

TERRE TOLLESI o TULLUM DOCG

Riconosciuta DOCG con DM 18 giugno 2019, G.U. n. 155 del 04.07.2019 - Regolamento di esecuzione (UE) 2021/2319 della Commissione del 21 dicembre 2021

Tipologie	Rosso Rosso Riserva Pecorino Passerina
Uvaggio	Rosso e Rosso Riserva: Montepulciano minimo 95% Pecorino: Pecorino minimo 90% Passerina: Passerina minimo 90%
Rese massime	Rosso: 12 ton/ha 84 ettolitri per ettaro Rosso Riserva, Pecorino e Passerina: 9 ton/ha 63 ettolitri per ettaro
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo	Rosso: 12 % vol Rosso Riserva: 12,5% vol Pecorino: 12 % vol Passerina: 11,5 % vol
Invecchiamento/affinamento	Riserva: invecchiamento di almeno due anni, di cui almeno sei mesi in recipienti o contenitori di legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.
Imbottigliamento	In zona di produzione
Immissione al consumo e confezionamento	Rosso: 1° gennaio del secondo anno successivo alla vendemmia Riserva: 1° gennaio del terzo anno successivo alla vendemmia Pecorino e Passerina: 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia Sono ammessi soltanto recipienti in vetro di capacità non superiore ai tre litri e altri formati speciali Per la tappatura valgono le norme comunitarie e nazionali in vigore. Sono comunque esclusi il tappo corona e di vetro.
Descrizione dei vini	
Colore	Rosso: rosso rubino intenso con riflessi violacei; Riserva: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento Pecorino e Passerina: giallo paglierino più o meno intenso
Odore	Rosso: intenso, fruttato con sentori di frutti rossi, ciliegia e mirtillo, e/o di liquirizia, viola, tabacco, vaniglia e spezie; Riserva: caratteristico, con sentori di frutti rossi maturi, quali ciliegia, amarena e mora, confetture e sentori di vaniglia e spezie, intenso, etereo; Pecorino: fine, caratteristico, fruttato con sentori di pera, mela, pesca bianca, mandorla, sentori vegetali di salvia e lavanda; Passerina: caratteristico, fruttato con sentori di agrumi, pesca bianca, mandorla, di fiori di sambuco;
Sapore	Rosso: secco, corpo da medio a pieno, armonico, giustamente tannico Riserva: secco, corposo, armonico, vellutato

	Pecorino: secco, di buona acidità, armonico, persistente Passerina: secco, di buona acidità, armonico, con finale ammandorlato;
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo al consumo	Rosso: 13 % vol Riserva: 13,5 % vol Pecorino: 13 % vol Passerina: 12,5 % vol
Estratto non riduttore minimo	Rosso: 26 g/l Riserva: 28 g/ Pecorino: e Passerina: 18 g/l
Acidità totale minima	Rosso: 5 in grammi per litro espressa in acido tartarico Riserva: 5 in grammi litro espressa in acido tartarico Pecorino e Passerina: 5 in grammi litro espressa in acido tartarico