



BOLLETTINO UFFICIALE della REGIONE ABRUZZO



Direzione, Redazione e Amministrazione: Ufficio BURA

Speciale N. 72 del 21 Giugno 2017

DIPARTIMENTO SVILUPPO ECONOMICO E POLITICHE AGRICOLE
SERVIZIO PROMOZIONE DELLE FILIERE
ISTANZA DI RICONOSCIMENTO DOCG TULLUM O TERRE TOLLESI

Vendita e Informazioni

UFFICIO BURA
L'AQUILA
Via Leonardo Da Vinci n° 6

Sito Internet: <http://bura.regione.abruzzo.it>
e-mail: bura@regione.abruzzo.it
Servizi online Tel. 0862/ 363217 -363206

dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 ed il martedì e giovedì pomeriggio dalle 15.30 alle 17.30

Avviso per gli abbonati

In applicazione della L.R. n. 51 del 9.12.2010 il Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo dall' 1.1.2011 viene redatto in forma digitale e diffuso gratuitamente in forma telematica, con validità legale. Gli abbonamenti non dovranno pertanto più essere rinnovati.

Il Bollettino Ufficiale viene pubblicato nei giorni di Mercoledì e Venerdì

Articolazione del BURAT

Il BURAT serie "ORDINARIO" si articola in due parti:

PARTE PRIMA

- a) Lo Statuto regionale e le leggi di modifica dello Statuto, anche a fini notiziali ai sensi dell'articolo 123 della Costituzione;
- b) le leggi ed i regolamenti regionali e i testi coordinati;
- c) il Piano regionale di sviluppo ed i relativi aggiornamenti, il Documento di Programmazione Economica e Finanziaria nonché tutti gli atti di programmazione degli organi di direzione politica disciplinati dalla normativa regionale in materia di programmazione;
- d) gli atti relativi ai referendum da pubblicarsi in base alle previsioni della normativa in materia;
- e) le sentenze e ordinanze della Corte costituzionale relative a leggi della Regione Abruzzo o a leggi statali o a conflitti di attribuzione coinvolgenti la Regione Abruzzo, nonché le ordinanze di organi giurisdizionali che sollevano questioni di legittimità di leggi della Regione Abruzzo e i ricorsi del Governo contro leggi della Regione Abruzzo;
- f) gli atti degli organi politici e di direzione amministrativa della Regione che determinano l'interpretazione delle norme giuridiche o dettano disposizioni per loro applicazione;
- g) le ordinanze degli organi regionali.

PARTE SECONDA

- a) Le deliberazioni adottate dal Consiglio regionale e non ricomprese fra quelle di cui al comma 2;
- b) gli atti di indirizzo politico del Consiglio regionale;
- c) i decreti del Presidente della Giunta regionale concernenti le nomine e gli altri di interesse generale;
- d) i decreti del Presidente del Consiglio regionale concernenti le nomine e gli altri di interesse generale;
- e) i provvedimenti degli organi di direzione amministrativa della Regione aventi carattere organizzativo generale;
- f) gli atti della Giunta regionale e dell'ufficio di Presidenza del Consiglio regionale di interesse generale;
- g) gli atti della Regione e degli enti locali la cui pubblicazione è prevista da leggi e regolamenti statali e regionali;
- h) i bandi e gli avvisi di concorso della Regione, degli enti locali e degli altri enti pubblici e i relativi provvedimenti di approvazione;
- i) i bandi e gli avvisi della Regione, degli enti locali e degli altri enti pubblici per l'attribuzione di borse di studio, contributi, sovvenzioni, benefici economici o finanziari e i relativi provvedimenti di approvazione;
- j) i provvedimenti di approvazione delle graduatorie relative ai procedimenti di cui alle lettere h) e i);
- k) gli atti di enti privati e di terzi che ne facciano richiesta conformemente alle previsioni normative dell'ordinamento.

1. Gli atti particolarmente complessi, i bilanci ed i conti consuntivi, sono pubblicati sui BURAT serie "SPECIALE".

2. Gli atti interni all'Amministrazione regionale sono pubblicati sui BURAT serie "SUPPLEMENTO".

3. I singoli fascicoli del BURAT recano un numero progressivo e l'indicazione della data di pubblicazione.

NOTA:

Le determinazioni direttoriali e dirigenziali per le quali non sia espressamente richiesta la pubblicazione integrale sul BURAT, ancorché non aventi rilevanza esterna o che siano meramente esecutive di precedenti determinazioni, **sono pubblicate per estratto** contenente la parte dispositiva, l'indicazione del servizio competente, il numero d'ordine, la data e l'oggetto del provvedimento.

Sul Bollettino Ufficiale sono altresì pubblicati tutti i testi la cui pubblicazione è resa obbligatoria dall'ordinamento nazionale e comunitario, anche se richiesti da privati.

Sommario

PARTE I

Leggi, Regolamenti, Atti della Regione e dello Stato

ATTI DELLA REGIONE

DETERMINAZIONI

GIUNTA REGIONALE

DIRIGENZIALI

DIPARTIMENTO SVILUPPO ECONOMICO E POLITICHE AGRICOLE

SERVIZIO PROMOZIONE DELLE FILIERE

DETERMINAZIONE 15.06.2017, n. DPD019/138

Legge n. 238/2016 e art. 10 del Decreto 7 novembre 2012. Procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari. Avviso istanza di modifica del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Protetta (DOP) "Tullum o Terre Tollesi" finalizzata al passaggio/riconoscimento della DOCG, ai sensi dell'art. 105 del Reg. UE n. 1308/2013..... 4

 PARTE I

Leggi, Regolamenti, Atti della Regione e dello Stato

 ATTI DELLA REGIONE

 DETERMINAZIONI

GIUNTA REGIONALE

 DIRIGENZIALI

 DIPARTIMENTO SVILUPPO ECONOMICO E
 POLITICHE AGRICOLE
 SERVIZIO PROMOZIONE DELLE FILIERE

 DETERMINAZIONE 15.06.2017, n.
 DPD019/138

Legge n. 238/2016 e art. 10 del Decreto 7 novembre 2012. Procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari. Avviso istanza di modifica del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Protetta (DOP) "Tullum o Terre Tollesi" finalizzata al passaggio/riconoscimento della DOP, ai sensi dell'art. 105 del Reg. UE n. 1308/2013.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/01 e (CE) n. 1234/07 e, in particolare, gli articoli da 61 a 72;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607 della Commissione del 10 luglio 2009 che stabilisce talune regole di applicazione del Regolamento del Consiglio n. 479/2008 riguardo le denominazioni di origine protetta e le indicazioni geografiche, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di taluni prodotti del settore vitivinicolo;

VISTA la Legge n. 238 del 12.12.2016 recante "Disciplina organica della coltivazione della

vite e della produzione e del commercio del vino. (GU Serie Generale n.302 del 28-12-2016);

VISTI, in particolare, l'articolo 32, comma 2, e l'articolo 36, comma 1, della predetta Legge, che prevedono di stabilire la procedura nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano;

VISTO, inoltre, l'articolo 90, comma 3 della Legge n. 238/2016, che prevede che fino all'emanazione dei decreti di cui al comma 1, continuano ad applicarsi le disposizioni contenute nei decreti ministeriali attuativi della preesistente normativa nazionale e dell'Unione europea per le materie disciplinate dalla presente legge e dalla normativa dell'Unione europea che non siano in contrasto;

VISTO il Decreto 7 novembre 2012 - Procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

VISTA la nota del 06.06.2017, assunta al protocollo n. RA 0153232/17 del 07.06.2017, trasmessa, al MIPAAF per il tramite della Regione Abruzzo, dal Consorzio di Tutela DOC "Tullum o Terre Tollesi" tendente ad ottenere la modifica del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) del "Tullum o Terre Tollesi" finalizzata al passaggio/riconoscimento della DOP ai sensi dell'art. 105 del Regolamento (UE) n. 1308/2013, della Legge n. 238/2016 e degli artt. 4 e 10 del Decreto 7.11.2012;

PRESO ATTO che i produttori, sottoscrittori delle Schede all'O.d.C. Agroqualità, rappresentano le seguenti percentuali:

- soggetti che conducono vigneti oggetto di rivendicazione nelle ultime due campagne 2015/16 e 2016/17 sono rispettivamente il 91% e 94% (minimo richiesto dal Decreto 51%);

- superficie oggetto di dichiarazione nelle ultime due campagne 2015/16 e 2016/17 sono rispettivamente il 94% e 95% (minimo richiesto dal Decreto 66%);
- produzione imbottigliata nelle ultime due campagne 2015/16 e 2016/17 sono il 100% (minimo richiesto dal Decreto 51%);

VISTO l'estratto del Verbale dell'Assemblea del 30.05.2017, redatto dal Consorzio di Tutela ai sensi del suddetto art. 10 del Decreto 7 novembre 2012, dal quale risulta la presenza di tanti Soci che detengono il 100% dei voti spettanti agli aventi diritto ad intervenire in Assemblea e che la deliberazione è stata assunta ad unanimità dei presenti;

VISTO, in particolare, l'articolo 6, comma 1, del Decreto 7 novembre 2012, che prevede la procedura regionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari e la documentazione da presentare da parte dei soggetti legittimati;

CONSIDERATO che il suddetto Art. 6 richiede alla Regione:

- la pubblicazione della richiesta di modifica sul BURAT;
- le opportune consultazioni sul territorio;
- la legittimazione del soggetto richiedente ed i relativi requisiti di rappresentatività;
- la completezza della documentazione come individuata all'art. 4, comma 2, e la rispondenza ai requisiti ed alle condizioni previste dal Reg. (UE) n. 1308/2013;

PRESO ATTO che, ai sensi dell'art. 4 del Decreto:

- il "Tullum o Terre Tollesi", con sede legale in Tollo (TE) Via Santa Lucia 4 - CAP 66010 - Codice Fiscale 00273030689 - PEC dipillo.domenico@peclapet.it, è soggetto legittimato alla presentazione della domanda;
- la percentuale di rappresentatività richiesta risulta ampiamente superata consentendo di accertate da parte della Amministrazione la volontà espressa

dalla maggioranza della filiera relativa al territorio interessato;

- la documentazione a supporto della domanda risulta completa e rispondente ai requisiti ed alle condizioni previste dal Reg. (UE) n. 1308/2013;

CONSIDERATO, inoltre, che l'art. 6 del Decreto 7 novembre 2012 prevede che la Regione, espletata l'istruttoria, trasmetta la documentazione, di cui all'art. 4, al Ministero corredata dal proprio parere ed accompagnata dall'avviso pubblicato sul BURAT;

CONSIDERATO che occorre procedere alla pubblicazione, sul Bollettino Ufficiale Telematico della Regione Abruzzo (BURAT), della istanza intesa ad ottenere la modifica del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) "Tullum o Terre Tollesi" finalizzata al passaggio/riconoscimento della DOCG, al fine di consentire la presentazione, da parte degli interessati, di osservazioni e controdeduzioni avverso la proposta, nei termini e nei modi previsti dalle norme di legge;

VISTA la legge regionale n° 77/1999 ;

DETERMINA

Per quanto richiamato in premessa che si intende completamente richiamato:

1. **di pubblicare** sul Bollettino Ufficiale Telematico della Regione Abruzzo (BURAT) il presente provvedimento, unitamente alla documentazione a supporto della istanza di modifica del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) "Tullum o Terre Tollesi" finalizzata al passaggio/riconoscimento della DOCG, che costituisce parte integrante e sostanziale della presente determinazione;
2. **di rendere nota**, con la pubblicazione del presente provvedimento, la proposta del Consorzio di Tutela DOC " Tullum o Terre Tollesi" volta ad ottenere dal MIPAAF modifica del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) "Tullum o Terre Tollesi" finalizzata al passaggio/riconoscimento della DOCG;

3. **di precisare** che avverso alla proposta di modifica del disciplinare di cui ai punti precedenti possono essere presentate, da parte degli interessati, osservazioni e controdeduzioni, nei termini e nei modi previsti dalle norme di legge e comunque entro trenta giorni dalla pubblicazione sul BURA Telematico;
4. **di trasmettere** il presente provvedimento, una volta pubblicato, al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità - Direzione generale dello sviluppo agroalimentare e della qualità - Ufficio PQA IV, unitamente al proprio parere ed alla documentazione necessaria per la modifica della sopraccitata DOP, una volta espletata l'istruttoria;
5. **di far pubblicare**, inoltre, la presente Determinazione, per una maggiore divulgazione a tutti i soggetti interessati, sul sito web della Dipartimento Politiche dello Sviluppo Rurale e della Pesca: www.regione.abruzzo.it/agricoltura;
6. **di precisare** che formano parte integrante e sostanziale del presente provvedimento:
- Nota del 06.06.2017, assunta al protocollo n. RA 0153232/17 del 07.06.2017, del Consorzio di Tutela DOC "Tullum o Terre Tollesi di modifica del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) "Tullum o Terre Tollesi" finalizzata al passaggio/riconoscimento della DOCG, composta di n. 2 (due) facciate;
 - Testo a confronto tra i due Disciplinari del "Tullum o Terre Tollesi", composto di n. 16 (sedici) facciate;
 - Testo proposto per il riconoscimento della DOP/DOCG "Tullum o Terre Tollesi", composto di n. 9 (nove) facciate;
 - Allegato II - domanda di modifica del Disciplinare di Produzione relativo alla DOP/DOCG "Tullum o Terre Tollesi", redatto in conformità al modello di cui all'Allegato II del decreto 7 novembre 2012, composto di n. 2 (due) facciate;
 - Allegato I - documento unico riepilogativo di modifica del Disciplinare di Produzione relativo alla DOP/DOCG "Tullum o Terre Tollesi", redatto in conformità al modello di cui all'Allegato I del decreto 7 novembre 2012, composto di n. 2 (due) facciate;
 - Relazione storica, socio-economica e tecnica DOCG "Tullum o Terre Tollesi", composta di n. 18 (diciotto) facciate;
 - Allegato alla Relazione - Schede Tecniche Analisi valutazioni vini Tullum, composta di n. 37 (trentasette) facciate;
 - Allegato alla Relazione - Premio Feudo Antico 2013-2017, composta di n. 4 (quattro) facciate;
 - Estratto verbale assemblea approvazione DOCG 30.05.2017 contenente tra i punti (1) all'ordine del giorno quello relativo alla "proposta di modifica del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) "Tullum o Terre Tollesi" finalizzata al passaggio/riconoscimento della DOCG, composta di n. 2 (due) facciate;
 - Schede richiesta di rappresentatività produttori ad Agroqualità per DOCG "Tullum o Terre Tollesi" (ex art. 4, comma 2, lettera c) del D.M. 7 novembre 2012), composta di n. 4 (quattro) facciate;
 - Dichiarazione di rappresentatività Agroqualità per DOP/DOCG "Tullum o Terre Tollesi", composta di n. 1 (una) facciata;
 - Dichiarazione di Rappresentatività DOP/DOCG "Tullum o Terre Tollesi" del Presidente, composta di n. 1 (una) facciata;
 - Statuto Consorzio di Tutela della Denominazione di Origine Protetta "Tullum o Terre Tollesi" 2016 (Allegato "A" al n. 4548 di Raccolta), composto di n. 19 (diciannove) facciate;

- Verbale modifica Statuto Consorzio, composta di n. 5 (cinque) facciate;
- Carta d'identità Presidente Verna Tonino, composta di n. 1 (una) facciata.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Franco La Civita

Segue Allegato



CONSORZIO DI TUTELA DOC "TERRE TOLLESI O TULLUM"

Sede legale: Via S. Lucia n.4 - 66010 TOLLO (CH)
Tel. 0871 96251 PEC: dipillo.domenico@peclapet.it

Al
MINISTERO DELLE POLITICHE
AGRICOLE E FORESTALI
Dipartimento delle politiche competitive
del mondo rurale e della qualità
Direzione generale dello sviluppo
agroalimentare e della qualità
Ufficio PQA IV - Filiera Vitivinicola
Via XX Settembre, 20
00187 ROMA

per il tramite della

REGIONE ABRUZZO
Direzione Agricoltura
Servizio Promozione delle Filiere
Ufficio Politiche di sviluppo delle
filiere in ambito O.C.M.
Via Catullo n.17
65127 PESCARA

PEC: dpd019@pec.regione.abruzzo.it

OGGETTO: Legge 12 dicembre 2016, n.238 - Decreto 7 novembre 2012, Artt.4 e 10.
Domanda di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata "TERRE TOLLESI" o "TULLUM" finalizzata al passaggio/riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "TERRE TOLLESI" o "TULLUM".

Il sottoscritto Tonino Verna nato a Tollo (CH) il 09.06.1954 C.F. VRNTNN54H09L194B, residente in Tollo (CH) C.da S. Pietro n.3 CAP 66010, in qualità di legale rappresentante del Consorzio di Tutela DOC "Terre Tollesi o Tullum", con sede legale in TOLLO (CH) Via S. Lucia n. 4 - CAP 66010, Codice Fiscale: 02273030698, PEC: dipillo.domenico@peclapet.it riconosciuto ai sensi dell'art. 17, comma 1 e 4 del D.Lgs. n.61/2010 (oggi art. 41, comma 1 e 4 della legge n.238/2016) con DM 69840 del 19/09/2014 - G.U. n. 237 dell'11/10/2014, ai sensi e per l'effetto delle previsioni di cui al D.P.R. 445/2000, con la presente domanda

CHIEDE

La modifica del disciplinare di produzione della D.O.C. "Terre Tollesi" o "Tullum", riconosciuta con D.M. 23.07.2008 - G.U. n.179 del 01.08.2008, finalizzata al passaggio/riconoscimento della D.O.C.G. "TERRE TOLLESI" o "TULLUM".

Alla presente si allega:

- Documento sinottico (con testo a confronto) contenente le proposte di modifica relative all'articolato del disciplinare di produzione;
- Testo proposta disciplinare consolidato;
- Progetto di documento riepilogativo delle modifiche proposte, redatto in conformità al modello di cui all'allegato II del Decreto 7 novembre 2012;
- Progetto di Documento Unico modificato redatto in conformità all'Allegato I del Decreto 7 novembre 2012;
- Relazione storica, socio-economica e tecnica a supporto delle richiesta (con relativi allegati: schede produzione vini, rapporti di prova, schede valutazione organolettica AEEI e profilo; premi Feudo Antico 2013-2017);
- Estratto del verbale dell'Assemblea Ordinaria del 30 maggio 2017 che approva la richiesta;
- Dichiarazione di rappresentatività dell'Assemblea e certificazione OdC Agroqualità SpA relativa alla rappresentatività dei soggetti sottoscrittori della richiesta;
- Schede richieste produttori per riconoscimento DOCG;
- Statuto Consorzio DOC Tullum e Verbale modifica statuto;
- Copia del documento di identità del legale rappresentante in corso di validità.

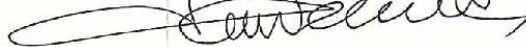
Si resta a disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento e/o integrazione.

Con osservanza.

Tollo, 06 giugno 2017

Il Presidente del Consorzio di Tutela DOC Tullum

Dbtt. Tonino Verna



Testo Vigente	Testo proposto
<p align="center">DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “TERRE TOLLESI” O “TULLUM”</p> <p>Approvato con D.M. 23.07.2008 G.U. 179 – 1.08.2008 Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 03.10.2012 G.U. 244 – 18.10.2012 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 7.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p> <p>Articolo 1 <i>Denominazione e vini</i> 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, Falanghina, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Passito bianco, Passito rosso, Spumante.</p> <p>Articolo 2 <i>Base ampelografica</i> I vini della denominazione di origine controllata “Terre Tollesi” o “Tullum” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: “Terre Tollesi” o “Tullum” Bianco, “Terre Tollesi” o “Tullum” Bianco superiore: Trebbiano toscano e/o Abruzzese minimo 75%. 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. “Terre Tollesi” o “Tullum” Rosso: Montepulciano per almeno il 90%. Possono concorrere alla produzione di detto vino</p>	<p align="center">DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA “TERRE TOLLESI” O “TULLUM”</p> <p align="center"><i>Omissis</i></p> <p>Articolo 1 <i>Denominazione e vini</i> La denominazione di origine controllata e garantita “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: Rosso, Rosso riserva, Pecorino, Passerina, Passito rosso.</p> <p>Articolo 2 <i>Base ampelografica</i> I vini della denominazione di origine controllata e garantita “Terre Tollesi” o “Tullum” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: “Terre Tollesi” o “Tullum” Rosso: Montepulciano per almeno il 95%.</p>

<p>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>“Terre Tollesi” o “Tullum” Rosso Riserva: 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>“Terre Tollesi” o “Tullum” Passito Bianco: 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>“Terre Tollesi” o “Tullum” Passito Rosso: 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>“Terre Tollesi” o “Tullum” Spumante: 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>“Terre Tollesi” o “Tullum” Novello: 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>“Terre Tollesi” o “Tullum” con le seguenti specificazioni: 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</p>	<p>“Terre Tollesi” o “Tullum” Rosso Riserva: Montepulciano per almeno il 95%.</p> <p>“Terre Tollesi” o “Tullum” Passito Rosso: Montepulciano per almeno il 95%.</p> <p>Possono concorrere alla produzione di detti vini 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 5%, presenti in ambito aziendale.</p> <p>“Terre Tollesi” o “Tullum” con le seguenti specificazioni: Pecorino, Passerina devono essere ottenuti per almeno il 90% da uno dei sopraccitati vitigni.</p> <p>Possono concorrere alla produzione di detti vini 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</p>
--	---

<p>Abruzzo, come sopra richiamato, 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 presente disciplinare.</p> <p>Articolo 3 <i>Zona di produzione delle uve</i> 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.</p> <p>Articolo 4 <i>Norme per la viticoltura</i> Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Terre Tollesi" o "Tullum" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>Sono da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario solo i vigneti compresi nei territori di cui all'articolo 3 e con un'altitudine non inferiore agli 80 metri sul livello del mare, con buona sistemazione idraulico – agraria. Sono esclusi tutti i terreni di fondovalle.</p> <p>I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e 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 dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.300.</p> <p>Sono esclusi i sistemi di coltivazione espansi, ad eccezione della pergola abruzzese tradizionale, i sistemi a doppia cortina (G.D.C.) e a cordone libero. È ammessa la potatura a cordone speronato, Guyot singolo e/o doppio. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.</p> <p>Le produzioni massime di uva per ettaro ed i titoli alcolometrici volumici minimi sono i seguenti:</p>	<p>Abruzzo, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.</p> <p>Articolo 3 <i>Zona di produzione delle uve</i> Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Terre Tollesi" o "Tullum" devono essere raccolte esclusivamente nella zona di produzione che comprende l'intero territorio del Comune di Tollo.</p> <p>Articolo 4 <i>Norme per la viticoltura</i> Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita "Terre Tollesi" o "Tullum" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>Sono da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario solo i vigneti compresi nei territori di cui all'articolo 3 e con un'altitudine non inferiore agli 80 metri sul livello del mare, con buona sistemazione idraulico – agraria. Sono esclusi tutti i terreni di fondovalle.</p> <p>I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e 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 1.600 ceppi/ettaro per la pergola abruzzese e 4.000 ceppi/ettaro per i filari.</p> <p>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. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.</p> <p>Le produzioni massime di uva per ettaro ed i titoli alcolometrici volumici minimi sono i seguenti:</p>
---	---

Tipologia	Produzione t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
Terre Tollesi o Tullum Bianco	13	11.00
Terre Tollesi o Tullum Rosso	12	12.00
Terre Tollesi o Tullum Bianco Super-	10	11.50
Terre Tollesi o Tullum Rosso Riserva	9	12.50
Terre Tollesi o Tullum Passito Bianco	10	11.00
Terre Tollesi o Tullum Passito Rosso	10	12.00
Terre Tollesi o Tullum Spumante	12	10.00
Terre Tollesi o Tullum Pecorino	9	12.00
Terre Tollesi o Tullum Passerina	9	11.50
Terre Tollesi o Tullum Falanghina	9	11.50
Terre Tollesi o Tullum Merlot	10	12.00
Terre Tollesi o Tullum Cabernet S.	10	12.00
Terre Tollesi o Tullum Sangiovese	12	11.00
Terre Tollesi o Tullum Novello	12	11.00

Tipologia	Produzione t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
Terre Tollesi o Tullum Rosso	12	12.00
Terre Tollesi o Tullum Rosso Riserva	9	12.50
Terre Tollesi o Tullum Passito Rosso	12	12.00
Terre Tollesi o Tullum Pecorino	9	12.00
Terre Tollesi o Tullum Passerina	9	11.50

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.

In annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "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 per tutto il prodotto.

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

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

I e II anno Produzione ammessa: 0
 III anno Produzione ammessa: 60%
 IV anno e succes. Produzione ammessa: 100%

Articolo 5
Norme per la vinificazione
 Le operazioni di vinificazione, ivi compreso

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.

In annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata **e garantita** "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. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.

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

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

I e II anno Produzione ammessa: 0
 III anno Produzione ammessa: 60%
 IV anno e succes. Produzione ammessa: 100%

Articolo 5
Norme per la vinificazione
 Le operazioni di vinificazione, ivi compreso

<p>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.</p> <p>Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.</p> <p>Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2).</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro caratteristiche peculiari.</p> <p>È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo 1, 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 allo schedario della stessa D.O.C. o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite, con l'esclusione della tipologia passito.</p> <p>È ammessa la colmatura dei vini destinati alla denominazione di origine di cui all'art. 1 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%.</p> <p>La resa massima dell'uva in vino, compreso l'eventuale arricchimento, è del 70% per tutte le tipologie eeeette, qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto. Per le denominazioni "Terre Tollesi" o "Tullum" Passito Bianco e "Terre Tollesi" o "Tullum" Passito Rosso la resa massima in vino non deve essere superiore al 45% del rapporto uva</p>	<p>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.</p> <p>Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.</p> <p>Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 35, comma 3 e 4 della legge n. 238/2016.</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro caratteristiche peculiari.</p> <p>È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo 1, 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 allo schedario della stessa D.O.C.G o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite, con l'esclusione della tipologia passito.</p> <p>È ammessa la colmatura dei vini destinati alla denominazione di origine di cui all'art. 1 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%.</p> <p>La resa massima dell'uva in vino, compreso l'eventuale arricchimento, è del 70% per tutte le tipologie; qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto. Per la denominazione "Terre Tollesi" o "Tullum" Passito Rosso la resa massima in vino non deve essere superiore al 45% del rapporto uva</p>
--	--

<p>fresca/vino.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata "Terre Tollesi" o "Tullum rosso", imbottigliato entro il 31 dicembre 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> <p>Nella vinificazione del vino "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.</p> <p>Per i vini a denominazione di origine controllata "Terre Tollesi" o "Tullum" bianco, nonché per i vini "Terre Tollesi" o "Tullum" con specificazione di vitigno a bacca bianca di cui all'articolo 2 l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.</p> <p>I vini a denominazione di origine controllata "Terre Tollesi" o "Tullum" Rosso, nónché i vini "Terre Tollesi" o "Tullum" con specificazione di vitigno a bacca rossa di cui all'articolo 2 non possono essere immessi al consumo prima del 1° gennaio del secondo anno successivo a quello della raccolta delle uve.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata "Terre Tollesi" o "Tullum" Bianco Superiore non può essere immesso al consumo prima del 31 marzo dell'anno successivo a quello della raccolta delle uve.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata "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. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia.</p> <p>Articolo 6 <i>Caratteristiche al consumo</i> I vini a denominazione controllata "Terre Tollesi" o "Tullum" di cui all'articolo 1 del presente disciplinare all'atto dell'immissione al</p>	<p>fresca/vino.</p> <p>Nella vinificazione del vino "Terre Tollesi" o "Tullum" Passito 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.</p> <p>Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Terre Tollesi" o "Tullum" con specificazione del vitigno Pecorino o Passerina, l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Terre Tollesi" o "Tullum" Rosso, non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio del secondo anno successivo a quello della raccolta delle uve.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "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 recipienti o contenitori di legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia.</p> <p>Articolo 6 <i>Caratteristiche al consumo</i> I vini a denominazione controllata e garantita "Terre Tollesi" o "Tullum" di cui all'articolo 1 del presente disciplinare all'atto dell'immissione</p>
--	---

<p>consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>“Terre Tollesi” o “Tullum” Bianco:</p> <p>- Colore: giallo paglierino.</p> <p>- Odore: fruttato, fine.</p> <p>- Sapore: secco, armonico, con eventuale retrogusto amarognolo.</p> <p>- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.</p> <p>- Acidità Totale: 4,50 g/l.</p> <p>- Estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l.</p> <p>“Terre Tollesi” o “Tullum” Rosso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei. - Odore: vinoso, tenue, gradevole - Sapore: asciutto, pieno, leggermente tannico. - Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. - Acidità Totale 4,50 g/l. - Estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l. <p>“Terre Tollesi” o “Tullum” Novello:</p> <p>- Colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei;</p> <p>- Odore: fruttato.</p> <p>- Sapore: fresco, armonico, vellutato.</p> <p>- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.</p> <p>- Acidità Totale minimo 5,00 g/l.</p> <p>- Estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.</p> <p>“Terre Tollesi” o “Tullum” Pecorino:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore: giallo paglierino più o meno intenso. - Odore: fruttato, fine, caratteristico. - Sapore: secco, fresco, sapido, armonico. - Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. - Acidità Totale: 5,00 g/l. - Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l. <p>“Terre Tollesi” o “Tullum” Passerina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore: giallo paglierino tenue. - Odore: fruttato, delicato, caratteristico. - Sapore: secco, fresco, armonico. - Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. - Acidità Totale: 5,00 g/l. - Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l. <p>“Terre Tollesi” o “Tullum” Falanghina:</p> <p>- Colore: giallo paglierino molto tenue;</p> <p>- Odore: fruttato, delicato, caratteristico.</p>	<p>al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>“Terre Tollesi” o “Tullum” Rosso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei. - Odore: vinoso, tenue, gradevole - Sapore: asciutto, pieno, leggermente tannico. - Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. - Acidità Totale 5,00 g/l. - Estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l. <p>“Terre Tollesi” o “Tullum” Pecorino:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore: giallo paglierino più o meno intenso. - Odore: fruttato, fine, caratteristico. - Sapore: secco, fresco, sapido, armonico. - Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. - Acidità Totale: 5,00 g/l. - Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l. <p>“Terre Tollesi” o “Tullum” Passerina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore: giallo paglierino tenue. - Odore: fruttato, delicato, caratteristico. - Sapore: secco, fresco, armonico. - Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. - Acidità Totale: 5,00 g/l. - Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.
--	--

<p>-Sapore: gradevolmente asciutto, armonico; -Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. -Acidità Totale: 4,50 g/l.; -Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.</p> <p>“Terre Tollesi” o “Tullum” Merlot: - Colore: rosso rubino. - Odore: vinoso, caratteristico. - Sapore: asciutto, caratteristico; -Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. - Acidità Totale: 5,0 g/l. - Estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.</p> <p>“Terre Tollesi” o “Tullum” Cabernet Sauvignon: - Colore: rosso rubino. - Odore: vinoso, caratteristico. - Sapore: vinoso, pieno, caratteristico; -Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. - Acidità Totale: 4,50 g/l.;</p> <p>“Terre Tollesi” o “Tullum” Sangiovese: - Colore: rosso rubino con delicati riflessi violacei. - Odore: vinoso, caratteristico. - Sapore: asciutto, morbido, vellutato. -Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. - Acidità Totale: 4,50 g/l. - Estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.</p> <p>“Terre Tollesi” o “Tullum” Passito Bianco: - Colore: da giallo paglierino all’ambato. - Odore: etereo e caratteristico. - Sapore: dolce, armonico, caratteristico. -Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui almeno 13,00% vol. svolto. - Acidità Totale: 4,50 g/l.;</p> <p>“Terre Tollesi” o “Tullum” Passito Rosso: - Colore: rosso rubino tendente al granata. - Odore: caratteristico, accentuato. - Sapore: armonico, dolce, caratteristico. - Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui almeno il 13,00% vol. svolto. - Acidità Totale: 4,50 g/l. - Estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.</p>	<p>“Terre Tollesi” o “Tullum” Passito Rosso: - Colore: rosso rubino tendente al granata. - Odore: caratteristico, accentuato. - Sapore: armonico, dolce, caratteristico. - Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui almeno il 13,00% vol. svolto. - Acidità Totale: 5,00 g/l. - Estratto non riduttore minimo: 30,00 g/l.</p>
--	---

<p>“Terre Tollesi” o “Tullum” Spumante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore: giallo paglierino. - Odore: caratteristico, gradevole. - Sapore: da brut nature a dolce, armonico, gradevole, caratteristico. - Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. - Acidità Totale: 5,00 g/l. - Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l. <p>“Terre Tollesi” o “Tullum” Bianco Superiore:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore: giallo paglierino. - Odore: fruttato, intenso, caratteristico. - Sapore: asciutto, pieno, armonico. - Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. - Acidità Totale: 4,50 g/l. - Estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l. <p>“Terre Tollesi” o “Tullum” Rosso Riserva:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee, tendenti al granata con l'invecchiamento. - Odore: intenso, caratteristico. - Sapore: asciutto, pieno, armonico, vellutato. - Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol. - Acidità Totale: 5,00 g/l. - Estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l. <p>È in facoltà del Ministero per le politiche agricole modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.</p> <p>I vini “Terre Tollesi” o “Tullum”, eventualmente sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rivelare sentori di legno.</p> <p>Articolo 7 <i>Designazione e presentazione</i></p> <p>Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato e similari. È 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</p>	<p>“Terre Tollesi” o “Tullum” Rosso Riserva:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee, tendenti al granata con l'invecchiamento. - Odore: intenso, caratteristico. - Sapore: asciutto, pieno, armonico, vellutato. - Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol. - Acidità Totale: 5,00 g/l. - Estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l. <p>È in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.</p> <p>I vini “Terre Tollesi” o “Tullum”, eventualmente sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rivelare sentori di legno.</p> <p>Articolo 7 <i>Designazione e presentazione</i></p> <p>Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato e similari. È 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</p>
--	--

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.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Terre Tollesi" o "Tullum" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale **ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.**

Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata "Terre Tollesi" o "Tullum" deve figurare l'annata di produzione.

Articolo 8

Confezionamento

I vini di cui all'articolo 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro del seguente volume nominale: litri ~~0,200; 0,250;~~ 0,375; 0,500; 0,750; 1,500; 3,000 ed altri formati speciali da litri 4,500; 6,000; 9,000; 12,000; 15,000. 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.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

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

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.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata **e garantita** "Terre Tollesi" o "Tullum" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale **ai sensi dell'art. 31 comma 10, della legge n. 238/2016.**

Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata **e garantita** "Terre Tollesi" o "Tullum" deve figurare l'annata di produzione.

Articolo 8

Confezionamento

I vini di cui all'articolo 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro del seguente volume nominale: litri 0,375; 0,500; 0,750; 1,500; 3,000 ed altri formati speciali da litri 4,500; 6,000; 9,000; 12,000; 15,000. Sono ammesse soltanto bottiglie **di vetro** aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio. Per la tappatura valgono le norme comunitarie e nazionali in vigore. **Sono comunque esclusi il tappo corona e di vetro.**

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

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

<p>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 del fondo valle. Il pH è sub-alcino o alcalino 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.</p> <p>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.</p> <p>L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è superiore ai 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia delle varietà a bacca bianca sia di quelle a bacca rossa.</p> <p><i>Fattori umani rilevanti per il legame.</i></p> <p>La presenza della vite e del vino nell'area interessata risale all'epoca romana. Ne fa fede e testimonianza il rinvenimento in alcune contrade di Tollo di dolia da vino e celle vinarie intere ed a frammenti. Inoltre, nel circondario di Tollo sono stati rinvenuti resti che testimoniano l'esistenza di alcune "villae rusticae" romane che rappresentano i primi esempi di grande azienda agricola organizzata nella quale la coltivazione della vite è una tra le principali attività svolte.</p> <p>Dopo la caduta dell'Impero romano, sia ai Longobardi che ai Normanni non era sfuggita la felice posizione dell'ager tollese ed un documento del 1062 parla del castrum Tullum</p>	<p>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 del fondo valle. Il pH è sub-alcino o alcalino 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.</p> <p>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.</p> <p>L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è superiore ai 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia delle varietà a bacca bianca sia di quelle a bacca rossa.</p> <p><i>Fattori umani rilevanti per il legame.</i></p> <p>La presenza della vite e del vino nell'area interessata risale all'epoca romana. Ne fa fede e testimonianza il rinvenimento in alcune contrade di Tollo di dolia da vino e celle vinarie intere ed a frammenti. Inoltre, nel circondario di Tollo sono stati rinvenuti resti che testimoniano l'esistenza di alcune "villae rusticae" romane che rappresentano i primi esempi di grande azienda agricola organizzata nella quale la coltivazione della vite è una tra le principali attività svolte.</p> <p>Dopo la caduta dell'Impero romano, sia ai Longobardi che ai Normanni non era sfuggita la felice posizione dell'ager tollese ed un documento del 1062 parla del castrum Tullum</p>
--	--

posto “capofine” in mezzo a 50 Tomoli di terreno. Nella storica suddivisione dell’Abruzzo decretata il 5 ottobre del 1273 da Carlo D’Angiò dopo la conquista del Regno Svevo, l’attuale territorio di Tollo venne ascritto all’Aprutium Citra. In seguito, nel 1300, Carlo D’Angiò operò un’ulteriore divisione amministrativa dell’Aprutium Citra e Tollo fu inclusa nella circoscrizione di Theate Minori ed il toponimo appare nei “Registri Angioini” nella forma di TULLUM.

Nel basso Medio Evo e, successivamente, fra il 1400 ed il 1500, è documentato un forte movimento commerciale dal porto di Ortona dal quale partivano navi cariche di “caratelli” di vino e, certamente, molto di quel vino proveniva proprio dalla zona di Tollo.

Alle soglie dell’età moderna, nel 1776, nel Regno di Napoli il vino di Tollo era già famoso tanto da essere celebrato nei componimenti poetici del frate Bernardo Maria Valera pubblicati nel 1835 che definisce la zona di Tollo come: “Piccola terra nell’Abruzzo Citeriore, e non molto lontana dal mare Adriatico, di amena situazione, e celebre pel suo vino rosso, rubino, volgarmente detto Lacrima”. All’inizio dell’800 il vino di Tollo è ormai noto in tutta Italia: il Giustiniani nel Dizionario Geografico Ragionato del Regno di Napoli compilato nel 1805 scrive in Tollo.... “il vino vi riesce di buona qualità”. Dopo l’Unità d’Italia Tollo viene descritta nel Dizionario Geografico d’Italia stampato tra il 1875 ed il 1878 come segue: “Il suo territorio si stende in collina ...Le principali produzioni e commerci consistono nei vini, che sono squisiti e nell’olio...”. Nei censimenti del 1923 e del 1929 a Tollo risultavano coltivati a vigna circa 200 ettari per una produzione di 6.650 quintali di uva.

Dopo l’oscura parentesi della seconda guerra mondiale, nella quale Tollo fu letteralmente rasa al suolo, lo sviluppo dell’economia agricola si è basata fondamentalmente sull’attività vitivinicola ed oggi il territorio tollese è uno tra i più importanti per la vitivinicoltura regionale.

Comunque, accanto alle tradizioni ed alle radici storiche, un ruolo molto importante va attribuito anche all’incidenza dei fattori umani che diventano spesso fondamentali poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno

posto “capofine” in mezzo a 50 Tomoli di terreno. Nella storica suddivisione dell’Abruzzo decretata il 5 ottobre del 1273 da Carlo D’Angiò dopo la conquista del Regno Svevo, l’attuale territorio di Tollo venne ascritto all’Aprutium Citra. In seguito, nel 1300, Carlo D’Angiò operò un’ulteriore divisione amministrativa dell’Aprutium Citra e Tollo fu inclusa nella circoscrizione di Theate Minori ed il toponimo appare nei “Registri Angioini” nella forma di TULLUM.

Nel basso Medio Evo e, successivamente, fra il 1400 ed il 1500, è documentato un forte movimento commerciale dal porto di Ortona dal quale partivano navi cariche di “caratelli” di vino e, certamente, molto di quel vino proveniva proprio dalla zona di Tollo.

Alle soglie dell’età moderna, nel 1776, nel Regno di Napoli il vino di Tollo era già famoso tanto da essere celebrato nei componimenti poetici del frate Bernardo Maria Valera pubblicati nel 1835 che definisce la zona di Tollo come: “Piccola terra nell’Abruzzo Citeriore, e non molto lontana dal mare Adriatico, di amena situazione, e celebre pel suo vino rosso, rubino, volgarmente detto Lacrima”. All’inizio dell’800 il vino di Tollo è ormai noto in tutta Italia: il Giustiniani nel Dizionario Geografico Ragionato del Regno di Napoli compilato nel 1805 scrive in Tollo.... “il vino vi riesce di buona qualità”. Dopo l’Unità d’Italia Tollo viene descritta nel Dizionario Geografico d’Italia stampato tra il 1875 ed il 1878 come segue: “Il suo territorio si stende in collina ...Le principali produzioni e commerci consistono nei vini, che sono squisiti e nell’olio...”. Nei censimenti del 1923 e del 1929 a Tollo risultavano coltivati a vigna circa 200 ettari per una produzione di 6.650 quintali di uva.

Dopo l’oscura parentesi della seconda guerra mondiale, nella quale Tollo fu letteralmente rasa al suolo, lo sviluppo dell’economia agricola si è basata fondamentalmente sull’attività vitivinicola ed oggi il territorio tollese è uno tra i più importanti per la vitivinicoltura regionale.

Comunque, accanto alle tradizioni ed alle radici storiche, un ruolo molto importante va attribuito anche all’incidenza dei fattori umani che diventano spesso fondamentali poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno

parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, oggi si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche di 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 Moseato 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 a 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 al fine di preservare le peculiari

parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, oggi si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche di tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti:* i vini rossi, nella tipologia base, riserva 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 **5%**. I vini bianchi invece utilizzano come base il vitigno **Pecorino o Passerina** 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 **10%**.

- *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 **non può essere inferiore a 1.600 ceppi/ettaro per la pergola abruzzese ed a 4.000 ceppi/ettaro per i filari**. Sono esclusi i sistemi di coltivazione espansi, ad eccezione della pergola abruzzese tradizionale, i sistemi a doppia cortina (G.D.C.) e a 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 **12 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 al fine di preservare le peculiari

caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione e garantire l'origine. ~~Per i vini passiti, 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 prima di essere immessi al consumo devono subire un periodo più o meno lungo di affinamento: in particolare il rosso non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio del secondo anno successivo a quello della vendemmia mentre il rosso riserva prevede un invecchiamento minimo di due anni, di cui sei mesi in ~~botti~~ di legno.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

~~I vitigni Montepulciano, base essenziale dei vini rossi della presente denominazione, e Trebbiano, base essenziale dei vini bianchi,~~ hanno trovato nell'area interessata una particolare acclimatazione e differenziazione, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nei vini "Terre Tollesi" o "Tullum". ~~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.

caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione e garantire l'origine. **Per il vino passito 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 prima di essere immessi al consumo devono subire un periodo più o meno lungo di affinamento: in particolare il rosso non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio del secondo anno successivo a quello della vendemmia mentre il rosso riserva prevede un invecchiamento minimo di due anni, di cui sei mesi in **contenitori o recipienti** di legno.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

Il vitigno Montepulciano, base essenziale dei vini rossi della presente denominazione, ha trovato nell'area interessata una particolare acclimatazione e differenziazione, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nei vini "Terre Tollesi" o "Tullum". La denominazione comprende diverse tipologie di prodotto: **il rosso, anche nella versione riserva e passito, e soprattutto vini con specificazione di vitigni autoctoni quali il Pecorino e la Passerina,** 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 con specificazione di vitigno sono di colore giallo paglierino tenue, con sentori floreali e fruttati, intensi, freschi e piacevoli e rispondono pienamente ai caratteri tipici e peculiari della varietà.**

C) *Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).*

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.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare
Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it
e-mail: vini.abruzzo@agroqualita.it

La società Agroqualità – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare – S.p.A. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, **ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2)**, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel

C) *Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).*

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 ai due vitigni bianchi autoctoni per eccellenza ossia il Pecorino e la Passerina**, 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.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare
Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it
e-mail: vini.abruzzo@agroqualita.it

La società Agroqualità – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare – S.p.A. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, **ai sensi dell'articolo 64 della legge n.238/2016**, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel

rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).	rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.
---	---

Testo proposto**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA "TERRE TOLLESI" O "TULLUM"**

Approvato con D.M. 23.07.2008 - G.U. 179 del 1.08.2008

Omissis

Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e **garantita** "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: **Rosso, Rosso riserva, Pecorino, Passerina, Passito rosso.**

Articolo 2

Base ampelografica

I vini della denominazione di origine controllata e **garantita** "Terre Tollesi" o "Tullum" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Terre Tollesi" o "Tullum" Rosso: Montepulciano per almeno il **95%**.

"Terre Tollesi" o "Tullum" Rosso Riserva: Montepulciano **per almeno il 95%**.

"Terre Tollesi" o "Tullum" Passito Rosso: Montepulciano **per almeno il 95%**.

Possono concorrere alla produzione di detti vini 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 **5%**, presenti in ambito aziendale.

"Terre Tollesi" o "Tullum" con le seguenti specificazioni: **Pecorino, Passerina** devono essere ottenuti per almeno il 90% da uno dei sopraccitati vitigni.

Possono concorrere alla produzione di **detti vini** 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.

I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e **garantita** "Terre Tollesi" o "Tullum" devono essere raccolte esclusivamente nella zona di produzione che comprende l'intero territorio del Comune di Tollo.

Articolo 4*Norme per la viticoltura*

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata **e garantita** “Terre Tollesi” o “Tullum” devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono da considerarsi idonei ai fini dell’iscrizione allo schedario solo i vigneti compresi nei territori di cui all’articolo 3 e con un’altitudine non inferiore agli 80 metri sul livello del mare, 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 e 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 1.600 ceppi/ettaro per la pergola abruzzese e 4.000 ceppi/ettaro per i filari.**

Sono esclusi i sistemi di coltivazione espansi, ad eccezione della pergola Abruzzese tradizionale, i sistemi a doppia cortina (G.D.C.) e a cordone libero. È ammessa la potatura a cordone speronato, Guyot singolo e/o doppio.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l’irrigazione di soccorso.

Le produzioni massime di uva per ettaro ed i titoli alcolometrici volumici minimi sono i seguenti:

Tipologia	Produzione t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
Terre Tollesi o Tullum Rosso	12	12.00
Terre Tollesi o Tullum Rosso Riserva	9	12.50
Terre Tollesi o Tullum Passito Rosso	12	12.00
Terre Tollesi o Tullum Pecorino	9	12.00
Terre Tollesi o Tullum Passerina	9	11.50

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.

In annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata **e garantita** “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. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.

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

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

I e II anno	Produzione ammessa: 0
III anno	Produzione ammessa: 60%
IV anno e succes.	Produzione ammessa: 100%

Articolo 5

Norme per la vinificazione

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.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni **di cui all'articolo 35, comma 3 e 4 della legge n.238/2016.**

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

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo 1, 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 allo schedario della stessa **D.O.C.G** o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite, con l'esclusione della tipologia passito.

È ammessa la colmatura dei vini destinati alla denominazione di origine di cui all'art. 1 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; qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e **garantita**; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e **garantita** per tutto il prodotto. **Per la denominazione "Terre Tollesi" o "Tullum" Passito Rosso** la resa massima in vino non deve essere superiore al 45% del rapporto uva fresca/vino.

Nella vinificazione del vino "Terre Tollesi" o "Tullum" **Passito 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.

Per i vini a denominazione di origine controllata **e garantita** "Terre Tollesi" o "Tullum" **con specificazione del vitigno Pecorino o Passerina**, l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata **e garantita** "Terre Tollesi" o "Tullum" **Rosso, non può essere immesso** al consumo prima del 1° gennaio del secondo anno successivo a quello della raccolta delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata **e garantita** "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 **recipienti o contenitori** di legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione controllata **e garantita** "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" Rosso:

- Colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei.
- Odore: vinoso, tenue, gradevole
- Sapore: asciutto, pieno, leggermente tannico.
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.
- Acidità Totale: **5,00 g/l.**
- Estratto non riduttore minimo: 26,00 gr/l.

"Terre Tollesi" o "Tullum" Pecorino:

- Colore: giallo paglierino più o meno intenso.
- Odore: fruttato, fine, caratteristico.
- Sapore: secco, fresco, sapido, armonico.
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.
- Acidità Totale: 5,00 g/l.
- Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

“Terre Tollesi” o “Tullum” Passerina:

- Colore: giallo paglierino tenue.
- Odore: fruttato, delicato, caratteristico.
- Sapore: secco, fresco, armonico.
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
- Acidità Totale: 5,00 g/l.
- Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

“Terre Tollesi” o “Tullum” Passito Rosso:

- Colore: rosso rubino tendente al granata.
- Odore: caratteristico, accentuato.
- Sapore: armonico, dolce, caratteristico.
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui almeno il 13,00% vol. svolto.
- Acidità Totale: **5,00 g/l.**
- Estratto non riduttore minimo: **30,00 g/l.**

“Terre Tollesi” o “Tullum” Rosso Riserva:

- Colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee, tendenti al granata con l'invecchiamento.
- Odore: intenso, caratteristico.
- Sapore: asciutto, pieno, armonico, vellutato.
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol.
- Acidità Totale: 5,00 g/l.
- Estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole **alimentari e forestali** modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.

I vini “Terre Tollesi” o “Tullum”, eventualmente sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rivelare sentori di legno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato e similari.

È 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.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e **garantita** "Terre Tollesi" o "Tullum" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale **ai sensi dell'art. 31 comma 10, della legge n. 238/2016**.

Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata e **garantita** "Terre Tollesi" o "Tullum" deve figurare l'annata di produzione.

Articolo 8

Confezionamento

I vini di cui all'articolo 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro del seguente volume nominale: litri 0,375; 0,500; 0,750; 1,500; 3,000 ed altri formati speciali da litri 4,500; 6,000; 9,000; 12,000; 15,000. Sono ammesse soltanto bottiglie **di vetro** aventi forma ed abbinamento consoni ai caratteri dei vini di pregio. Per la tappatura valgono le norme comunitarie e nazionali in vigore. **Sono comunque esclusi il tappo corona e di vetro.**

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

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 fondo valle. Il pH è sub-alcalino o alcalino 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.

L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è superiore ai 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia delle varietà a bacca bianca sia di quelle a bacca rossa.

Fattori umani rilevanti per il legame.

La presenza della vite e del vino nell'area interessata risale all'epoca romana. Ne fa fede e testimonianza il rinvenimento in alcune contrade di Tollo di dolia da vino e celle vinarie intere ed a frammenti. Inoltre, nel circondario di Tollo sono stati rinvenuti resti che testimoniano l'esistenza di alcune "villae rusticae" romane che rappresentano i primi esempi di grande azienda agricola organizzata nella quale la coltivazione della vite è una tra le principali attività svolte.

Dopo la caduta dell'Impero romano, sia ai Longobardi che ai Normanni non era sfuggita la felice posizione dell'ager tollese ed un documento del 1062 parla del castrum Tullum posto "capofine" in mezzo a 50 Tomoli di terreno. Nella storica suddivisione dell'Abruzzo decretata il 5 ottobre del 1273 da Carlo D'Angiò dopo la conquista del Regno Svevo, l'attuale territorio di Tollo venne ascritto all'Aprutium Citra. In seguito, nel 1300, Carlo D'Angiò operò un'ulteriore divisione amministrativa dell'Aprutium Citra e Tollo fu inclusa nella circoscrizione di Theate Minori ed il toponimo appare nei "Registri Angioini" nella forma di TULLUM.

Nel basso Medio Evo e, successivamente, fra il 1400 ed il 1500, è documentato un forte movimento commerciale dal porto di Ortona dal quale partivano navi cariche di "caratelli" di vino e, certamente, molto di quel vino proveniva proprio dalla zona di Tollo.

Alle soglie dell'età moderna, nel 1776, nel Regno di Napoli il vino di Tollo era già famoso tanto da essere celebrato nei componimenti poetici del frate Bernardo Maria Valera pubblicati nel 1835 che definisce la zona di Tollo come: "Piccola terra nell'Abruzzo Citeriore, e non molto lontana dal mare Adriatico, di amena situazione, e celebre pel suo vino rosso, rubino, volgarmente detto Lacrima". All'inizio dell'800 il vino di Tollo è ormai noto in tutta Italia: il Giustiniani nel Dizionario Geografico Ragionato del Regno di Napoli compilato nel 1805 scrive in Tollo... "il vino vi riesce di buona qualità". Dopo l'Unità d'Italia Tollo viene descritta nel Dizionario Geografico d'Italia stampato tra il 1875 ed il 1878 come segue: "Il suo territorio si stende in collina ...Le principali produzioni e commerci consistono nei vini, che sono squisiti e nell'olio...". Nei censimenti del 1923 e del 1929 a Tollo risultavano coltivati a vigna circa 200 ettari per una produzione di 6.650 quintali di uva.

Dopo l'oscura parentesi della seconda guerra mondiale, nella quale Tollo fu letteralmente rasa al suolo, lo sviluppo dell'economia agricola si è basata fondamentalmente sull'attività vitivinicola ed oggi il territorio tollese è uno tra i più importanti per la vitivinicoltura regionale.

Comunque, accanto alle tradizioni ed alle radici storiche, un ruolo molto importante va attribuito anche all'incidenza dei fattori umani che diventano spesso fondamentali poiché, attraverso la

definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, oggi si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche di tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti*: i vini rossi, nella tipologia base, riserva 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 **5%**. I vini bianchi invece utilizzano come base il vitigno **Pecorino o Passerina** 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 **10%**.

- *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 **non può essere inferiore a 1.600 ceppi/ettaro per la pergola abruzzese ed a 4.000 ceppi/ettaro per i filari**. Sono esclusi i sistemi di coltivazione espansi, ad eccezione della pergola abruzzese tradizionale, i sistemi a doppia cortina (G.D.C.) e a 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 **12 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 al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione e garantire l'origine. **Per il vino passito 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 prima di essere immessi al consumo devono subire un periodo più o meno lungo di affinamento: in particolare il rosso non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio del secondo anno successivo a quello della vendemmia mentre il rosso riserva prevede un invecchiamento minimo di due anni, di cui sei mesi in **contenitori o recipienti** di legno.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

Il vitigno Montepulciano, base essenziale dei vini rossi della presente denominazione, ha trovato nell'area interessata una particolare acclimatazione e differenziazione, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nei vini "Terre Tollesi" o "Tullum". La denominazione comprende diverse tipologie di prodotto: **il rosso, anche nella versione riserva e passito, e soprattutto vini con specificazione di vitigni autoctoni quali il Pecorino e la Passerina**, 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 con specificazione di vitigno sono di colore giallo paglierino tenue, con sentori floreali e fruttati, intensi, freschi e piacevoli e rispondono pienamente ai caratteri tipici e peculiari della varietà.**

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

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 ai due vitigni bianchi autoctoni per eccellenza ossia il Pecorino e la Passerina**, 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.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare

Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 ROMA

Telefono +39 06 54228675

Fax +39 06 54228692

Website: www.agroqualita.it

e-mail: agroqualita@agroqualita.it

e-mail: Vini.Abruzzo@agroqualita.it

La società Agroqualità – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare – S.p.A. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, **ai sensi dell'articolo 64 della legge n.238/2016**, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.

ALLEGATO II

DOMANDA DI MODIFICA DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE

Data di ricezione (GG/MM/AAAA):
[da completare a cura della Commissione]

Numero di pagine (compresa la presente): 2

Lingua della modifica: Italiano.

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

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

Denominazione di origine protetta: "TERRE TOLLESI" o "TULLUM"

Voci del disciplinare interessate alla modifica

Vini, base ampelografica, rese ad ettaro, caratteristiche al consumo, volumi nominali, tappatura.

Modifica

La modifica del disciplinare di produzione è finalizzata al passaggio della DOC "Terre Tollesi" o "Tullum" alla denominazione di origine controllata e garantita che comporta modifiche del documento unico.

Modifica rilevante

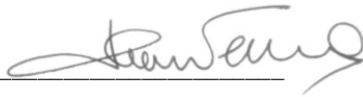
Spiegazione della modifica: la denominazione di origine controllata "Terre Tollesi" o "Tullum", grazie all'impegno delle poche ma importanti e strutturate aziende operanti nel territorio interessato, in poco meno di un decennio dal suo riconoscimento ha acquisito una buona visibilità ed ottenuto giudizi estremamente positivi da parte dei consumatori della fascia medio-alta del mercato nazionale e anche di alcuni Paesi esteri, in particolare quelli del Nord Europa, con valutazioni positive confermate anche dai numerosi riconoscimenti ottenuti sulle più importanti riviste e guide di settore nonché nei più prestigiosi concorsi enologici internazionali. Dopo molti anni di intenso lavoro, caratterizzati da costanti e continui approfondimenti tecnico-scientifici volti alla

caratterizzazione della vocazionalità viticola-enologica di questo territorio, al fine di valorizzare i risultati ottenuti, i produttori ritengono sia opportuno elevare la D.O.C. "Terre Tollesi" o "Tullum" alla qualificazione superiore mediante il riconoscimento della **D.O.C.G.**. Detto passaggio prevede un percorso volto anzitutto alla qualificazione delle sole tipologie di prodotto che in questi anni, grazie agli studi sulla vocazionalità del territorio (progetto di zonazione vitivinicola) ed i relativi riscontri di mercato, hanno dimostrato di essere quelle che più caratterizzano in termini qualitativi questa denominazione, ossia i vini a base Montepulciano (**Rosso, Rosso riserva e Passito rosso**) nonché quelli da vitigni autoctoni **Pecorino e Passerina**. Pertanto, sono state eliminate tutte le altre tipologie basate su vitigni italiani o internazionali (circa una decina tra rossi e bianchi) che, pur trovando in questo territorio condizioni ottimali per esprimere elevati livelli qualitativi, sono ritenuti più idonei per la produzione di altre denominazioni ed indicazioni oramai storiche di quest'area (es. DOP Trebbiano d'Abruzzo, IGP Terre di Chieti, ecc.). Inoltre, viene innalzato il numero minimo di ceppi per ettaro per i nuovi vigneti a filare (da 3.300 a 4.000) e, grazie alle risultanze legate agli studi di zonazione vitivinicola effettuati, per la tipologia Passito rosso si propone un modesto innalzamento della resa uva/ettaro (da 10 a 12 t/ha), al fine di un migliore equilibrio vegeto-produttivo dei vigneti, ed inoltre viene proposto l'innalzamento dell'estratto non riduttore minimo (da 22 a 30 g/l) per dare maggiore corpo al prodotto; infine, sia per la tipologia Rosso che per il Passito rosso si propone l'aumento dell'acidità totale da 4,5 g/l a 5 g/l, modifiche che completano il quadro delle caratteristiche produttive e chimico-fisiche dei vini. Da ultimo, puntualizzazioni vengono proposte in merito al confezionamento, escludendo i formati più piccoli (0,200 e 0,250 lt) ed alcuni tipi di chiusura, in particolare vengono esclusi il tappo corona e quello di vetro.

Documento unico modificato (su un foglio a parte)

Nome del firmatario: Tonino Verna.

Firma: _____



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.itPEC: 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.



RELAZIONE STORICA, SOCIO-ECONOMICA E TECNICA

RICHIESTA DI MODIFICA DELLA D.O.C. “TERRE TOLLESI” O “TULLUM” FINALIZZATA AL PASSAGGIO/RICONOSCIMENTO DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA “TERRE TOLLESI” O “TULLUM”, AI SENSI DELLA LEGGE 12 DICEMBRE 2016, N.238 E DEL D.M. 7 NOVEMBRE 2012.

A cura di :

Dott. Agr. Antonio Sitti – Responsabile agronomico

Enologo Riccardo Brighigna – Consulente enologico

Enologo Daniele Ferrante – Responsabile enologico di produzione

PARTE I – RELAZIONE STORICA

1. Alcune notizie storiche sull’uso del termine (denominazione) “Terre Tollesi” o “Tullum”.

La presenza della vite e del vino nell’area interessata, che comprende l’intero territorio amministrativo del comune di Tollo in provincia di Chieti, risale all’epoca romana. Ne fa fede e testimonianza il rinvenimento in alcune contrade del piccolo comune teatino di dolia da vino e celle vinarie intere ed a frammenti. Inoltre, nel circondario di Tollo sono stati rinvenuti resti che testimoniano l’esistenza di alcune “*villae rusticae*” romane che rappresentano i primi esempi di grande azienda agricola organizzata nella quale la coltivazione della vite è una tra le principali attività svolte. Dopo la caduta dell’Impero romano, sia ai Longobardi che ai Normanni non era sfuggita la felice posizione dell’ager tollese ed un documento del 1062 parla del castrum Tullum posto “*capofine*” in mezzo a 50 Tomoli di terreno.

Nella storica suddivisione dell’Abruzzo decretata il 5 ottobre del 1273 da Carlo D’Angiò dopo la conquista del Regno Svevo, l’attuale territorio di Tollo venne ascritto all’Aprutium Citra. In seguito, nel 1300, Carlo D’Angiò operò un’ulteriore divisione amministrativa dell’Aprutium Citra e Tollo fu inclusa nella circoscrizione di Theate Minori ed il toponimo appare nei “Registri Angioini” nella forma di **TULLUM**.

Nel basso Medio Evo e, successivamente, fra il 1400 ed il 1500, è documentato un forte movimento commerciale dal porto di Ortona dal quale partivano navi cariche di “caratelli” di vino e, certamente, molto di quel vino proveniva proprio dalla zona di Tollo.

Alle soglie dell’età moderna, nel 1776, nel Regno di Napoli il vino di Tollo era già famoso tanto da essere celebrato nei componimenti poetici del frate Bernardo Maria Valera pubblicati nel 1835 che definisce la zona di Tollo come: “*Piccola terra nell’Abruzzo Citeriore, e non molto lontana dal mare Adriatico, di amena situazione, e celebre pel suo vino rosso, rubino, volgarmente detto Lacrima*”. Gli scritti di frà Bernardo Maria Valera sono importanti perché dimostrano due fatti fondamentali: tra le produzioni della campagna tollese, a metà del 700, quella del vino era sicuramente il cespite più importante di un’azienda agricola e il vino di Tollo era già famoso ed apprezzato per i suoi alti livelli qualitativi.

All’inizio dell’800 il vino di Tollo è ormai noto in tutta Italia: il Giustiniani nel Dizionario Geografico Ragionato del Regno di Napoli compilato nel 1805 scrive in Tollo.... “*il vino vi riesce di buona qualità*”.

Dopo l'Unità d'Italia Tollo viene descritta nel Dizionario Geografico d'Italia stampato tra il 1875 ed il 1878 come segue: *"Il suo territorio si stende in collina ...Le principali produzioni e commerci consistono nei vini, che sono squisiti e nell'olio..."*.

Nei censimenti del 1923 e del 1929 a Tollo risultavano coltivati a vigna circa 200 ettari per una produzione di 6.650 quintali di uva, con vigne coltivate prevalentemente ad alberello.

Dopo l'oscura parentesi della seconda guerra mondiale, nella quale Tollo fu letteralmente rasa al suolo, lo sviluppo dell'economia agricola locale riprese vigore ed alla fine degli anni cinquanta, i piccoli coltivatori tollesi, dopo un primo momento di diffidenza, iniziarono ad associarsi in cooperativa. Nel luglio del 1960 fu costituita la prima cooperativa per iniziativa di 19 soci fondatori. Nel 1962 arriva la prima vendemmia e, sempre nel corso del 1962, fu costituita una seconda cooperativa.

Alla fine degli anni sessanta il settore vitivinicolo tollese fece un decisivo passo in avanti decidendo di: imbottigliare il vino, costruire un marchio legato al territorio e creare una propria identità per arrivare direttamente al consumatore finale. Dal 1970 il nome di Tollo, grazie alle cooperative locali e ad alcuni vitivinicoltori privati, viene veicolato in milioni di bottiglie sia sul mercato nazionale che in quello internazionale. Oggi l'economia tollese è basata fondamentalmente sull'attività vitivinicola tanto che oggi il territorio di Tollo è considerato, grazie alla sua estensione e valenza qualitativa, uno tra i più importanti per la vitivinicoltura regionale.

PARTE II – RELAZIONE SOCIO-ECONOMICA

2. Alcuni dati produttivi e socio-economici legati alla denominazione "Terre Tollesi" o "Tullum".

Secondo i dati forniti dalla Regione Abruzzo (che gestisce lo schedario viticolo) e dall'Organismo di Controllo Agroqualità SpA (che ha fornito i dati relativi alle rivendicazioni produttive), alla DOP "Tullum" risultano iscritti attualmente n. 5 produttori/trasformatori privati e n. 2 strutture cooperative alle quali fanno riferimento una quarantina di produttori viticoli, per una superficie iscritta di circa 100 ettari, dei quali 20-22 ettari sono annualmente rivendicati.

Come si vede i margini per crescere sono ancora ampi anche se le produzioni rivendicate, come evidenzia la tabella sottostante relativa alle ultime annualità, si possano considerare significative (in media la produzione di uve è superiore ai 2.000 quintali/anno), segno dell'attenzione e della volontà dei produttori tollesi di avere investito e di voler continuare ad investire fortemente su detta denominazione.

DOC "Terre Tollesi" o "Tullum"			
Annata	Superficie di origine (ha)	Uva Vinificata (Q)	Vino rivendicato (hl)
2012	21,85	2.191,24	1.533,87
2013	21,19	2.068,21	1.447,75
2014	22,07	2.161,11	1.512,78
2015	18,27	1.813,83	1.269,68
2016	18,80	1.846,17	1.292,32

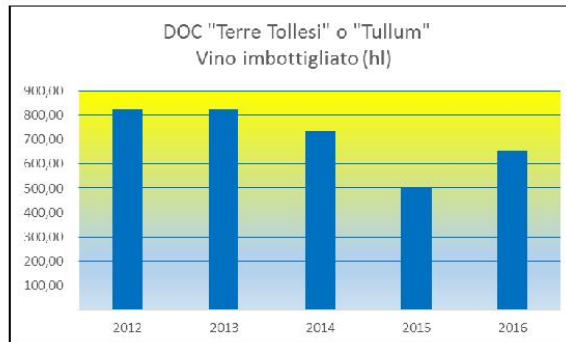
Fonte: Agroqualità

La superficie attualmente destinata alla produzione della futura DOCG "Terre Tollesi" o "Tullum", sicuramente orientata ad aumentare nel tempo, può considerarsi al momento sufficiente poiché essa ha permesso in questi anni alle aziende di rendersi visibili sul mercato, proponendo prodotti altamente qualificati e fortemente legati al territorio che hanno riscosso notevoli successi nelle fasce medio-alte e alte delle principali aree di riferimento (HORECA e Super HORECA), sia in Italia che nei Paesi del Nord-Europa.

La produzione complessivamente certificata ed imbottigliata, come si può evincere dalla tabella sottostante, negli ultimi anni ha risentito molto dell'andamento stagionale però, nel suo insieme, mostra comunque un trend decisamente positivo avendo raggiunto e superato il traguardo delle 100.000 bottiglie/anno. Di queste, circa il 60% è rappresentato dai due vitigni bianchi autoctoni Pecorino e Passerina, mentre il restante 40% dai vini rossi.

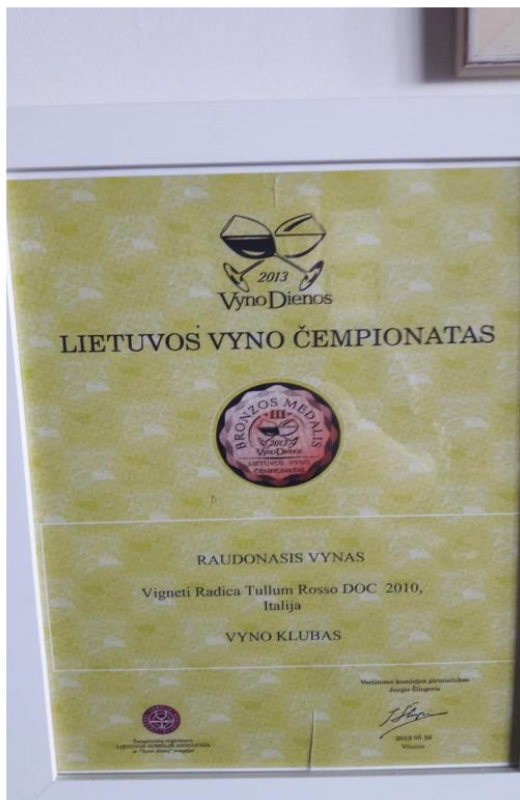
DOC "Terre Tollesi" o "Tullum"	
Annata	Vino imbottigliato (hl)
2012	824,13
2013	828,56
2014	737,03
2015	503,81
2016	656,06

Fonte: Agroqualità



Sebbene il numero dei produttori interessati sia limitato, occorre sottolineare che essi rappresentano di fatto un nucleo di aziende tra le più importanti del panorama enologico regionale e del centro-sud Italia, che hanno saputo sviluppare la viticoltura di quest'area e che, sin dalla fine degli anni '70 del novecento, si sono affermate sia in Italia che all'estero grazie alla qualità ed alla particolarità dei propri prodotti. Queste aziende, che complessivamente associano oltre 1.200 produttori che coltivano circa 1.500 ettari di vigneto, con una produzione imbottigliata di oltre 12 milioni di bottiglie/anno e fatturati complessivi che superano i 40 milioni di euro, vantano importanti successi commerciali e sono presenti in numerosi Paesi europei, Stati Uniti, Canada e Sud-Est asiatico. Esse, grazie ai vini della DOC Tullum hanno ottenuto riconoscimenti di assoluto prestigio internazionale da parte delle più importanti guide di settore e nei concorsi enologici internazionali:





Per gli altri riconoscimenti vedasi allegato “*Premi Feudo Antico 2013-2017*”.

I produttori vitivinicoli dell'agro tollese, a quasi dieci anni dal riconoscimento della denominazione “**Terre Tollesi**” o “**Tullum**”, ottenuta con D.M. 23.07.2008 - G.U. n.179 del 01.08.2008, sono fermamente convinti della positività della scelta fatta poiché essa ha permesso in questi anni di far conoscere ad un ampio e qualificato pubblico di consumatori vini con una specifica identità territoriale: un territorio, quello di Tollo che, per specifiche condizioni pedologiche, orografiche e climatiche conferisce ai prodotti peculiari caratteristiche distintive. Essi, pur consapevoli dei limiti legati alla ridotta visibilità e riconoscibilità dei propri prodotti sui principali mercati internazionali, hanno lavorato con dedizione ed investito in maniera significativa, sia nei vigneti che in cantina, su detta denominazione in quanto unica vera opportunità per identificare e differenziare in un mercato sempre più globalizzato le proprie produzioni enologiche.

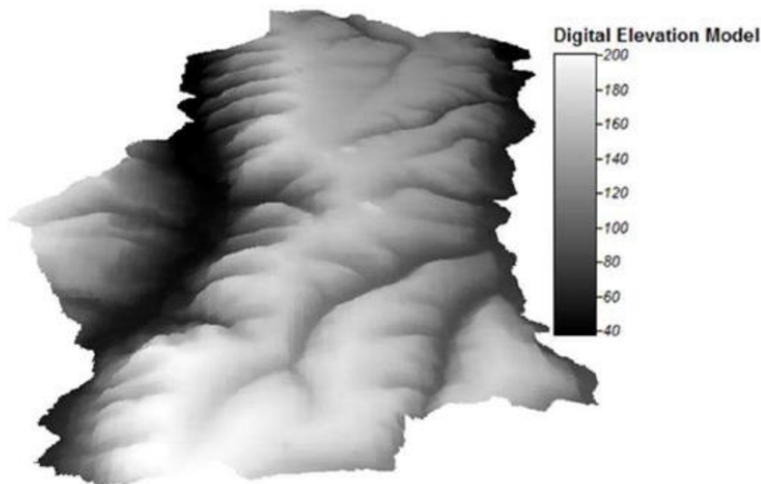
Il passaggio della denominazione Tullum alla DOCG rappresenta per le aziende interessate e per tutti i piccoli produttori associati un importante riconoscimento del lavoro sinora fatto, lavoro svolto con serietà e dedizione che può e deve essere ulteriormente implementato sia attraverso l'ulteriore innalzamento del già ottimo livello qualitativo dei prodotti, utilizzando appieno gli strumenti tecnici acquisiti in questi anni (vedi zonazione viticola) sia, soprattutto, attraverso l'acquisizione di uno straordinario strumento di tutela e di marketing territoriale: **la denominazione di origine controllata e garantita**.

Infatti, attraverso la DOCG "TERRE TOLLESI" o "TULLUM", i produttori di quest'area, tra le più vocate ed intensamente vitate dell'intero territorio regionale, intendono da un lato rafforzare gli strumenti di tutela delle produzioni enologiche tipiche legate esclusivamente a vitigni autoctoni quali il Montepulciano, il Pecorino e la Passerina, e dall'altro consolidare il già forte legame con il proprio territorio, unico ed inimitabile.

PARTE III – RELAZIONE TECNICA

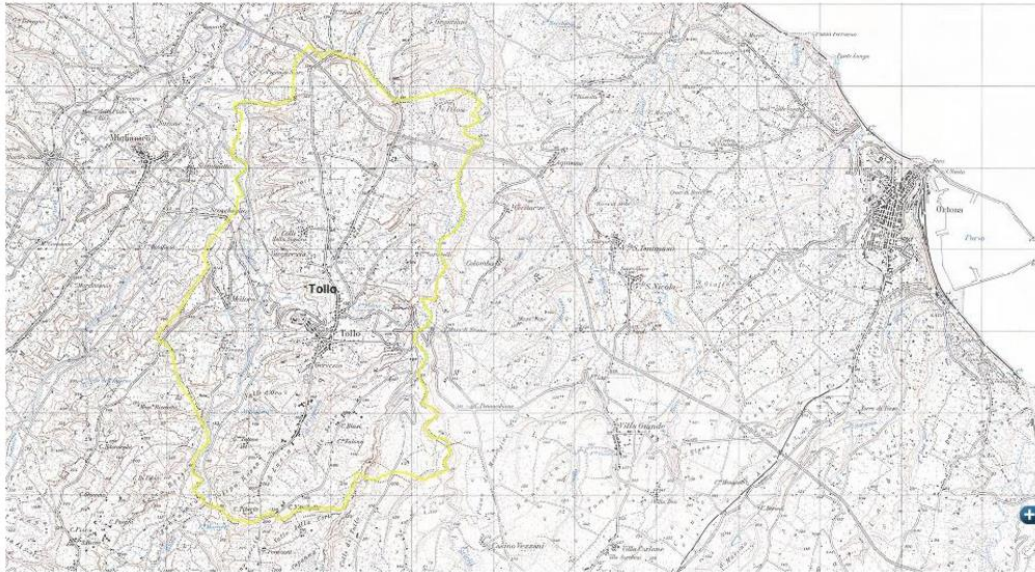
3. Inquadramento territoriale della denominazione "Terre Tollesi" o "Tullum" e sintesi dei risultati dello studio di zonazione viticola.

Accanto alle tradizioni ed alle radici storiche sopra ricordate, un ruolo molto importante ai fini della definizione della vocazionalità vitivinicola di un territorio, quale quello di Tollo, va attribuito sia ai fattori umani, che diventano spesso fondamentali poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche di tipicità, sia soprattutto a fattori naturali quali quelli pedoclimatici. Infatti, il territorio interessato presenta una giacitura prettamente collinare con pendenze che non superano il 5-10%; l'altezza massima è di circa 228 metri s.l.m., anche se sono esclusi dalla denominazione i terreni con un'altitudine inferiore agli 80 metri s.l.m. e quelli posti nei fondovalle umidi.



Orografia tridimensionale dell'area tollese

A una struttura geologica relativamente omogenea di recente origine, prevalentemente sedimentaria costituita da depositi argillosi spesso ricoperti da sabbie e ghiaie (Fig. 2 A e B), corrisponde un territorio segnato da lunghe valli dirette verso il mare con pendii a varia esposizione, pendenza e altitudine che creano condizioni mesoclimatiche differenziate, ideali per la maturazione di vitigni sensibili al pedo-clima come il Montepulciano, il Pecorino e la Passerina.



Cartografia IGM (Geoportale Regione Abruzzo) - Comune di Tollo

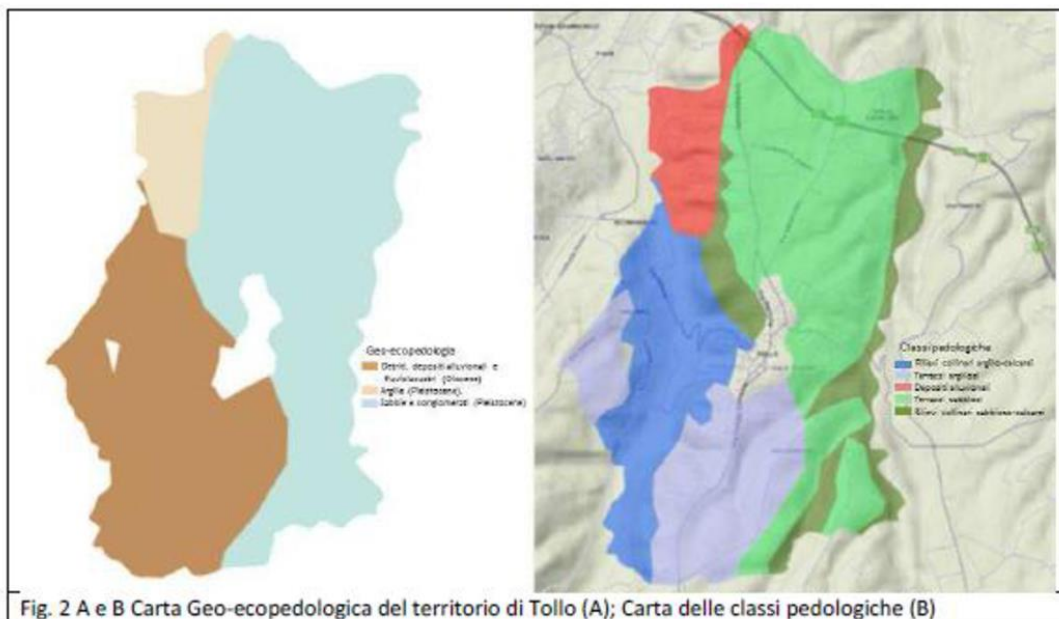


Fig. 2 A e B Carta Geo-ecopedologica del territorio di Tollo (A); Carta delle classi pedologiche (B)

L'area della DOP Tullum si eleva gradualmente dalla costa adriatica verso ovest, con un rilievo relativamente dolce e si presenta con un clima in prevalenza temperato sublitoraneo con precipitazioni annue medie intorno agli 850 mm. La mediterraneità del clima dell'area è attenuata dalla vicinanza dell'area balcanica, fonte di masse d'aria più fredda nel periodo invernale e dagli effetti del Mare Adriatico, interno e poco profondo, il più freddo fra i mari del bacino del Mediterraneo. Chiaro sintomo di mediterraneità attenuata è la piovosità estiva relativamente abbondante: nel semestre estivo (aprile-settembre) cade circa il 40% della pioggia totale annua mentre in un clima pienamente mediterraneo non dovrebbe caderne più del 30%.

Il climogramma (vedi Fig. 3 A e B), riferito al centro comunale di Tollo, mostra un regime termico con minimo termico annuale a gennaio-febbraio di 5-7°C e massimo a luglio-agosto (22-24°C) e un regime pluviometrico a massimo principale autunnale (ottobre-dicembre) di 100 mm, massimo secondario primaverile (marzo-aprile) di 70 mm, minimo principale estivo (luglio-agosto) di 35 mm e poco pronunciato minimo secondario invernale di 55 mm (gennaio-febbraio). Infine questo tipo di analisi mette in evidenza limitati fenomeni di siccità estiva per l'area interessata dalla DOP Tullum.

Dal punto di vista termico l'area si qualifica per temperature medie annue comprese fra 13 e 15 °C ed escursione annua di 17÷18 °C. L'analisi delle risorse termiche per la vite colloca l'area interessata nell'intervallo fra 1850 e 2050 gradi Winkler e fra 2300 e 2500 gradi Huglin, valori questi che permettono di classificare la zona come un **area con elevate disponibilità termiche** ed adatta alla coltivazione di vitigni con elevate esigenze termiche, con un ciclo vegeto produttivo medio-lungo o lungo come quello del Montepulciano e della Passerina.

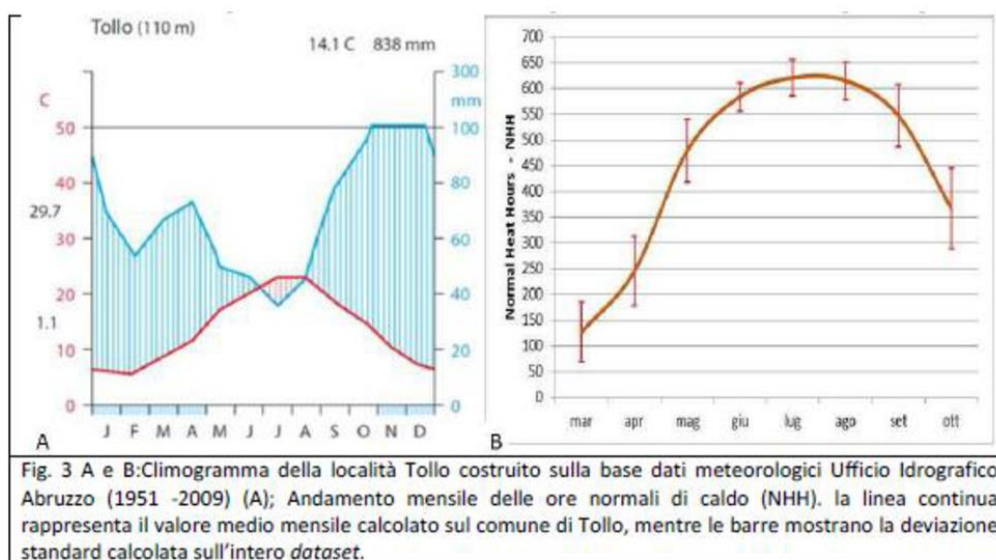


Fig. 3 A e B: Climogramma della località Tollo costruito sulla base dati meteorologici Ufficio Idrografico Abruzzo (1951 -2009) (A); Andamento mensile delle ore normali di caldo (NHH). la linea continua rappresenta il valore medio mensile calcolato sul comune di Tollo, mentre le barre mostrano la deviazione standard calcolata sull'intero dataset.

Grazie ad un articolato e complesso lavoro multisettoriale coordinato dal Prof. Attilio Scienza dell'Università di Milano, tra il 2011 ed il 2013, l'intero territorio comunale è stato oggetto di uno studio finalizzato alla "zonazione vitivinicola" che ha permesso di meglio conoscere le caratteristiche dell'area della DOP Tullum e soprattutto di giungere ad interessanti considerazioni sulla vocazionalità e sull'uso del territorio.

Senza entrare nel merito delle singole fasi e strumenti di analisi/indagine utilizzati, è possibile giungere anzitutto alla considerazione che l'areale di produzione dei vini DOP Tullum è in linea di massima circoscrivibile al territorio stesso del comune di Tollo, che attualmente si estende su 14,5 km quadrati, ed insiste su circa 300 ettari potenziali. Poiché sono esclusi i fondovalli umidi ed i terreni con altitudine al di sotto di 80 metri slm, circa il 25% della superficie comunale resta fuori dall'area a DOP come si può chiaramente rilevare dalla figura sottostante (vedi Fig. 4 A e B).

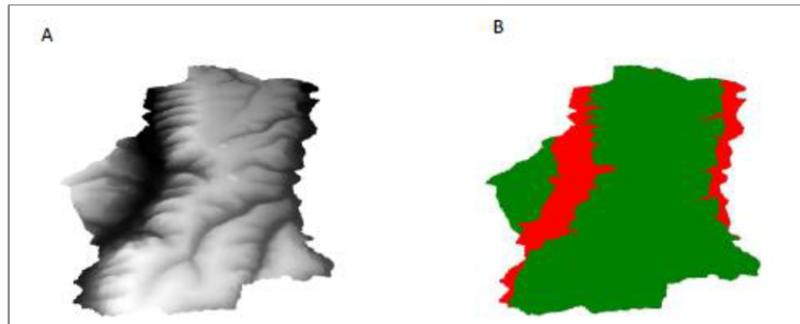
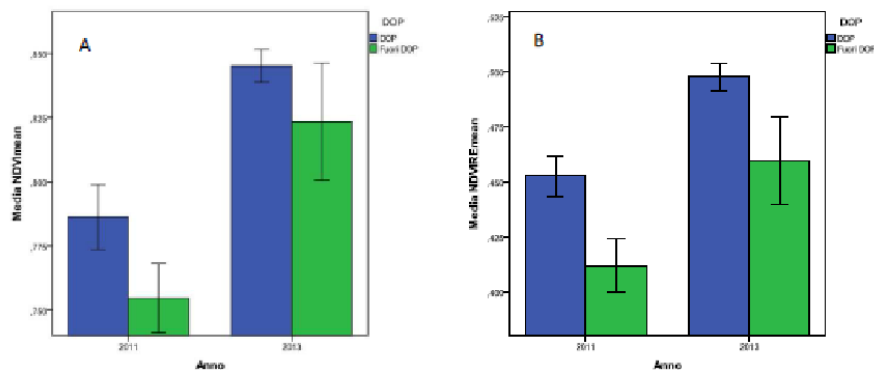


Fig. 4 A e B: *Modello tridimensionali dell'area del comune di Tollo (A), ripartizione del territorio comunale di Tollo (B) tra l'area della DOP Tullum (in verde) ed quelle escluse (in rosso)*

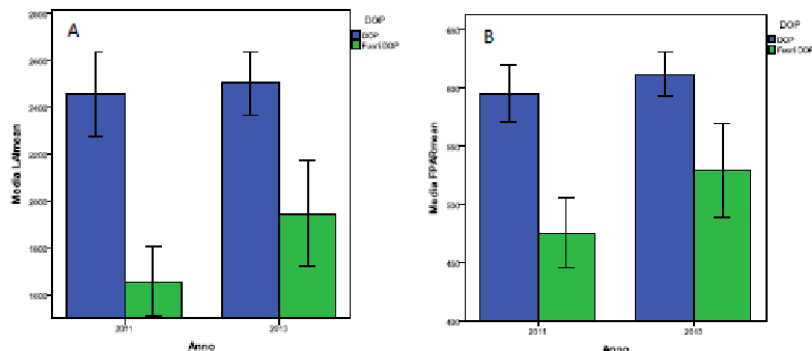
Dati questi presupposti, uno degli obiettivi dello studio è stato quello di validare ed oggettivare attraverso gli strumenti della zonazione, le differenze fra l'area interessata e quella esclusa dalla DOP a seguito della posizione di fondo valle e di altimetria inferiore agli 80 metri s.l.m., come previsto dal disciplinare della DOC Tullum. In particolare questo confronto è stato condotto sia sulla base di indici vegetazionali raccolti tramite telerilevamento sia sulle caratteristiche produttive e qualitative dei vigneti campione utilizzati per le indagini di zonazione dell'area interessata.

Analizzando i dati degli indici vegetazionali, rilevati tramite il sistema satellitare RapidEye, si possono evidenziare nette differenze tra queste due aree, differenze che sono risultate significative anche dal punto di vista statistico. Questo risultato, che rende oggettiva la diversità di risposta della vite in questi due ambienti, è da sottolineare poiché ottenuto nella medesima misura in due annate, con decorsi meteorologici sostanzialmente diversi, mostrando così di essere indifferente ai mutamenti stagionali.



A riprova di ciò è il risultato ottenuto con i valori di LAI (Leaf Area Index) calcolato per i due ambienti; i vigneti appartenenti alle aree di fondovalle presentano valori inferiori di LAI rispetto a quelli insistenti sulle aree a DOP posizionate in condizioni di maggior precocità. Questo risultato, come il precedente è spiegato dalle differenti condizioni mesoclimatiche dei due ambienti. I fondovalle, a partire dall'epoca di germogliamento inducono un consistente ritardo nella fenologia e nella maturazione delle uve. Questo condizionamento, in particolare per i vitigni a maturazione da media a tardiva, come quelli che costituiscono questa DO, può avere importanti conseguenze negative sulla qualità finale del prodotto.

Passando alle caratteristiche climatiche i dati da satellite confermano quanto già rilevato nell'indagine climatica dell'area. In particolare le aree inferiori agli 80 metri s.l.m. forniscono un livello di PAR stimata nettamente inferiore rispetto ai vigneti ubicati nelle aree inserite nella DOP. Questo dato come detto permette di spiegare in modo diretto il ritardo di sviluppo e le minori prestazioni vegetazionali dei vigneti di fondo valle precedentemente evidenziate.



Infine, osservando le variabili qualitative delle uve alla vendemmia emerge come il ritardo di fenologia, dovuto alle condizioni di fondovalle, si ripercuote, in modo significativo, sulle performance qualitative di questi vigneti. In generale emerge che le uve provenienti dall'area DOP possiedono caratteristiche superiori rispetto a quelle dei vigneti di fondovalle. Più in dettaglio, le uve DOP hanno valori significativamente superiori di solidi solubili ed inferiori per quanto riguarda l'acidità titolabile e l'acido malico, facendo così rilevare una maturità tecnologica più intensa ma sempre in un ottimo equilibrio tra le sue diverse componenti. Lo stesso dicasi per le misurazioni di antociani e polifenoli dove le uve di Montepulciano coltivate in area DOP hanno ottenuto risultati superiori, per entrambi i parametri. Da ultimo, per quanto riguarda il solo acido tartarico, non si possono osservare differenze significative tra i due areali; questo parametro, infatti, ha una variabilità legata più al genotipo e al decorso meteorologico dell'annata piuttosto che all'ambiente di coltivazione.

Definite le differenze esistenti fra i vigneti interni all'area DOP e quelli esclusi da questa denominazione ma facenti parte del Comune di Tollo, si è proceduto alla valutazione dell'interazione tra i vitigni oggetto di studio (Montepulciano, Trebbiano, Pecorino e Passerina) e i differenti ambienti di coltivazione che costituiscono l'areale della Denominazione Tullum. Di seguito si riportano le principali risultanze.

Vitigno Montepulciano: le caratteristiche produttive dei vigneti sono fortemente influenzate dalla tessitura dei suoli; mentre per quanto riguarda i parametri qualitativi delle uve risulta che il fattore generalmente più influente è l'altitudine; a questa condizione fa eccezione l'accumulo degli zuccheri, dove a determinare i valori di questo parametro sono in egual misura l'altitudine e la tessitura dei suoli. I suoli più adatti sono quelli tendenti all'argilloso, che garantiscono buoni apporti irrigui alla coltivazione e consentono di ottenere livelli di zuccheri più elevati nel mosto, produzioni contenute accompagnate da una minore dimensione dei grappoli. Inoltre il Montepulciano trova le condizioni ottimali nelle aree con quota maggiore, che spesso corrispondono alle dorsali collinari in cui le pendenze sono meno accentuate e nelle quali la forma di allevamento a Pergola abruzzese ottiene la miglior intercettazione della radiazione e, quindi, una maggiore capacità di rifornire efficientemente il grappolo da parte dell'apparato fotosintetico (valori più alti di zuccheri, acidità più equilibrate, maggiori livelli di polifenoli e antociani). In tali situazioni si assiste ad un'espressione vegetativa delle piante più contenuta, tale da garantire un equilibrio vegeto-produttivo ottimale per una cultivar con attitudini a produrre uve di alta qualità.

Vitigno Passerina: i dati rilevati evidenziano come le grandezze che definiscono gli ambienti della DOP più determinanti nel definire le risposte di questo vitigno sono, per quanto riguarda le variabili produttive, la pendenza, mentre per quanto concerne le variabili qualitative la grandezza di maggior peso è l'altitudine. I vigneti tendenzialmente pianeggianti presentano produzioni ceppo più elevate, grappoli più pesanti, maggiori fertilità e produzione per germoglio rispetto a quelli con maggiori pendenze; questo risultato è spiegato dalla diversa capacità di nutrizione idrica dei vigneti pianeggianti rispetto a quelli in pendenza, in quest'ultimi l'efficienza dello sgrondo delle acque meteoriche, nettamente superiore a quelli pianeggianti potrebbe compromettere un'efficace accumulo idrico nei terreni e pertanto compromettere la nutrizione idrica del vigneto e la sua produttività. Inoltre questa condizione ha ripercussioni anche sull'accumulo degli zuccheri. Nei vigneti a maggior produttività la Passerina risente in modo significativamente negativo dei maggiori carichi produttivi evidenziando così un delicato equilibrio vegeto-produttivo che per questo vitigno dalla maturazione piuttosto tardiva, se non ben gestito conduce a ridotti accumuli zuccherini. Per quanto riguarda l'effetto dell'altitudine sulle variabili qualitative dei mosti, si nota come sia presente una relazione positiva tra questa grandezza e l'accumulo degli zuccheri con un massimo che si raggiunge ad altitudini comprese fino a circa 170-180 metri slm.

Questo risultato è spiegato, come nel caso del Montepulciano, dalle migliori condizioni di irraggiamento rilevabili alle quote maggiori e alla maggiore efficienza della Pergola abruzzese in queste particolari condizioni. L'andamento delle acidità titolabili rispecchia quello dei solidi solubili, con il raggiungimento di un equilibrio intorno ai 170-180 metri s.l.m.

Vitigno Pecorino: L'osservazione dell'incidenza percentuale delle differenti grandezze, che caratterizzano le quattro Unità Cartografiche della DOP Terre Tollesi, sulle risposte produttive e qualitative del Pecorino evidenzia, al contrario di quanto emerso con il Montepulciano e la Passerina, come l'altitudine sia il fattore meno determinante fra quelli studiati: la sua influenza è completa solo sulla fertilità, mentre per tutte le altre variabili indagate non sembra avere nessun effetto. Al contrario la tessitura dei terreni è il fattore che meglio spiega le differenze produttive tra i vigneti campione. Diversamente, le variabili qualitative dei mosti mostrano di subire in particolare l'effetto della pendenza dei vigneti. Questi risultati indicano nel Pecorino il vitigno con la maggiore adattabilità. Le sue caratteristiche, ed in particolare la precocità della sua maturazione lo rendono più adattabile alle diverse condizioni mesoclimatiche che si realizzano in quest'area, offrendo buone prestazioni anche in quelle zone dove, per condizioni mesoclimatiche, gli altri vitigni non riescono a raggiungere adeguate condizioni di maturazione.

In particolare si può osservare che le prestazioni produttive sembrano influenzate in modo negativo dal contenuto in argilla esprimendo il massimo potenziale produttivo nei terreni franco sabbiosi e questo risultato è valido anche per il peso medio del grappolo.

Vitigno Trebbiano: lo studio ha dimostrato che le variabili quantitative delle produzioni hanno una forte componente dovuta alla pendenza dei terreni su cui insistono i vigneti, soprattutto per quanto concerne i pesi medi dei grappoli e le produzioni/germoglio. La fertilità reale, ovvero il numero di grappoli per germoglio, varia prevalentemente in funzione dell'altitudine; la produzione a ceppo è determinata in quasi egual misura da altitudine e pendenza, con una lieve prevalenza di quest'ultima. Osservando le variabili qualitative dei mosti, si nota come gli accumuli zuccherini nelle bacche siano imputabili perlopiù alla pendenza dei terreni, e in minor quota dall'altitudine, mentre i livelli di acidità titolabile mostrano effetti quasi paritetici di pendenza ed altitudine.

Considerazioni

Il lavoro di zonazione viticola condotto dall'Università di Milano ha dimostrato la validità delle scelte fatte in occasione del riconoscimento della denominazione Tullum ossia la validità di aver escluso dalla denominazione i terreni con altitudine inferiore agli 80 metri slm e quelli di fondovalle, che si sono dimostrati essere quelli meno vocati alla qualità.

Accanto a queste valutazioni di carattere generale, determinanti per l'iscrizione dei vigneti alla denominazione in oggetto, a partire dalla fine dello scorso decennio, i produttori tollesi hanno effettuato importanti scelte anche in funzione dei vitigni destinati alla produzione della DOP Tullum; in particolare, sia per motivi strettamente qualitativi che commerciali, essi hanno preferito privilegiare il vitigno Montepulciano (anche per la produzione del passito), il Pecorino e la Passerina, destinando gli altri vitigni presenti in zona quali il Trebbiano, i nazionali e gli internazionali ad altre denominazioni o indicazioni, caratterizzando viceversa fortemente le tipologie legate alla DOP Tullum.

La Tullum, nata come DOC generalista poiché prevedeva la possibilità di produrre numerose tipologie di vini (rosso, bianco, passito, spumante, specificazione di vitigno), di fatto negli anni è diventata una DOC specializzata ossia limitata a poche e ben definite tipologie, quelle per l'appunto proposte per l'elevazione della Tullum a DOCG (rosso, rosso riserva, passito rosso, pecorino e passerina), capaci di caratterizzare fortemente questa denominazione sia in termini di qualità che di identità territoriale.

La scelta di lasciare nella proposta di disciplinare di produzione per il passaggio dalla DOC alla DOCG **solo cinque tipologie** a fronte delle circa quindici previste dall'attuale disciplinare di produzione, rappresenta una chiara volontà dei produttori della Tullum di continuare a lavorare su vini di elevata qualità e di concentrare le proprie attenzioni su vitigni legati fortemente al territorio ed alle sue caratteristiche intrinseche (vedi zonazione), capaci di esprimere al massimo livello le qualità organolettiche e di tipicità di alcuni tra i vitigni più interessanti del panorama enologico nazionale.

4. Valutazioni in merito alle modifiche proposte relative al disciplinare di produzione della denominazione "Terre Tollesi" o "Tullum" funzionali all'elevazione di alcune tipologie di vini alla denominazione di origine controllata e garantita.

La richiesta di modifica del disciplinare di produzione della DOC "Terre Tollesi" o "Tullum" è finalizzata al passaggio/riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita. Detta esigenza nasce dalla necessità da parte delle aziende che operano nella zona delimitata di poter elevare a rango superiore le produzioni ottenute dai propri vigneti che rappresentano la punta più avanzata della produzione di qualità aziendale ma che, attraverso il nuovo riconoscimento, potrebbero aspirare a maggiori soddisfazioni sia in termini di immagine che di riscontro di mercato.

Disamina delle modifiche proposte:

Art. 1:

- La modifica riguarda l'eliminazione della maggior parte delle tipologie previste dal vigente disciplinare poiché ritenute non idonee a rappresentare la tipicità e l'unicità dei vini della proponenda DOCG. Infatti, i produttori ritengono che solo i **vini rossi a base Montepulciano (Rosso, Rosso riserva e Passito rosso)** e **quelli bianchi a base Pecorino e Passerina** siano in grado di esprimere e di rappresentare appieno le peculiarità del territorio tollese. Dette scelte sono ampiamente avvalorate e confermate dagli studi di zonazione viticola effettuati in questi ultimi anni, che hanno dimostrato la validità delle stesse e la necessità di puntare solo su alcuni vitigni autoctoni che in questo areale trovano le migliori condizioni per produrre uve dalle straordinarie caratteristiche qualitative.

Art.2:

- Non solo viene confermata ma addirittura viene **rafforzata la scelta** relativa al fatto che il vitigno **Montepulciano** rappresenti il vitigno prevalente della base ampelografica dei vini rossi della proponenda DOCG "Terre Tollesi" o "Tullum" (almeno il **95%** rispetto al 90%), mentre viene confermata al 90% la percentuale minima dei vini bianchi da vitigno autoctono **Pecorino e Passerina**. Sia per i vini rossi che per i bianchi, rispettivamente il restante 5% e

10%, può essere costituito da uve provenienti da vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da soli o congiuntamente.

- Per i motivi di cui all'Art. 1 (si prevede il passaggio/riconoscimento solo di alcune specifiche tipologie di vini) vengono eliminate tutte le altre basi ampelografiche previste per le tipologie eliminate e quindi non ricomprese nella proposta di disciplinare della DOCG.

Art. 3:

- Nessuna modifica.

Art. 4:

- Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti si propone che la densità dei ceppi per ettaro **non possa essere inferiore a 1.600 ceppi/ettaro per la pergola abruzzese e 4.000 ceppi/ettaro per i filari** (anziché 3.300 come previsto nel vigente disciplinare di produzione). Detta richiesta nasce dalla necessità di consentire ai viticoltori di meglio gestire la fase dei nuovi impianti ciò anche in considerazione delle risultanze emerse dagli studi sulla zonazione viticola dell'area interessata.
- Per quanto attiene le produzioni massime di uva per ettaro ed i titoli alcolometrici volumici minimi vengono logicamente eliminati tutti i parametri relativi alle tipologie non più ricomprese nella proponenda DOCG. Inoltre, tenendo presenti i risultati della zonazione viticola dell'area, si propone di **innalzare leggermente le rese uva/ettaro per la tipologia Passito rosso, da 9 a 12 ton/ha**, poiché questo favorirebbe un maggior equilibrio vegeto-produttivo dei vigneti.

Art. 5:

- Vengono eliminati tutti i riferimenti alle tipologie non ricomprese nella proponenda DOCG. Inoltre, si propone di sostituire il termine "**botti di legno**" con "**recipienti o contenitori di legno**" al fine di evitare possibili elementi di equivoco sull'uso di detto termine, legati in particolare alla capacità degli stessi.

Art. 6:

- Resta ferma la descrizione organolettica dei vini previsti nella proponenda DOCG: **Rosso, Rosso riserva, Passito rosso, Pecorino e Passerina**, che rispecchiano fedelmente la tipicità di base dei vitigni di riferimento, mentre vengono eliminate tutte le descrizioni relative alle tipologie eliminate ossia non ricomprese nella proposta di disciplinare.
- Al fine di innalzare la qualità dei prodotti esitati, **si propone l'innalzamento dell'acidità totale della tipologia Rosso e Passito rosso da 4,50 g/l a 5,00 g/l; inoltre sempre per il Passito rosso si propone l'innalzamento anche dell'estratto secco non riduttore da 22 g/l a 30 g/l** poiché, come si potrà evincere nel paragrafo successivo, detto limite è sempre ampiamente raggiunto a dimostrazione dell'ottimo lavoro che le aziende conducono prima in vigna e poi in cantina.

Art. 7:

- Nessuna modifica.

Art. 8:

- Si propone l'eliminazione di alcune **tipologie di recipienti** ritenute non consone per questa denominazione ossia i formati: 0,200 e 0,250 lt.
- Fermo restando che si possono utilizzare solo recipienti di vetro, si confermano **idonei tutti i sistemi di chiusura** previsti dalla normativa vigente, ad **esclusione del tappo corona e di quello di vetro**.

Art. 9:

- Vengono apportate piccole modifiche relative alla descrizione della base ampelografica ed alle tipologie dei prodotti inseriti nella proposta di disciplinare.

Art. 10:

- Nessuna modifica.

Per una verifica puntuale, si allega la proposta di modifica (in forma sinottica - con testo a confronto) del disciplinare di produzione della DOCG "TERRE TOLLESI" o "TULLUM".

5. Caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche di alcune tipologie di vini "Terre Tollesi" o "Tullum" potenziali candidati al passaggio/riconoscimento della D.O.C.G..

La denominazione di origine controllata "Terre Tollesi" o "Tullum" è stata riconosciuta con DM 23.07.2008 pubblicato sulla G.U. n.179 del 1.08.2008, successivamente modificata per adeguarla alle novellate normative che nel frattempo si sono succedute.

Grazie allo studio commissionato dal Consorzio di Tutela sulla **zonazione viticola** e realizzato dall'Università di Milano nel triennio 2011-2013, è stato possibile capire quali sono le reali caratteristiche pedoclimatiche di questo areale di produzione e quali le migliori combinazioni possibili in termini viticoli-enologici. Lo studio infatti ha permesso di definire, sulla base delle risultanze delle prove effettuate, la combinazione ottimale in termini di tessitura dei terreni, pendenze ed altitudine per ciascuno dei vitigni oggetto di osservazione (vedasi par. 3), confermando che le scelte effettuate sin dalla nascita della DOC Tullum (esclusione dei vigneti sotto gli 80 metri slm e dei fondovalle umidi) fossero estremamente valide e funzionali al perseguimento degli obiettivi enologici prefissati: ottenere vini di qualità elevata, fortemente legati al territorio ed alle sue peculiarità/tipicità. Obiettivo sicuramente raggiunto con i vini che oggi i produttori si accingono ad elevare a DOCG, consapevoli che i risultati tecnici sinora raggiunti devono rappresentare solo la base di partenza per futuri approfondimenti e valutazioni.

Sulla scorta di quanto sopra, al fine di acquisire ulteriori elementi sulle caratteristiche dei vini della proponenda DOCG Tullum, si è ritenuto opportuno provvedere ad analizzare, sia sotto il profilo chimico-fisico che organolettico, alcuni campioni di vino già immessi al consumo, ottenuti nel rispetto delle condizioni indicate nella proposta di disciplinare di produzione della futura DOCG (vedi schede allegate).

Nell'ambito dell'area interessata alcune note aziende che producono vini di pregio, vini che spesso hanno ottenuto importanti riconoscimenti in ambito nazionale ed internazionale, hanno provveduto a compilare una scheda tecnica di vinificazione (vedi schede allegate) sulla quale hanno riportato una serie di informazioni afferenti i dati relativi alla produzione, vinificazione ed invecchiamento/affinamento del vino presentato, nel rispetto dei parametri fissati per le cinque tipologie previste: **Rosso, Rosso riserva, Passito rosso, Pecorino e Passerina**.

I vini sono stati sottoposti ad analisi chimico-fisica da parte di laboratorio riconosciuto dal Mi.P.A.A.F., e successivamente sottoposti ad analisi organolettica con valutazione scheda AEEI per i vini tranquilli e quella a ruota per l'analisi sensoriale.

Come si può rilevare dalla tabella e dai grafici che seguono, tutti i vini rientrano nei parametri chimico-fisici indicati nella proposta di disciplinare di produzione per le rispettive tipologie.

Nel complesso sono vini di buona struttura e corpo, con titolo alcolometrico volumico totale medio-alto, buona acidità totale ed estratto non riduttore minimo decisamente sostenuto, eleganti, equilibrati, pienamente rispondenti ai requisiti qualitativi propri dei vitigni di provenienza.

Di seguito si riportano i principali risultati dei rapporti di prova effettuati su n. 8 campioni:

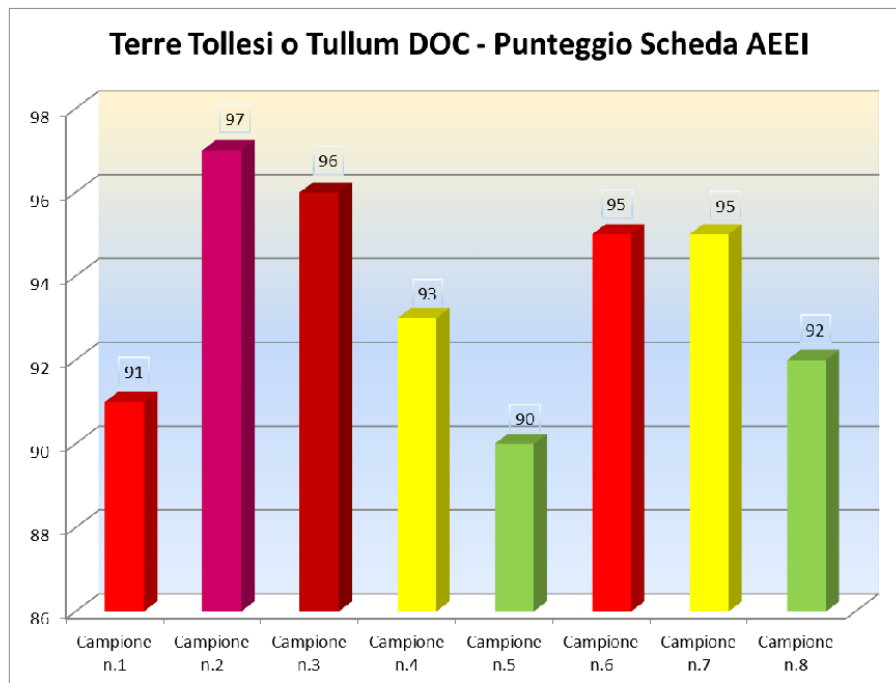
Azienda - Etichetta - Annata	
Campione n.1	Feudo Antico - Rosso 2012
Campione n.2	Feudo Antico - Rosso riserva 2011
Campione n.3	Feudo Antico - Passito rosso 2011
Campione n.4	Feudo Antico - Pecorino 2014
Campione n.5	Feudo Antico - Passerina 2015
Campione n.6	Vigneti Radica - Rosso 2012
Campione n.7	Vigneti Radica - Pecorino 2010
Campione n.8	Vigneti Radica - Passerina 2016

		Terre Tollesi o Tulum DOC							
		Campione n.1	Campione n.2	Campione n.3	Campione n.4	Campione n.5	Campione n.6	Campione n.7	Campione n.8
Parametri fisico-chimici		Rapporto di Prova n° 14.1438	Rapporto di Prova n° 14.1437	Rapporto di Prova n° 13881	Rapporto di Prova n° 936	Rapporto di Prova n° 287.16	Rapporto di Prova n° 14.888	Rapporto di Prova n° 3490	Rapporto di Prova n° 834.17
Titolo alcolometrico volumico	% vol	13,87	14,77	14,41	13,90	13,30	13,10	13,26	12,53
Glucosio e Fruttosio	g/l	0,10	0,10	91,50	0,50	2,00	0,10	0,10	2,60
Estratto secco non riduttore	g/l	31,20	31,70	49,80	24,60	24,60	32,70	21,60	24,20
Acidità totale espressa in acido tartarico	g/l	5,39	5,52	7,87	6,42	6,38	5,68	6,15	7,00
Acidità volatile espressa in acido acetico	g/l	0,46	0,46	1,39	0,27	0,34	0,42	0,26	0,24
Diossido di zolfo totale	mg/l	97	61	77	88	120	59	69	94

Come si evince, i valori sono tutti ben al di sopra dei minimi stabiliti dalla proposta di disciplinare, a conferma dell'eccellente qualità dei vini prodotti dalle aziende operanti nella zona tollese. Sia i vini rossi che i bianchi evidenziano un'ottima struttura, ottimo corpo e ottima acidità, caratteristiche tipiche dei grandi vini capaci di esprimere al meglio le peculiarità di un territorio e dei vitigni autoctoni di provenienza.

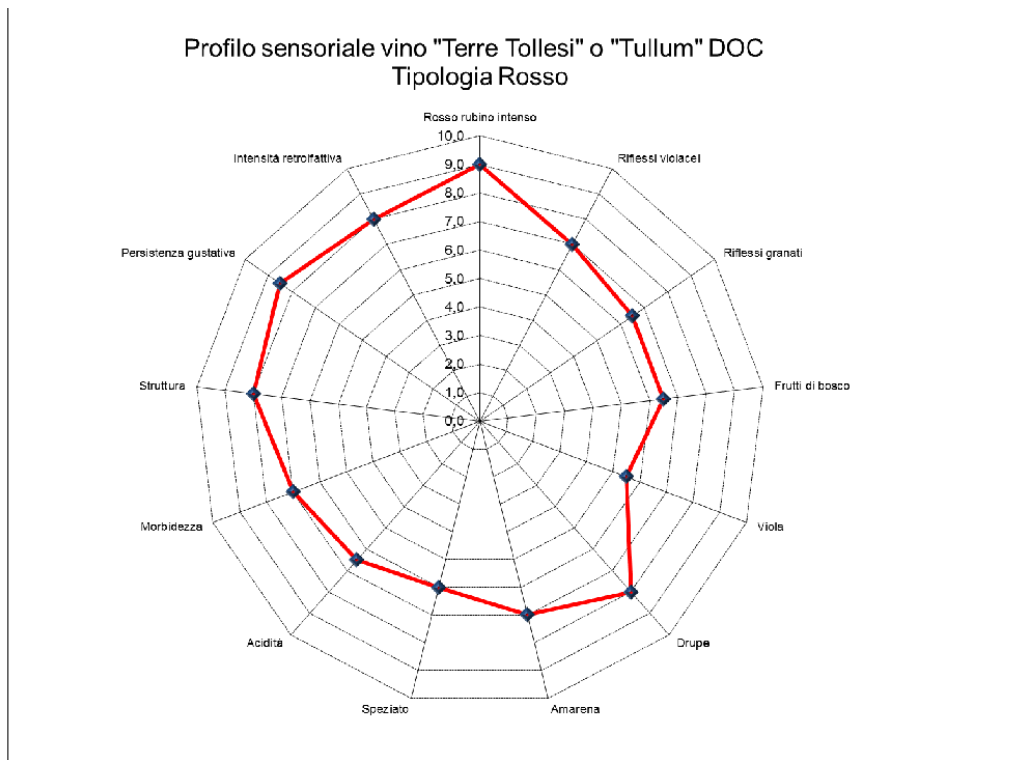
Per quanto attiene l'esame organolettico si è provveduto ad esaminare gli 8 campioni utilizzando la scheda di valutazione AEEI per i vini tranquilli, esprimendo un punteggio in centesimi, oltre alla scheda a ruota per l'analisi sensoriale.

Il grafico che segue evidenzia i punteggi ottenuti dai singoli campioni con la scheda AEEI che superano ampiamente i 90 punti centesimali, con punte di assoluta eccellenza, a dimostrazione dell'elevata qualità dei prodotti esaminati.

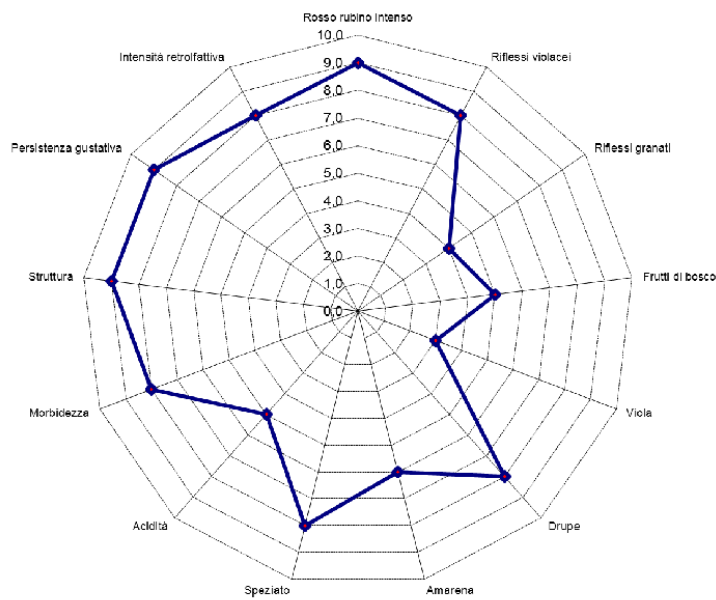


I vini non hanno evidenziato difetti, sono risultati equilibrati, armonici. I rossi si presentano vellutati, con una giusta astringenza legata ad un tannino dolce e maturo indice di giusta maturità delle uve ed uso di ottimi legni sia grandi che piccoli (barriques), con profumi secondari e terziari più o meno evoluti a seconda dell'annata e comunque perfettamente rispondenti alle caratteristiche previste dal disciplinare di produzione. I vini bianchi si presentano freschi, fruttati, con note più o meno evolute a seconda dell'annata ma comunque sempre perfettamente rispondenti alle caratteristiche previste dal disciplinare di produzione.

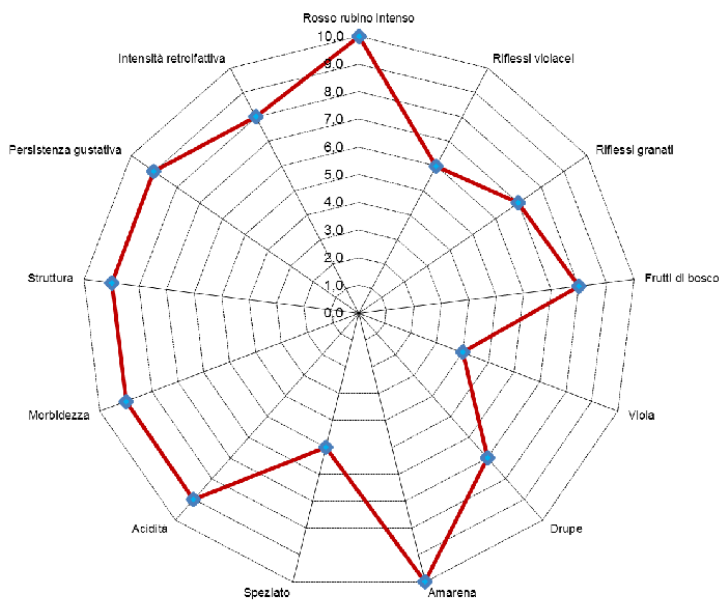
Maggiori informazioni in merito alle caratteristiche organolettiche sono state infine ottenute attraverso l'elaborazione delle schede dell'analisi sensoriale che hanno messo in evidenza per ciascun vino uno specifico profilo. I grafici che seguono mettono in evidenza il profilo dei vini analizzati che esprimono appieno le caratteristiche dei tre vitigni autoctoni da tempo presenti nell'area tollese (Montepulciano, Pecorino e Passerina) che oggi, grazie proprio alla DOC Tullum, riescono ad esprimere appieno la qualità diffusa di un intero territorio.



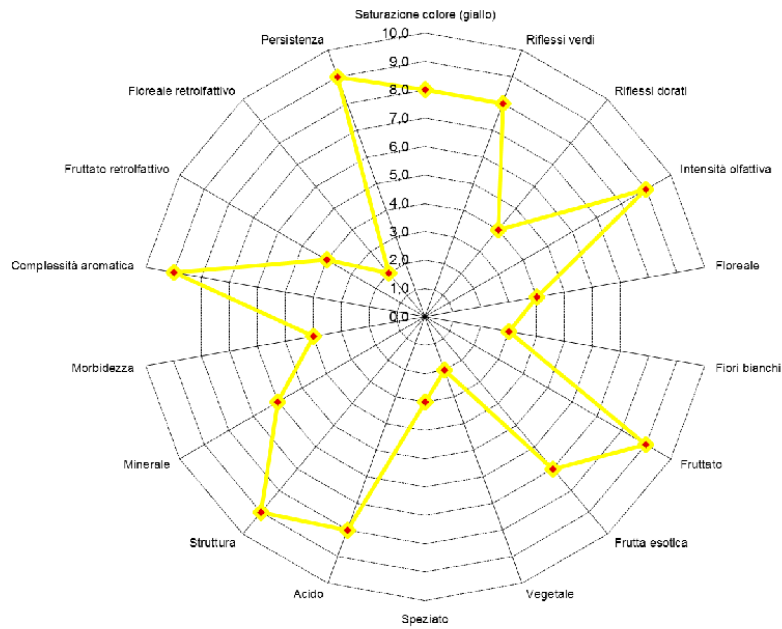
Profilo sensoriale vino "Terre Tollesi" o "Tullum" DOC
Tipologia Rosso riserva



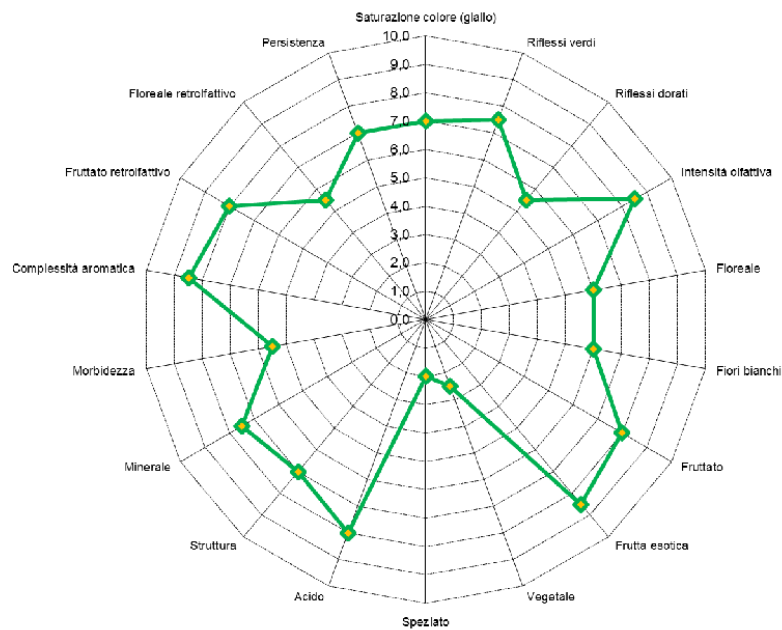
Profilo sensoriale vino "Terre Tollesi" o "Tullum" DOC
Tipologia Passito rosso



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



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



Il livello qualitativo raggiunto dai vini della DOC Tullum non ha bisogno ormai di ulteriori conferme, pertanto le modifiche richieste tese ad **ottenere il passaggio-riconoscimento della D.O.C.G.** vanno nella direzione di una ulteriore qualificazione e valorizzazione di una tra le aree viticole più interessanti ed importanti della regione Abruzzo.

Considerazioni conclusive

L'analisi e la valutazione dei dati già disponibili e quelli determinati con le suddette prove sui vini prodotti nella zona in oggetto, evidenziano l'elevato livello qualitativo di questi vini nonché le loro specificità e diversità. Le modifiche proposte al disciplinare di produzione della DOP Tullum, tese ad ottenere il passaggio-riconoscimento alla D.O.C.G., andranno a valorizzare i vini ottenuti in una delle aree vitivinicole più interessanti ed importanti della regione Abruzzo e daranno la possibilità al territorio tollese di evidenziare al meglio le proprie peculiarità e specificità.

Infatti, in un mercato sempre più globalizzato, dove l'**identità territoriale** e la **qualità intrinseca** diventano elementi di differenziazione e di leva competitiva, la possibilità di elevare ulteriormente il livello della qualità percepita e riconosciuta da parte dei consumatori dei vini che si identificano chiaramente con l'area tollese, costituisce un importante **strumento di marketing, di qualificazione e di valorizzazione** delle produzioni vitivinicole, che si ritiene possa essere efficacemente e proficuamente utilizzato dai produttori vitivinicoli di uno dei territori più vocati e noti della regione Abruzzo.



**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
 COMUNE DI PRODUZIONE DELLE UVE: TOLLO (CH)
 UVAGGIO: Pecorino RESA PER ETTARO: 90 QL.
 SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO: PERGOLA ABRUZZESE
 SISTEMA DI VINIFICAZIONE: IN BIANCO FERMOCONCERNATO
 INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: 3 MESI SUI LICCHI

 NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: 30.000
 PREMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI: CONCORSO INTERNAZIONALE DI BRUXELLES - ARGENTE
5 STAR WINE

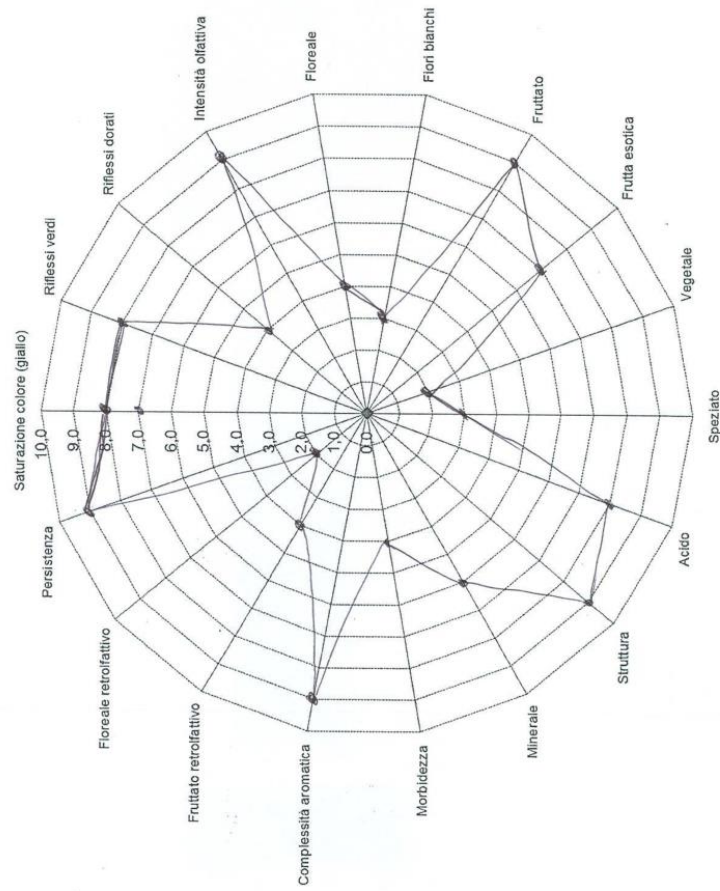


SCHEDA DEGUSTAZIONE VINI

Campione n° PECORINO		Designazione del vino: "TERRE TOLLESI" O "TULLUM" D.O.C.		Nome Commissario: Mucci		Annata 2014	
Data 1/20/15		Ora 15.30		D.O.P. <input type="checkbox"/> D.O.C.G. <input checked="" type="checkbox"/>		Indicazione geografica tipica <input type="checkbox"/>	
ESAME		S U F F I C I E N T E		N O N C O R R I S		VINO generico <input type="checkbox"/>	
LIMPIDEZZA (6) 5 4 3 2 1 0		TONALITÀ (6) 5 4 3 2 1 0		I N S C A D E T T O		Osservazioni:	
VISTA COLORE		INTENSITÀ (6) 5 4 3 2 1 0		N E G A T I V O		Biologica <input type="checkbox"/>	
OLFATTO		FRANCHEZZA (6) 5 4 3 2 1 0		S C A R L I		Chimico fisica <input type="checkbox"/>	
INTENSITÀ (8) 7 6 5 4 2 0		FINEZZA (8) 7 6 5 4 2 0		C E N Z A		Accidentale <input type="checkbox"/>	
ARMONIA (8) 7 6 5 4 2 0		ARMONIA (8) 7 6 5 4 2 0		R I		Congenita <input type="checkbox"/>	
FRANCHEZZA (6) 5 4 3 2 1 0		INTENSITÀ (8) 7 6 5 4 2 0		S Q U I			
GUSTO		CORPO (8) 7 6 5 4 2 0		C A R L I			
GUSTO		ARMONIA (8) 7 6 5 4 2 0		C E N Z A			
OLFATTO		PERSISTENZA (8) 7 6 5 4 2 0		R I			
RETROGUSTO		RETROGUSTO (6) 5 4 3 2 1 0		S Q U I			
GIUDIZIO COMPLESSIVO		GIUDIZIO COMPLESSIVO (8) 7 6 5 4 2 0		C A R L I			
TOTALI parziali		decime 4 4		unità 6 7		TOTALE 93	

PECORINO

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



22. Gen. 2015 9:30

RINA SPA PESCARA

Nr. 4967 P. 21



agroqualità
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 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)

Spollare (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 € 1.999.999,99 Lv.

22 Gen. 2015 9:31

RINA SPA PESCARA

Nr. 4967 P. 22



LAB N° 9336

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 campioni: 936 Data ricevimento: 20/01/15 Data inizio prove: 20/01/15 Data termine prove: 20/01/15
 Categoria Mercatologica: 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			
Glucosio 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 GIU CE 1299 16/11/07 AN III p.to 15 + AN XI 189 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)

Documento con firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente

Pagina 1 di 1

C.F./P.I.V. 02466040694 - REA CH 181125
 Tel. 085 9031303 / Fax 085 9039774 - email: info@cem-group.it - www.cem-group.it



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 Follo

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 AGRICOLA

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: IN BIANCO A TEMPERATURA CONTROLLATA

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: 3 mesi su liciti

NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: 20'000

PREMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI: DECAVINE WINE AWARDS 2016 BRONZO

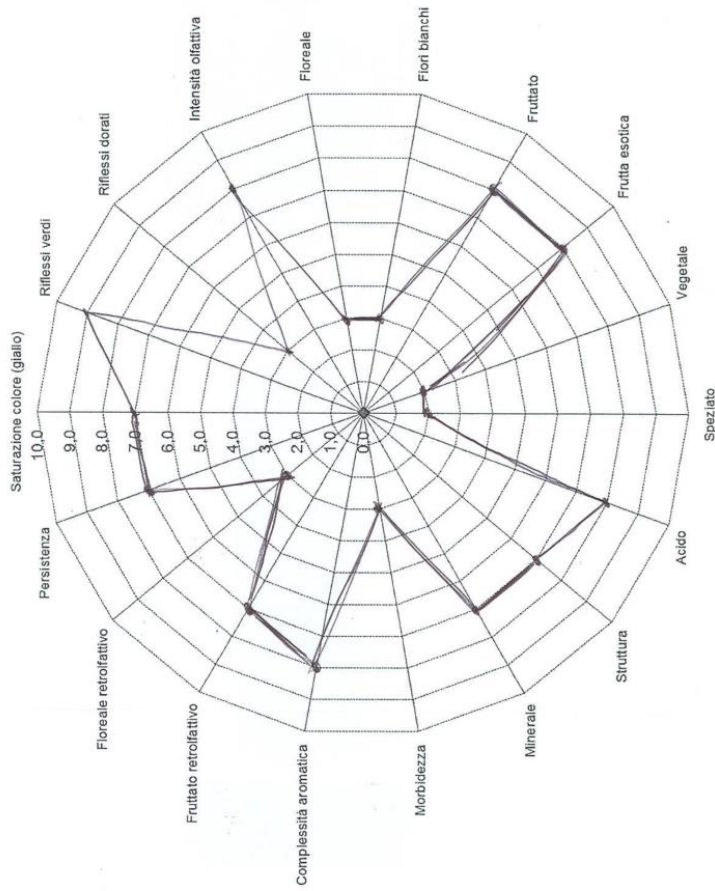


SCHEDA DEGUSTAZIONE VINI

Campione n°: PASSERINA 2015		Designazione del vino: "TERRE TOLLESE" O "TULLUM" D.O.C.				Nome Commissario: Mucci		Anno: 2015		
Data: 1/2016 Ora: _____ ESAME: _____		SUFFICIENTE: 5 4 3 2 1 0 BUONO: 5 4 3 2 1 0 OTTIMO: 5 4 3 2 1 0 ECCELLENTE: 5 4 3 2 1 0				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"/>		
		S U F F I C I E N T E B U O N O O T T I M O E C C E L L E N T E				S C A D U T O C A R I C A T O N O N C O S S A T O N O N C O S S A T O N O N C O S S A T O S C A D U T O		VINO generico <input type="checkbox"/>		
						Osservazioni:		NATURA DEI DIFETTI:		
VISTA COLORE: LIMPIDEZZA <input checked="" type="checkbox"/> 5 4 3 2 1 0 TONALITÀ <input checked="" type="checkbox"/> 5 4 3 2 1 0 INTENSITÀ <input checked="" type="checkbox"/> 5 4 3 2 1 0						Biologica <input type="checkbox"/>		Chimico fisica <input type="checkbox"/>		
OLFATTO INTENSITÀ <input checked="" type="checkbox"/> 8 7 6 5 4 2 0 FINEZZA <input checked="" type="checkbox"/> 8 7 6 5 4 2 0 ARMONIA <input checked="" type="checkbox"/> 8 7 6 5 4 2 0						Accidentale <input type="checkbox"/>		Congenita <input type="checkbox"/>		
GUSTO INTENSITÀ <input checked="" type="checkbox"/> 8 7 6 5 4 2 0 CORPO <input checked="" type="checkbox"/> 8 7 6 5 4 2 0										
OLFATTO ARMONIA <input checked="" type="checkbox"/> 8 7 6 5 4 2 0 PERSISTENZA <input checked="" type="checkbox"/> 8 7 6 5 4 2 0 RETROGUSTO <input checked="" type="checkbox"/> 6 5 4 3 2 1 0 GIUDIZIO COMPLESSIVO <input checked="" type="checkbox"/> 8 7 6 5 4 2 0										
TOTALI parziali decine 35 unità 04		TOTALE 90								

PASSERINA

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



29. Gen. 2016 8:33

RINA SPA PESCARA

Nr. 6188 P. 6/7



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 TOLLESÌ O TULLUM PASSERINA 2015

Codice: B397X1811XXA0X

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

VASO VINARIO : n.ro 1 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 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 di 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 De Micheli

Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 805 - 00144 Roma
Tel. +39 06 84228875
Fax +39 06 84228899 - Email agroqualita@agroqualita.it
C.F./P.IVA 05059521000
Capitale Sociale € 1.999.999,88 i.v.

29. Gen. 2016 8:33

RINA SPA PESCARA

Nr. 6188 P. 7/7

**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.: 00338500696
 e-mail: atc@mail@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.la 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 Stiglio: FASCETTA AGROQUALITÀ

Quantità Campione: 500 ML

Verbale/Distinta n°: //

Restituzione Campione No

Imballaggio: Bottiglia in vetro con tappo a corona sigillato

Data di Campionamento 27/01/2016

Responsabilità Campionamento: Cliente

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 nelle stesse 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	± 0.06	(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 (circa 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 660/09 allegati 1B e 1C.

Il Direttore del Laboratorio
 Enol. Anselmo Paternoster



Il laboratorio opera in conformità alle norme UNI CEI EN ISO/IEC 17025.
 The laboratory works according to UNI CEI EN ISO/IEC 17025.
 Professionista di cui alle leggi 128/91 e 4/2014

File:Rapporto5INC_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 ANTO C.T.S.C.A.

INDIRIZZO: LA RIBALTA 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

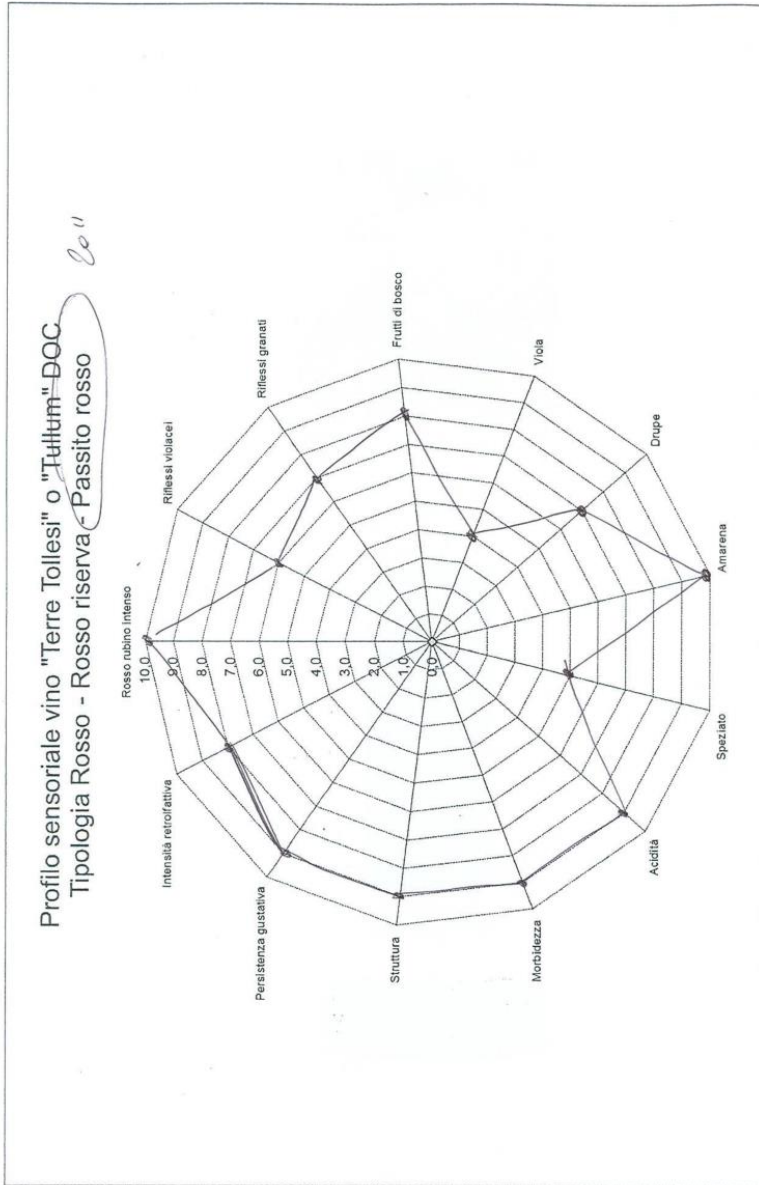
SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO: PERCOLA ABRUZZESE

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: APPASSIMENTO IN CELLA - VINIFICAZIONE IN BOTTIGLIA

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: SUI LEGNI DI INACCIATO ROJO
IN BARRIQUES 10/12

NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: 2000

PREMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI: _____



7. Ott. 2016 9:15 RINA SPA PESCARA

Nr. 7001 P. 7



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. 11/1/2011
 e del Reg CE 1234/2007
 e del Reg CE 607/2009

ATTESTATO n° 2170/2016

Ric. 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 N5 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 TO 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 54228975
 Fax +39 06 54228992 - Email: agroqualita@agroqualita.it
 C.F./P.IVA 05053521000
 Capitale Sociale € 1.856.191,41 i.v.

7. Ott. 2016 9:15

RINA SPA PESCARA

Nr. 7001 P. 8



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

Committente: AGROQUALITA' S.P.A.
Via Tiburtina Valeria, 97 65129 PESCARA (PE)

Numero campioni: 13.881 Data ricevimento: 05/10/16 Data inizio prove: 05/10/16 Data termina prove: 05/10/16

Categoria Mercatologica: MOSTI, VINI E DERIVATI

Prodotto dichiarato: TULLUM ROSSO PASSITO

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. 4.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. 4.B + Reg CE 1234/2007 22/10/2007 GU CE L299 16/11/07 All III p.to 15 + All XI per 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-AS323-04B R2009</i>			
Estreato 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 ACCREDITA

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

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: GRANBATO 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: Peracola Abruzzese

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: In Rosso

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: 14 mesi in lievi

NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: 30'000

PREMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI: SELECTION VIGNANTES DES CANADA 2011 ORO
HUNDUS VINO 16 ARCENTO



SCHEDA DEGUSTAZIONE VINI

Campione n° <u>Rosso</u> Data <u>1/6/13</u> Ora _____ ESAME _____		Designazione del vino: "TERRE TOLLES" O "TULLUM" D.O.C.										Nome Commissario: <u>Mucci</u>		Annata <u>2012</u>		Indicazione geografica tipica <input type="checkbox"/>		D.O.P. <input type="checkbox"/> D.O.C.G. <input checked="" type="checkbox"/>		Vino generico <input type="checkbox"/>															
E C C E L L E N T E												N A T U R A D E I D I F E T T I												O s s e r v a z i o n i:											
S U F F I C I E N T E												B i o l o g i c a <input type="checkbox"/>												C h i m i c o f i s i c a <input type="checkbox"/>											
I N S U F F I C I E N T E												A c c i d e n t a l e <input type="checkbox"/>												C o n g e n i t a <input type="checkbox"/>											
S C A D E N T E												T O T A L I p a r z i a l i												T O T A L E											
S U F F I C I E N T E												d e c i m e												u n i t à											
I N S U F F I C I E N T E												3 6 0												8 7 6											
S C A D E N T E												L I M P I D E Z Z A												6 5 4 3 2 1 0											
S U F F I C I E N T E												C O L O R E												6 5 4 3 2 1 0											
I N S U F F I C I E N T E												T O N A L I T À												6 5 4 3 2 1 0											
S C A D E N T E												I N T E N S I T À												6 5 4 3 2 1 0											
S U F F I C I E N T E												F R A N C H E Z Z A												6 5 4 3 2 1 0											
I N S U F F I C I E N T E												I N T E N S I T À												8 7 6 5 4 2 0											
S C A D E N T E												F I N E Z Z A												8 7 6 5 4 2 0											
S U F F I C I E N T E												A R M O N I A												8 7 6 5 4 2 0											
I N S U F F I C I E N T E												F R A N C H E Z Z A												6 5 4 3 2 1 0											
S C A D E N T E												I N T E N S I T À												8 7 6 5 4 2 0											
S U F F I C I E N T E												C O R P O												8 7 6 5 4 2 0											
I N S U F F I C I E N T E												A R M O N I A												8 7 6 5 4 2 0											
S C A D E N T E												P E R S I S T E N Z A												8 7 6 5 4 2 0											
S U F F I C I E N T E												R E T R O G U S T O												6 5 4 3 2 1 0											
I N S U F F I C I E N T E												G U I D I Z I O C O M P L E S S I V O												8 7 6 5 4 2 0											

rosso 2011

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



9. Giu. 2014 14:26 RINA SPA PESCARA

Nr. 4250 P. 7/8



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 28/2/2010
 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 NI 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 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 54226676
 Fax +39 06 54226552 - Email: agroqualita@agroqualita.it
 C.F.P./IVA: 0503521000
 Capitale Sociale € 1.999.999,68 I.v.

9. Giu. 2014 14:26

RINA SPA PESCARA

Nr. 4250 P. 8/8


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: atcmall@virello.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 prova: 08/06/2014

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/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	13.87 % vol.	± 0.08	
Glucosio e fruttosio	0.1 g/l	± 0.1	
Titolo alcolometrico totale	13.88 % vol.	± 0.12	
Estratto secco non riduttore	31.20 g/l	± 0.71	
OIV-MA-AS2-03B R2009 + OIV-MA-AS311-02 R2009			
Acidità totale	6.39 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	97 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 126/91 e 4/2013

File:RapportoSINC_1_ODDC



SCHEDA TECNICO-PRODUTTIVA DEL VINO A D.O.C. "TERRE TOLLES" 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: Dorso Riserva

ANNATA DI PRODUZIONE: 2011

MARCHIO (etichetta): FEUDO ANTICO NUMERO LOTTO: L14162

COMUNE DI PRODUZIONE DELLE UVE: TOLLO (CH)

UVAGGIO: MONTEPULCIANO RESA PER ETTARO: 90

SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO: PENDELA ABBONDE

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: IN ROSSO

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: 9 mesi su lieviti
12 mesi BARRIQUE

NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: 10'000

PREMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI: GUIDA VINI VERONELLI - SUPER 3 STELLE + SO/E
MONDUS VINI 2016 - ORO
CHALLENGE INT IN VIN 2016 - ARGENTO
CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2016 - ARGENTO
BIBERON 2016 - SENNA BOULI

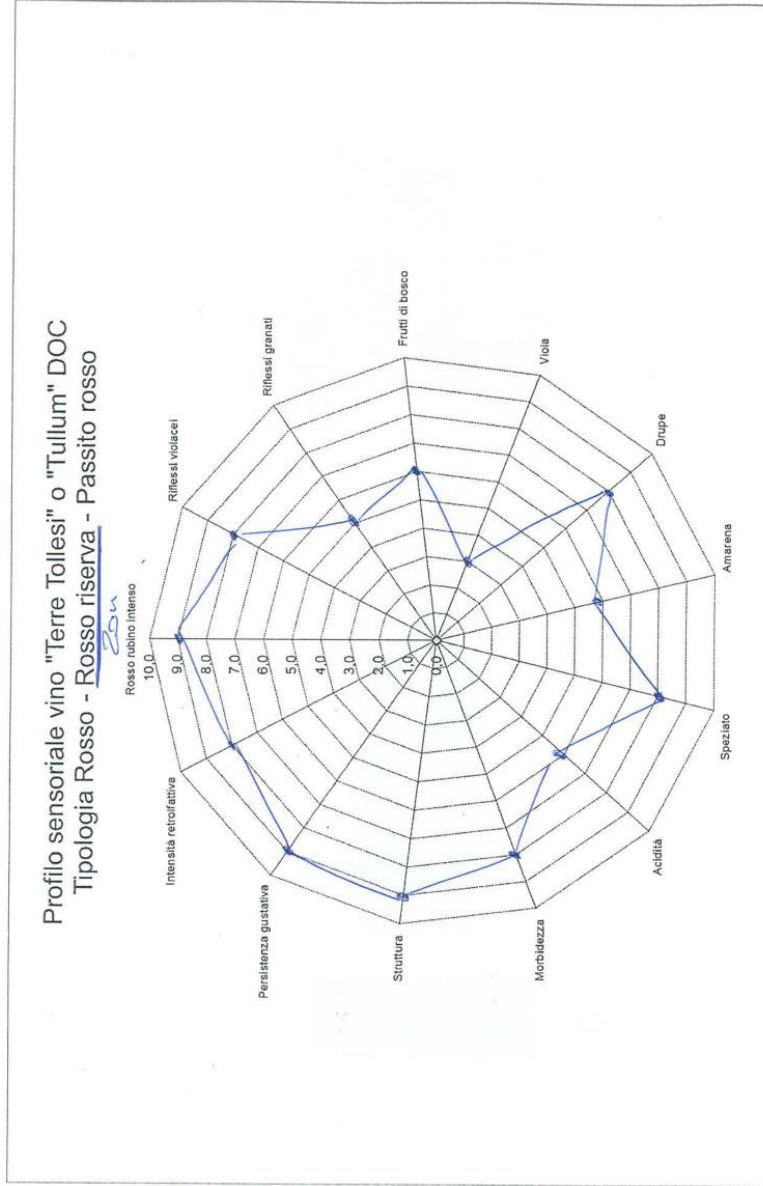


SCHEDA DEGUSTAZIONE VINI

Campione n° <u>ROGSO</u> <u>RISERVA</u>		Designazione del vino: "TERRE TOLLESI" O "TULLUM" D.O.C.		Annata <u>2011</u>	Nome Commissario: <u>Mucci</u>	
Data <u>10/03</u> Ora _____		ESAME _____		D.O.P. <input checked="" type="checkbox"/> D.O.C. <input checked="" type="checkbox"/> D.O.C.G. <input type="checkbox"/> Indicazione geografica tipica <input type="checkbox"/>		Vino generico <input type="checkbox"/>
LIMPIDEZZA <u>6</u> 5 4 3 2 1 0		TONALITÀ <u>6</u> 5 4 3 2 1 0		INTENSITÀ <u>6</u> 5 4 3 2 1 0		Osservazioni: Biologica <input type="checkbox"/> Chimico fisica <input type="checkbox"/> Accidentale <input type="checkbox"/> Congenita <input type="checkbox"/> NATURA DEI DIFETTI
COLORE _____		INTENSITÀ <u>6</u> 5 4 3 2 1 0		INTENSITÀ <u>6</u> 5 4 3 2 1 0		
OLFATTO _____		INTENSITÀ <u>8</u> 7 6 5 4 2 0		INTENSITÀ <u>8</u> 7 6 5 4 2 0		
GUSTO _____		INTENSITÀ <u>8</u> 7 6 5 4 2 0		INTENSITÀ <u>8</u> 7 6 5 4 2 0		
GUSTO _____		INTENSITÀ <u>8</u> 7 6 5 4 2 0		INTENSITÀ <u>8</u> 7 6 5 4 2 0		
OLFATTO _____		INTENSITÀ <u>8</u> 7 6 5 4 2 0		INTENSITÀ <u>8</u> 7 6 5 4 2 0		
GUSTO _____		INTENSITÀ <u>8</u> 7 6 5 4 2 0		INTENSITÀ <u>8</u> 7 6 5 4 2 0		
OLFATTO _____		INTENSITÀ <u>8</u> 7 6 5 4 2 0		INTENSITÀ <u>8</u> 7 6 5 4 2 0		
GUSTO _____		INTENSITÀ <u>8</u> 7 6 5 4 2 0		INTENSITÀ <u>8</u> 7 6 5 4 2 0		
OLFATTO _____		INTENSITÀ <u>8</u> 7 6 5 4 2 0		INTENSITÀ <u>8</u> 7 6 5 4 2 0		
GIUDIZIO COMPLESSIVO <u>8</u> 7 6 5 4 2 0		GIUDIZIO COMPLESSIVO <u>8</u> 7 6 5 4 2 0		GIUDIZIO COMPLESSIVO <u>8</u> 7 6 5 4 2 0		TOTALE <u>97</u>
TOTALI parziali <u>77</u>		TOTALI parziali <u>77</u>		TOTALI parziali <u>77</u>		

rosso l.s. 2014

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



9. Giu. 2014 14:24

RINA SPA PESCARA

Nr. 4250 P. 1/8



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 e DOP,
 ai sensi del D.lgs. n.61 del 8/4/2010
 o del D.M. 11/11/2011
 o del Reg CE 1234/2007
 o 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

IDONETTA'

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 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)

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'agronomente s.p.a.
 Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma
 Tel. +39 06 54228975
 Fax +39 06 54228992 - Email agroqualita@agroqualita.it
 C.F./R.IVA 0905921000
 Capitale Sociale € 1.999.999,66 I.V.

9. Giu. 2014 14:24

RINA SPA PESCARA

Nr. 4250 P. 2/8


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.: 03339500696
 e-mail: etcmali@virgilio.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: 06/06/2014

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	5,62 g/l	± 0,12	(valore espresso in acido tartarico)
OIV-MA-AS313-01 R2009			
Acidità volatile	0,48 g/l	± 0,02	(valore espresso in acido acetico)
OIV-MA-AS313-02 R2009			
Diossido di zolfo totale	81 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 472/13"

File:Rapporto3DNC_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 Granoro Radici

INDIRIZZO: VIA PIANA NOTTONE 4 - CAP 66030 COMUNE Tollo

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

ANNATA DI PRODUZIONE: 2010

MARCHIO (etichetta): VIGNETI RADICI NUMERO LOTTO: LOTMP

COMUNE DI PRODUZIONE DELLE UVE: TOLLO (CH)

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

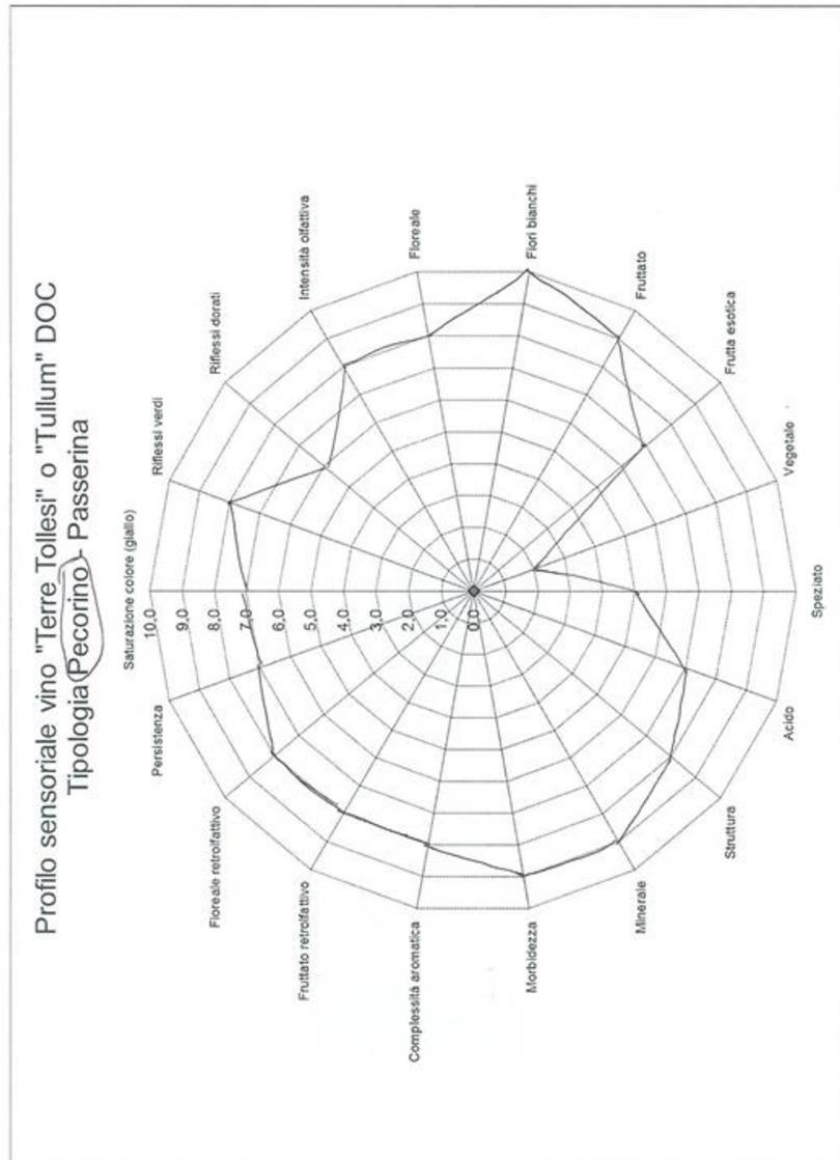
SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO: Pergola Abavvose

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: 100% - Dissottatura / 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
LIEUVOS VINO CAMPIONATO 2012 - MEDAGLIA DI BRONZO





Centro Enologico Meridionale

LABORATORIO ENOCHIMICO – AUTORIZZATO M.I.P.A.F.
 SP 538 km 7.400 – Caldari Stazione – 66026 Ortona (Ch)
 Tel. 0859031303 fax 0859039774 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
Categoria Mercologica:	CAMERA DI COMMERCIO	Data inizio prove:	21/03/11
Prodotto dichiarato:	TULLUM PECORINO	Data termine prove:	22/03/11
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	13,26	%vol	
<i>OIV-MA-AS312-01A R2009 met. 4.B</i>			
Glucosio e fruttosio	0,1	g/L	
<i>OIV-MA-AS311-02 R2009</i>			
Titolo alcolometrico volumico totale	13,27	%vol	
<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>			
Acidità Totale (in acido tartarico)	6,15	g/L	
<i>OIV-MA-AS313-01 R2009 p.to 5.2</i>			
Acidità Volatile (in acido acetico)	0,26	g/L	
<i>OIV-MA-AS313-02 R2009</i>			
Biossido di zolfo totale	69	mg/L	
<i>OIV-MA-AS323-04B R2009</i>			
Estratto non riduttore	21,6	g/L	
<i>OIV-MA-AS2-03B R2009 + OIV-MA-AS311-02 R2006</i>			
Ceneri	1,68	g/L	
<i>OIV-MA-AS2-04 R2009</i>			
Caratteristiche cromatiche			Nessuna
<i>OIV-MA-AS2-07B R2009</i>			
Intensità	0,097	adimens.	
Tonalità	3,995	adimens.	
Litio	< 0,020	mg/L	
<i>DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 All XXX</i>			
Sodio	15	mg/L	
<i>OIV-MA-AS322-03B R2009</i>			

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: AE. AGRICOLA GIACOMO RADICA

INDIRIZZO: VIA ROMA TORREONE 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.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO: PERGOLA ABRUZESE

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: PULITA-DRASPATURA/MACERAZIONE PER 6 ORE SULLE BACCHE/FERMENTAZIONE

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

NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: 1063 BT

PREMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI: _____



SCHEDA DEGUSTAZIONE VINI

Campiono n°.		Designazione del vino: "TERRE TOLLESI" O "TULLUM" D.O.C.											Annata 2016	Nome Commissario: G. Arico LANICA		
Data	Ora	S U S C E S S I V E C O N C E P T I V E S C A D E N T I V E S C A R E L L I S O L I B R I O											Indicazione geografica tipica <input type="checkbox"/>		Vino generico <input type="checkbox"/>	
ESAME		S U S C E S S I V E C O N C E P T I V E S C A D E N T I V E S C A R E L L I S O L I B R I O											D.O.P. D.O.C.G. <input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
VISTA COLORE		LIMPIDEZZA	5	4	3	2	1	0					NATURA DEI DIFETTI		Osservazioni:	
TONALITÀ		5	4	3	2	1	0					Biologica				
INTENSITÀ		5	4	3	2	1	0					Chimico fisica				
FRANCHEZZA		6	5	4	3	2	1	0					Accidentale			
INTENSITÀ		7	6	5	4	2	0					Congenita				
FINEZZA		8	7	6	5	4	2	0								
ARMONIA		8	7	6	5	4	2	0								
FRANCHEZZA		5	4	3	2	1	0									
INTENSITÀ		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		decine											92		TOTALE	
		unità											0			



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'accertamento ACCREDIA di questo Laboratorio.

Nome Prova e Metodo Analitico	RISULTATI		Annotazione
	Valore / U.M.	Incertezza	
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) "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 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.
This 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: etcmail@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 Luciano Rapica

INDIRIZZO: VIA PIAMA NOTTONE 4 - CAP 66020 COMUNE Tollo

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

ANNATA DI PRODUZIONE: 2012

MARCHIO (etichetta): VINUM MORA NUMERO LOTTO: 76726

COMUNE DI PRODUZIONE DELLE UVE: TOLLO (CH)

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

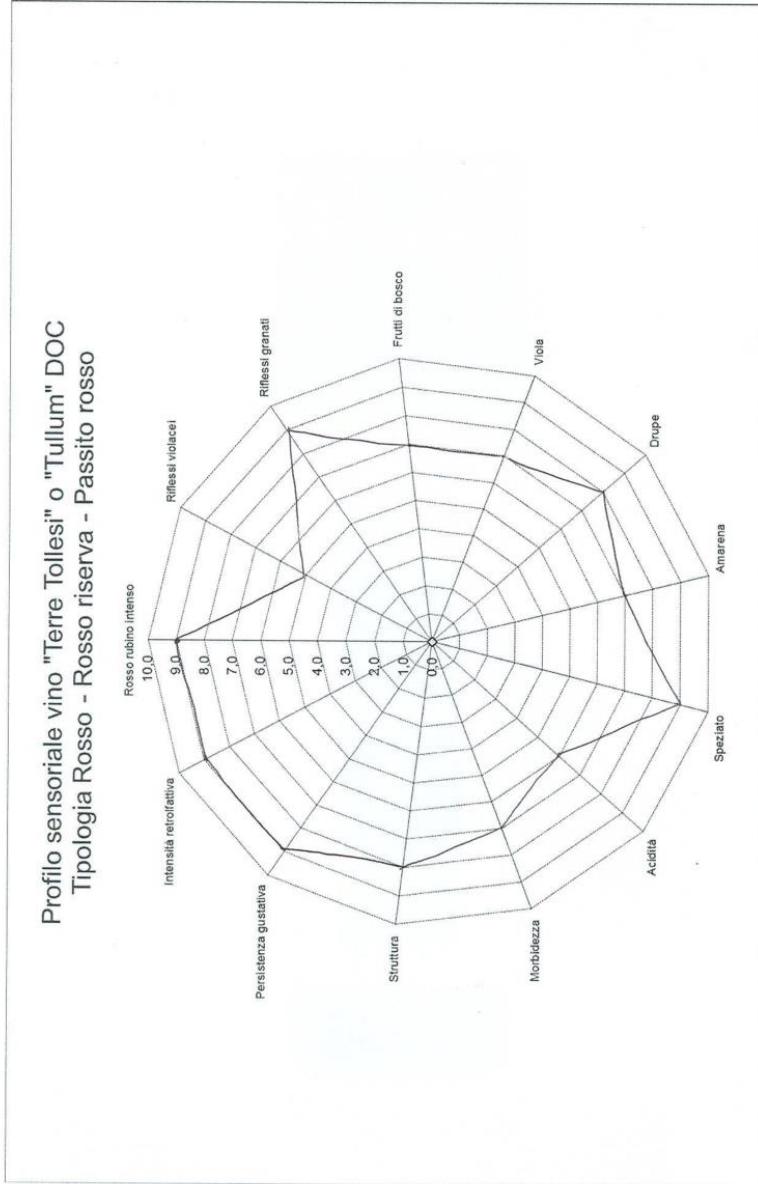
SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO: PERUOLA ABRUZZESE

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: PIAGLIA-DIASPATINA/MACERAZIONE PER 40 GIORNI SUI BUCCE

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: ACCIAIO PER 18 MESI IN ACCIAIO

NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: 3000

PREMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI: _____





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: etcm@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 Mercatologica: VINO

Prodotto dichiarato: TULLUM ROSSO

Descrizione Campione: //

Etichetta Campione: TERRE TOLLESI O TULLUM ROSSO 2012 - N° 2746

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: 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.

Nome Prova e Metodo Analitico	RISULTATI		
	Valore / U.M.	Incertezza	Annotazione
Titolo alcolometrico totale			
OIV-MA-AS312-01A R2009+OIV-MA-AS311-02 R2009			
Titolo alcolometrico volumico	13.10 % vol.	± 0.08	
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)
OIV-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:Rapporto5INC_1_ODBC

PREMI AZIENDA FEUDO ANTICO 2013-2017

- **Mundus Vini Spring Edition 2017**

Rosso Tullum Dop 2012 Medaglia d'argento – Silver Medal

- **Guida Bibenda Vini d'Italia 2017**

Rosso Riserva 2012 Tullum Dop Cinque grappoli (Five bunches)

- **Guida Vitae Ais 2017**

Pecorino Biologico 2015 Tullum Dop 4 Viti (4 Vines)

- **Guida i Vini di Veronelli 2017**

Rosso Riserva 2011 Tullum Dop - Premio Sole 2017 e Super Tre Stelle

- **Guida Slow Wine 2017**

Rosato Biologico Terre di Chieti Igp 2015 Vino Quotidiano (Outstanding Everyday Wine)

Azienda Feudo Antico Premio Bottiglia (Outstanding Winery Award)

- **Guida Vinibuoni d'Italia 2017 ed. Touring Club Italiano**

Pecorino Casadonna Terre Aquilane Igp 2014 – **Vino premiato con la Corona 2017 – Gold Crown**

- **Premio Vino e Cultura «Pescara Abruzzo Wine» 2016**

Feudo Antico - Migliore Azienda Biologica

- **Mundus Vini 2016**

Rosso Riserva 2011 Tullum Dop **Medaglia d'Oro (Gold Medal)**

Rosso Tullum Dop 2012 Medaglia d'argento – Silver Medal

Pecorino, Tullum Dop 2015 Medaglia d'argento – Silver Medal

- **Challenge International du Vin 2016**

Rosso Riserva 2011 Tullum Dop Medaglia d'argento – Silver Medal

- **Sélections Mondiales des Vins Canada 2016**

Rosso 2012 Tullum Dop - **Medaglia d'Oro (Gold Medal)**

- **Concours Mondial de Bruxelles 2016**

Rosso Riserva 2011 Tullum Dop Medaglia d'argento – Silver Medal

- **Sommelier Wine Awards 2016**

Passerina, Tullum Dop 2014 Medaglia d'argento – Silver Medal

Pecorino, Tullum Dop 2015 Medaglia d'argento – Silver Medal

Rosso Riserva, Tullum Dop 2010 **Medaglia di bronzo – Bronze Medal**

- **Decanter World Wine Awards 2016**

Passerina 2015 – Tullum DOP - **Medaglia di bronzo – Bronze Medal**

Rosso 2011 Tullum Dop - **Medaglia di bronzo – Bronze Medal**

Feudo Antico, Pecorino DOP Tullum 2015 – Commended

Feudo Antico, Rosso Riserva DOP Tullum 2010 - Commended

- **5 Star Wine - Vinaly 2016**

Pecorino 2015 Tullum Dop

- **Mundus Vini (Spring Edition) 2016**

Rosso 2012 Tullum Dop **Medaglia d'Oro (Gold Medal)**

Montepulciano d'Abruzzo 2013 Dop **Medaglia d'argento – Silver Medal**

Pecorino 2015 Terre di Chieti Igp **Medaglia d'argento – Silver Medal**

- **Guida Bibenda Vini d'Italia 2016**

Rosso Riserva 2011 Tullum Dop Cinque grappoli (Five bunches)

- **Guida Vitae Ais 2016**

Pecorino Biologico 2014 Tullum Dop 4 Viti (4 Vines)

- **Guida Slow Wine 2016**

Rosato Biologico Terre di Chieti Igp 2014 Vino Quotidiano (Outstanding Everyday Wine)

Azienda Feudo Antico Premio Bottiglia (Outstanding Winery Award)

- **Decanter World Wine Awards 2015**

Rosso 2011 Tullum Dop Commended wine

Rosso Riserva 2010 Tullum Dop **Medaglia di bronzo – Bronze Medal**

- **International Wine Challenge 2015**

Rosso Riserva 2010 Tullum Dop Commended wine

Pecorino Biologico 2014 Tullum Dop Commended wine

- **Concours Mondial de Bruxelles 2015**

Pecorino 2014 Tullum Dop **Medaglia d'argento – Silver Medal**

Passerina 2014 Tullum Dop **Medaglia d'argento – Silver Medal**

Pecorino Biologico 2014 Tullum Dop **Medaglia d'argento – Silver Medal**

Rosso Riserva 2011 Tullum Dop **Medaglia d'argento – Silver Medal**

- **Decanter Asia Wine Awards 2015**

Rosso 2011 Tullum Dop **Medaglia di bronzo – Bronze Medal**

Rosso Riserva 2010 Tullum Dop **Medaglia di bronzo – Bronze Medal**

- **Mundus Vini 2015**

Rosso 2011 Tullum Dop **Medaglia d'Oro (Gold Medal)**

Rosso Riserva 2010 Tullum Dop **Medaglia d'Oro (Gold Medal)**

- **Guida Slow Wine 2015**

Bianco Biologico 2013 Tullum Dop Vino quotidiano (Outstanding Everyday Wine)
Azienda Feudo Antico Premio Bottiglia (Outstanding Winery Award)

- **Challenge International du Vin 2015**

Pecorino 2013 Tullum Dop **Medaglia d'Oro (Gold Medal)**

- **Guida Vitae Ais 2015**

Pecorino Biologico 2013 Tullum Dop 4 Viti (4 Vines)

- **Guida Bibenda Vini d'Italia 2015**

Rosso Riserva 2010 Tullum Dop Cinque grappoli (Five bunches)

- **Pescara Abruzzo Wine 2014**

Azienda Feudo Antico Premio Cantina dell'anno (Winery of the Year Award)

- **Merano Wine & Culinaria Award 2014**

Rosso Riserva 2010 Tullum Dop Bollino rosso (Red Wine Award)
Pecorino Biologico 2013 Tullum Dop Bollino rosso (Red Wine Award)

- **Gran Premio Internazionale del Vino Mundus Vini 2014**

Rosso Riserva 2009 Tullum Dop **Medaglia d'Oro (Gold Medal)**
Pecorino 2013 Tullum Dop Medaglia d'argento – Silver Medal

- **China Wine & Spirits Awards 2014**

Rosso Riserva 2009 Tullum Dop **Medaglia d'Oro (Gold Medal)**
Rosso 2010 Tullum Dop **Medaglia di bronzo – Bronze Medal**

- **Concours Mondial de Bruxelles 2014**

Rosso 2011 Tullum Dop **Medaglia d'Oro (Gold Medal)**
Rosso Riserva 2010 Tullum Dop Medaglia d'argento – Silver Medal

- **Challenge International du Vin Bordeaux 2014**

Rosso Riserva 2009 Tullum Dop **Medaglia di bronzo – Bronze Medal**
Rosso 2010 Tullum Dop **Medaglia di bronzo – Bronze Medal**

- **Guida Bibenda Vini d'Italia 2014**

Rosso Riserva 2009 Tullum Dop Cinque grappoli (Five bunches)

- **Guida Slow Wine 2014**

Azienda Feudo Antico Premio bottiglia (Outstanding Winery Award)

- **International Wine Challenge 2013**

Pecorino 2012 Tullum Dop Medaglia d'argento – Silver Medal

- **Selections Mondiales des Vins Canada 2013**

Pecorino 2012 Tullum Dop **Medaglia d'Oro (Gold Medal)**

Rosso 2010 Tullum Dop Medaglia d'argento – Silver Medal

- **Concours Mondial de Bruxelles 2013**

Passerina 2012 Tullum Dop Medaglia d'argento – Silver Medal

- **Guida Slow Wine 2013**

Azienda Feudo Antico Premio Bottiglia (Outstanding Winery Award)

CONSORZIO DI TUTELA DELLA D.O.C. "TERRE TOLLESI O TULLUM"

Codice fiscale 02273030698

CONSORZIO DI TUTELA DELLA D.O.C. "TERRE TOLLESI O TULLUM"

Codice fiscale 02273030698 – Partita iva 02273030698
VIA SANTA LUCIA 4 - 66010 TOLLO CH
Numero R.E.A. 165720
Registro Imprese di CHIETI n. 02273030698
Capitale Sociale Lit i.v.

ESTRATTO VERBALE DI ASSEMBLEA

Addi 30.05.2017 presso la sede sociale in Via Santa Lucia 4 - Tollo (CH), si è riunita in seconda convocazione, la prima essendo andata deserta, l'assemblea ordinaria dei soci della società CONSORZIO DI TUTELA DELLA D.O.C. "TERRE TOLLESI O TULLUM", per discutere e deliberare sul seguente ordine del giorno:

- 1) Proposta DOCG TULLUM, discussione e determinazione;
- 2) Approvazione bilancio chiuso al 31.12.2016;
- 3) Comunicazione del Presidente;
- 4) Varie ed eventuali.

Alle ore 20,10, constatata la regolarità della convocazione, la presenza *in proprio o per delega* dei signori consorziati:

Susini Veglia, Società Cooperativa Agricola Cantina Sociale Tollo rappresentata da Gagliardi Luciano come da verbale n. 1316 del 26.05.2017, Società Cooperativa Agricola Coltivatori Diretti rappresentata da Presidente Colantuono Licio, Radica Giacomo che rappresentano (in proprio e per delega) il **100 %** dei voti complessivi spettanti all'Assemblea;

il Presidente del Consiglio di amministrazione Dott. Tonino Verna dichiara validamente costituita l'assemblea a norma di legge ed abilitata a deliberare su quanto posto all'ordine del giorno, ne assume la presidenza a norma di statuto e chiama il signor Di Pillo Domenico a svolgere le funzioni di segretario.

Il Presidente comunica a tutti di aver invitato come ospite il Sindaco del Comune di Tollo, Dott. Angelo Radica, a cui cede la parola.

Il Sindaco esprime la propria gratitudine per l'invito e si complimenta con tutti per l'opera dei consorziati, produttori, vinificatori e tecnici che hanno reso possibile, prima l'ottenimento del riconoscimento di una delle più piccole DOC d'Italia e oggi la richiesta di riconoscimento della DOCG. Afferma che il comune risulta essere il più vitato d'Italia e pertanto il riconoscimento della DOCG rappresenta la giusta evoluzione per questo territorio da sempre vocato alla vitivinicoltura. Tutto questo ha portato ad un miglioramento economico e ha favorito, nel tempo, la diffusione dei propri vini ed il nome di Tollo in tutto il mondo. Nell'augurare un buon lavoro e nella speranza di un presto e giusto riconoscimento della DOCG si allontana dalla sede.

Sul primo punto all'ordine del giorno il Presidente, ricorda a tutti che la denominazione DOCG è riservata ai vini già riconosciuti a denominazione di origine controllata (DOC) da almeno dieci anni e che siano ritenuti di particolare pregio in relazione alle caratteristiche qualitative intrinseche, che abbiano una rinomanza e valorizzazione commerciale a livello nazionale e internazionale. Comunica, inoltre,

CONSORZIO DI TUTELA DELLA D.O.C. "TERRE TOLLESI O TULLUM"

Codice fiscale 02273030698

che la legislazione attuale ha ridotto il limite temporale dei 10 anni in 7 anni e pertanto si rende utile farne richiesta. A tale proposito il Consiglio di amministrazione nella seduta del 15.03.2017 ha incaricato il Dott. Sitti Antonio, agronomo, di istruire tutta la parte burocratica e viene chiamato ad illustrare il nuovo disciplinare della DOCG mettendolo in relazione con il disciplinare della DOC che qui di seguito viene riportato per intero:

Testo Vigente	Testo proposto
<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "TERRE TOLLESI" O "TULLUM"</p> <p>Approvato con D.M. 23.07.2008 G.U. 179 – 1.08.2008 Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 03.10.2012 G.U. 244 – 18.10.2012 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 7.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p> <p>Articolo 1 <i>Denominazione e vini</i> 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, Novelle, Pecorino, Passerina, Falanghina, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Passito bianco, Passito rosso, Spumante.</p> <p>Articolo 2 <i>Base ampelografica</i> I vini della denominazione di origine controllata "Terre Tollesi" o "Tullum" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: "Terre Tollesi" o "Tullum" Bianco, "Terre Tollesi" o "Tullum" Bianco superiore: Trebbiano toscano o/o Abruzzese minimo 75%.</p>	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "TERRE TOLLESI" O "TULLUM"</p> <p><i>Omissis</i></p> <p>Articolo 1 <i>Denominazione e vini</i> La denominazione di origine controllata e garantita "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: Rosso, Rosso riserva, Pecorino, Passerina, Passito rosso.</p> <p>Articolo 2 <i>Base ampelografica</i> I vini della denominazione di origine controllata e garantita "Terre Tollesi" o "Tullum" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:</p>

CONSORZIO DI TUTELA DELLA D.O.C. "TERRE TOLLESI O TULLUM"

Codice fiscale 02273030698

~~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.~~

~~"Terre Tollesi" o "Tullum" Rosso: Montepulciano per almeno il 90%.~~

~~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.~~

~~"Terre Tollesi" o "Tullum" Rosso Riserva: Montepulciano 90%.~~

~~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.~~

~~"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 di colore analogo, 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 al 90%.~~

~~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.~~

~~"Terre Tollesi" o "Tullum" Spumante: Chardonnay minimo 60%.~~

~~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.~~

~~"Terre Tollesi" o "Tullum" Novello: Montepulciano minimo 90%.~~

~~Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, a bacca~~

"Terre Tollesi" o "Tullum" Rosso: Montepulciano 95%

"Terre Tollesi" o "Tullum" Rosso Riserva: Montepulciano 95%.

"Terre Tollesi" o "Tullum" Passito Rosso: Montepulciano 95%.

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 5%, presenti in ambito aziendale.

~~di colore analogo, 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" con le seguenti specificazioni: Pecorino, Passerina, ~~Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Falanghina~~ devono essere ottenuti per almeno il 90% da uno dei sopraccitati vitigni.

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.

I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, come sopra richiamato, 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 presente disciplinare.~~

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

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.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Terre Tollesi" o "Tullum" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario solo i vigneti compresi nei territori di cui all'articolo 3 e con un'altitudine non inferiore agli 80 metri sul livello del mare, con buona sistemazione idraulico – agraria. Sono esclusi tutti i terreni di fondovalle.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura

"Terre Tollesi" o "Tullum" con le seguenti specificazioni: Pecorino, Passerina, devono essere ottenuti per almeno il 90% da uno dei sopraccitati vitigni.

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.

I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata **e garantita** "Terre Tollesi" o "Tullum" devono essere raccolte esclusivamente nella zona di produzione che comprende l'intero territorio del Comune di Tollo.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata **e garantita** "Terre Tollesi" o "Tullum" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario solo i vigneti compresi nei territori di cui all'articolo 3 e con un'altitudine non inferiore agli 80 metri sul livello del mare, con buona sistemazione idraulico – agraria. Sono esclusi tutti i terreni di fondovalle.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura

CONSORZIO DI TUTELA DELLA D.O.C. "TERRE TOLLESI O TULLUM"

Codice fiscale 02273030698

devono essere quelli generalmente usati e 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 **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.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

Le produzioni massime di uva per ettaro ed i titoli alcolometrici volumici minimi sono i seguenti:

Tipologia	Produzione % t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
Terre Tollesi o Tullum Bianco	13	11.00
Terre Tollesi o Tullum Rosso	12	12.00
Terre Tollesi o Tullum Bianco Super.	10	11.50
Terre Tollesi o Tullum Rosso Riserva	9	12.50
Terre Tollesi o Tullum Passito Bianco	10	11.00
Terre Tollesi o Tullum Passito Rosso	10	12.00

devono essere quelli generalmente usati e 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 1600 ceppi/ettaro per la pergola abruzzese e 4000 ceppi ettaro per i filari.**

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.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

Le produzioni massime di uva per ettaro ed i titoli alcolometrici volumici minimi sono i seguenti:

Tipologia	Produzione t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
Terre Tollesi o Tullum Rosso	12	12.00
Terre Tollesi o Tullum Rosso Riserva	9	12.50
Terre Tollesi o Tullum Passito Rosso	12	12.00
Terre Tollesi o Tullum Pecorino	9	12.00
Terre Tollesi o Tullum Passerina	9	11.50

CONSORZIO DI TUTELA DELLA D.O.C. "TERRE TOLLESI O TULLUM"

Codice fiscale 02273030698

Terre Tollesi o Tullum Spumante	12	10. 00		
Terre Tollesi o Tullum Pecorino	9	12. 00		
Terre Tollesi o Tullum Passerina	9	11. 50		
Terre Tollesi o Tullum Falanghina	9	11. 50		
Terre Tollesi o Tullum Merlot	10	12. 00		
Terre Tollesi o Tullum Cabernet S.	10	12. 00		
Terre Tollesi o Tullum Sangiovese	12	11. 00		
Terre Tollesi o Tullum Novello	12	11. 00		
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. In annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "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 per tutto il prodotto. Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite. Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro ammessa è: I e II anno Produzione ammessa: 0 III anno Produzione ammessa: 60% IV anno e succes. Produzione ammessa: 100%			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. In annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "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. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto. Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite. Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro ammessa è: I e II anno Produzione ammessa: 0 III anno Produzione ammessa: 60% IV anno e succes. Produzione ammessa: 100%	

Articolo 5*Norme per la vinificazione*

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.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2).

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

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo 1, 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 allo schedario della stessa D.O.C. o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite, con l'esclusione della tipologia passito.

È ammessa la colmatura dei vini destinati alla denominazione di origine di cui all'art. 1 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~~, qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla

Articolo 5*Norme per la vinificazione*

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.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 35, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 238/2016

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

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo 1, 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 allo schedario della stessa D.O.C.G o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite, con l'esclusione della tipologia passito.

È ammessa la colmatura dei vini destinati alla denominazione di origine di cui all'art. 1 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,

CONSORZIO DI TUTELA DELLA D.O.C. "TERRE TOLLESI O TULLUM"

Codice fiscale 02273030698

denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto. ~~Per le denominazioni "Terre Tollesi" e "Tullum" Passito Bianco e "Terre Tollesi" o "Tullum" Passito Rosso~~ la resa massima in vino non deve essere superiore al 45% del rapporto uva fresca/vino.

~~Il vino a denominazione di origine controllata "Terre Tollesi" o "Tullum rosso", imbottigliato entro il 31 dicembre 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.~~

Nella vinificazione del vino "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.

Per i vini a denominazione di origine controllata "Terre Tollesi" o "Tullum" ~~bianco, nonché per i vini "Terre Tollesi" e "Tullum" con specificazione di vitigno a bacca bianca di cui all'articolo 2~~ l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

I vini a denominazione di origine controllata "Terre Tollesi" o "Tullum" Rosso, ~~nonché i vini "Terre Tollesi" e "Tullum" con specificazione di vitigno a bacca rossa di cui all'articolo 2~~ non possono essere immessi al consumo prima del 1° gennaio del secondo anno successivo a quello della raccolta delle uve.

~~Il vino a denominazione di origine controllata "Terre Tollesi" o "Tullum" Bianco Superiore non può essere immesso al consumo prima del 31 marzo dell'anno successivo a quello della raccolta delle uve.~~

Il vino a denominazione di origine

compreso l'eventuale arricchimento, è del 70% per tutte le tipologie; qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata **e garantita**; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata **e garantita** per tutto il prodotto. **Per la denominazione "Terre Tollesi" o "Tullum" Passito Rosso** la resa massima in vino non deve essere superiore al 45% del rapporto uva fresca/vino.

Nella vinificazione del vino "Terre Tollesi" o "Tullum" **Passito 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.

Per i vini a denominazione di origine controllata **e garantita** "Terre Tollesi" o "Tullum" **con specificazione del vitigno Pecorino o Passerina**, l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata **e garantita** "Terre Tollesi" o "Tullum" **Rosso**, **non può essere immesso** al consumo prima del 1° gennaio del secondo anno successivo a quello della raccolta delle uve.

Il vino a denominazione di origine

CONSORZIO DI TUTELA DELLA D.O.C. "TERRE TOLLESI O TULLUM"

Codice fiscale 02273030698

controllata "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. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione controllata "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.~~

~~- Odore: fruttato, fine.~~

~~- Sapore: secco, armonico, con eventuale retrogusto amarognolo.~~

~~- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.~~

~~- Acidità Totale: 4,50 g/l;~~

~~- Estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l.~~

"Terre Tollesi" o "Tullum" Rosso:

- Colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei.

- Odore: vinoso, tenue, gradevole

- Sapore: asciutto, pieno, leggermente tannico.

- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.

- Acidità Totale 4,50 g/l.

- Estratto non riduttore minimo: 26,00 gr/l.

~~"Terre Tollesi" o "Tullum" Novello:~~

~~- Colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei;~~

~~- Odore: fruttato.~~

~~- Sapore: fresco, armonico, vellutato.~~

~~- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.~~

~~- Acidità Totale minimo 5,00 g/l.~~

~~- Estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.~~

"Terre Tollesi" o "Tullum" Pecorino:

- Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

- Odore: fruttato, fine, caratteristico.

- Sapore: secco, fresco, sapido,

controllata **e garantita** "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 **recipienti o contenitori** di legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione controllata **e garantita** "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" Rosso:

- Colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei.

- Odore: vinoso, tenue, gradevole

- Sapore: asciutto, pieno, leggermente tannico.

- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.

- Acidità Totale **5,00** g/l.

- Estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre Tollesi" o "Tullum" Pecorino:

- Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

- Odore: fruttato, fine, caratteristico.

- Sapore: secco, fresco, sapido,

CONSORZIO DI TUTELA DELLA D.O.C. "TERRE TOLLESI O TULLUM"

Codice fiscale 02273030698

<p>armonico.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. - Acidità Totale: 5,00 g/l. - Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l. <p>"Terre Tollesi" o "Tullum" Passerina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore: giallo paglierino tenue. - Odore: fruttato, delicato, caratteristico. - Sapore: secco, fresco, armonico. - Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. - Acidità Totale: 5,00 g/l. - Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l. <p>"Terre Tollesi" o "Tullum" Falanghina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore: giallo paglierino molto tenue; - Odore: fruttato, delicato, caratteristico. - Sapore: gradevolmente asciutto, armonico; - Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. - Acidità Totale: 4,50 g/l.; - Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l. <p>"Terre Tollesi" o "Tullum" Merlot:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore: rosso rubino. - Odore: vinoso, caratteristico. - Sapore: asciutto, caratteristico; - Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. - Acidità Totale: 5,0 g/l. - Estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l. <p>"Terre Tollesi" o "Tullum" Cabernet Sauvignon:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore: rosso rubino. - Odore: vinoso, caratteristico. - Sapore: vinoso, pieno, caratteristico; - Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. - Acidità Totale: 4,50 g/l.; - Estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l. <p>"Terre Tollesi" o "Tullum" Sangiovese:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore: rosso rubino con delicati riflessi violacei. - Odore: vinoso, caratteristico. - Sapore: asciutto, morbido, vellutato. - Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. - Acidità Totale: 4,50 g/l. 	<p>armonico.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. - Acidità Totale: 5,00 g/l. - Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l. <p>"Terre Tollesi" o "Tullum" Passerina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore: giallo paglierino tenue. - Odore: fruttato, delicato, caratteristico. - Sapore: secco, fresco, armonico. - Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. - Acidità Totale: 5,00 g/l. - Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.
---	---

CONSORZIO DI TUTELA DELLA D.O.C. "TERRE TOLLESI O TULLUM"

Codice fiscale 02273030698

<p>- Estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.</p> <p>"Terre Tollesi" o "Tullum" Passito Bianco:</p> <p>— Colore: da giallo paglierino all'ambrato.</p> <p>- Odore: etereo e caratteristico.</p> <p>— Sapore: dolce, armonico, caratteristico.</p> <p>- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui almeno 13,00% vol. svolto.</p> <p>- Acidità Totale: 4,50 g/l.;</p> <p>- Estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.</p> <p>"Terre Tollesi" o "Tullum" Passito Rosso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore: rosso rubino tendente al granata. - Odore: caratteristico, accentuato. - Sapore: armonico, dolce, caratteristico. - Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui almeno il 13,00% vol. svolto. - Acidità Totale: 4,50 g/l. - Estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l. <p>"Terre Tollesi" o "Tullum" Spumante:</p> <p>- Colore: giallo paglierino.</p> <p>- Odore: caratteristico, gradevole.</p> <p>— Sapore: da brut nature a dolce, armonico, gradevole, caratteristico.</p> <p>- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.</p> <p>- Acidità Totale: 5,00 g/l.</p> <p>- Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.</p> <p>"Terre Tollesi" o "Tullum" Bianco Superiore:</p> <p>- Colore: giallo paglierino.</p> <p>- Odore: fruttato, intenso, caratteristico.</p> <p>- Sapore: asciutto, pieno, armonico.</p> <p>- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.</p> <p>- Acidità Totale: 4,50 g/l.</p> <p>- Estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.</p> <p>"Terre Tollesi" o "Tullum" Rosso Riserva:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee, tendenti al granata con l'invecchiamento. - Odore: intenso, caratteristico. 	<p>"Terre Tollesi" o "Tullum" Passito Rosso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore: rosso rubino tendente al granata. - Odore: caratteristico, accentuato. - Sapore: armonico, dolce, caratteristico. - Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui almeno il 13,00% vol. svolto. - Acidità Totale: 5,00 g/l. - Estratto non riduttore minimo: 30,00 g/l. <p>"Terre Tollesi" o "Tullum" Rosso Riserva:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee, tendenti al granata con l'invecchiamento. - Odore: intenso, caratteristico.
--	--

- Sapore: asciutto, pieno, armonico, vellutato.
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol.
- Acidità Totale: 5,00 g/l.
- Estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato e similari.

È 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.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Terre Tollesi" o "Tullum" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale **ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.**

- Sapore: asciutto, pieno, armonico, vellutato.
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol.
- Acidità Totale: 5,00 g/l.
- Estratto non riduttore minimo: 28 g/l.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole **alimentari e forestali** modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato e similari.

È 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.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata **e garantita** "Terre Tollesi" o "Tullum" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale **ai sensi dell'art. 31 comma 10, del decreto legislativo n. 238/2016.**

CONSORZIO DI TUTELA DELLA D.O.C. "TERRE TOLLESI O TULLUM"

Codice fiscale 02273030698

Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata "Terre Tollesi" o "Tullum" deve figurare l'annata di produzione.

Articolo 8

Confezionamento

I vini di cui all'articolo 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro del seguente volume nominale: litri ~~0,200; 0,250;~~ 0,375; 0,500; 0,750; 1,500; 3,000 ed altri formati speciali da litri 4,500; 6,000; 9,000; 12,000; 15,000. 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.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

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 fondo valle. Il pH è sub-alcalino o alcalino 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,

Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata **e garantita** "Terre Tollesi" o "Tullum" deve figurare l'annata di produzione.

Articolo 8

Confezionamento

I vini di cui all'articolo 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro del seguente volume nominale: litri 0,375; 0,500; 0,750; 1,500; 3,000 ed altri formati speciali da litri 4,500; 6,000; 9,000; 12,000; 15,000. Sono ammesse soltanto bottiglie **di vetro** aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio. Per la tappatura valgono le norme comunitarie e nazionali in vigore. **Sono comunque esclusi il tappo corona e di vetro.**

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

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 fondo valle. Il pH è sub-alcalino o alcalino 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

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.

L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è superiore ai 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia delle varietà a bacca bianca sia di quelle a bacca rossa.

Fattori umani rilevanti per il legame.

La presenza della vite e del vino nell'area interessata risale all'epoca romana. Ne fa fede e testimonianza il rinvenimento in alcune contrade di Tollo di dolia da vino e celle vinarie intere ed a frammenti. Inoltre, nel circondario di Tollo sono stati rinvenuti resti che testimoniano l'esistenza di alcune "villae rusticae" romane che rappresentano i primi esempi di grande azienda agricola organizzata nella quale la coltivazione della vite è una tra le principali attività svolte.

Dopo la caduta dell'Impero romano, sia ai Longobardi che ai Normanni non era sfuggita la felice posizione dell'ager tollese ed un documento del 1062 parla del castrum Tullum posto "capofine" in mezzo a 50 Tomoli di terreno. Nella storica suddivisione dell'Abruzzo decretata il 5 ottobre del 1273 da Carlo D'Angiò dopo la conquista del Regno Svevo, l'attuale territorio di Tollo venne ascritto all'Aprutium Citra. In seguito, nel 1300, Carlo D'Angiò operò un'ulteriore divisione amministrativa dell'Aprutium Citra e Tollo fu inclusa nella circoscrizione di Theate Minori ed il toponimo appare nei "Registri Angioini" nella forma di TULLUM.

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.

L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è superiore ai 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia delle varietà a bacca bianca sia di quelle a bacca rossa.

Fattori umani rilevanti per il legame.

La presenza della vite e del vino nell'area interessata risale all'epoca romana. Ne fa fede e testimonianza il rinvenimento in alcune contrade di Tollo di dolia da vino e celle vinarie intere ed a frammenti. Inoltre, nel circondario di Tollo sono stati rinvenuti resti che testimoniano l'esistenza di alcune "villae rusticae" romane che rappresentano i primi esempi di grande azienda agricola organizzata nella quale la coltivazione della vite è una tra le principali attività svolte.

Dopo la caduta dell'Impero romano, sia ai Longobardi che ai Normanni non era sfuggita la felice posizione dell'ager tollese ed un documento del 1062 parla del castrum Tullum posto "capofine" in mezzo a 50 Tomoli di terreno. Nella storica suddivisione dell'Abruzzo decretata il 5 ottobre del 1273 da Carlo D'Angiò dopo la conquista del Regno Svevo, l'attuale territorio di Tollo venne ascritto all'Aprutium Citra. In seguito,

Nel basso Medio Evo e, successivamente, fra il 1400 ed il 1500, è documentato un forte movimento commerciale dal porto di Ortona dal quale partivano navi cariche di "caratelli" di vino e, certamente, molto di quel vino proveniva proprio dalla zona di Tollo.

Alle soglie dell'età moderna, nel 1776, nel Regno di Napoli il vino di Tollo era già famoso tanto da essere celebrato nei componimenti poetici del frate Bernardo Maria Valera pubblicati nel 1835 che definisce la zona di Tollo come: "Piccola terra nell'Abruzzo Citeriore, e non molto lontana dal mare Adriatico, di amena situazione, e celebre pel suo vino rosso, rubino, volgarmente detto Lacrima". All'inizio dell'800 il vino di Tollo è ormai noto in tutta Italia: il Giustiniani nel Dizionario Geografico Ragionato del Regno di Napoli compilato nel 1805 scrive in Tollo.... "il vino vi riesce di buona qualità". Dopo l'Unità d'Italia Tollo viene descritta nel Dizionario Geografico d'Italia stampato tra il 1875 ed il 1878 come segue: "Il suo territorio si stende in collina ...Le principali produzioni e commerci consistono nei vini, che sono squisiti e nell'olio...". Nei censimenti del 1923 e del 1929 a Tollo risultavano coltivati a vigna circa 200 ettari per una produzione di 6.650 quintali di uva.

Dopo l'oscura parentesi della seconda guerra mondiale, nella quale Tollo fu letteralmente rasa al suolo, lo sviluppo dell'economia agricola si è basata fondamentalmente sull'attività vitivinicola ed oggi il territorio tollese è uno tra i più importanti per la vitivinicoltura regionale.

Comunque, accanto alle tradizioni ed alle radici storiche, un ruolo molto importante va attribuito anche all'incidenza dei fattori umani che diventano spesso fondamentali poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, oggi si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche di tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti*: i vini rossi, base – riserva - **novelle** e passito, sono ottenuti utilizzando

nel 1300, Carlo D'Angiò operò un'ulteriore divisione amministrativa dell'Abruzzo e Tollo fu inclusa nella circoscrizione di Theate Minori ed il toponimo appare nei "Registri Angioini" nella forma di TULLUM.

Nel basso Medio Evo e, successivamente, fra il 1400 ed il 1500, è documentato un forte movimento commerciale dal porto di Ortona dal quale partivano navi cariche di "caratelli" di vino e, certamente, molto di quel vino proveniva proprio dalla zona di Tollo.

Alle soglie dell'età moderna, nel 1776, nel Regno di Napoli il vino di Tollo era già famoso tanto da essere celebrato nei componimenti poetici del frate Bernardo Maria Valera pubblicati nel 1835 che definisce la zona di Tollo come: "Piccola terra nell'Abruzzo Citeriore, e non molto lontana dal mare Adriatico, di amena situazione, e celebre pel suo vino rosso, rubino, volgarmente detto Lacrima". All'inizio dell'800 il vino di Tollo è ormai noto in tutta Italia: il Giustiniani nel Dizionario Geografico Ragionato del Regno di Napoli compilato nel 1805 scrive in Tollo.... "il vino vi riesce di buona qualità".

Dopo l'Unità d'Italia Tollo viene descritta nel Dizionario Geografico d'Italia stampato tra il 1875 ed il 1878 come segue: "Il suo territorio si stende in collina ...Le principali produzioni e commerci consistono nei vini, che sono squisiti e nell'olio...". Nei censimenti del 1923 e del 1929 a Tollo risultavano coltivati a vigna circa 200 ettari per una produzione di 6.650 quintali di uva.

Dopo l'oscura parentesi della seconda guerra mondiale, nella quale Tollo fu letteralmente rasa al suolo, lo sviluppo dell'economia agricola si è basata fondamentalmente sull'attività vitivinicola ed oggi il territorio tollese è uno tra i più importanti per la vitivinicoltura regionale.

Comunque, accanto alle tradizioni ed alle radici storiche, un ruolo molto importante va attribuito anche all'incidenza dei fattori umani che diventano spesso fondamentali

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

poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, oggi si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche di tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti:* i **vini rossi, base - riserva 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 5%**

I vini bianchi invece utilizzano come base il vitigno Pecorino o Passerina 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 10%.

- *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 **non può essere inferiore a 1.600 ceppi/ettaro per la pergola abruzzese ed a 4.000 ceppi ettaro per i filari** 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 **12 tonnellate** per ettaro.

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini:* sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi e bianchi tranquilli, adeguatamente

CONSORZIO DI TUTELA DELLA D.O.C. "TERRE TOLLESI O TULLUM"

Codice fiscale 02273030698

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 al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione e garantire l'origine. **Per i vini passiti, 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 prima di essere immessi al consumo devono subire un periodo più o meno lungo di affinamento: in particolare il rosso non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio del secondo anno successivo a quello della vendemmia mentre il rosso riserva prevede un invecchiamento minimo di due anni, di cui sei mesi in **botti** di legno.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

I vitigni Montepulciano, base essenziale dei vini rossi della presente denominazione, e Trebbiano, base essenziale dei vini bianchi, hanno trovato nell'area interessata una particolare acclimatazione e differenziazione, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nei vini "Terre Tollesi" o "Tullum". **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.

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 al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione e garantire l'origine. **Per il vino passito 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 prima di essere immessi al consumo devono subire un periodo più o meno lungo di affinamento: in particolare il rosso non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio del secondo anno successivo a quello della vendemmia mentre il rosso riserva prevede un invecchiamento minimo di due anni, di cui sei mesi in **contenitori o recipienti** di legno.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

Il vitigno Montepulciano, base essenziale dei vini rossi della presente denominazione, ha trovato nell'area interessata una particolare acclimatazione e differenziazione, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nei vini "Terre Tollesi" o "Tullum". La denominazione comprende diverse tipologie di prodotto: **il rosso, anche nella versione riserva e passito, e soprattutto vini con specificazione di vitigno (autoctoni) quali il Pecorino e la Passerina**, 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.**

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

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.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo
 Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare
 Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 ROMA
 Telefono +39 06 54228675
 Fax +39 06 54228692

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 con specificazione del vitigno sono di colore giallo paglierino tenue, con sentori floreali e fruttati, intensi, freschi e piacevoli e rispondono pienamente ai caratteri tipici e peculiari della varietà.**

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

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 ai due vitigni autoctoni per eccellenza ossia il Pecorino e la Passerina**, 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.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo
 Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare
 Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 ROMA
 Telefono +39 06 54228675
 Fax +39 06 54228692

CONSORZIO DI TUTELA DELLA D.O.C. "TERRE TOLLESI O TULLUM"

Codice fiscale 02273030698

<p>Website: www.agroqualita.it e-mail: agroqualita@agroqualita.it e-mail: Vini.Abruzzo@agroqualita.it La società Agroqualità – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare – S.p.A. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.</p> <p>In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).</p>	<p>Website: www.agroqualita.it e-mail: agroqualita@agroqualita.it e-mail: Vini.Abruzzo@agroqualita.it La società Agroqualità – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare – S.p.A. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo dell'art.64 della legge n.238/2016 (ex Art. 13 del decreto legislativo n. 61/2010) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.</p> <p>In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.</p>
--	---

Prende la parola Colantuono Licio in qualità di Presidente della Società Cooperativa Agricola Coltivatori Diretti complimentandosi per il lavoro svolto dal Dott. Sitti Antonio ed esprime il proprio assenso alla richiesta di riconoscimento della DOCG ed al suo nuovo disciplinare. Ricorda a tutti l'importanza di questo riconoscimento per i produttori/contadini di Tollo che vedono così premiata la vocazione di un territorio con più di mille anni di vitivinicoltura alle spalle. Senz'altro questo riconoscimento rappresenta anche il giusto coronamento ad anni di studi e prove di vinificazioni al fine di ottenere degli eccellenti vini.

Successivamente prende la parola Gagliardi Luciano in rappresentanza della Società Cooperativa Agricola Cantina Sociale Tollo ricordando a tutti l'impegno e la dedizione dei produttori, fin dal 2008, per ottenere il riconoscimento dell'allora DOC, ora DOP, TULLUM che rappresentava una delle più piccole DOP d'Italia che insiste su di un territorio molto specifico e limitato ovvero il comune di Tollo. Con essa è stato riconosciuto la storia e la vocazione di un territorio che conta più di mille anni di vitivinicoltura. Esprime il più ampio assenso affinché il consorzio ottenga il riconoscimento della DOCG e riconosce che il disciplinare appena letto e confrontato risulta esprimere al meglio le

CONSORZIO DI TUTELA DELLA D.O.C. "TERRE TOLLESI O TULLUM"

Codice fiscale 02273030698

necessità e la storia delle vinificazione delle uvee e vini destinati a rivendicare tale riconoscimento.

Interviene il Dott. Giacomo Radica, in qualità di titolare della propria azienda agricola, ricordare che la Tullum è la prima DOC nata per valorizzare la specificità di un territorio da sempre vocato alla vitivinicoltura e la rigidità dei parametri produttivi ne rappresenta l'elemento caratterizzante. Esprime il più ampio assenso ad inoltrare la richiesta di riconoscimento della DOCG con il suo disciplinare come appena letto e revisionato.

Pertanto dopo ampia lettura e confronto ed al termine degli interventi tutti unanimi approvano il disciplinare della DOCG TULLUM e di proseguire nell'inoltro di tutte le domande e richieste al fine di ottenere il riconoscimento DOCG.

Omissis

Al quarto punto dell'ordine del giorno poiché nessuno chiesto la parola, alle ore 21.40 la seduta è tolta previa redazione, lettura e approvazione del presente verbale.

Il segretario

Il presidente



**CONSORZIO DI TUTELA DOC "TERRE TOLLESI O TULLUM"**

Sede legale: Via S. Lucia n.4 - 66010 TOLLO (CH)

Tel. 0871 96251 PEC: _____

Prot. N. _____ del _____

Spett.le
Agroqualità SpA
Sede di Pescara - Ufficio Vini
Via Tiburtina Valeria, 97/49
65129 PESCARA

Email: vini.abruzzo@agroqualita.it

Oggetto: modifica della denominazione di origine controllata "Terre Tollesi" o "Tullum" finalizzata al passaggio/riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita. **Richiesta dichiarazione di rappresentatività ex art.4, c.2 lett. c) del DM 7 novembre 2012.**

Il sottoscritto Tonino Verna nato a Tollo (CH) il 09.06.1954 C.F. VRNTNN54H09L194B, residente in Tollo (CH) C.da S. Pietro n.3 CAP 66010, in qualità di legale rappresentante del **Consorzio di Tutela DOC "Terre Tollesi o Tullum"**, con sede legale in TOLLO (CH) Via S. Lucia n. 4 - CAP 66010, Codice Fiscale: 02273030698, con la presente chiede a codesto Organismo di Controllo di certificare la rappresentatività dei soggetti sottoscrittori della richiesta di modifica in oggetto (vedasi n. 3 schede allegate) al fine di procedere alla presentazione dell'istanza per il riconoscimento della DOCG.

In particolare si chiede di certificare:

- 1) La percentuale di rappresentatività dei soggetti che conducono vigneti dichiarati allo schedario viticolo per la denominazione interessata;
- 2) La percentuale di rappresentatività della superficie totale dichiarata allo schedario viticolo per la denominazione interessata, oggetto di rivendicazione produttiva nell'ultimo biennio (2015/2016 e 2016/2017);

In attesa di puntuale riscontro, si inviano cordiali saluti

Il Presidente del Consorzio di Tutela DOC Tullum
Dott. Tonino Verna



**RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO DELLA
D.O.C.G. "TERRE TOLLESI" O "TULLUM".**

Il sottoscritto VERNA TONINO in qualità di Legale Rappresentante
dell'azienda/cantina CANTINA TOLLO
con sede in Via GARIBOLDI N. 68 CAP 66010
Comune di Tollo Provincia di CH

CHIEDE

Il riconoscimento della D.O.C.G. "TERRE TOLLESI" o "TULLUM", secondo il disciplinare di produzione proposto.

A tal fine dichiara:

SUPERFICIE ISCRITTA ALL'ALBO DEI VIGNETI DELLA D.O.C. "TERRE TOLLESI" o "TULLUM":

Comune di iscrizione: Tollo Provincia di: CHIETI

Superficie iscritta (mq.): ^{HA} 12.1037

SUPERFICIE DENUNZIATA A D.O.C.	Campagna 2015/16 ^{HA} mq. <u>10.05.33</u>
	Campagna 2016/17 ^{HA} mq. <u>10.27.54</u>

PRODUZIONE DENUNZIATA UVA D.O.C.	Campagna 2015/16 Kg. <u>99243</u>
	Campagna 2016/17 Kg. <u>90597</u>

PRODUZIONE DENUNZIATA VINO D.O.C.	Campagna 2015/16 Litri <u>66504</u>
	Campagna 2016/17 Litri <u>72402</u>

Data 16-05-2017

Firma [Handwritten Signature]



**RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO DELLA
D.O.C.G. "TERRE TOLLESI" O "TULLUM".**

Il sottoscritto COLANTUONO LICIO in qualità di PRESIDENTE
della cantina SOC. COP. AGR. COLTIVATORI DIRETTI TOLLO
con sede in Via Don Morosini N. 104 CAP 66010 Comune di TOLLO Provincia di CHIETI

CHIEDE

Il riconoscimento della D.O.C.G. "TERRE TOLLESI" o "TULLUM", secondo il disciplinare di produzione proposto.

A tal fine dichiara:

SUPERFICIE ISCRITTA ALL'ALBO DEI VIGNETI DELLA D.O.C. "TERRE TOLLESI" o "TULLUM":

Comune di iscrizione: Tollo Provincia di: Chieti

Superficie iscritta (mq.): 71.203


SUPERFICIE DENUNZIATA A D.O.C.	Campagna 2015/16 mq. 64.719
	Campagna 2016/17 mq. 71.203

PRODUZIONE DENUNZIATA UVA D.O.C.	Campagna 2015/16 Kg. 64.238
	Campagna 2016/17 Kg. 70.105

PRODUZIONE DENUNZIATA VINO D.O.C.	Campagna 2015/16 Litri 44.966
	Campagna 2016/17 Litri 49.073

Data 12/05/2017

Firma


**Soc. Coop. Agricola
COLTIVATORI DIRETTI TOLLO
Il Presidente
Licio Colantuono**

**RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO DELLA
D.O.C.G. "TERRE TOLLESI" O "TULLUM".**

Il sottoscritto GIACOMO RADICA in qualità di TITOLARE
dell'azienda/cantina AZ. AGR. GIACOMO RADICA
con sede in Via PIANA MOZZONE N 4 CAP 66010
Comune di Tollo Provincia di CH

CHIEDE

Il riconoscimento della D.O.C.G. "TERRE TOLLESI" o "TULLUM", secondo il disciplinare di produzione proposto.

A tal fine dichiara:

SUPERFICIE ISCRITTA ALL'ALBO DEI VIGNETI DELLA D.O.C. "TERRE TOLLESI" o "TULLUM":

Comune di iscrizione: Tollo Provincia di: Chieti

Superficie iscritta (mq.): 9465 mq

SUPERFICIE DENUNZIATA A D.O.C.

Campagna 2015/16 mq. 6961

Campagna 2016/17 mq. 6948

PRODUZIONE DENUNZIATA UVA D.O.C.

Campagna 2015/16 Kg. 12707

Campagna 2016/17 Kg. 14191

PRODUZIONE DENUNZIATA VINO D.O.C.

Campagna 2015/16 Litri 8890

Campagna 2016/17 Litri 9933

Data 28/04/2017

Firma


AZ. AGR. GIACOMO RADICA
~~VIGNETTI RADICA~~
Via Piana Mozzone, 4 - 66010 TOLLO (CH)
IT00CHV00157P
P.Iva 02268280696 - C.F. RDCGCM88M19G141M



DICHIARAZIONE DI RAPPRESENTATIVITÀ

Oggetto: Domanda di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata "Terre Tollesi" o "Tullum" finalizzata al passaggio/riconoscimento della **Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Terre Tollesi" o "Tullum"**.

Il sottoscritto Tonino Verna nato a Tollo (CH) il 09.06.1954 C.F. VRNTNN54H09L194B, residente in Tollo (CH) C.da S. Pietro n.3 CAP 66010, in qualità di legale rappresentante del **Consorzio di Tutela DOC "Terre Tollesi o Tullum"**, con sede legale in TOLLO (CH) Via S. Lucia n. 4 – CAP 66010, Codice Fiscale: 02273030698, ai sensi e per l'effetto delle previsioni di cui al D.P.R. 445/2000, con la presente

DICHIARA

- che i partecipanti all'Assemblea consortile del 30 maggio 2017 rappresentano il **100%** dei voti complessivi spettanti ai Soci aventi diritto ad intervenire e che la delibera è stata assunta **ad unanimità dei presenti**, come da estratto del verbale assembleare.
- che i sottoscrittori della richiesta, come da certificazione dell'OdC (Agroqualità SpA) allegato, rappresentano nelle ultime due campagne:
 - 1) Circa il 92,5% dei soggetti (n. viticoltori) che conducono vigneti dichiarati allo schedario viticolo per la denominazione interessata;
 - 2) Circa il 94,5% per cento della superficie totale dichiarata allo schedario viticolo per la denominazione interessata, oggetto di rivendicazione produttiva nell'ultimo biennio (2015/2016 e 2016/2017);
 - 3) Il 100% della produzione imbottigliata totale nell'ultimo biennio (2015/2016 e 2016/2017).

Si allega:

- *Certificazione Agroqualità*
- *Copia documento d'identità*

In fede

Il Presidente del Consorzio di Tutela DOC Tullum

Dott. Tonino Verna



Prot. 232/17

Pescara, 17 Maggio 2017

Spett. le
 Consorzio di Tutela DOC
 "Terre Tollesi o Tullum"
 Via Santa Lucia, 4
 66010 Tollo (CH)

Oggetto: Rappresentatività dei soggetti sottoscrittori della richiesta di modifica della DOC "Terre Tollesi o Tullum" finalizzata al riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita, ai sensi dell'art. 4, c. 2, lett. C del DM 7/11/2012

In relazione alla Vostra richiesta (Prot. 226/17 del 17/5/2017), si inoltrano i dati di rappresentatività dei soggetti sottoscrittori della richiesta di modifica in oggetto, in particolare:

- 1) Percentuale di rappresentatività dei soggetti che conducono vigneti dichiarati allo schedario viticolo per la denominazione interessata:

	N° SOGGETTI CONDUTTORI		
CAMPAGNA VITIVINICOLA	Soggetti Sottoscrittori	Soggetti Dichiaranti	% Rappresentatività
2015/2016	30	33	91%
2016/2017	31	33	94%

- 2) Percentuale di rappresentatività della superficie totale dichiarata allo schedario viticolo per la denominazione interessata, oggetto di rivendicazione produttiva nell'ultimo biennio:

	SUPERFICIE RIVENDICATA (ha)		
CAMPAGNA VITIVINICOLA	Soggetti Sottoscrittori	Soggetti Dichiaranti	% Rappresentatività
2015/2016	17,2213	18,2734	94%
2016/2017	18,0905	19,1148	95%

- 3) Percentuale di rappresentatività della produzione imbottigliata nell'ultimo biennio:

	VINO IMBOTTIGLIATO (hl)		
ANNO	Soggetti Sottoscrittori	Soggetti Imbottigliatori	% Rappresentatività
2015	503,81	503,81	100%
2016	662,81	662,81	100%

Con i migliori saluti

Il direttore
 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.

Sede di Pescara
 Via Tiburtina Valeria, 97/49 - Pescara (PE)
 Tel. +39 085 4175588
 Fax +39 010 5351135
 Email [vini.abruzzo@agroqualita.it](mailto: vini.abruzzo@agroqualita.it)

ALLEGATO "A" AL N. 4548 DI RACCOLTA

Statuto del Consorzio di tutela della denominazione di origine protetta "Terre Tollesi o Tullum"

" Art. 1 – COSTITUZIONE

Il **Consorzio di Tutela della denominazione di origine protetta "Terre Tollesi o Tullum"** è stato originariamente costituito con atto a rogito del Notaio Verna Federica già di Penne, in data 2 febbraio 2009, rep. 361/264, successivamente modificato con verbale dell'assemblea straordinaria dei consorziati verbalizzato dallo stesso notaio in data 9 marzo 2009, rep. 404/296.

Il presente statuto viene modificato ai sensi del DLgs n.61/10 e DM 16 dicembre 2010 (Costituzione e riconoscimento Consorzi), onde adeguarsi a quanto disposto dalla predetta normativa in materia di regolamentazione dei vini DOP e IGP e di Consorzi di tutela.

Il **Consorzio di Tutela della denominazione di origine protetta "Terre Tollesi o Tullum" tutela il vino** a Denominazione di Origine protetta " Terre Tollesi o Tullum ".

A seguito del riconoscimento ministeriale previsto dall'art. 17 commi 1 e 4 del DLgs 61/2010 assume la qualifica di Organizzazione interprofessionale come da art. 125/sexdecies comma 1 lett. b) del Reg. CE n. 1234/2007.

Se autorizzato ai sensi dell'Art. 17 comma 4 del DLgs 61/2010, esercita le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi delle denominazioni tutelate, nonché le attività di cui allo stesso comma 4, nei confronti di tutti i produttori delle stesse denominazioni, anche non aderenti.

Il mantenimento del riconoscimento e dell'autorizzazione "erga omnes", per tutte o parte delle denominazioni tutelate, è subordinato alla dimostrazione del mantenimento dei requisiti di rappresentatività, nel rispetto del DM n. 7422 del 12.05.2010.

Il Consorzio è disciplinato, oltre che dalla normativa comunitaria e nazionale di cui sopra, dal presente statuto, dagli eventuali regolamenti interni e successive modifiche, integrazioni o sostituzioni.

Art. 2 – DURATA

Il Consorzio ha durata sino al 31 dicembre 2060; la durata del consorzio potrà essere prorogata con delibera dell'assemblea da adottarsi prima della scadenza anzi indicata.

Art. 3 - SEDE

Il Consorzio ha sede in Tollo (CH) in Via Santa Lucia n. 4; in tale sede deve intendersi costituito l'ufficio destinato a svolgere attività con i terzi così come previsto dagli articoli 2605, secondo comma n.2 e 2612 e seguenti del Codice Civile.

L'organo amministrativo può istituire e/o sopprimere sedi operative, uffici secondari ed eventuali sezioni staccate qualora, su proposta del Consiglio di amministrazione, l'Assemblea lo ritenesse opportuno, nonché uffici di rappresentanza in Italia e all'estero.

Art. 4 – SCOPI E COMPITI

1) Il Consorzio si propone di:

a) tutelare, valorizzare e curare gli interessi generali relativi alle denominazioni e/o indicazioni di cui all'art. 1.

b) svolgere tutte le attività e i compiti attribuiti ai Consorzi, in quanto Organizzazioni Interprofessionali, dalla legislazione comunitaria e nazionale, ed in particolare:

- organizzare e coordinare le attività di tutte le categorie interessate alla produzione ed alla valorizzazione dei prodotti recanti le denominazioni suddette;

- definire, previa consultazione dei rappresentanti di categoria della/e denominazione/i interessata/e, l'attuazione delle politiche di governo dell'offerta, al fine di salvaguardare e tutelare la qualità del prodotto, e contribuire ad un miglior coordinamento dell'immissione sul mercato della/e denominazione/i tutelata/e, nonché definire piani di miglioramento della qualità del prodotto;

- espletare ogni attività finalizzata alla valutazione economico-congiunturale delle diverse produzioni a denominazione di origine di competenza, in collaborazione con la pubblica amministrazione e con gli Organismi di controllo per i dati occorrenti;

- coordinare l'adeguamento dei disciplinari di produzione alle nuove o più moderne esigenze riguardanti la tecnologia, l'immagine, la presentazione ed il consumo, e presentare le relative istanze ufficiali agli organi preposti, ivi compresa la richiesta dell'utilizzo del lotto in etichetta per le denominazioni di competenza in luogo del contrassegno di cui all'art. 19 del DLgs 61/10 e successive modifiche;

- compiere tutte le attività correlate alla applicazione della disciplina nazionale, comunitaria ed internazionale, riguardante i prodotti a denominazione di propria competenza, nonché l'esercizio delle funzioni previste dal DLgs 61/10 e dai relativi decreti di applicazione e successive modifiche e/o integrazioni, oltre che dalla normativa comunitaria, ivi inclusi i compiti operativi, propositivi, consultivi, di vigilanza e di collaborazione con le Autorità centrale e periferica di controllo e con la Regione Abruzzo, nonché con tutti gli altri soggetti/Enti pubblici e privati competenti in materia di vigneti, uve, vini e prodotti recanti le denominazioni tutelate.

- svolgere ogni attività di proposta, tutela, gestione generale in materia di disciplina e di regolamentazione occorrenti a livello regionale/nazionale/comunitario per quanto riguarda le uve, i mosti, i vini e i sottoprodotti del settore vitivinicolo ottenuti nello stesso territorio e recanti una denominazione di origine di propria competenza, con particolare attenzione allo studio e alla ricerca del territorio viticolo e alla impiantistica dei vigneti e delle vigne, tutelando quindi anche il territorio e quindi vigilare - anche a livello urbanistico - sulle aree di particolare pregio destinate al possibile sviluppo dei nuovi vigneti;

- istituire e coordinare, come ente promotore e gestore, attività e azioni di valorizzazione del distretto d'area rurale e dei percorsi culturali, enoturistici ed enogastronomici previsti da leggi e norme regionali, nazionali e comunitarie.

2) Più in dettaglio, ha il compito di:

- svolgere, secondo le direttive del MIPAAF, attività a livello giuridico/legale/amministrativo, per assicurare la salvaguardia delle denominazioni tutelate dal plagio, dalla sleale concorrenza, dall'usurpazione e da altri illeciti nazionali ed internazionali, costituendosi anche parte civile nei procedimenti penali e promuovendo ogni opportuna azione in sede sia civile che penale ed amministrativa;

- curare la formazione tecnica, commerciale e di immagine e fornire assistenza tecnica e professionale alle aziende e ai produttori, compresa la fornitura di servizi generali relativi alla presentazione e designazione dei prodotti a denominazione, e curare la realizzazione di prodotti editoriali in proprietà a carattere tecnico, divulgativo ed informativo con i relativi diritti d'autore;

- collaborare con enti pubblici e privati, organismi ed associazioni, istituti e scuole, per promuovere e realizzare iniziative atte alla valorizzazione, all'educazione alimentare e al consumo corretto e responsabile dei prodotti tutelati, anche organizzando corsi di formazione, professionali e didattici;
- fornire supporto logistico ed organizzativo per eventi dedicati alla promozione ed alla valorizzazione delle denominazioni di competenza.

Come attività strumentale e funzionale agli scopi di cui sopra il Consorzio può:

- partecipare ed aderire ad altri Consorzi, Organismi, Società o Enti di qualsiasi natura;
- stipulare convenzioni ed accordi con organismi pubblici e/o privati; partecipare a mostre, convegni, fiere, workshop, manifestazioni in Italia ed all'estero; partecipare ed aderire ad altri organismi, di qualsiasi natura, aventi finalità analoghe o complementari; partecipare ad iniziative in collaborazione con enti pubblici e privati;
- previa convenzione, relativamente alle modalità e procedure del servizio e del rimborso spese, il Consorzio può permettere l'utilizzo ad altri Consorzi di tutela delle proprie strutture amministrative, garantendone comunque l'autonomia ai sensi dell'art. 17 comma 2 del DLgs 61/10;
- svolgere attività di presentazione, promozione, miscita, degustazione delle denominazioni di cui all'art. 1 nell'ambito di manifestazioni ed eventi dedicati alla valorizzazione di prodotti agroalimentari della Regione Abruzzo, anche al di fuori di questa;
- assumere la gestione di strutture pubbliche e private per la valorizzazione e promozione dei vini a denominazione tutelati, partecipando ai relativi bandi di accesso ed incaricandosi dei relativi compiti;
- favorire sinergie nella presentazione dell'immagine dei vini di cui all'art. 1 e dei prodotti agroalimentari tipici della Regione Abruzzo, in abbinamento agli stessi vini.
- il Consorzio può adottare per le sue iniziative un proprio logo, o anche chiederne l'inserimento nel disciplinare di produzione come logo della DOP, se munito dell'autorizzazione di cui all'art.17 comma 4 del DLgs 61/10 e successive modifiche.

3) Inoltre, il Consorzio può organizzare e gestire, secondo procedure e possibilità consentite dal DLgs 61/10 e decreti applicativi, attività tecniche dirette alla vigilanza dei prodotti recanti le denominazioni tutelate.

Più in dettaglio, tali attività si possono configurare nel:

- impiegare agenti vigilatori propri o in convenzione con altri Consorzi, anche di altri settori, per le attività di vigilanza e per i prelievi di campioni di vino delle denominazioni tutelate, prevalentemente nella fase del commercio;
- collaborare con l'Istituto Centrale per la Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari, in raccordo con la Regione Abruzzo per elaborare ed attuare il programma di vigilanza.

4) Il Consorzio, qualora autorizzato ai sensi dell'art. 17 comma 4 del DLgs. 61/10 per ciascuna denominazione tutelata, esercita le funzioni e le attività di cui allo stesso comma 4 nei confronti di tutti i soggetti inseriti nel sistema dei controlli delle denominazioni di competenza, anche se non aderenti. I costi derivanti dalle attività di cui al comma 4 sono applicati a carico di tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo, sotto forma di contributi intesi come tariffe applicabili a ciascun socio e agli altri soggetti imponibili viticoltori, vinificatori ed imbottiglieri, sulla base delle quantità di prodotto a denominazione (uva, vino denunciato, vino imbottigliato) sottoposto al sistema di controllo nella campagna vendemmiale immediatamente precedente l'anno nel quale vengono attribuiti i costi. I contributi di cui sopra devono essere riportati in bilancio in conti separati (art. 9 del DM 16.12.2010 – Costituzione e riconoscimento Consorzi).

Il Consorzio autorizzato ai sensi dello stesso art. 17 comma 4 può chiedere ai nuovi soggetti utilizzatori della denominazione, al momento della immissione nel sistema di controllo, ivi compresi i non intenzionati ad associarsi, il contributo di avviamento di cui alla legge 22

dicembre, n. 201, secondo i criteri e le modalità stabilite dal MIPAAF.

Art. 5 – REQUISITI E MODALITÀ DI AMMISSIONE

Possono essere soci del Consorzio tutti gli utilizzatori delle Denominazioni d'Origine e/o delle Indicazioni Geografiche tutelate dal Consorzio medesimo – sottoposti al sistema di controllo di cui al D. Lgs. 61/2010 - che esercitano una o più attività produttive: viticoltura e/o vinificazione e/o imbottigliamento, e cioè:

- gli imprenditori agricoli singoli o associati esercenti una o più delle predette attività produttive;
- le imprese, qualunque sia la loro forma giuridica, le cooperative e cantine sociali che esercitano una o più delle predette attività produttive.

L'adesione in forma associativa dei soggetti viticoltori, vinificatori ed imbottiglieri delle denominazioni a tutela delle quali opera il Consorzio, ai fini della manifestazione del voto e a condizione della espressa delega dei singoli, consente l'utilizzo cumulativo delle singole quote.

L'ammissione al Consorzio è garantito a tutti i soggetti partecipanti al processo produttivo dei vini tutelati e deve essere richiesto mediante domanda scritta contenente:

- 1) l'esatta denominazione o ragione sociale dell'impresa e le generalità dei suoi legali rappresentanti;
- 2) l'indicazione della sede legale e dei luoghi dove vengono svolte le attività dell'impresa;
- 3) gli estremi dell'iscrizione nel rispettivo Registro delle Imprese di cui al DPR 14/12/1999 n. 558;
- 4) l'indicazione della/delle attività effettivamente svolta/e;
- 5) per i viticoltori, proprietari e/o conduttori, le superfici iscritte a schedario, con riferimento alla/e denominazione/i e/o indicazione/i rappresentate;
- 6) la dichiarazione di conoscere il presente statuto e di assoggettarsi agli obblighi derivanti dallo stesso, dalle deliberazioni adottate dagli organi sociali e dagli eventuali regolamenti;

Qualora i vigneti risultino congiuntamente condotti da più persone, i conduttori dovranno designare, all'atto della presentazione della domanda di ammissione, la persona alla quale sarà delegata la rappresentanza in seno al Consorzio.

All'atto della domanda di adesione, le strutture cooperative e gli organismi associativi devono inoltre presentare l'elenco dei propri conferenti e/o aderenti suddiviso per attività svolta e per categoria di appartenenza, recanti dati anagrafici e produttivi utili per la definizione della rappresentatività consortile.

Il Consiglio di amministrazione, accertato il possesso dei requisiti richiesti, delibera sulla domanda nel termine di due mesi dalla presentazione.

Il mancato accoglimento della richiesta può essere impugnato avanti il Collegio arbitrale, nel termine perentorio di 30 giorni dalla data della comunicazione, nei modi previsti al successivo Art. 24.

La qualità di socio si acquisisce in seguito al versamento della quota di ammissione e del contributo di avviamento di cui alla legge 22 dicembre 2008, n. 201 eventualmente previsto per i nuovi utilizzatori della denominazione, da effettuare entro un mese dalla comunicazione del provvedimento di ammissione.

ART. 6 - QUOTA DI AMMISSIONE

1) All'atto dell'associazione al consorzio i nuovi soci dovranno versare la quota di ammissione determinata dal Consiglio di Amministrazione. La quota di ammissione si intende versata a fondo perduto; essa è intrasferibile, non rivalutabile e non genera alcun diritto sul patrimonio del Consorzio.

2) Ove un socio produca, vinifichi o confezioni più di una fra le denominazioni tutelate dal

Consorzio, sarà tenuto al pagamento della tassa di ammissione per tutte le denominazioni rappresentate.

3) Qualora vi sia passaggio di proprietà per successione *mortis causa*, o per divisione patrimoniale, o per trasferimento di azienda socia tra coniugi o parenti fino al 3° grado, anche nel caso di mera modificazione della natura giuridica del socio, non sarà dovuta alcuna tassa di ammissione dai nuovi intestatari, i quali, peraltro, dovranno denunciare entro 120 giorni al Consorzio la nuova consistenza ed intestazione. Le stesse disposizioni si applicano anche per le fusioni societarie nel caso le risultanti siano già socie del Consorzio per le stesse denominazioni, nonché per le scissioni di società che restino distintamente e per le stesse denominazioni all'interno del Consorzio.

4) Al consorziato che affitta la sua azienda verrà sospesa l'iscrizione per l'intera durata del contratto. L'impresa conduttrice dovrà fare richiesta di ammissione quale nuovo socio e pagare la relativa quota di ammissione. Al termine del rapporto di affitto, il proprietario dell'azienda affittata riacquisterà la qualifica di consorziato senza pagare alcuna nuova quota di ammissione.

5) Le Cooperative e gli altri enti associativi ad esse equiparati non pagheranno alcuna tassa di ammissione per i loro nuovi associati.

6) L'associazione al Consorzio viene certificata dall'iscrizione nel relativo libro soci. Potrà essere predisposto un libro soci per ciascuna denominazione tutelata, e comunque deve essere garantita la distinzione degli associati tra le diverse denominazioni tutelate, con riguardo anche alle diverse categorie di appartenenza. Ogni successiva variazione dovrà essere tempestivamente comunicata.

Art. 7 – OBBLIGHI E DIRITTI DEI CONSORZIATI – CONTRIBUTO ANNUALE

Gli associati devono adempiere ai seguenti obblighi:

1) Rigorosa osservanza dello statuto e delle deliberazioni legittimamente adottate dal Consorzio nonché delle disposizioni degli eventuali regolamenti interni.

2) Versamento del contributo annuale.

3) Versamento di eventuali contributi straordinari deliberati dall'Assemblea ("CONTRIBUTI A PROGETTO" in breve anche "CP"), ancorché posti a carico di singole categorie di associati, nel rispetto dei criteri di proporzionalità, in previsione di spese particolarmente indirizzate a tali categorie e ad eventuali interventi straordinari per la valorizzazione o difesa del prodotto.

I termini di pagamento di tutti i contributi sopra citati saranno periodicamente stabiliti dal Consiglio di amministrazione con apposito regolamento o delibera.

4) Assoggettamento ad ogni forma di controllo da parte del Consorzio al fine dell'accertamento dell'esatto adempimento degli obblighi assunti.

5) Diritto di partecipazione alle attività del Consorzio e alle assemblee sociali solo se in regola con i pagamenti dei contributi.

6) Ciascun socio ha l'obbligo di comunicare al Consorzio l'eventuale perdita di taluno dei requisiti essenziali prescritti per l'ammissione e/o la permanenza nel Consorzio stesso.

7) Nei casi in cui ne risultasse impossibile l'acquisizione attraverso gli organi ufficiali competenti, i soci sono tenuti ad inviare al Consorzio, dietro sua specifica richiesta, copie delle denunce e comunicazioni previste dalla legislazione in vigore.

8) I consorziati hanno altresì l'obbligo:

- di comportarsi secondo i comuni principi di lealtà commerciale e con la più scrupolosa osservanza delle norme in vigore nell'esercizio di tutte le attività dell'azienda consorziata;

- di non porre in essere atti che costituiscono concorrenza nei confronti dei prodotti tutelati dal Consorzio;

- di non porre in essere atti che costituiscono sleale concorrenza nei confronti degli altri consorziati o che comportino comunque pregiudizio alla denominazione tutelata;
- di non arrecare pregiudizio all'immagine ed al prestigio del Consorzio con comportamenti incompatibili con la lealtà e la correttezza professionale;
- di non compromettere l'armonia e l'unità in seno al Consorzio con dichiarazioni o azioni comunque contrarie allo spirito di colleganza ed al rispetto dovuto agli organi rappresentativi del Consorzio, fatti salvi la normale dialettica interna ed il diritto di critica.

Contributo annuale

1. Gli associati sono tenuti al versamento del contributo annuale commisurato ai livelli produttivi espressi da ciascun associato e con le modalità stabilite dal Consiglio di amministrazione, sulla base dei seguenti elementi:

- per i produttori di uva: al chilogrammo di uva rivendicata e denunciata;
- per i vinificatori: al litro di vino ottenuto sulla base della resa uva/vino rivendicata e denunciata (il 70% per le DOP e l'80% per le IGP, ovvero come previsto dal disciplinare);
- per gli imbottiglieri: al litro di vino imbottigliato e al formato utilizzato.

2. La commisurazione del prodotto ottenuto per ciascuna campagna, ai fini del calcolo del contributo unitario, deve essere effettuata sulla base delle dichiarazioni di vendemmia e/o delle dichiarazioni di produzione presentate complessivamente per tutte le denominazioni tutelate nella campagna vendemmiale immediatamente precedente (o nell'ultima campagna di cui sono note le risultanze), così come risultanti dai dati messi a disposizione dai servizi SIAN e/o dalla Struttura di controllo incaricata.

3. Il Consiglio delibera per ciascuna denominazione, il contributo annuale, calcolato in relazione all'uva denunciata e/o vino denunciato e/o vino imbottigliato, come da risultanze presso i servizi SIAN e/o le Strutture di controllo incaricate. Per le aziende ad inizio attività – categoria viticoltori, si assumerà la quantità massima ottenibile, a norma di disciplinari, per i vigneti posseduti o condotti; per i vinificatori ed imbottiglieri, il dato di riferimento sarà dichiarato dallo stesso candidato socio, salvo verifica da parte del Consorzio a prima campagna utile ed eventuale conguaglio.

4. Il contributo annuale è composto da:

- a. contributo relativo all'attività di valorizzazione
- b. contributo relativo all'attività di tutela e vigilanza
- c. contributo relativo attività di servizio ai soci

5. I soggetti inseriti nel sistema dei controlli non associati al Consorzio sono tenuti al pagamento dei contributi di cui alla lettera a) e b) relativi alle funzioni erga omnes.

6. Il Consiglio di amministrazione può stabilire, sulla base del bilancio preventivo approvato dall'Assemblea, una commisurazione diversa del contributo per le singole denominazioni tutelate, in funzione del loro valore reale, delle caratteristiche specifiche, della consistenza interna e della classificazione diversa delle DO o IG, ecc.

7. I soci, oltre al pagamento del contributo annuale, sono tenuti al versamento di eventuali contributi straordinari deliberati dall'Assemblea, ancorché posti a carico di singole categorie o sottocategorie di associati, nel rispetto dei criteri di proporzionalità, in previsione di spese particolarmente indirizzate a tali categorie e ad eventuali interventi straordinari per la valorizzazione o difesa del prodotto.

8. I termini di pagamento di tutti i contributi sopra citati saranno periodicamente stabiliti dal Consiglio di amministrazione con apposito regolamento o delibera.

Art. 8 – SANZIONI

Il Consorzio vincola gli associati ad un corretto comportamento volto alla massima valorizzazione dell'immagine e del prestigio delle denominazioni tutelate.

Nei confronti dell'associato che non rispetti il presente statuto, i regolamenti interni e le delibere consiliari, il Consiglio di amministrazione può, in relazione alla gravità dell'infrazione, comminare le seguenti sanzioni:

- a) censura con diffida;
- b) sanzione pecuniaria fino ad un massimo di tre volte il contributo annuale di cui all'art. 7;
- c) esclusione dal Consorzio.

Nessun provvedimento può comunque essere adottato se l'interessato non sia stato invitato, tramite lettera raccomandata A.R., a motivare e giustificare per iscritto e a regolarizzare, ove possibile, la propria posizione entro trenta giorni dalla ricevuta della raccomandata.

I provvedimenti di cui sopra devono essere comunicati agli interessati entro quindici giorni dalla delibera successivamente assunta mediante lettera raccomandata A.R.

Contro i provvedimenti sanzionatori previsti dal presente articolo, l'interessato può attivare controversia, nel termine perentorio di 30 giorni dalla data della comunicazione, nei modi previsti al successivo Art. 24. Il ricorso sospende la sanzione.

Art. 9 – PERDITA DELLA QUALITÀ' DI SOCIO

La perdita della qualità di consorziato può avvenire per recesso, decadenza, esclusione.

In ogni caso di risoluzione del rapporto associativo, il socio deve assolvere tutti gli obblighi anche finanziari assunti e in sospeso, ancorché il rapporto si risolva in corso di esercizio.

Art. 10 – RECESSO

Gli obblighi dell'associato verso il Consorzio hanno la durata dello stesso. Tuttavia possono cessare prima della scadenza del Consorzio quando:

- a) l'associato abbia cessato di svolgere la propria attività;
- b) nel caso di dimissioni;
- c) negli altri casi normativamente previsti.

Il consorziato, ai sensi dell'art. 2, comma 1, lettera c) del DM 16 dicembre 2010, può recedere in qualunque momento inoltrando la comunicazione a mezzo lettera raccomandata al Consiglio di amministrazione. Il recesso avrà effetto tra le parti alla chiusura dell'esercizio in corso.

Art. 11- DECADENZA

Decade dal diritto di far parte del Consorzio l'associato che:

- a) abbia perduto taluno dei requisiti essenziali di adesione;
- b) abbia ceduto a qualsiasi titolo il possesso o la proprietà dell'azienda;
- c) si trovi in una situazione di assoluta incompatibilità rispetto agli scopi del Consorzio;

Le domande di subentro, in caso di decesso del titolare o di cessione dell'azienda, sono trattate nell'ambito delle procedure e condizioni previste dall'art. 5.

Art. 12 – ESCLUSIONE

Può essere escluso dal Consorzio l'associato che:

- a) sia gravemente inadempiente degli obblighi consortili;

- b) abbia commesso gravi violazioni del presente statuto, dei regolamenti interni e delle delibere degli organi consortili;
- c) senza giustificato motivo, si renda moroso delle quote e dei contributi dovuti, nonostante le diffide e i tempi concessi: tre mesi dalla seconda ed ultima diffida, e comunque non più di un anno per il rientro.
- d) sia stato condannato per reati dolosi con sentenza definitiva;
- e) svolga attività in concorrenza o in contrasto con gli interessi consortili;
- f) negli altri casi previsti da leggi o regolamenti.

L'esclusione non solleva dagli obblighi assunti e dalle sanzioni amministrative e pecuniarie comminate anche per effetto dell'esclusione.

Sull'esclusione delibera il Consiglio di amministrazione ed il relativo provvedimento deve essere comunicato agli interessati entro quindici giorni dalla delibera mediante lettera raccomandata A.R. L'interessato può impugnare il provvedimento ricorrendo al Collegio Arbitrale, nel termine perentorio di 30 giorni dalla data della comunicazione, nei modi e termini previsti nell'art.24.

Art. 13 – ORGANI

Sono organi del Consorzio:

- l'Assemblea generale dei consorziati;
- il Consiglio di amministrazione;
- il Presidente del Consorzio;
- il Collegio sindacale;

Art. 14 – ASSEMBLEA ORDINARIA E STRAORDINARIA

All'Assemblea Ordinaria spetta il compito di:

- 1) determinare l'indirizzo generale dell'attività del Consorzio per il conseguimento delle finalità consortili;
- 2) approvare le proposte di modifica dei disciplinari di produzione delle denominazioni tutelate;
- 3) approvare le proposte di nuove DOC o DOCG la cui zona di produzione interessi in tutto o in parte i territori delimitati delle denominazioni tutelate;
- 4) ai fini della presentazione delle richieste di cui ai punti 2) e 3) al MIPAAF, per il tramite della Regione, le relative delibere assembleari devono essere assunte nel rispetto del requisito di rappresentatività di cui all'art. 4 comma 2 lett. c) e d) del DM 16-12-2010 (procedure modifica disciplinari e richiesta nuove DOC);
- 5) deliberare sul rendiconto economico finanziario redatto dal Consiglio di amministrazione secondo le disposizioni statutarie in uno con la relazione della attività svolta nell'esercizio;
- 6) deliberare sul bilancio preventivo proposto dal Consiglio di amministrazione e relativi contributi, ivi compresi quelli previsti dall'art. 9 del DM 16.12.2010 e relative modalità di applicazione;
- 7) deliberare, su proposta del Consiglio, sull'istituzione e l'ammontare del contributo di avviamento di cui alla legge 201/2008;
- 8) deliberare il versamento dei contributi straordinari, sulla base di quanto previsto all'Art. 7;
- 9) eleggere i componenti del Consiglio di amministrazione, determinando la misura degli eventuali compensi per alcuni di essi incaricati di specifici compiti;
- 10) nominare i membri del Collegio sindacale e il suo Presidente, scelti anche fra persone estranee al Consorzio ma con almeno un membro effettivo ed un supplente iscritti nel registro dei revisori contabili;
- 11) deliberare sull'adesione alle organizzazioni di assistenza e tutela;
- 12) approvare i regolamenti interni;
- 13) approvare i marchi consortili e i relativi regolamenti d'uso;
- 14) stabilire e/o modificare le unità di conto di cui all'art. 7;

15) deliberare su tutti gli argomenti che le siano sottoposti dal Consiglio di amministrazione.
All'Assemblea straordinaria, convocata su decisione del Consiglio di amministrazione, spetta il compito di deliberare su:

- a) le modifiche da apportare al presente Statuto;
- b) lo scioglimento del Consorzio o la proroga della sua durata;
- c) la messa in liquidazione del Consorzio, con la nomina, la definizione dei poteri e la remunerazione dei liquidatori, nonché la devoluzione del patrimonio.

Art. 15 – CONVOCAZIONE DELL'ASSEMBLEA

L'Assemblea generale si riunisce almeno una volta all'anno entro quattro mesi dalla chiusura dell'esercizio sociale, ed è convocata sia in via ordinaria che straordinaria dal Consiglio di amministrazione tutte le volte che esso lo ritiene opportuno o su richiesta di tanti soci rappresentanti almeno un quinto dei voti spettanti all'intera compagine sociale.

La convocazione avviene tramite invito contenente l'ordine del giorno da spedirsi a mezzo posta, telefax, posta elettronica o altro mezzo anche telematico di cui sia documentabile il ricevimento, a ciascun consorziato al domicilio risultante dal libro soci, almeno 10 giorni prima di quello fissato per la riunione.

In caso di urgenza e/o di modifiche della convocazione, la stessa può essere inviata per fax, posta elettronica o telegramma almeno 5 giorni prima di quello fissato per la riunione.

L'Assemblea, sia ordinaria che straordinaria, è costituita dai consorziati, tranne gli esclusi o i sospesi; alla stessa intervengono i componenti del Collegio sindacale. Essa è presieduta dal Presidente e in sua assenza dal vice Presidente più anziano ed in assenza di questo dal secondo vice Presidente o anche, se necessario, dal Consigliere più anziano.

Il Presidente dell'Assemblea nomina il Segretario della stessa, anche non socio.

Spetta al Presidente dell'Assemblea dichiarare la regolarità delle deleghe ed in genere il diritto di intervento all'Assemblea.

L'Assemblea ordinaria è validamente costituita in prima convocazione quando siano rappresentati almeno la metà più uno dei voti spettanti all'intera compagine consortile determinati ai sensi dell'art. 16; in seconda convocazione qualunque sia il numero di voti rappresentati.

L'assemblea straordinaria è validamente costituita:

- in prima convocazione, quando siano rappresentati almeno i due terzi dei voti spettanti all'intera compagine consortile e le relative deliberazioni vengano adottate col voto favorevole di almeno la metà più uno dei voti spettanti all'intera compagine sociale;

- in seconda convocazione, quando siano rappresentati almeno la metà più uno dei voti stessi spettanti all'intera compagine consortile e le relative deliberazioni vengano adottate col voto favorevole di almeno un terzo dei voti spettanti all'intera compagine sociale.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 2369, comma 2 c.c. l'Assemblea sia ordinaria che straordinaria, in seconda convocazione, non può avere luogo nello stesso giorno fissato per la prima convocazione.

L'Assemblea può essere convocata anche fuori dalla sede sociale, purché nella Regione Abruzzo sempre nei modi e nei tempi più sopra riportati.

Tutte le deliberazioni delle Assemblee devono essere fatte constatare nel verbale sottoscritto dal Presidente e dal segretario.

Il Consorzio di tutela, qualora rappresentativo di più denominazioni, al fine di assicurare l'autonomia decisionale nelle istanze consortili interessanti una specifica denominazione, può indire separate assemblee, gestite su mandato del Consiglio di amministrazione dai rispettivi Comitati di gestione delle singole denominazioni se esistenti, destinate esclusivamente ai soci inseriti nel sistema di controllo di quella stessa denominazione, secondo le norme generali di convocazione e svolgimento assembleare di cui al presente articolo e successivo art. 16.

La richiesta di separata assemblea deve pervenire da tanti soci della denominazione interessata rappresentanti almeno la metà più uno dei voti espressi dalla sua compagine sociale.

Il Consiglio di amministrazione sarà tenuto a dare esecuzione alle conseguenti delibere.

Art. 16 – MODALITÀ DI VOTO

Le deliberazioni assembleari, salvo diversamente previsto (proposte modifica e riconoscimento nuove DO, art. 14 comma 4), vengono adottate a maggioranza dei voti espressi dai consorziati presenti, in regola con i contributi.

Ciascun consorziato ha diritto ad un voto rapportato alla quantità di prodotto complessivamente ottenuto e/o vinificato e/o imbottigliato relativo all'insieme delle denominazioni rappresentate, così come risulta dalle sue denunce vendemmiali e di produzione nella campagna immediatamente precedente la sessione assembleare.

Il suo "monte voti complessivo" è pertanto corrispondente alle unità di conto calcolate ai fini dell'applicazione del contributo annuale (art. 7), pari altresì alla somma dei "monte voti" spettanti in relazione a ciascuna delle denominazioni rappresentate; questi ultimi potranno essere separatamente utilizzati nel caso di votazioni aventi per oggetto materie specifiche ed esclusive riferite alla correlativa denominazione.

Ogni procedura di calcolo dei "monte voti" dei singoli soci corrisponderà pertanto al sistema previsto per il calcolo del contributo annuale.

Le deleghe concorrono a formare il numero totale delle presenze dei consorziati e dei voti validi in Assemblea.

Ogni singolo socio non può essere portatore di delega, nell'ambito di ciascuna delle denominazioni/indicazioni rappresentate (per le quali risulta iscritto) nel relativo libro soci, per più di tre soci assenti.

La rappresentanza in seno all'Assemblea consortile spetta:

- 1) nel caso di impresa agricola svolta in forma individuale: al titolare o per delega al coniuge, ai parenti fino al terzo grado o agli affini entro il secondo, purché compartecipi nell'esercizio dell'impresa agricola;
- 2) nel caso di impresa commerciale svolta in forma individuale: al titolare dell'impresa stessa o per delega al coniuge o ai figli se collaborano alla gestione aziendale;
- 3) nel caso di impresa agricola o commerciale esercitata da società, cooperativa ed altre forme associate: a coloro che ne hanno la legale rappresentanza o dagli stessi delegati.

Il numero dei voti espressi dalle cooperative per la propria appartenenza alla categoria "produttori" sarà pari alla somma dei voti che spetterebbero ai propri soci conferenti prodotto aventi titolo ferma

restando l'espressa delega del singolo viticoltore alla cantina sociale per la quantità di uva conferita, salvo naturalmente i voti in mano ai conferenti che siano soci diretti del Consorzio. Per l'appartenenza delle stesse cooperative/cantine sociali alle categorie "trasformatori" e "imbottigliatori", i voti saranno calcolati rispettivamente sul vino rivendicato e denunciato e su quello imbottigliato.

Art. 17 – CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Il Consiglio di Amministrazione è costituito da un minimo di 3 ad un massimo di 7 membri.

I membri del Consiglio sono eletti dalla Assemblea e scelti tra i soci del Consorzio e/o tra i loro rappresentanti designati dalle categorie dei consorziati o dalle assemblee separate delle singole denominazioni di cui all'art. 15, qualora esistenti.

Tutte le denominazioni tutelate e relative categorie che partecipano al ciclo produttivo, presenti in Consorzio, devono trovare equilibrata rappresentanza in seno al Consiglio.

Antecedentemente alla convocazione dell'Assemblea per le elezioni delle cariche sociali, il Consiglio di amministrazione:

- provvede ad aggiornare e mettere a disposizione del corpo sociale l'elenco dei soci suddivisi per categorie;

- invia comunicazione scritta ai consorziati con indicate le modalità e i tempi da rispettare per la presentazione delle proposte dei candidati al Consiglio stesso o al Comitato elettorale appositamente costituito (art.30);

- propone all'Assemblea il numero di membri con cui rinnovare il Consiglio entrante e il numero dei Consiglieri destinati a rappresentarvi ciascuna denominazione e categoria, tenendo presente che: a) ogni denominazione deve essere comunque rappresentata da almeno un Consigliere; b) tutte le categorie che partecipano al ciclo produttivo presenti nel Consorzio devono essere equamente rappresentate, e comunque ciascuna categoria, purché presente nel corpo sociale, ha diritto ad almeno un seggio.

- sottopone all'Assemblea elettiva la lista dei candidati, tenuto conto delle designazioni pervenute.

In Assemblea, ciascun consorziato può eleggere solo i membri scelti tra i candidati a rappresentare la propria denominazione, utilizzando una scheda contenente i nominativi dei soli candidati a rappresentare la denominazione stessa.

Qualora la denominazione sia rappresentata da più Consiglieri indicati dalle diverse categorie produttive, il consorziato vota per i soli membri proposti dalla propria categoria di appartenenza mediante scheda di voto separata.

Qualora l'associato sia interessato a più denominazioni tutelate e/o svolga contemporaneamente più attività produttive, versandone i relativi contributi, può votare, con schede e voti separati, per ciascuna delle denominazioni e/o categorie di appartenenza.

Ciascun consorziato vota i membri della propria categoria di appartenenza utilizzando le schede consegnate, contenente nominativi fino ad un numero doppio rispetto agli eleggibili e riportante la specifica congruità di votazione. Le preferenze espresse in ogni scheda non possono superare il numero dei membri destinati a rappresentare ogni categoria nel Consiglio, pena l'annullamento del voto.

Non può essere nominato Amministratore, e, se nominato, decade dal suo ufficio, l'interdetto, l'inabilitato, il fallito, o chi è stato condannato ad una pena che comporta l'interdizione anche temporanea dai pubblici uffici o l'incapacità ad esercitare uffici direttivi.

Inoltre, non può essere nominato Amministratore o Sindaco del Consorzio, e se nominato decade dal suo ufficio, chi assume cariche in Organismi, Enti, Associazioni o Società che perseguono scopi e politiche non compatibili con quelli/e perseguiti/e e attuati/e dal Consorzio.

Risultano eletti, categoria per categoria, i candidati che abbiano ricevuto il maggior numero di preferenze; a parità di preferenze, il candidato con maggiore anzianità nel Consiglio di amministrazione o che rappresenti il Socio con maggiore anzianità nel Consorzio. Qualora non

siano espresse preferenze sufficienti a coprire i seggi della categoria, per i mancanti si tiene conto dell'ordine di elencazione nella scheda.

Ove per una o più categorie vengano presentate candidature in numero insufficiente, i seggi non coperti vengono assegnati dal Consiglio nella sua prima riunione scegliendo tra gli appartenenti alla/e categoria/e medesima/e. Qualora i designati rifiutino l'incarico, il Consiglio provvederà alla sostituzione andando a scegliere tra le altre categorie.

I Consiglieri durano in carica per il periodo determinato all'atto della loro nomina, che comunque non può mai essere superiore a tre anni e sono rieleggibili.

Qualora, nel corso del mandato, vengano a mancare uno o più Amministratori, subentra il primo dei non eletti appartenente alla medesima denominazione o categoria del vecchio consigliere non più presente.

Qualora un membro del Consiglio risulti assente senza giustificato motivo per quattro sedute consecutive, si considera decaduto dalla carica solo a seguito di una deliberazione del Consiglio di amministrazione da adottarsi con la maggioranza; dal quorum della maggioranza viene escluso il membro interessato alla questione.

I Consiglieri non hanno diritto a compensi o remunerazioni, salvo che non lo deliberi l'Assemblea. Spetta al Consiglio, sentito il parere del Collegio sindacale, determinare il compenso dovuto a quei suoi membri che siano chiamati a svolgere specifici incarichi a carattere continuativo in favore del Consorzio.

Art. 18 – POTERI DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Il Consiglio di amministrazione è investito dei più ampi poteri di ordinaria e straordinaria amministrazione, fatte salve le funzioni dell'Assemblea e le materie a questa riservate dal presente Statuto.

In particolare e a titolo meramente semplificativo, il Consiglio:

- 1) elegge nel proprio seno un Presidente, stabilendone eventualmente i poteri, un eventuale Vicepresidente ed un Segretario, il quale potrà essere scelto all'infuori dei membri del Consiglio, nel qual caso l'eletto non avrà diritto al voto; il Presidente dovrà essere eletto con la maggioranza qualificata (di due terzi) dei Consiglieri in carica;
- 2) provvede alla redazione del bilancio consuntivo annuale e della relazione informativa da allegare al medesimo; provvede inoltre, nei tempi e nei modi previsti dalla legge, alla redazione e al deposito della situazione patrimoniale annuale prevista dall'art. 2615 bis del Codice Civile;
- 3) redige il progetto di bilancio preventivo, provvedendo anche alla determinazione e ripartizione delle quote e dei contributi, ivi compresi i costi derivanti dall'esercizio delle funzioni *erga omnes* di cui all'art. 17 comma 4 del DLgs 61/10;
- 4) delibera sulle domande di ammissione al Consorzio, ai sensi dell'art. 5 del presente Statuto;
- 5) fissa la quota di ammissione al Consorzio, ai sensi dell'art. 5, stabilendo, eventualmente, la quota da destinare al Fondo Consortile;
- 6) fissa la misura dei contributi annuali, previsti dall'art. 7;
- 7) propone all'Assemblea l'istituzione e l'ammontare del contributo di avviamento di cui alla legge 201/2008, come da possibilità consentita dall'art. 17 comma 6 del DLgs 61/01;
- 8) nomina le Strutture tecniche collegiali e ne fissa il compenso;
- 9) provvede all'espletamento dei compiti di cui all'art. 5 del D.M. 16.12.2010 (Costituzione e riconoscimento Consorzi di tutela) e in particolare, con riguardo all'attività di vigilanza, sotto il coordinamento dell'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione delle frodi,

elabora e pone in attuazione il programma di vigilanza, assumendo o utilizzando in convenzione agenti vigilatori anche con qualifica di agenti di pubblica sicurezza.

E' altresì facoltà del Consiglio di Amministrazione:

- a) nominare in accordo col Presidente e con la maggioranza assoluta dei voti dei Consiglieri in carica:
 - uno o più AMMINISTRATORI DELEGATI, precisandone attribuzioni, poteri ed eventuali compensi;
 - un COMITATO ESECUTIVO, con le modalità di cui al successivo art. 21 del presente Statuto, precisandone attribuzioni e poteri;
 - un COMITATO TECNICO, con le modalità di cui all'art. 25, precisandone attribuzioni e poteri;
 - un COMITATO MARKETING, con le modalità di cui all'art. 25, precisandone attribuzioni e poteri;
 - uno o più COMITATI DI DENOMINAZIONE specifici per le singole Denominazioni tutelate dal Consorzio, nominati e funzionanti come previsto al successivo art.22;
 - un direttore, stabilendone i poteri, le mansioni e i compensi;
- b) conferire, in accordo col Presidente, ad uno o più dei suoi componenti deleghe occasionali, determinando di volta in volta il contenuto di esse ed i poteri del delegato;
- c) assegnare al Segretario del Consiglio, anche quando faccia parte di questo, una indennità ed attribuirgli, se del caso, specifici compiti per assicurare la regolarità dei servizi di segreteria e la istruzione delle pratiche da sottoporre all'esame del Consiglio medesimo;
- d) costituire Commissioni speciali a carattere consultivo, allo scopo di affiancare e di assistere la Presidenza e le strutture nello studio e nella trattazione di argomenti di particolare importanza. Di tali Commissioni, il Consiglio potrà chiamare a far parte anche persone estranee al Consorzio, in ragione della loro particolare preparazione e competenza; per i componenti di dette Commissioni, il Consiglio stabilirà i relativi compensi;
- e) predisporre l'adozione di uno o più regolamenti, da sottoporre all'approvazione dell'Assemblea, per disciplinare la vigilanza, sull'uso dei marchi consortili, sull'accertamento delle violazioni, e su quant'altro risulti necessario od anche solo opportuno per la esecuzione del presente Statuto;
- f) invitare a specifiche riunioni di Consiglio esperti vitivinicoli o rappresentanti delle pubbliche amministrazioni, senza diritto di voto.

Ai membri del Consiglio di Amministrazione può essere riconosciuto il rimborso delle spese sostenute per l'esercizio della carica.

Art. 19 – CONVOCAZIONE E FUNZIONAMENTO DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Il Consiglio di amministrazione è convocato dal Presidente o, in caso di suo impedimento, dal Vice Presidente più anziano per carica, tutte le volte che lo ritenga opportuno; comunque almeno 4 volte l'anno, oppure quando ne sia fatta richiesta scritta da almeno tre Consiglieri o dal Presidente del Collegio sindacale.

Gli avvisi di convocazione dovranno farsi con lettera, telegramma, fax, posta elettronica o altro mezzo, anche telematico, di cui sia documentabile il ricevimento, almeno cinque giorni prima e, nei casi di urgenza, con i mezzi telematici ma documentabili, almeno un giorno prima della riunione.

Per la validità delle riunioni è necessaria la presenza della maggioranza dei Consiglieri.

Salvo quanto previsto al punto 1) del secondo comma e al punto a) del terzo comma del

precedente art. 18, le deliberazioni sono prese a maggioranza dei voti dei presenti. In caso di parità, prevale il voto del Presidente.

Le deliberazioni del Consiglio saranno verbalizzate in apposito libro ed ogni verbale sarà sottoscritto dal Presidente e dal Segretario i quali, congiuntamente, potranno rilasciare estratti. Salvo diversa decisione del Consiglio, il verbale sarà approvato in apertura della seduta successiva.

Le riunioni del Consiglio di Amministrazione possono essere tenute anche mediante audioconferenza, teleconferenza o altro mezzo idoneo, anche informatico, a condizione che vengano garantiti: la individuazione del luogo di riunione ove saranno presenti almeno il Presidente e il Segretario della riunione; l'identificazione dei partecipanti alla riunione; la possibilità degli stessi di intervenire nel dibattito sugli argomenti all'o.d.g., nonché di visionare o ricevere documentazione e di poterne trasmettere.

Le decisioni degli Amministratori possono essere adottate anche mediante consultazione scritta o consenso scritto, salvo preventiva opposizione da parte di uno o più amministratori. La decisione si intende adottata se consegue il consenso ed il voto favorevole della maggioranza degli Amministratori in carica, espresso mediante sottoscrizione di un unico documento (ovvero di più documenti contenenti lo stesso testo di decisione), da trasmettere alla sede della società entro il termine fissato di volta in volta.

Tutti i documenti relativi alla formazione della volontà degli Amministratori, sono conservati presso la sede legale e trascritti (o annotati per estratto) nel Libro dei verbali del Consiglio di Amministrazione non appena scaduto il termine fissato.

Art. 20 – PRESIDENTE E VICE PRESIDENTI

Il Presidente rappresenta il Consorzio e in tale qualità deve, informandone il Consiglio, stare in giudizio e compiere tutti gli atti giudiziali e stragiudiziali nell'interesse dell'Ente. A lui spetta la firma sociale, salvo quanto disposto nel successivo Art. 21, e pertanto:

- sottoscrive gli atti del Consorzio anche in giudizio, premettendone la ragione sociale;
- ha la facoltà di nominare gli avvocati e procuratori nelle liti attive e passive riguardanti il Consorzio, dinanzi a giudici ordinari o amministrativi, in ogni grado di giurisdizione;
- rilascia quietanze liberatorie per l'incasso delle somme a qualsiasi titolo e da chiunque versate al Consorzio ed effettua i pagamenti dovuti per le spese di gestione;
- può compiere tutte le operazioni bancarie nell'ambito di appositi rapporti e di affidamenti previamente deliberati dal Consiglio di amministrazione;
- presiede le riunioni delle assemblee e del Consiglio di amministrazione;
- vigila sull'esecuzione delle operazioni consortili ed adempie agli incarichi conferitigli dall'Assemblea o dal Consiglio di amministrazione; vigila sulla tenuta e sulla conservazione dei documenti e dei registri del Consorzio;
- ha facoltà di rilasciare procure speciali e può delegare temporaneamente parte delle proprie attribuzioni ad uno o ad ambedue i vice Presidenti, separatamente o congiuntamente, e/o al Direttore.

Il vice Presidente anziano, ed in caso di sua assenza o impedimento, l'altro vice Presidente, sostituisce il Presidente in caso di assenza od impedimento.

Art. 21 – COMITATO ESECUTIVO

Ove il Consiglio si avvalga della facoltà di nominare nel proprio seno un Comitato esecutivo, questo dovrà essere composto dal Presidente, dai due Vicepresidenti e da due o quattro Consiglieri, uno dei quali potrà essere, nel caso di nomina del Consiglio, l'Amministratore Delegato.

Il Comitato esecutivo avrà i poteri e le attribuzioni precisate dal Consiglio di Amministrazione all'atto della nomina; per la validità delle sue riunioni è necessaria la presenza della maggioranza dei componenti.

Il Comitato è presieduto dal Presidente del Consorzio e da questo convocata a sua discrezione.

Le deliberazioni del Comitato sono prese, anche nei modi e nelle forme di cui al 5° e 6° comma dell'art. 19, a maggioranza assoluta dei voti e, in caso di parità, prevale il voto del Presidente; dovranno essere verbalizzate in apposito libro e dovranno essere portate a conoscenza del Consiglio di Amministrazione nella prima riunione successiva a quella del Comitato.

Art. 22 – COMITATI DI GESTIONE E COMMISSIONI TECNICHE

Ove il Consiglio si avvalga della facoltà di nominare uno o più COMITATI DI GESTIONE specifici per le singole denominazioni tutelate dal Consorzio, ciascuno di essi dovrà essere composto, nel rispetto del principio di equa rappresentanza delle categorie consortili previste dall'art. 21, da almeno un membro del Consiglio di Amministrazione e da altri due o quattro membri scelti fra i Consiglieri o fra i soci che effettivamente operano - in qualità di viticoltori, vinificatori e imbottiglieri - in quella specifica Denominazione.

I Comitati assumeranno la denominazione di "COMITATO DI GESTIONE DELLA D.O.C...".

Il Presidente del Comitato è designato dal Consiglio di Amministrazione all'atto della nomina e convoca il Comitato a sua discrezione o su richiesta di almeno due dei suoi membri.

Alle riunioni del Comitato hanno diritto di intervenire - e pertanto devono essere invitati - anche il Presidente e i Vice Presidenti del Consorzio. Alle riunioni deve altresì essere invitato il Direttore.

Il Comitato ha poteri meramente consultivi o preparatori delle delibere consiliari, salvo che il Consiglio gli conferisca, all'atto della nomina, specifici poteri di natura esclusivamente "interna". In tale caso, il parere del comitato sarà vincolante per la relativa denominazione nelle materie tecniche attinenti alla normativa comunitaria e nazionale.

Il Comitato della singola denominazione e l'Assemblea separata della stessa hanno altresì il compito di proporre e designare i candidati al Consiglio di amministrazione del Consorzio.

Per il funzionamento dei Comitati, si applicano, in quanto compatibili, le disposizioni dei commi 2, 3 e 4 del precedente articolo 21.

Il Consiglio di amministrazione può anche nominare specifiche Commissioni Tecniche per le denominazioni, per la cui composizione si deve tener conto degli specifici interessi delle denominazioni tutelate e delle categorie produttive. Tali Commissioni sono formate da commissari scelti fra gli associati o rappresentanti di persone giuridiche associate, e possono venire integrati con la partecipazione di esperti di provata esperienza.

I Presidenti dei Comitati e i responsabili delle Commissioni possono essere invitati al Consiglio senza diritto di voto e in qualsiasi altro contesto o seduta, su invito del Presidente.

Nessun consorziato membro di organismi tecnici e amministrativi del Consorzio ha diritto ad un compenso per l'attività svolta e/o delegata.

Art. 23 – COLLEGIO SINDACALE

I membri del collegio sindacale durano in carica tre anni e sono rieleggibili.

Il Collegio sindacale può essere nominato dall'assemblea ordinaria e, ove nominato, è composto da tre membri effettivi e due supplenti; la stessa assemblea ne determina il compenso e designa altresì il Presidente del Collegio. Almeno uno dei membri effettivi ed un supplente debbono essere iscritti nell'Albo dei Revisori contabili di cui al D.lgt. 27/1/1992 n. 88.

Il Collegio sindacale:

- a) vigila sulla gestione amministrativa del Consorzio nonché sull'osservanza delle leggi e del presente Statuto;
- b) assiste alle adunanze dell'assemblea ed a quelle del Consiglio di amministrazione;
- c) esamina il rendiconto consuntivo riferendone all'Assemblea, con particolare riguardo alla regolare tenuta della contabilità ed alla corrispondenza del bilancio alle scritture contabili;

Art. 24 COLLEGIO ARBITRALE

Le controversie che dovessero insorgere tra i soci ovvero tra i soci e il Consorzio, che abbiano per oggetto diritti disponibili relativi al rapporto sociale, e tutte le controversie promosse da amministratori, liquidatori e sindaci, ovvero nei loro confronti, o che abbiano per oggetto la validità di delibere assembleari, potranno essere decise da un Collegio Arbitrale, composto di 3 membri tutti nominati dal Presidente del Tribunale di CHIETI. Gli arbitri giudicheranno in modo irrituale, senza formalità di procedura. Il Collegio Arbitrale dovrà pronunciare il proprio lodo amichevole irrituale entro 90 gg. dalla sua costituzione. Provvederà inoltre alla determinazione delle spese e dei compensi spettanti agli arbitri.

È sempre fatta salva la possibilità di adire l'autorità giudiziaria ordinaria.

25 – STRUTTURE TECNICHE E COMMERCIALI

Il Consiglio di Amministrazione può nominare, secondo le norme di seguito riportate, le seguenti strutture tecniche collegiali:

- 1) Comitato tecnico;
- 2) Comitato marketing.

Ove il Consiglio si avvalga della facoltà di nominare un **Comitato tecnico**, questo dovrà essere composto dal Presidente, dall'Amministratore Delegato e dal Direttore (se nominati), nonché da 5 (cinque) altri esperti scelti tra i consiglieri o tra i soci che abbiano particolari conoscenze in materie vitivinicole o ad esse connesse.

Il Comitato Tecnico ha il compito di esprimere parere consultivo sulle questioni che gli vengono sottoposte dalla Presidenza e dal Consiglio di Amministrazione, ovvero di svolgere i compiti o di sviluppare gli studi ed i progetti tecnici che gli venissero come sopra affidati. Ove il Presidente del Consorzio rinunci a presiederlo, il Comitato Tecnico elegge il proprio Presidente.

Il Comitato Tecnico si riunisce su invito del Presidente del Consorzio ovvero a seguito di delibera del Consiglio di Amministrazione nonché per iniziativa del Presidente del Comitato stesso.

Ove il Consiglio si avvalga della facoltà di nominare un **Comitato marketing**, questo dovrà essere composto dall'Amministratore Delegato, dal Direttore e dal responsabile della funzione di promozione, valorizzazione e marketing (se nominati), nonché da un massimo di 5 (cinque) Consiglieri e/o Soci che abbiano particolari conoscenze in materia di promozione, valorizzazione e pubblicità.

Il Comitato marketing ha il compito di esprimere un parere consultivo sulle questioni che gli vengono sottoposte dal Presidente, dalla Giunta esecutiva e dal Consiglio di Amministrazione, ovvero di svolgere i compiti e di sviluppare gli studi e i progetti promozionali che gli venissero come sopra affidati. Ove non ne faccia parte, il Presidente del Consorzio ha diritto di intervenire alle riunioni del Comitato marketing. Il Comitato marketing si riunisce su invito del Presidente o del Direttore del Consorzio.

Art. 26 – STRUTTURA OPERATIVA

Il Consiglio di Amministrazione, in accordo con il Presidente, può nominare un Direttore della struttura operativa fissandone le attribuzioni, i poteri e i compensi.

Il Direttore risponde al Presidente e al Consiglio di Amministrazione ed è responsabile, per la parte che gli compete, oltre che dell'ordinaria amministrazione del Consorzio, anche della applicazione dello Statuto e dei Regolamenti consortili, nonché dell'esecuzione delle deliberazioni del Consiglio di

Amministrazione; il Direttore è altresì responsabile dell'operato di tutto il personale del Consorzio, che da lui dipende.

Tutto il personale dipendente del Consorzio è parimenti nominato dal Consiglio di amministrazione ed è posto alle dipendenze del Direttore.

Art. 27 - REGOLAMENTI INTERNI

Il funzionamento tecnico ed amministrativo del Consorzio è disciplinato da regolamenti interni predisposti dal Consiglio di amministrazione e sottoposti all'approvazione dell'assemblea e del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Art. 28 – PATRIMONIO E BILANCIO

Il **Bilancio consuntivo** del Consorzio si chiude al 31 dicembre di ogni anno. Il bilancio, costituito da stato patrimoniale, conto economico e nota integrativa, deve essere redatto secondo le norme di buona contabilità e, per quanto possibile, nel rispetto delle norme dettate dall'art. 2478 bis del Codice Civile e accompagnato da una relazione del Consiglio di Amministrazione.

Il bilancio deve essere sottoposto alla revisione del Collegio sindacale che deve riferire all'Assemblea dei soci.

Il bilancio, la relazione del Consiglio di Amministrazione, la relazione del Collegio Sindacale e gli allegati devono essere messi a disposizione dei Soci presso la Sede sociale nei cinque giorni precedenti la data di prima convocazione dell'Assemblea da farsi nei modi e nei tempi previsti dall'art. 15.

Non avendo il Consorzio scopo di lucro, eventuali avanzi di gestione potranno essere destinati, dall'Assemblea, a copertura di eventuali disavanzi di esercizi precedenti, ovvero riportati a nuovo per essere utilizzati a diminuzione delle spese di gestione preventivate per l'esercizio successivo o, infine, assegnati ai fondi di riserva eventualmente appositamente costituiti.

E' fatto espresso divieto di distribuire, anche in modo indiretto, utili o avanzi di gestione, nonché fondi, riserve o capitale durante la vita del Consorzio, salvo che la destinazione o la distribuzione non siano imposte dalla legge.

L'Assemblea potrà stabilire che una quota dei proventi del Consorzio ovvero l'eventuale avanzo di gestione risultante dal bilancio consuntivo sia accantonata in uno o più fondi di riserva a copertura di eventuali sopravvenienze passive o di spese di carattere straordinario ed imprevisto o, eventualmente, per una più vasta e migliore attuazione degli scopi previsti dall'art. 3 del presente Statuto, mediante incremento del "Fondo consortile".

Ciascun consorziato ha l'obbligo di contribuire alla formazione del Fondo consortile che è costituito da un numero illimitato di quote il cui valore sarà determinato dallo Statuto. Il fondo patrimoniale netto di bilancio è determinato, alla fine di ogni esercizio, dalla somma algebrica:

- del Fondo inizialmente conferito in sede di costituzione del Consorzio;
- delle quote di ammissione versate dai soggetti ammessi a far parte del Consorzio;
- dagli eventuali nuovi versamenti in conto capitale deliberati dall'assemblea dei consorziati;
- dei risultati economici dei bilanci annuali (avanzi e disavanzi di gestione);

- dell'eventuale contributo di avviamento di cui alla legge 201/2008 versato dai nuovi soggetti al momento della immissione nel sistema di controllo;

- di componenti straordinarie positive o negative non riferibili alla gestione ordinaria quali contributi volontari versati da consorziati o da terzi (enti pubblici e privati) ed eventuali lasciti o donazioni.

I contributi derivanti dall'esercizio delle funzioni ed attività "erga omnes" di cui all'art. 17 comma 4 del DLgs 61/10 e relativo utilizzo, come da ripartizione di cui all'art. 7, devono essere riportati in bilancio in conti separati. Avanzi della gestione "erga omnes" non possono essere utilizzati per la copertura di disavanzi dell'esercizio "istituzionale" (verso propri soci) del Consorzio, bensì riportati a nuovo nel conteggio separato e utilizzati a diminuzione delle spese di gestione "erga omnes" preventivate per l'esercizio successivo.

Il **Bilancio preventivo** del Consorzio deve essere approntato dal Consiglio di Amministrazione ogni anno prima dell'Assemblea annuale dei Soci e sottoposto all'approvazione dell'Assemblea stessa.

Le previsioni di spesa per l'esercizio delle funzioni "erga omnes" e la relativa ripartizione dei contributi di cui all'art. 7, a carico dei soci e degli altri soggetti imponibili non soci (viticoltori, vinificatori e imbottiglieri), calcolati sulla base delle quantità di prodotto a denominazione (uva e vino denunciati, vino imbottigliato) sottoposte al sistema di controllo della campagna precedente, devono essere chiaramente indicate a parte rispetto alle voci di spesa preventivate per l'esercizio istituzionale delle attività a favore dei soci.

Art. 29 - MARCHIO STORICO E MARCHI CONSORTILI

La disciplina per l'adozione e l'uso dei marchi consortili dovrà essere conforme alle condizioni stabilite dall'art. 17 del Dlgs 61/10 e DM 16.12.2010 (Costituzione e riconoscimento Consorzi di tutela) e successive modifiche.

Il marchio storico può essere proposto come logo delle D.O.P. tutelate ed inserito nei disciplinari di produzione, ai sensi dell'art. 17 c.7 del D.Lgs 61/2010.

Art. 30 – MODALITA' OPERATIVE DEL COMITATO ELETTORALE

Entro il 31 dicembre dell'anno antecedente la scadenza del proprio mandato il Consiglio di Amministrazione nomina il Comitato Elettorale che dovrà insediarsi entro trenta giorni dalla nomina.

Entro il 31 gennaio dell'anno successivo il Comitato dovrà inviare a tutti i soci una nota informativa per la raccolta delle candidature alla carica di consigliere di C.d.A.; nella predetta nota sarà indicato un termine non inferiore a quindici giorni e non superiore a trenta dal ricevimento per la presentazione delle candidature.

La nota è corredata di un'apposita scheda da restituirsi debitamente compilata e controfirmata in caso di proposizione della candidatura.

Nella stessa nota il Comitato indicherà il termine ultimo di predisposizione dell'elenco dei candidati per permetterne l'allegazione all'avviso di convocazione dell'assemblea elettiva.

I candidati alla carica di Consigliere possono essere individuati solo tra i soci in regola con l'assolvimento degli obblighi statutari.

Ciascun Socio deve indicare la categoria produttiva (produzione uve, vinificazione,

imbottigliamento) in cui esercita l'attività e per la quale si candida, a prescindere dalle Denominazioni di origine utilizzate. Non è possibile candidarsi contemporaneamente in più categorie.

Qualora il numero di candidati in una o più categorie fosse inferiore al numero di seggi disponibili, sarà cura del Comitato Elettorale intervenire presso la base associativa al fine di sollecitare ulteriori candidature.

Il contenuto di questo articolo può venir modificato dall'assemblea ordinaria.

Art. 31 - LIQUIDAZIONE

Al verificarsi di una causa di scioglimento si apre la fase di liquidazione da effettuarsi secondo le norme di cui agli art.2275 e segg. Cod.Civ., salvo modalità diverse previste dallo statuto ai sensi dell'art.2612 c.2 n.5.

Il patrimonio netto del Consorzio risultante dal bilancio finale di liquidazione è devoluto ad organismi con finalità analoghe o a fini di pubblica utilità, salvo diversa destinazione imposta dalla legge.

Art. 32 - DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente statuto, valgono le disposizioni dettate dal Codice Civile e da altre norme speciali relative alle particolari caratteristiche del Consorzio di tutela. F.to: DI RUSCIO GIANCARLO, Dott.ssa FEDERICA VERNA Notaio

Repertorio n. 6876

Raccolta n. 4548

**VERBALE DI ASSEMBLEA STRAORDINARIA
PER MODIFICA DI STATUTO DI CONSORZIO**

REPUBBLICA ITALIANA

Il giorno ventuno aprile duemilasedici, alle ore diciassette e minuti trenta

21 aprile 2016, alle ore 17,30

In Pescara, corso Vittorio Emanuele II n. 10.

A richiesta del Presidente del Consorzio di Tutela di cui infra, io sottoscritta Dottoressa Federica Verna, Notaio in Montesilvano iscritta nel Collegio Notarile dei Distretti riuniti di Teramo e Pescara assisto all'Assemblea Straordinaria di detto Consorzio per elevarne verbale.

E' presente

il signor DI RUSCIO GIANCARLO nato a Tollo (CH), il giorno 30 maggio 1951, domiciliato per la carica presso la sede del Consorzio di cui appresso, il quale interviene al presente atto nella sua qualità di Presidente del Consiglio di Amministrazione e Legale Rappresentante del **"Consorzio di tutela della denominazione di origine protetta "Terre Tollesi o Tullum"**, codice fiscale e numero di iscrizione al Registro delle Imprese di Chieti 02273030698, con sede legale in Tollo, Via Santa Lucia n. 4, R.E.A.

n. CH-165720 al presente atto autorizzato dal vigente statuto.

Detto comparente, della cui identità personale, qualifica e poteri di firma io notaio sono certo, mi richiede di ricevere il verbale dell'Assemblea Straordinaria dei consorziati per discutere e deliberare sul seguente

ORDINE DEL GIORNO

1) modifiche statutarie.

Al che aderendo io notaio do atto di quanto segue:

Assume la presidenza il signor Di Ruscio Giancarlo il quale, constatato e fatto constatare che:

- in questo giorno, ora e luogo è stata regolarmente convocata in prima convocazione l'assemblea straordinaria del **"Consorzio di tutela della denominazione di origine protetta "Terre Tollesi o Tullum;**

- che sono presenti tutti i consorziati, e precisamente:

- SUSINI VEGLIA;

- "SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA CANTINA SOCIALE TOLLO" ovvero "C.S.T.S.C.A.", o "CANTINA TOLLO S.C.A.", o "FEUDO ANTICO C.T.S.C.A.", o "TENUTA GI-GLIO C.T. S.C.A.", o "BORGO VENNA C.T. S.C.A." o "TOLLO VINI S.C.A.", o "T.V.S.C.A.", in persona del presidente del consiglio di amministrazione;

- SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA COLTIVATORI DIRETTI
- TOLLO, in persona del presidente del consiglio di amministrazione;
- RADICA GIACOMO;
- che è presente l'organo amministrativo nelle persone di esso comparente, in qualità di presidente, e Di Pillo Domenico;
- che pertanto l'assemblea è validamente costituita per discutere e deliberare sull'ordine del giorno.

Passando alla trattazione dell'ordine del giorno, il Presidente fa presente che, allo scopo di snellire i processi decisionali, è opportuno ridurre il numero dei consiglieri di amministrazione e di consentire la nomina, peraltro facoltativa, di un solo Vicepresidente. Inoltre, considerando che, finora non è stato necessario, per le caratteristiche tipologiche e dimensionali del Consorzio, nominare il collegio sindacale, propone di fare risultare dallo statuto la facoltatività della nomina.

Il Presidente dà, quindi, lettura delle modifiche proposte.

L'assemblea udita l'esposizione del presidente, all'unanimità

D E L I B E R A

di modificare gli artt. 17 primo comma, 18 e 23 se-

condo comma dello statuto nei seguenti termini:

"Art. 17 - primo comma

Il Consiglio di Amministrazione è costituito da un minimo di 3 ad un massimo di 7 membri."

"Art. 18 - secondo comma, n. 1: elegge nel proprio seno un Presidente, stabilendone eventualmente i poteri, un eventuale Vicepresidente ed un Segretario, il quale potrà essere scelto all'infuori dei membri del Consiglio, nel qual caso l'eletto non avrà diritto al voto; il Presidente dovrà essere eletto con la maggioranza qualificata (di due terzi) dei Consiglieri in carica;"

"Art. 23 secondo comma

Il Collegio sindacale può essere nominato dall'assemblea ordinaria e, ove nominato, è composto da tre membri effettivi e due supplenti; la stessa assemblea ne determina il compenso e designa altresì il Presidente del Collegio. Almeno uno dei membri effettivi ed un supplente debbono essere iscritti nell'Albo dei Revisori contabili di cui al D.lgt. 27/1/1992 n. 88."

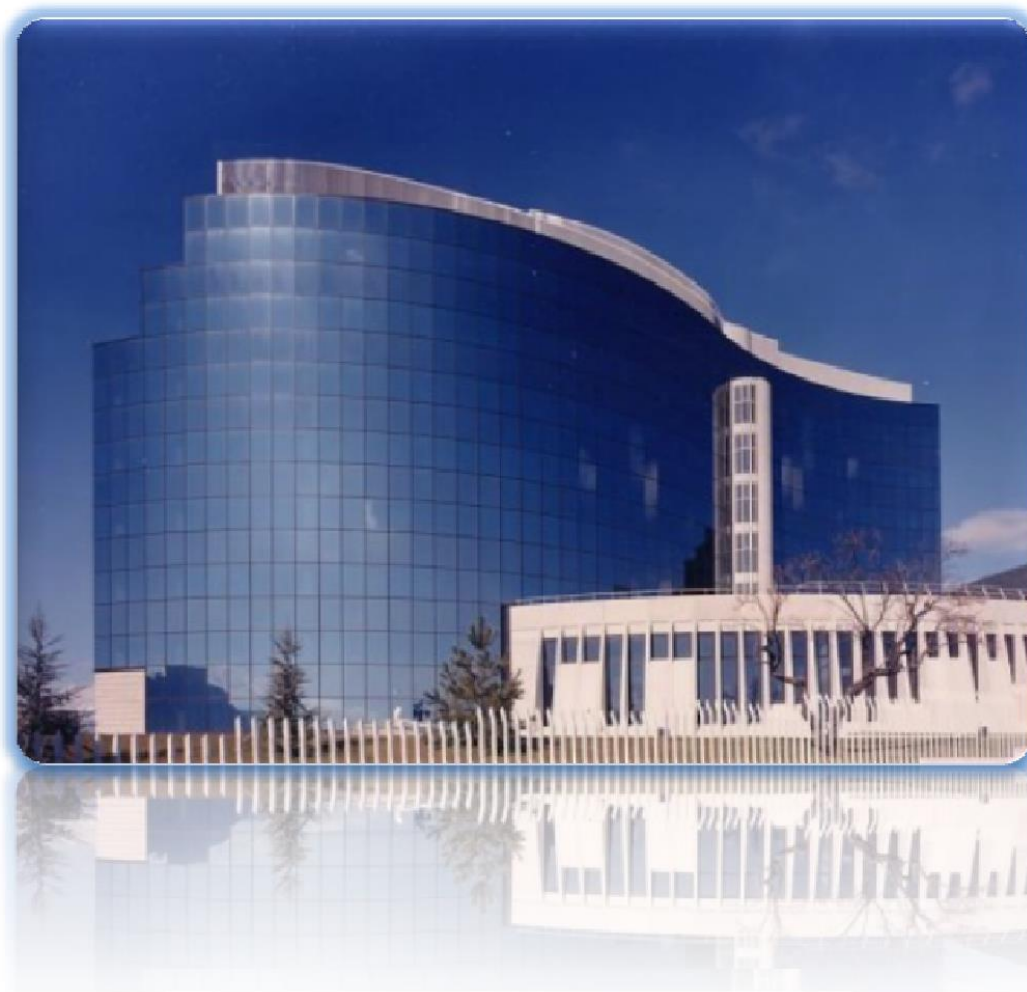
Null'altro essendovi da deliberare la seduta viene tolta alle ore diciassette e minuti quarantacinque (h. 17.45) del predetto giorno.

Il presidente mi consegna il nuovo testo dello sta-

tuto, come approvato dall'assemblea, affinché io possa allegarlo al presente atto sub. "A", onde formarne parte integrante e sostanziale, omissane la lettura per dispensa fattamene dal comparente.

Richiesto io notaio ho ricevuto il presente atto che ho letto al comparente che, da me interpellato, lo approva dichiarandolo conforme alla sua volontà e con me lo sottoscrive alle ore diciotto (h.18.00).

Occupava pagine quattro intere e parte della quinta di fogli due, ed è stato scritto con sistema elettronico da persona di mia fiducia. F.to: DI RUSCIO GIANCARLO, Dott.ssa FEDERICA VERNA notaio



**Dipartimento della Presidenza e
Rapporti con l'Europa**

**Servizio assistenza atti del Presidente
e della Giunta Regionale**

Centralino 0862 3631 Tel.
0862 36 3217/ 3206

Sito Internet: <http://bura.regione.abruzzo.it>
e-mail: bura@regione.abruzzo.it
Pec: bura@pec.regione.abruzzo.it