881

Ortona 05/10/2016

Comittente:	AGROQUALITA' S.P.A. Via Tiburtina Valeria, 97 65129 PESCARA (PE)		
Numero campioni:	13.881	Data ricevimento:	05/10/16
Categoria merceologica:	MOSTI, VINI E DERIVATI	Data inizio prove:	05/10/16
Prodotto dichiarato:	TULLUM ROSSO PASSITO	Data termine prove:	05/10/16
Descrizione Campione:	TULLUM ROSSO PASSITO ANNATA: 2011		
Etichetta Campione:	N° ANONIMIZZAZIONE: 4526		
Descrizione Sigillo:	BOTTIGLIA DI VETRO RECANTE L'IMPRONTA "AGROQUALITA' "		
Quantità Campione:	0.50 lt	Restituzione Campione:	No
Imballaggio:	Bottiglia di vetro con tappo a corona sigillato		
Procedura Campionamento:	Campione consegnato dal cliente		

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova. Il residuo dei campioni si conserva 3 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova.
 Il rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.
 L'incertezza estesa dichiarata in questo documento è espressa con un fattore di copertura K= 2 (corrispondente ad un livello di confidenza del 95%)

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	U.M.	Incertezza
Titolo alcolometrico volumico	14,41	% vol	± 0,14
<i>OIV-MA-AS312-01A R2009 met. A, B</i>			
Glucosio e fruttosio	91,5	g/L	± 5,0
<i>OIV-MA-AS311-02 R2009</i>			
Titolo alcolometrico volumico totale	19,90	%vol	± 0,44
<i>OIV-MA-AS311-02 R2009 + OIV-MA-AS312-01A R2009 met. A, B + Reg CE 1234/2007 22/10/2007 GU CE L299 16/11/07 All III p.to 15 + All XI ter p.to 15</i>			
Acidità Totale	7,87	g/L di acido tartarico	± 0,07
<i>OIV-MA-AS313-01 R2015 - p.to 5.3</i>			
Acidità volatile	1,39	g/L di acido acetico	± 0,15
<i>OIV-MA-AS313-02 R2015</i>			
Biossido di zolfo totale	77	mg/L	± 3
<i>OIV-MA-AS329-04B R2009</i>			
Estratto non riduttore	49,8	g/L	± 0,8
<i>OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009</i>			

Pareri ed Interpretazioni non soggette ad accreditamento ACCREDIA

CONFORME AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE (DM 23/07/2008 E SUCCESSIVE MODIFICAZIONI ED INTEGRAZIONI) PER I PARAMETRI ANALIZZATI, I VALORI DEL BISSO DI ZOLFO E DELL'ACIDITÀ VOLATILE RIENTRANO NEI LIMITI STABILITI DAL REG. CE 606/09 ALLEGATI 18 E 19.

Il Responsabile di Laboratorio

Enol. Italo De Luca
(Legge 129 del 10/04/91)



SCHEDA TECNICO-PRODUTTIVA DEL VINO A D.O.C. "TERRE TOLLESI" O "TULLUM"
PER LA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G.

TECNICA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE

PRODUTTORE: FEUDO ANTICO C.T. S.C.A.

INDIRIZZO: Gariboldi, 68 - CAP 66010 COMUNE Tollo

DENOMINAZIONE: "Terre Tollesi" o "Tullum" DOC Tipologia: Rosso

ANNATA DI PRODUZIONE: 2012

MARCHIO (etichetta): FEUDO ANTICO NUMERO LOTTO: L14163

COMUNE DI PRODUZIONE DELLE UVE: TOLLO (CH)

UVAGGIO: Montepulciano RESA PER ETTARO: 120

SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO: Pergola Abruzzese

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: In Rosso

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: 12 mesi in legno

NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: 30000

PREMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI: SELECTION MONDIALE DES CAVANDA 2011 ORO

HUNDUS VINA 16 ARGENTO



SCHEDA DEGUSTAZIONE VINI

Campione n°: <u>Rosso</u>		Designazione del vino: "TERRE TOLLES" O "TULLUM" D.O.C.										Nome Commissario: <u>Mucci</u>		Annata: <u>2012</u>					
Data: <u>1/2013</u> Ora: _____		ESAME		E C C E L L E N T E	O T T I M O	B U O N O	S U F F I C I E N T E	I N S U F F I C I E N T E	S C A D E N T E	N E G A T I V O	N O N C O R R I S.	E C C E S S O	C A R E N Z A	S Q U I L I B R I O	D.O.P. <input type="checkbox"/>	D.O.C.G. <input type="checkbox"/>	D.O.C. <input checked="" type="checkbox"/>	Indicazione geografica tipica <input type="checkbox"/>	Vino generico <input type="checkbox"/>
				Osservazioni:															
				NATURA DEI DIFETTI															
				Biologica <input type="checkbox"/>															
				Chimico fisica <input type="checkbox"/>															
				Accidentale <input type="checkbox"/>															
				Congenita <input type="checkbox"/>															
				GIUDIZIO COMPLESSIVO															
				TOTALI parziali															
				decime															
				unità															
				TOTALE															
				<u>91</u>															

Campione n°: Rosso

Data: 1/2013
Ora: _____

ESAME

VISTA COLORE

LIMPIDEZZA 6 5 4 3 2 1 0

TONALITÀ 6 5 4 3 2 1 0

INTENSITÀ 6 5 4 3 2 1 0

FRANCHEZZA 6 5 4 3 2 1 0

INTENSITÀ 8 7 6 5 4 2 0

FINEZZA 8 7 6 5 4 2 0

ARMONIA 8 7 6 5 4 2 0

FRANCHEZZA 6 5 4 3 2 1 0

INTENSITÀ 8 7 6 5 4 2 0

CORPO 8 7 6 5 4 2 0

ARMONIA 8 7 6 5 4 2 0

PERSISTENZA 8 7 6 5 4 2 0

RETROGUSTO 6 5 4 3 2 1 0

GIUDIZIO COMPLESSIVO 8 7 6 5 4 2 0

TOTALI parziali

decime

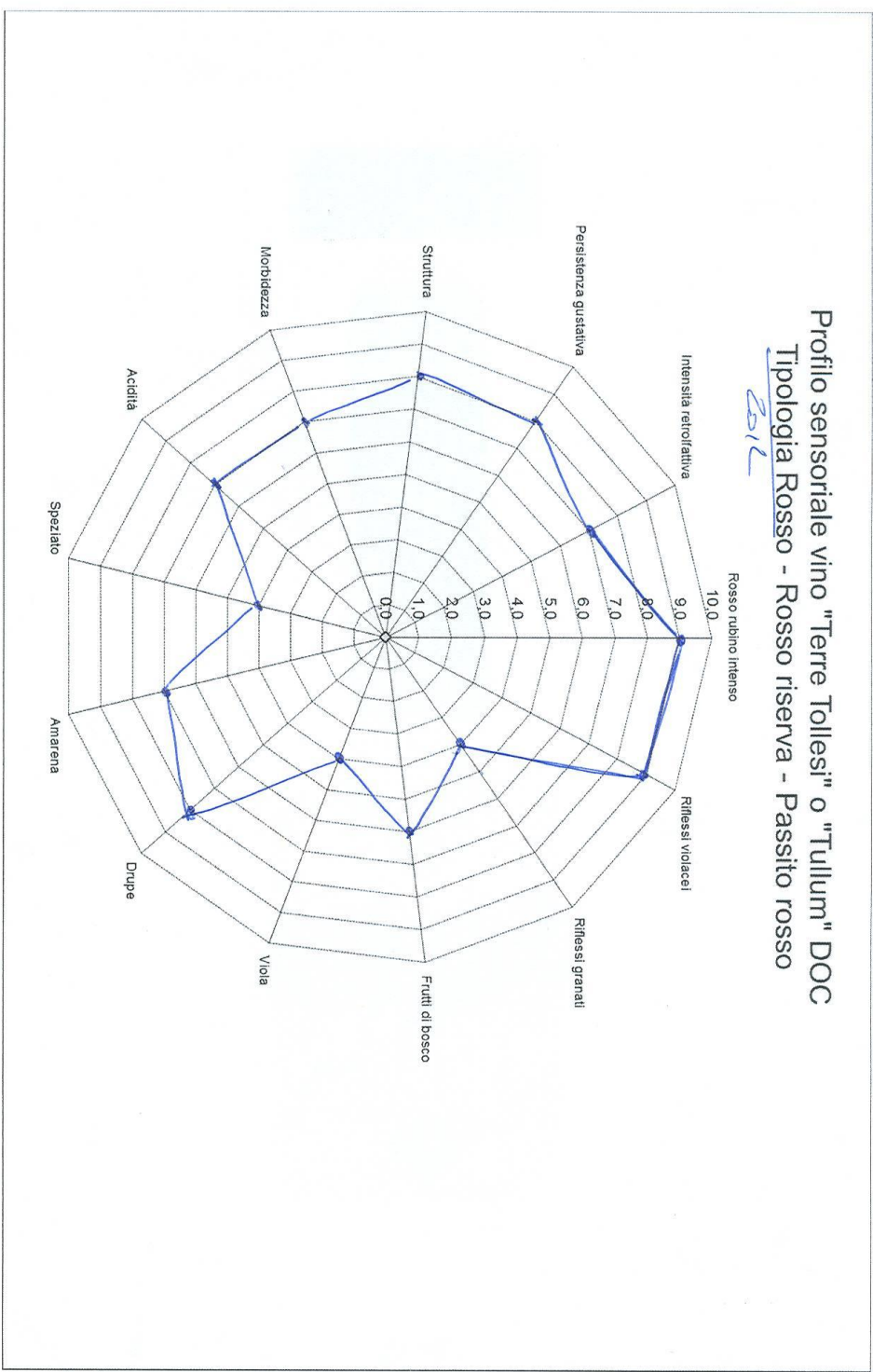
unità

TOTALE

91

Rosso 2012

Profilo sensoriale vino "Terre Tollesi" o "Tullum" DOC
Tipologia Rosso - Rosso riserva - Passito rosso
2012





LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

Spett.

SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA CANTINA
SOCIALE TOLLO, O 'FEUDO ANTICO C.T.S.C.A.',
O 'TENUTA GIGLIO C.T. S.C.A.', O 'BORGO
VENNA C.T. S.C.A.', O 'TOLLO VINI S.C.A.'
P.I. 00090180696
Viale Garibaldi, 68
66010, Tollo (CH) - Italia
Fax: 0871 962122

Analisi chimico-fisica ed organolettica dei vini a DOP,
ai sensi del D.lgs. n.61 del 3/4/2010
e del D.M. 11/11/2011
e del Reg CE 1234/2007
e del Reg CE 607/2009

ATTESTATO n° 1350/2014

Rif. richiesta di prelievo del: 04/06/2014

Visti gli esiti degli esami chimico/fisici ed il relativo rapporto di prova n° 14.1438 del 06/06/2014;

Visto il verbale n° 79/14 della competente Commissione di degustazione N1 in data 06/06/2014 si comunica a codesta Azienda il giudizio di

IDONEITA'

per il campione di vino, n.ro 3159, prelevato in data 04/06/2014 con verbale n° 1193/14 dal deposito ubicato in Viale Garibaldi, 68, 66010 Tollo (CH)

denominazione DOC TERRE TOLLESI O TULLUM ROSSO 2012

Codice: B397X9992XXA0X

e relativo alla partita di hl. 250 (duecentocinquanta/0) costituita da

VASO VINARIO : n.ro I per corrispondenti hl 250
vaso V12 da hl 250

ai fini della valutazione chimico-fisica ed organolettica per l'immissione al consumo dei vini a DOP.

La validità del presente attestato è subordinata al possesso dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

Si fa presente che l'immissione al consumo segue le norme stabilite dal relativo disciplinare di produzione.

Dalla data dell'Attestato l'azienda ha 2 anni di tempo per l'imbottigliamento, secondo le modalità stabilite dal Decreto Legislativo n. 61 del 08/04/2010 Art. 15.

Si comunica altresì che codesta azienda è tenuta a comunicare all'organismo di controllo autorizzato, eventuali declassamenti relativi alla partita in oggetto.

Al fine di assicurare la rispondenza tra la comunicazione d'idoneità alla DOC e/o DOCG e le relative partite di vino, nonché l'espletamento dei controlli prescritti, i detentori delle medesime partite devono conservare negli atti la presente comunicazione e provvedere alle relative annotazioni nei registri di carico e scarico. (Art. 15 comma 1 del decreto 11 Novembre 2011)

Spoltore (PE), 07/06/2014

Per Il Comitato Tecnico
Il Direttore
Ing. Enrico De Micheli
Enrico De Micheli

Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma
Tel. +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692 - Email agroqualita@agroqualita.it
C.F./P.IVA 05053521000
Capitale Sociale € 1.999.999,68 I.v.



Eno Tecno Chimica

Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAAF
Enologo Anselmo Paternoster
Via Adriatica Foro, 7 - 66024 Francavilla al Mare (CH) Italy
Tel. Fax.: 085-816903 - P.IVA.: 00339500696
e-mail: etcmall@virgilio.it - <http://www.enotecnochimica.it>



LAB N. 0438

Rapporto di Prova N. 14.1438

Francavilla al Mare 06/06/2014

Pagina 1 di 1

Committente: Agroqualità s.p.a.
V.le Cesare Pavese, 305 00144 Roma (RM)

Numero campione: 1.438 Data ricevimento: 05/06/2014 Data inizio prove: 05/06/2014 Data termine prove: 06/06/2014

Categoria Mercatologica: VINO

Prodotto dichiarato: TULLUM ROSSO

Descrizione Campione: //

Etichetta Campione: TERRE TOLLESI O TULLUM ROSSO 2012 - N° 3159

Descrizione Sigillo: FASCETTA "AGROQUALITÀ"

Quantità Campione: 500 ML Verbale/Disfinta n°: // Restituzione Campione No

Imballaggio: Bottiglia in vetro con tappo a corona sigillato

Responsabilità Campionamento: Cliente

Data di Campionamento: 05/06/2014

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. L'incertezza di misura espressa, ove espressa, viene calcolata utilizzando un fattore di copertura K=2 (corrispondente ad un livello di confidenza di circa il 95%). L'incertezza di misura viene espressa nella stessa unità di misura del misurando. L'eventuale giudizio espresso non è oggetto di accreditamento.

RISULTATI

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore / U.M.	Incertezza	Annotazione
Titolo alcolometrico totale OIV-MA-AS312-01A R2009 + OIV-MA-AS311-02 R2009			
Titolo alcolometrico volumico	13.87 % vol.	± 0.06	
Glucosio e fruttosio	0.1 g/l	± 0.1	
Titolo alcolometrico totale	13.86 % vol.	± 0.12	
Estratto secco non riduttore OIV-MA-AS2-03B R2009 + OIV-MA-AS311-02 R2009	31.20 g/l	± 0.71	
Acidità totale OIV-MA-AS313-01 R2009	6.39 g/l	± 0.12	(valore espresso in acido tartarico)
Acidità volatile OIV-MA-AS313-02 R2009	0.46 g/l	± 0.02	(valore espresso in acido acetico)
Diossido di zolfo totale OIV-MA-AS323-04B R2009	97 mg/l	± 5	

GIUDIZIO: Il vino di cui al presente Rapporto di Prova, per i parametri analizzati, "POSSIEDE", all'atto della immissione al consumo, le caratteristiche chimico-fisiche previste dal relativo disciplinare di produzione. I valori dell'acidità volatile e del diossido di zolfo rientrano nei limiti di legge.

Il Direttore del Laboratorio
Enol. Anselmo Paternoster



Il laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.
The laboratory works according to UNI CEI EN ISO/IEC 17025.
Professionista di cui alle leggi 128/81 e 4/2013

File:RapportoSINC_1_ODBC



SCHEDA TECNICO-PRODUTTIVA DEL VINO A D.O.C. "TERRE TOLLESI" O "TULLUM"
PER LA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G.

TECNICA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE

PRODUTTORE: FEUDO ANTICO C.T. S. C. A

INDIRIZZO: CARIBALDI - CAP 66010 COMUNE Tollo

DENOMINAZIONE: "Terre Tollesi" o "Tullum" DOC Tipologia: Dosso Riserva

ANNATA DI PRODUZIONE: 2011

MARCHIO (etichetta): FEUDO ANTICO NUMERO LOTTO: L14162

COMUNE DI PRODUZIONE DELLE UVE: TOLLO (CH)

UVAGGIO: NON PERCICATO RESA PER ETTARO: 90

SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO: PERGOLA ABRUZZESE

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: IN ROSSO

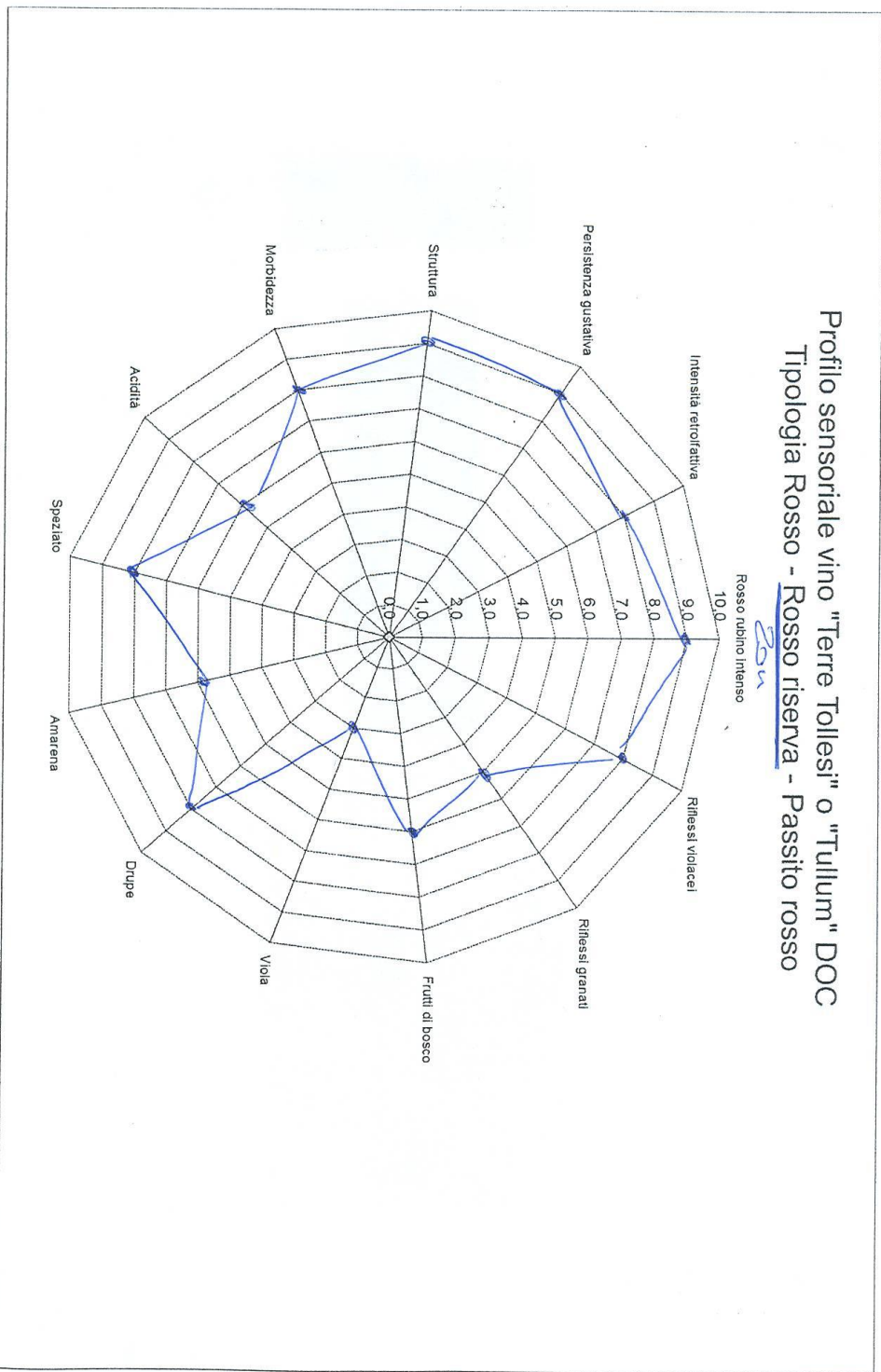
INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: 9 mesi sui lieviti
12 mesi BARRIQUE

NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: 10'000

PREMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI: GUIDA VINI VERONELLI - SUPER 3 STELLE + SO/E
KONIGS VINI 2016 - ORO
CHALLENGE INT IN VIN 2016 - ARGENTO
CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2016 - ARGENTO
BIBERON 2016 - 5ème place

ROSSO LIS. 2014

Profilo sensoriale vino "Terre Tollesi" o "Tullum" DOC
Tipologia Rosso - Rosso riserva - Passito rosso





Analisi chimico-fisica ed organolettica dei vini a DOP,
ai sensi del D.lgs. n.61 del 8/4/2010
e del D.M. 11/11/2011
o del Reg CE 1234/2007
e del Reg CE 607/2009

ATTESTATO n° 1349/2014

Rif. richiesta di prelievo del: 04/06/2014

Visti gli esiti degli esami chimico/fisici ed il relativo rapporto di prova n° 14.1437 del 06/06/2014;

Visto il verbale n° 79/14 della competente Commissione di degustazione NI in data 06/06/2014 si comunica a codesta Azienda il giudizio di

IDONEITA'

per il campione di vino, n.ro 3158, prelevato in data 04/06/2014 con verbale n° 1194/14 dal deposito ubicato in Viale Garibaldi, 68, 66010 Tollo (CH)

denominazione DOC TERRE TOLLESI O TULLUM ROSSO RISERVA 2011

Codice: B397X1502AXA1X

e relativo alla partita di hl. 50 (cinquanta/0) costituita da

VASO VINARIO : n.ro 1 per corrispondenti hl 50
vaso T81 da hl 50

ai fini della valutazione chimico-fisica ed organolettica per l'immissione al consumo dei vini a DOP.

La validità del presente attestato è subordinata al possesso dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

Si fa presente che l'immissione al consumo segue le norme stabilite dal relativo disciplinare di produzione.

Dalla data dell'Attestato l'azienda ha 2 anni di tempo per l'imbottigliamento, secondo le modalità stabilite dal Decreto Legislativo n. 61 del 08/04/2010 Art. 15.

Si comunica altresì che codesta azienda è tenuta a comunicare all'organismo di controllo autorizzato, eventuali declassamenti relativi alla partita in oggetto.

Al fine di assicurare la rispondenza tra la comunicazione d'idoneità alla DOC e/o DQCG e le relative partite di vino, nonché l'espletamento dei controlli prescritti, i detentori delle medesime partite devono conservare agli atti la presente comunicazione e provvedere alle relative annotazioni nei registri di carico e scarico. (Art. 15 comma 1 del decreto 11 Novembre 2011)

Spoltore (PE), 07/06/2014

Per Il Comitato Tecnico
Il Direttore
Ing. Enrico De Micheli
Enrico De Micheli

Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma
Tel. +39 06 54228875
Fax +39 06 54228692 - Email agroqualita@agroqualita.it
C.F./P.IVA 05059521000
Capitale Sociale € 1.999.999,66 i.v.



Eno Tecno Chimica

Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAAF
Enologo Anselmo Paternoster
Via Adriatica Foro, 7 - 66024 Francavilla al Mare (CH) Italy
Tel. Fax.: 085-816903 - P.IVA.: 00339500696
e-mail: atcmail@virello.it - http://www.enotecnochimica.it



LAB N. 0438

Rapporto di Prova N. 14.1437

Francavilla al Mare 06/06/2014

Pagina 1 di 1

Committente: Agroqualità s.p.a.
V.le Cesare Pavese, 305 00144 Roma (RM)

Numero campione: 1.437 Data ricevimento: 05/06/2014 Data inizio prove: 05/06/2014 Data termine prove: 05/06/2014

Categoria Merceologica: VINO

Prodotto dichiarato: TULLUM ROSSO

Descrizione Campione: //

Etichetta Campione: TERRE TOLLESI O TULLUM ROSSO RISERVA 2011 - N° 3158

Descrizione Sigillo: FASCETTA "AGROQUALITÀ"

Quantità Campione: 500 ML

Verbale/Distinta n°: //

Restituzione Campione: No

Imballaggio: Bottiglia in vetro con tappo a corona sigillato

Responsabilità Campionamento: Cliente

Data di Campionamento: 05/06/2014

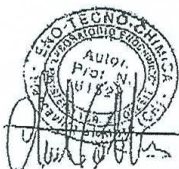
Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. L'incertezza di misura espressa, ove espressa, viene calcolata utilizzando un fattore di copertura K=2 (corrispondente ad un livello di confidenza di circa il 95%). L'incertezza di misura viene espressa nella stessa unità di misura del misurando. L'eventuale giudizio espresso non è oggetto di accreditamento.

RISULTATI

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore / U.M.	Incertezza	Annotazione
Titolo alcolometrico totale			
OIV-MA-AS312-01A R2009+OIV-MA-AS311-02 R2009			
Titolo alcolometrico volumico	14.77 % vol.	± 0.08	
Glucosio e fruttosio	0.1 g/l	± 0.1	
Titolo alcolometrico totale	14.78 % vol.	± 0.12	
Estratto secco non riduttore	31.70 g/l	± 0.71	
OIV-MA-AS2-03B R2009 + OIV-MA-AS311-02 R2009			
Acidità totale	5.52 g/l	± 0.12	(valore espresso in acido tartarico)
OIV-MA-AS313-01 R2009			
Acidità volatile	0.46 g/l	± 0.02	(valore espresso in acido acetico)
OIV-MA-AS313-02 R2009			
Diossido di zolfo totale	61 mg/l	± 5	
OIV-MA-AS323-04B R2009			

GIUDIZIO: Il vino di cui al presente Rapporto di Prova, per i parametri analizzati, "POSSEDE", all'atto della immissione al consumo, le caratteristiche chimico-fisiche previste dal relativo disciplinare di produzione. I valori dell'acidità volatile e del diossido di zolfo rientrano nei limiti di legge.

Il Direttore del Laboratorio
Enol. Anselmo Paternoster



Il laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.
The laboratory works according to UNI CEI EN ISO/IEC 17025.
Professionista di cui alle leggi 129/91 e 4/2013

File:RapportoSINC_1_ODBC

**SCHEDA TECNICO-PRODUTTIVA DEL VINO A D.O.C. "TERRE TOLLESI" O "TULLUM"
PER LA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G.**

TECNICA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE

PRODUTTORE: Az. Agricola Giacomo Radica

INDIRIZZO: VIA PIANA MOZZONE 4 - CAP 66010 COMUNE Tollo

DENOMINAZIONE: "Terre Tollesi" o "Tullum" DOC Tipologia: Pecorino

ANNATA DI PRODUZIONE: 2010

MARCHIO (etichetta): VIGNETI Radica NUMERO LOTTO: L0111P

COMUNE DI PRODUZIONE DELLE UVE: TOLLO (CH)

UVAGGIO: 100% Pecorino RESA PER ETTARO: 90 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO: Pergola Abbottose

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: 100% - Dissipativa / Macerazione di 6 ore con le bucce / Fermentazione

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: 7 mesi in contenitori di acciaio inox
4 mesi di bottiglia.

NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: 3.200

PREMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI: Selezione vini da pesce - Diploma di merito 2011
Lietuvos Vyno Ćampionatas 2012 - Medalia di bronzo



SCHEDA DEGUSTAZIONE VINI

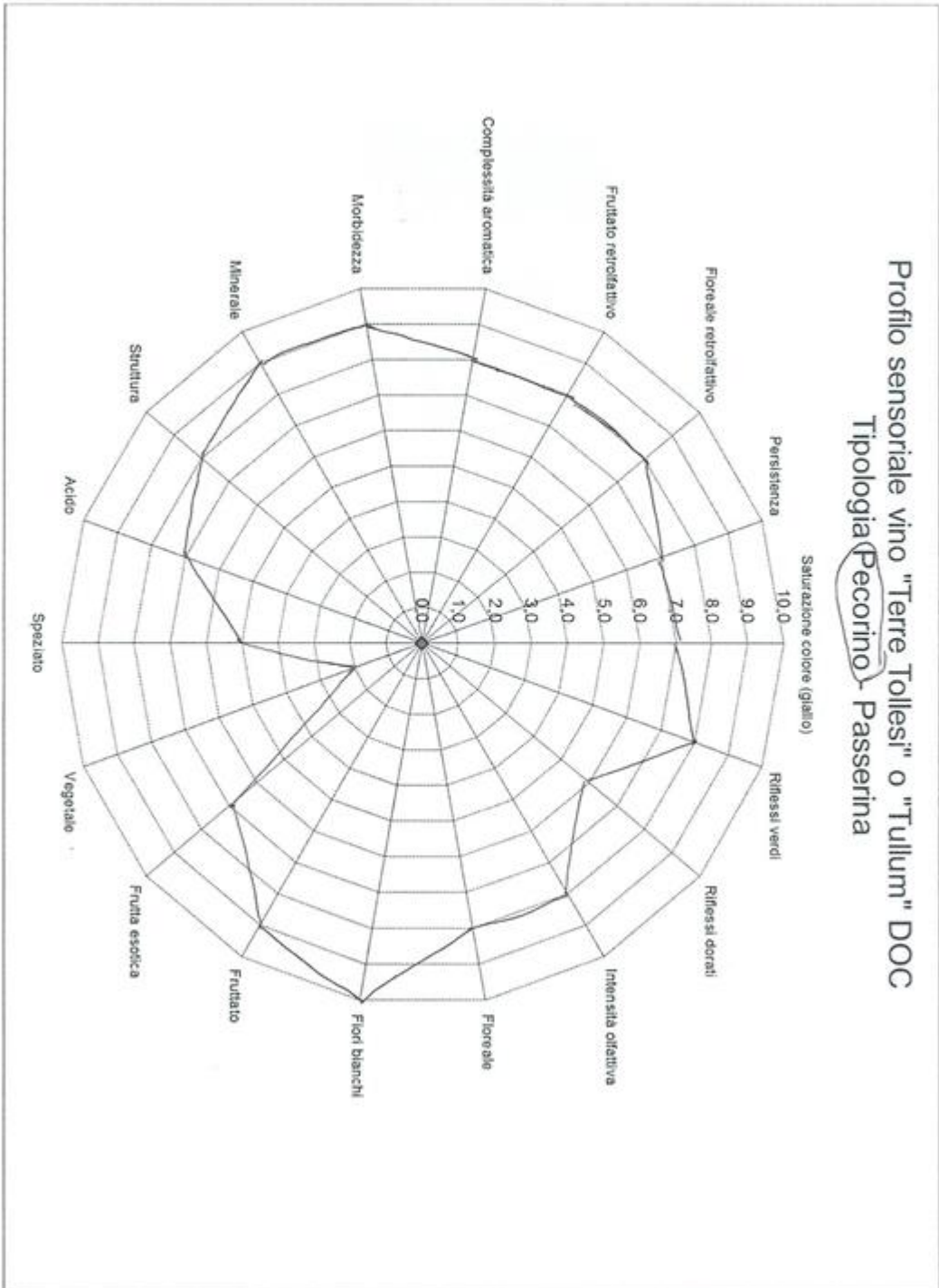
Campione n° _____		Designazione del vino: "TERRE TOLLESI" O "TULLUM" D.O.C.										Annata <u>2010</u>		Nome Commissario: <u>Giacomo Lanica</u>				
Data _____		Ora _____												D.O.P. <input type="checkbox"/> D.O.C. <input checked="" type="checkbox"/>		Indicazione geografica tipica <input type="checkbox"/>		Vino generico <input type="checkbox"/>
ESAME												NATURA DEI DIFETTI		Osservazioni:				
LIMPIDEZZA												Biologica <input type="checkbox"/>						
VISTA												Chimico fisica <input type="checkbox"/>						
COLORE												Accidentale <input type="checkbox"/>						
TONALITÀ												Congenita <input type="checkbox"/>						
INTENSITÀ																		
FRANCHEZZA																		
INTENSITÀ																		
FINEZZA																		
ARMONIA																		
FRANCHEZZA																		
INTENSITÀ																		
CORPO																		
ARMONIA																		
PERSISTENZA																		
RETROGUSTO																		
GIUDIZIO COMPLESSIVO																		
TOTALI parziali												TOTALE		<u>85</u>				

decime
unità

TOTALE

85

Profilo sensoriale vino "Terre Tollesi" o "Tullum" DOC Tipologia Pecorino Passerina





Centro Enologico Meridionale

LABORATORIO ENOCHIMICO – AUTORIZZATO M.I.P.A.F.
SP 538 km 7.400 – Caldari Stazione – 66026 Ortona (Ch)
Tel. 0859031303 fax 0859032774 email: info@cem-group.it – www.cem-group.it
P.IVA 00216790691 C.C.I.A.A. Chieti 56020

Rapporto di Prova N. 3490

Ortona 22/03/2011

Committente: C.C.I.A.A. CHIETI
P.zza Gian Battista Vico, 3 66100 CHIETI (CH) *

Numero campione: 3.490 **Data ricevimento:** 21/03/11 **Data inizio prove:** 21/03/11 **Data termine prove:** 22/03/11
Categoria Merceologica: CAMERA DI COMMERCIO
Prodotto dichiarato: TULLUM PECORINO
Descrizione Campione: TULLUM PECORINO 2010
VS. Richiesta del 21/03/2011
Etichetta Campione: "347"
Descrizione Sigillo: C.C.I.A.A.
Quantità Campione: 0.50 lt. **Restituzione Campione:** No
Imballaggio: Bottiglia di vetro con tappo a corona sigillato
Procedura Campionamento: Campione consegnato dal cliente **Data di Carico:** 21/03/11

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova. Il residuo dei campioni si conserva 3 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova. Il rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	U.M.	Annotazione
Titolo alcolometrico volumico <i>OIV-MA-AS312-01A R2009 met. 4.B</i>	13,26	%vol	
Glucosio e fruttosio <i>OIV-MA-AS311-02 R2009</i>	0,1	g/L	
Titolo alcolometrico volumico totale <i>OIV-MA-AS311-02 R2006 + OIV-MA-AS312-01A R2009 met. 4.B + Reg CE 1234/2007 22/10/2007 GU CE L299 16/11/07 All III p.to 15 + All XI ter p.to 15</i>	13,27	%vol	
Acidità Totale (in acido tartarico) <i>OIV-MA-AS313-01 R2009 p.to 5.2</i>	6,15	g/L	
Acidità Volatile (in acido acetico) <i>OIV-MA-AS313-02 R2009</i>	0,26	g/L	
Biossido di zolfo totale <i>OIV-MA-AS323-04B R2009</i>	69	mg/L	
Estratto non riduttore <i>OIV-MA-AS2-03B R2009 + OIV-MA-AS311-02 R2006</i>	21,6	g/L	
Ceneri <i>OIV-MA-AS2-04 R2009</i>	1,68	g/L	
Caratteristiche cromatiche <i>OIV-MA-AS2-07B R2009</i>		Nessuna	
Intensità	0,097	adimens.	
Tonalità	3,995	adimens.	
Litio <i>DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 All XXX</i>	< 0,020	mg/L	
Sodio <i>OIV-MA-AS322-03B R2009</i>	15	mg/L	

**SCHEDA TECNICO-PRODUTTIVA DEL VINO A D.O.C. "TERRE TOLLESI" O "TULLUM"
PER LA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G.**

TECNICA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE

PRODUTTORE: A.E. AGRICOLA GIACOMO RADICA

INDIRIZZO: VIA PIANA ROZZONE 4 - CAP 66010 COMUNE Tollo

DENOMINAZIONE: "Terre Tollesi" o "Tullum" DOC Tipologia: PASSERINA

ANNATA DI PRODUZIONE: 2016

MARCHIO (etichetta): VIGNETTI RADICA NUMERO LOTTO: 77072

COMUNE DI PRODUZIONE DELLE UVE: TOLLO (CH)

UVAGGIO: 100% PASSERINA RESA PER ETTARO: 90 q/l

SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO: PERGOLA ARAUCHESE

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: PILIA-DIASPATINA / MACERAZIONE PER 6 ORE SULLE BACCE / FERMENTAZIONE

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: 6 MESI IN CONTENITORI DI ACCIAIO INOX / 1 MESE
IN BOTTIGLIA

NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: 1068 BT

PREMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI: _____



SCHEDA DEGUSTAZIONE VINI

Campione n.°	Designazione del vino: "TERRE TOLLES" O "TULLUM" D.O.C.										Annata 2016	Nome Commissario: <i>Chiara Lancia</i>						
Data	Ora												D.O.P. D.O.C.G. <input type="checkbox"/> D.O.C. <input checked="" type="checkbox"/>		Indicazione geografica tipica <input type="checkbox"/>	Vino generico <input type="checkbox"/>		
ESAME											NATURA DEI DIFETTI		Osservazioni:					
VISTA	COLORE	LIMPIDEZZA	TONALITÀ	INTENSITÀ	FRANCHEZZA	INTENSITÀ	FINEZZA	ARMONIA	FRANCHEZZA	INTENSITÀ	CORPO	ARMONIA	PERSISTENZA	RETROGUSTO	GIUDIZIO COMPLESSIVO			
		5	4	3	2	1	0											
		5	4	3	2	1	0											
		5	4	3	2	1	0											
		6	4	3	2	1	0											
		7	6	5	4	2	0											
		8	6	5	4	2	0											
		8	6	5	4	2	0											
		5	4	3	2	1	0											
		7	6	5	4	2	0											
		8	6	5	4	2	0											
		8	6	5	4	2	0											
		8	6	5	4	2	0											
		8	6	5	4	2	0											
		8	6	5	4	2	0											
		8	6	5	4	2	0											
		8	6	5	4	2	0											
		8	6	5	4	2	0											
		8	6	5	4	2	0											
		8	6	5	4	2	0											
TOTALI parziali		<i>decine</i>	<i>unità</i>											TOTALE 92				

D.O.P. D.O.C. Indicazione geografica tipica Vino generico

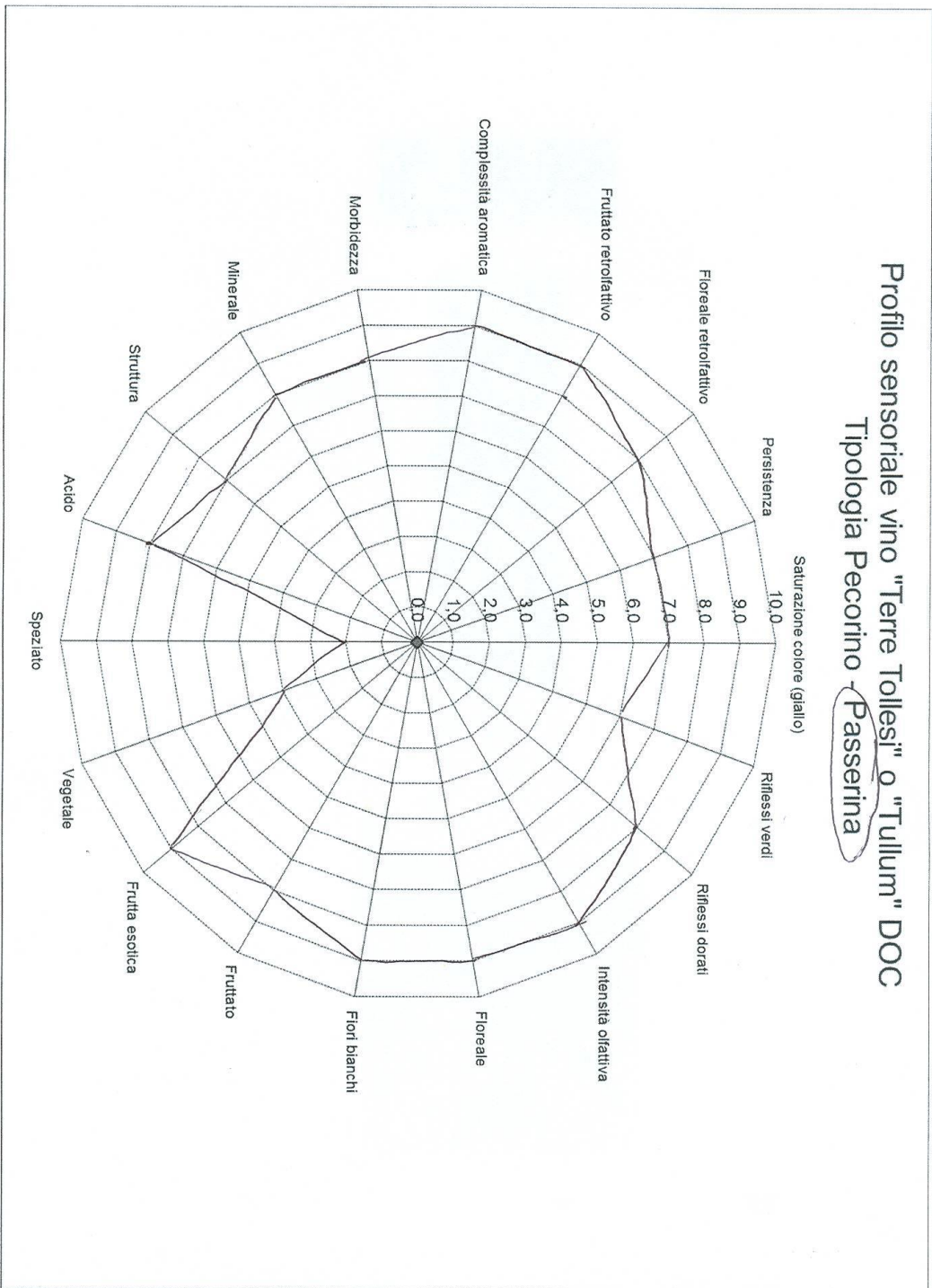
Biologica

Chimico fisica

Accidentale

Congenia

Profilo sensoriale vino "Terre Tollesi" o "Tullum" DOC
Tipologia Pecorino - Passerina





Eno Tecno Chimica
Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF
Enologo Anselmo Paternoster



Rapporto di Prova N. 834.17

Francavilla al Mare 21/03/2017

Pagina 1 di 1

Committente: Agroqualità s.p.a.
V.le Cesare Pavese, 305 00144 Roma (RM)

Numero campione: 834 Data ricevimento: 20/03/2017 Data inizio prove: 20/03/2017 Data termine prove 20/03/2017
 Categoria merceologica: VINO
 Prodotto dichiarato: TULLUM PASSERINA
 Descrizione Campione: //
 Etichetta Campione: TERRE TOLLESI O TULLUM PASSERINA 2016 - N° 5526
 Descrizione Sigillo: FASCETTA AGROQUALITA'
 Quantità Campione: 750 ML Verbale/Distinta n°: // Restituzione Campione No
 Imballaggio: Bottiglia di vetro con tappo in sughero sigillato Data di Campionamento 20/03/2017
 Responsabilità Campionamento: Cliente (Il laboratorio declina ogni responsabilità sulla modalità dello stesso)

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. L'incertezza di misura estesa, ove espressa, viene calcolata utilizzando un fattore di copertura K=2 (corrispondente ad un livello di confidenza di circa il 95%). L'incertezza di misura viene espressa nella stessa unità di misura del misurando. Le prove contrassegnate dal segno (-), i pareri, le interpretazioni ed i campionamenti non rientrano nell'accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio.

Nome Prova e Metodo Analitico	RISULTATI		
	Valore / U.M.	Incertezza	Annotazione
Titolo alcolometrico volumico	12.53 % vol.	± 0.14	
OIV-MA-AS312-01A R2009 met. 4.B			
Glucosio e Fruttosio	2.6 g/l	± 0.1	
OIV-MA-AS311-02 R2009			
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)	12.69 % vol.	± 0.17	
OIV-MA-AS311-02 R2009+OIV-MA-AS312-01A R2009 met.4.B			
Acidità volatile	0.24 g/l	± 0.06	(valore espresso in acido acetico)
OIV-MA-AS313-02 R2015			
Acidità totale	7.00 g/l	± 0.07	(valore espresso in acido tartarico)
OIV-MA-AS313-01 R2015			
Estratto secco non riduttore (da calcolo)	24.2 g/l	± 0.6	
OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009			
Diossido di zolfo totale	94 mg/l	± 4	
OIV-MA-AS323-04B R2009			

GIUDIZIO: Il vino di cui al presente Rapporto di Prova, per i parametri analizzati, considerato le incertezze di misura dichiarate (circ. MIPAAF prot.5385 del 06/03/13) "POSSEDE", all'atto della immissione al consumo, le caratteristiche chimico-fisiche previste dal relativo disciplinare di produzione in vigore. I valori dell'acidità volatile e del diossido di zolfo rientrano nei limiti stabiliti dal Reg.CE 660/09 allegati 1B e 1C.

Il Direttore del Laboratorio
Enol. Anselmo Paternoster

File:Rapporto51NC_1_ODBC



Il laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.
The laboratory works according to UNI CEI EN ISO/IEC 17025.
Professionista di cui alle leggi 129/91 e 4/2013

Eno Tecno Chimica - Via Adriatica Foro, 7 - 66024 Francavilla al Mare (CH) Italy Tel. 085-816903 - Fax. 085-9960213
e-mail: elcmail@hotmail.com www.enotecnochimica.it - P.IVA: 00339500696
Laboratorio autorizzato da Ministero Politiche Agricole e Forestali alla certificazione dei Vini

**SCHEDA TECNICO-PRODUTTIVA DEL VINO A D.O.C. "TERRE TOLLESI" O "TULLUM"
PER LA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G.**

TECNICA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE

PRODUTTORE: Az. Agricola Leonardo Ripica

INDIRIZZO: VIA PIANA NOTTONE 4 - CAP 66020 COMUNE TOLLO

DENOMINAZIONE: "Terre Tollesi" o "Tullum" DOC Tipologia: rosso

ANNATA DI PRODUZIONE: 2012

MARCHIO (etichetta): VIGNA MICA NUMERO LOTTO: 7426

COMUNE DI PRODUZIONE DELLE UVE: TOLLO (CH)

UVAGGIO: 100% MONTEPULCIANO RESA PER ETTARO: 100 q/l

SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO: PERGOLA ABBIERE

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: PIACIA-DINAPATINA / MACERAZIONE PER 40 GIORNI SUIE BUCIE

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: ACCIAIO PER 18 MESI IN ACCIAIO

NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: 5000

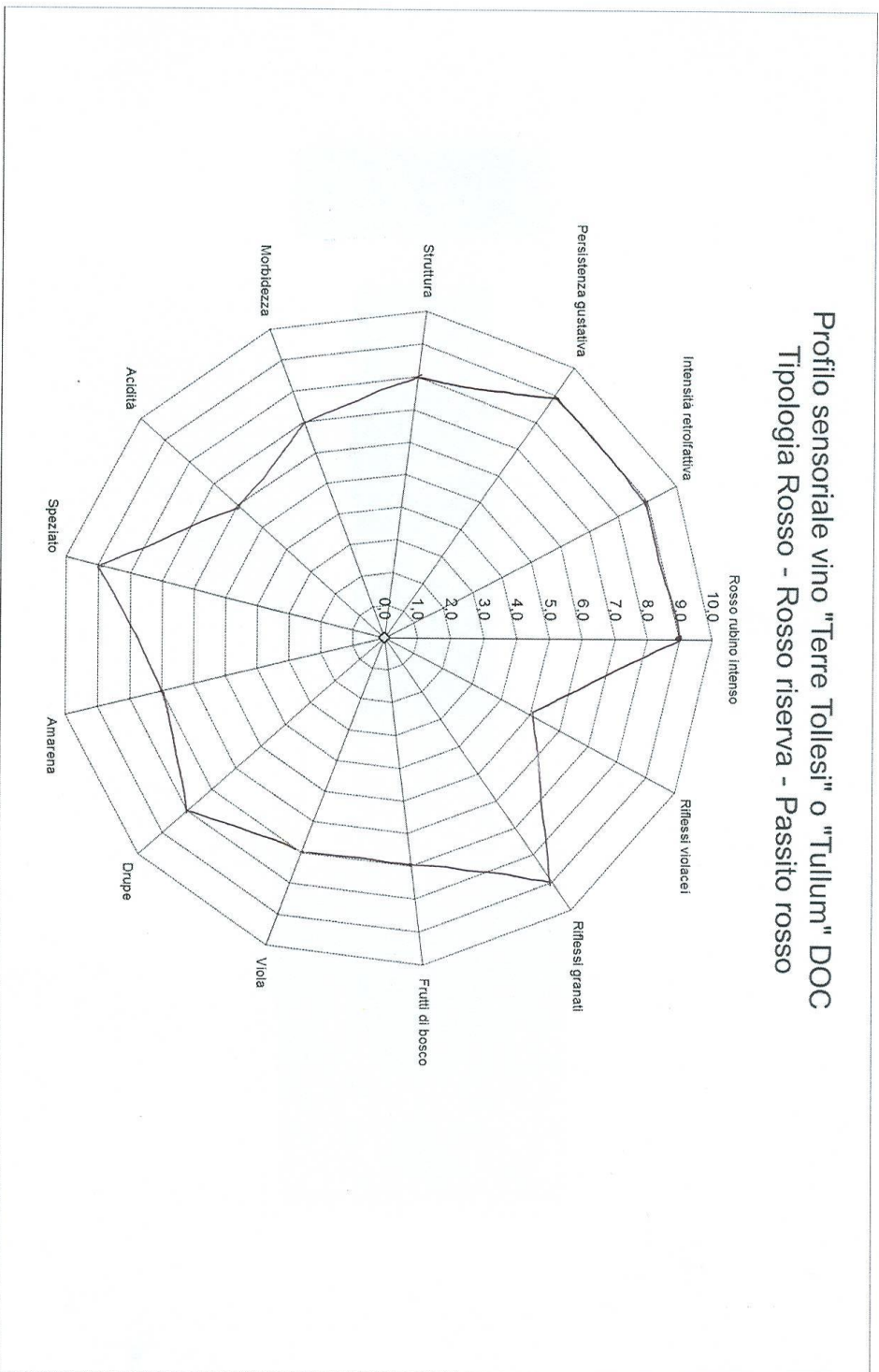
PREMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI: _____



SCHEDA DEGUSTAZIONE VINI

Campione n°		Designazione del vino:										Annata		Nome Commissario:		
Roma		"TERRE TOLLES" O "TULLUM" D.O.C.										2012		Lincos Itrca		
Data	Ora											NATURA DEI DEFETTI		D.O.P. <input type="checkbox"/> D.O.C. <input checked="" type="checkbox"/> Indicazione geografica tipica <input type="checkbox"/> Vino generico <input type="checkbox"/>		
ESAME														Osservazioni:		
VISTA	LIMPIEZZA	<input checked="" type="checkbox"/>	5	4	3	2	1	0								
	COLORE	<input checked="" type="checkbox"/>	5	4	3	2	1	0				Biologica <input type="checkbox"/>				
OLFATTO	TONALITÀ	<input checked="" type="checkbox"/>	5	4	3	2	1	0				Chimico fisica <input type="checkbox"/>				
	INTENSITÀ	<input checked="" type="checkbox"/>	5	4	3	2	1	0				Accidentale <input type="checkbox"/>				
	FRANCHEZZA	<input checked="" type="checkbox"/>	6	4	3	2	1	0				Congenita <input type="checkbox"/>				
	INTENSITÀ	<input checked="" type="checkbox"/>	8	6	5	4	2	0								
	FINEZZA	<input checked="" type="checkbox"/>	8	6	5	4	2	0								
GUSTO	ARMONIA	<input checked="" type="checkbox"/>	7	6	5	4	2	0								
	FRANCHEZZA	<input checked="" type="checkbox"/>	5	4	3	2	1	0								
	INTENSITÀ	<input checked="" type="checkbox"/>	8	6	5	4	2	0								
	CORPO	<input checked="" type="checkbox"/>	7	6	5	4	2	0								
OLFATTO	ARMONIA	<input checked="" type="checkbox"/>	7	6	5	4	2	0								
	PERSISTENZA	<input checked="" type="checkbox"/>	7	6	5	4	2	0								
	RETROGUSTO	<input checked="" type="checkbox"/>	5	4	3	2	1	0								
GIUDIZIO COMPLESSIVO		<input checked="" type="checkbox"/>	8	6	5	4	2	0								
TOTALI parziali		decime		6		3										
		unità		2		3										
TOTALE										95						

Profilo sensoriale vino "Terre Tollesi" o "Tullum" DOC Tipologia Rosso - Rosso riserva - Passito rosso





Eno Tecno Chimica

Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAAF
Enologo Anselmo Paternoster
Via Adriatica Foro, 7 - 66024 Francavilla al Mare (CH) Italy
Tel. Fax.: 085-816903 - P.IVA.: 00339500696
e-mail: etcmil@virgilio.it - <http://www.enotecnochimica.it>



LAB N. 0438

Rapporto di Prova N. 14.888

Francavilla al Mare 27/03/2014

Pagina 1 di 1

Committente: Agroqualità s.p.a.
V.le Cesare Pavese, 305 00144 Roma (RM)

Numero campione: 888 Data ricevimento: 26/03/2014 Data inizio prove: 26/03/2014 Data termine prove 27/03/2014
Categoria Merceologica: VINO
Prodotto dichiarato: TULLUM ROSSO
Descrizione Campione: //
Etichetta Campione: TERRE TOLLESI O TULLUM ROSSO 2012 - N° 2746
Descrizione Sigillo: FASCETTA "AGROQUALITA"
Quantità Campione: 500 ML Verbale/Distinta n°: // Restituzione Campione No
Imballaggio: Bottiglia in vetro con tappo a corona sigillato
Responsabilità Campionamento: Cliente Data di Campionamento: 26/03/2014

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. L'incertezza di misura estesa, ove espressa, viene calcolata utilizzando un fattore di copertura K=2 (corrispondente ad un livello di confidenza di circa il 95%). L'incertezza di misura viene espressa nella stessa unità di misura del misurando. L'eventuale giudizio espresso non è oggetto di accreditamento.

RISULTATI

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore / U.M.	Incertezza	Annotazione
Titolo alcolometrico totale			
OIV-MA-AS312-01A R2009+OIV-MA-AS311-02 R2009			
Titolo alcolometrico volumico	13.10 % vol.	± 0.06	
Glucosio e fruttosio	0.1 g/l	± 0.1	
Titolo alcolometrico totale	13.11 % vol.	± 0.12	
Estratto secco non riduttore	32.70 g/l	± 0.71	
OIV-MA-AS2-03B R2009 + OIV-MA-AS311-02 R2006			
Acidità totale	5.68 g/l	± 0.12	(valore espresso in acido tartarico)
OIV-MA-AS313-01 R2009			
Acidità volatile	0.42 g/l	± 0.02	(valore espresso in acido acetico)
V-MA-AS313-02 R2009			
Diossido di zolfo totale	59 mg/l	± 5	
OIV-MA-AS323-04B R2009			

GIUDIZIO: Il vino di cui al presente Rapporto di Prova, per i parametri analizzati, "POSSIEDE", all'atto della immissione al consumo, le caratteristiche chimico-fisiche previste dal relativo disciplinare di produzione. I valori dell'acidità volatile e del diossido di zolfo rientrano nei limiti di legge.

Il Direttore del Laboratorio
Enol. Anselmo Paternoster



Il laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.
The laboratory works according to UNI CEI EN ISO/IEC 17025.
Professionista di cui alle leggi 129/91 e 4/2013

File:RapportoSINC_1_ODBC