

## **TULLUM – LE TIPOLOGIE**

La scelta di intraprendere la strada del riconoscimento a doc nasce dalla storicità della produzione di vino per il paese di Tollo, caratteristica tuttavia comune anche ad altre aree abruzzesi. Il vero elemento di unicità è l'espressione che il territorio di Tollo conferisce ai vini. Questa è motivata anzitutto dal clima, influenzato dalle brezze provenienti dal mare, che si trova a pochi chilometri, e dalle escursioni termiche tra il giorno e la notte, dovute alla vicinanza del massiccio della Maiella da un lato e del mare Adriatico dall'altro.

Vi sono poi le caratteristiche del suolo. Il binomio clima e terreno fa sì che il territorio si presenti diverso nelle singole frazioni, motivo per cui la doc Tullum identifica le tipologie in base alla loro collocazione sul mappale.

Oggi le etichette di Tullum già in commercio sono Tullum Bianco, Tullum Passerina, Tullum Pecorino, mentre la Tullum Superiore, non ancora in commercio.

Seguiranno a inizio 2010 le tipologie rosse.

Ecco le caratteristiche dei singoli vini.

### **Tullum DOC Bianco**

Le uve destinate alla Tullum doc Bianco provengono da vigneti coltivati su terreni a giacitura collinare nel comune di Tollo facenti parte dei Fogli di mappa n° 1 e n° 3 di Località San Pietro, n° 5 di Località Macchie e n° 11 di Località Colle di Tollo.

Si tratta di una cuvée di vitigni autoctoni di Tollo, quali vecchi cloni di Trebbiano, Passerina e Pecorino. Ogni vigneto selezionato per la produzione del Tullum Bianco è stato sapientemente scelto, oltre che in base al clone ed al suo portinnesto, alla sua età, all'esposizione, alle escursioni termiche e, soprattutto, alla composizione del suolo. I terreni, infatti, variano da quelli sciolti e tendenzialmente sabbiosi, freschi e profondi, a quelli di medio impasto leggermente calcarei, permeabili e poco profondi, fino a quelli composti da marna argillosa e ricca di minerali.

Nei vigneti destinati alla produzione del Tullum Bianco, ogni fase della gestione è volta all'eccellenza. La scelta dei grappoli avviene già ad inizio invaiatura, ricercando in ogni fase l'equilibrio vegeto-produttivo dei singoli vigneti.

In cantina, recuperando la tradizione contadina del territorio, la tecnica di vinificazione prevede una breve macerazione delle bucce in fase pre-fermentativa e la successiva fermentazione a temperatura controllata.

Il Tullum Bianco è un vino di particolare complessità olfattiva, che si distingue per il suo inconfondibile carattere.

### **Tullum DOC Passerina**

Le uve destinate alla Tullum doc Passerina provengono da vigneti coltivati su terreni a giacitura collinare nel comune di Tollo, che fanno parte del foglio di mappa n° 9 di località Santa Lucia e del foglio di mappa n° 7 di Località Pedine.

Vitigno storico dell'Abruzzo, la particolare espressione della Passerina a Tollo è stata esaltata dalla giusta scelta del clone, del portainnesto e del suo luogo di coltivazione. La Passerina, infatti,

# FEUDOANTICO

esprime al meglio le sue caratteristiche nei terreni sciolti, sabbiosi ma freschi e tendenzialmente calcarei, esposti a nord e nord-est. Nei vigneti destinati alla produzione del Tullum Doc Passerina, le viti sono coltivate con la massima cura, che non trascurava nessuna fase della produzione, dal momento dell'impianto alla potatura, fino alla scelta dei grappoli da vendemmiare. Quest'ultimo rappresenta un elemento di particolare importanza e per questo la selezione avviene ad inizio invaiatura, lasciando sulla vite la giusta quantità di uva. La forma di allevamento scelta è la tradizionale pergola abruzzese.

Recuperando la trazione contadina del territorio, la tecnica di vinificazione prevede una breve macerazione delle bucce in fase pre-fermentativa e la successiva fermentazione a temperatura controllata.

La Tullum Passerina presenta un'ottima freschezza, una sottile mineralità e un'intensa nota fruttata.

## **Tullum DOC Pecorino**

Le uve destinate alla Tullum doc Pecorino provengono da vigneti coltivati su terreni a giacitura collinare nel comune di Tollo, che fanno parte del foglio di mappa n° 1 e n° 3 di Località San Pietro e n° 11 di Località Colle di Tollo.

Vitigno storico dell'Abruzzo, inizialmente apprezzato per la sua rusticità, poi quasi abbandonato, il Pecorino si sta dimostrando di grande qualità. La particolare espressione del Pecorino a Tollo è stata esaltata dalla giusta scelta del clone, del portainnesto e dell'esposizione dei vigneti. I terreni sono di medio impasto leggermente calcarei, di buona permeabilità che tendono a disidratarsi in prossimità del periodo di raccolta, esposti ad est e sud-est.

Le particolari condizioni pedo-climatiche di Tollo, unite alla tecnica colturale, permettono al Pecorino di raggiungere il giusto grado di maturazione esprimendo appieno le caratteristiche gusto-olfattive. La conduzione dei vigneti è gestita con una meticolosa tecnica colturale che presta particolare attenzione alla gestione del suolo, alla concimazione organica nel rispetto dell'ambiente, alla bassa produttività del vitigno ed al giusto equilibrio vegeto-produttivo.

In cantina, recuperando la tradizione contadina del territorio, la tecnica di vinificazione prevede una breve macerazione delle bucce in fase pre-fermentativa e la successiva fermentazione a temperatura controllata.

Nasce così un Pecorino di grande carattere, che si distingue per la struttura gustativa, elegante, con delicate note speziate e la buona longevità.