

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI
VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
"MONTEPULCIANO D'ABRUZZO"**

*Approvato con DPR 24.05.1968 G.U. n. 178 -
15.07.1968*

Modificato con DM 30.11.2011

*Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP*

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Omissis

- Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

Omissis

~~Al limite produttivo anzi detto, anche in annate
particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere
riportata attraverso una accurata cernita delle
uve, purché la produzione non superi del 20% il
limite medesimo.~~

Proposta di modifica

Articolo 4
Norme per la viticoltura

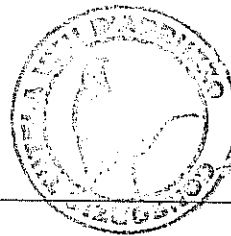
Omissis

- Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

Omissis

**Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve
ottenute e destinate alla produzione del vino a
denominazione di origine controllata
"Montepulciano d'Abruzzo" 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. Oltre detto
limite decade il diritto alla denominazione per
tutto il prodotto.**





**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI
VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
"MONTEPULCIANO D'ABRUZZO"**

Allegato 1

**SOTTOZONA CASAURIA O TERRE DI
CASAURIA**

*Approvato con DPR 24.05.1968 G.U. n. 178 -
15.07.1968*

Modificato con DM 30.11.2011

*Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP*

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Omissis

- Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

Omissis

~~A detto limite, anche in annate particolarmente
favorevoli, la resa dovrà essere riportata
attraverso una accurata cernita delle uve, purché
la produzione non superi del 20% il limite
medesimo.~~

Articolo 5

Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione

Omissis

La deroga come sopra prevista è concessa dal
Ministero delle politiche agricole alimentari e
forestali sentita la Regione Abruzzo e
comunicata all'Ispettorato centrale della tutela
della qualità e repressione frodi dei prodotti
agroalimentari e alla competente Camera di
Commercio I.A.A.

Proposta di modifica

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Omissis

- Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

Omissis

Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve
ottenute e destinate alla produzione del vino a
denominazione di origine controllata
Montepulciano d'Abruzzo sottozona
"Casauria" o "Terre di Casauria" 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. Oltre detto
limite decade il diritto alla denominazione per
tutto il prodotto.

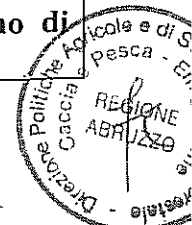
Articolo 5

Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione

Omissis

La deroga come sopra prevista è concessa dal
Ministero delle politiche agricole alimentari e
forestali sentita la Regione Abruzzo e
comunicata all'Ispettorato centrale della tutela
della qualità e repressione frodi dei prodotti
agroalimentari e al competente organismo di
controllo.



Omissis

- *Scelta vendemmiale*

Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, ~~soltanto verso la Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" e verso la Indicazione Geografica Tipica "Colline Pescaresi".~~

Omissis

- *Scelta vendemmiale*

Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, **soltanto verso le denominazioni d'origine controllata compatibili con la piattaforma ampelografica e verso le IGT relative all'area interessata.**





Proposta di modifica

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "MONTEPULCIANO D'ABRUZZO"

Allegato 2

SOTTOZONA TERRE DEI VESTINI

Approvato con DPR 24.05.1968 G.U. n. 178 - 15.07.1968

Modificato con DM 30.11.2011

Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Omissis

- Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

Omissis

~~A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.~~

Articolo 5
Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione

Omissis

La deroga come sopra prevista è concessa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sentita la Regione Abruzzo e comunicata all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari e alla competente Camera di Commercio I.A.A.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Omissis

- Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

Omissis

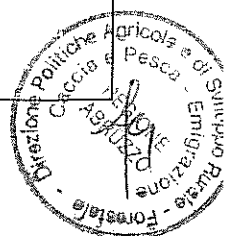
Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Vestini" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione

Omissis

La deroga come sopra prevista è concessa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sentita la Regione Abruzzo e comunicata all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari e al competente organismo di controllo.



Omissis

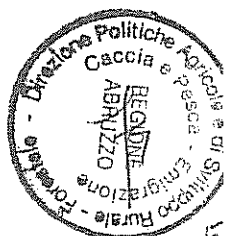
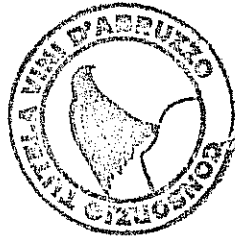
- Scelta vendemmiale

Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, ~~soltanto verso la Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" e verso la Indicazione Geografica Tipica "Colline Pescaresi".~~

Omissis

- Scelta vendemmiale

Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, **soltanto verso le denominazioni d'origine controllata compatibili con la piattaforma ampelografica e verso le IGT relative all'area interessata.**





DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "MONTEPULCIANO D'ABRUZZO"

Allegato 3

SOTTOZONA ALTO TIRINO

Approvato con DPR 24.05.1968 G.U. n. 178 - 15.07.1968

Modificato con DM 30.11.2011

Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Omissis

- Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

Omissis

~~A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.~~

Articolo 5

Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione

Omissis

La deroga come sopra prevista è concessa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sentita la Regione Abruzzo e comunicata all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari e alla competente Camera di Commercio I.A.A.

Proposta di modifica

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Omissis

- Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

Omissis

Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" 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. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.

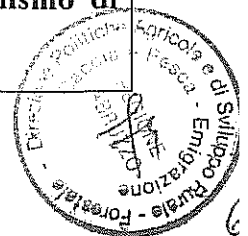
Articolo 5

Norme per la vinificazione

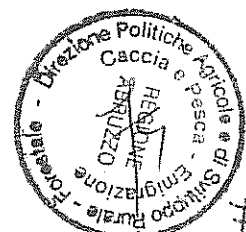
- Zona di vinificazione

Omissis

La deroga come sopra prevista è concessa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sentita la Regione Abruzzo e comunicata all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari e al competente organismo di controllo.



<p><i>Omissis</i></p> <p>- <i>Scelta vendemmiale</i></p> <p>Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" e verso la/le IGT relativa/e all'area interessata.</p>	<p><i>Omissis</i></p> <p>- <i>Scelta vendemmiale</i></p> <p>Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni d'origine controllata compatibili con la piattaforma ampelografica e verso le IGT relative all'area interessata.</p>
--	---





Proposta di modifica

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI
VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
"MONTEPULCIANO D'ABRUZZO"**

Allegato 4

SOTTOZONA TERRE DEI PELIGNI

*Approvato con DPR 24.05.1968 G.U. n. 178 -
15.07.1968*

Modificato con DM 30.11.2011

*Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP*

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Omissis

- Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

Omissis

~~A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.~~

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Omissis

- Scelta vendemmiale

Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, ~~soltanto verso la Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" e verso la/le IGT relativa/e all'area interessata.~~

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Omissis

- Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

Omissis

Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni" 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. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.

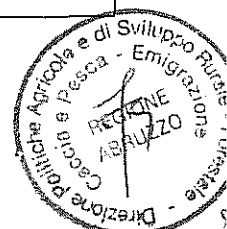
Articolo 5

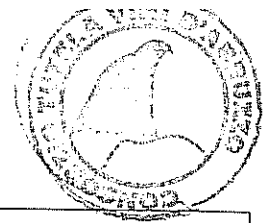
Norme per la vinificazione

Omissis

- Scelta vendemmiale

Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, ~~soltanto verso le denominazioni d'origine controllata compatibili con la piattaforma ampelografica e verso le IGT relative all'area interessata.~~





**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI
VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
"MONTEPULCIANO D'ABRUZZO"**

Allegato 5

SOTTOZONA TEATE

*Approvato con DPR 24.05.1968 G.U. n. 178 –
15.07.1968*

Modificato con DM 30.11.2011

*Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP*

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Omissis

- Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

Omissis

~~A detto limite, anche in annate particolarmente
favorevoli, la resa dovrà essere riportata
attraverso una accurata cernita delle uve, purché
la produzione non superi del 20% il limite
medesimo.~~

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Omissis

- Scelta vendemmiale

~~Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale
è consentita, ove ne sussistano le condizioni di
legge, soltanto verso la Denominazione di
Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo"
e verso le IGT relative all'area interessata.~~

Proposta di modifica

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Omissis

- Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

Omissis

**Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve
ottenute e destinate alla produzione del vino a
denominazione di origine controllata
Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate"
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.
Oltre detto limite decade il diritto alla
denominazione per tutto il prodotto.**

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Omissis

- Scelta vendemmiale

**Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale
è consentita, ove ne sussistano le condizioni di
legge, soltanto verso le denominazioni
d'origine controllata compatibili con la
piattaforma ampelografica e verso le IGT
relative all'area interessata.**



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI
VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
"TREBBIANO D'ABRUZZO"**

*Approvato con DPR 28.06.1972 G.U. 221 -
25.08.1972*

Modificato con DM 30.11.2011

*Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP*

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Omissis

- Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

Omissis

~~Al limite produttivo anzi detto, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata censita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.~~

Proposta di modifica

Articolo 4

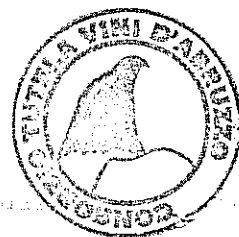
Norme per la viticoltura

Omissis

- Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

Omissis

Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Trebiano d'Abruzzo" 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. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI
VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
"CERASUOLO D'ABRUZZO"**

*Approvato con D.M. 05 ottobre 2010, G.U. n.
242 del 15.10.2010*

*Modificato con DM 03.10.2012 G.U. 244 -
18.10.2012*

*Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP*

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Omissis

- Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

Omissis

~~Al limite produttivo anzi detto, anche in annate
particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere
riportata attraverso una accurata cernita delle
uve, purché la produzione non superi del 20% il
limite medesimo.~~

Proposta di modifica

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Omissis

- Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

Omissis

Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve
ottenute e destinate alla produzione dei vini a
denominazione di origine controllata
"Cerasuolo d'Abruzzo" 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. Oltre detto limite
decade il diritto alla denominazione per tutto il
prodotto.



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI
VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
"ABRUZZO"**

*Approvato con DM 09.08.2010 G.U. 196 -
23.08.2010*

*Modificato con DM 03.10.2012 G.U. 245 -
19.10.2012*

*Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP*

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Omissis

- Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

Omissis

~~Al limite produttivo anzi detto, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.~~

Proposta di modifica

Articolo 4

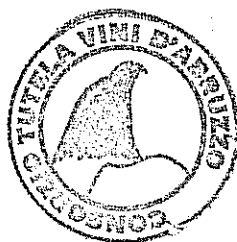
Norme per la viticoltura

Omissis

- Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

Omissis

Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" 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. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "COLLI APRUTINI"

Approvato con DM 18.11.1995 G. U. 283 - 04.12.1995

Modificato con DM 30.11.2011

*Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP*

**Articolo 6
Caratteristiche al consumo**

I vini ad indicazione geografica tipica "Colli Aprutini" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

Omissis

"Colli Aprutini" Pinot grigio

- colore: ~~giallo paglierino più o meno intenso;~~
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: fresco, gradevole, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Proposta di modifica

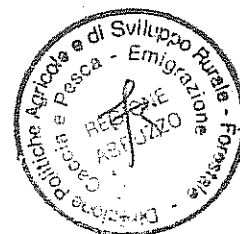
**Articolo 6
Caratteristiche al consumo**

I vini ad indicazione geografica tipica "Colli Aprutini" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

Omissis

"Colli Aprutini" Pinot grigio

- colore: **dal giallo paglierino più o meno intenso al rosato;**
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: fresco, gradevole, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI
VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA
TIPICA "COLLINE PESCARESI"**

*Approvato con DM 18.11.1995 G. U. 283 -
04.12.1995*

Modificato con DM 30.11.2011

*Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP*

**Articolo 6
Caratteristiche al consumo**

I vini ad indicazione geografica tipica "Colline
Pescaresi" all'atto dell'immissione al consumo
devono avere le seguenti caratteristiche:

Omissis

"Colline Pescaresi" Pinot grigio

- colore: ~~giallo paglierino più o meno intenso;~~
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: fresco, gradevole, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:
11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Proposta di modifica

**Articolo 6
Caratteristiche al consumo**

I vini ad indicazione geografica tipica "Colline
Pescaresi" all'atto dell'immissione al consumo
devono avere le seguenti caratteristiche:

Omissis

"Colline Pescaresi" Pinot grigio

- colore: **dal giallo paglierino più o meno
intenso al rosato;**
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: fresco, gradevole, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:
11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "TERRE DI CHIETI"

Approvato con DM 18.11.1995 G. U. 283 - 04.12.1995

Modificato con DM 30.11.2011

*Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP*

**Articolo 6
Caratteristiche al consumo**

I vini ad indicazione geografica tipica "Terre di Chieti" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

Omissis

"Terre di Chieti" Pinot grigio

- ~~- colore: giallo paglierino più o meno intenso;~~
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: fresco, gradevole, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Proposta di modifica

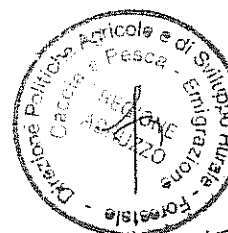
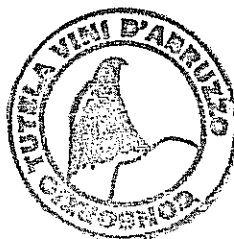
**Articolo 6
Caratteristiche al consumo**

I vini ad indicazione geografica tipica "Terre di Chieti" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

Omissis

"Terre di Chieti" Pinot grigio

- **colore: dal giallo paglierino più o meno intenso al rosato;**
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: fresco, gradevole, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "COLLINE TEATINE"

Approvato con DM 18.11.1995 G. U. 283 - 04.12.1995

Modificato con DM 30.11.2011

Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 6
Caratteristiche al consumo**

I vini ad indicazione geografica tipica "Colline Teatine" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

Omissis

"Colline Teatine" Pinot grigio

- colore: ~~giallo paglierino più o meno intenso;~~
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: fresco, gradevole, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Proposta di modifica

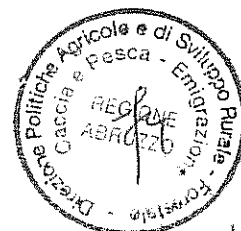
**Articolo 6
Caratteristiche al consumo**

I vini ad indicazione geografica tipica "Colline Teatine" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

Omissis

"Colline Teatine" Pinot grigio

- colore: **dal giallo paglierino più o meno intenso al rosato;**
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: fresco, gradevole, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "COLLINE FRENTANE"

Approvato con DM 18.11.1995 G. U. 283 - 04.12.1995

Modificato con DM 30.11.2011

*Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP*

**Articolo 6
Caratteristiche al consumo**

I vini ad indicazione geografica tipica "Colline Frentane" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

Omissis

"Colline Frentane" Pinot grigio

- colore: ~~giallo paglierino più o meno intenso;~~
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: fresco, gradevole, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Proposta di modifica

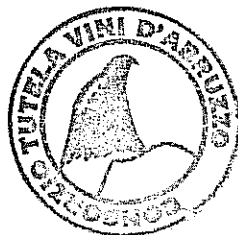
**Articolo 6
Caratteristiche al consumo**

I vini ad indicazione geografica tipica "Colline Frentane" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

Omissis

"Colline Frentane" Pinot grigio

- colore: **dal giallo paglierino più o meno intenso al rosato;**
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: fresco, gradevole, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "COLLI DEL SANGRO"

Approvato con DM 18.11.1995 G. U. 283 - 04.12.1995

Modificato con DM 30.11.2011

Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 6
Caratteristiche al consumo**

I vini ad indicazione geografica tipica "Colli del Sangro" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

Omissis

"Colli del Sangro" Pinot grigio

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: fresco, gradevole, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Proposta di modifica

**Articolo 6
Caratteristiche al consumo**

I vini ad indicazione geografica tipica "Colli del Sangro" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

Omissis

"Colli del Sangro" Pinot grigio

- colore: dal giallo paglierino più o meno intenso al rosato;
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: fresco, gradevole, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "DEL VASTESE" o "HISTONIUM"

Approvato con DM 18.11.1995 G. U. 283 - 04.12.1995

Modificato con DM 30.11.2011

Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf

Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 6
Caratteristiche al consumo**

I vini ad indicazione geografica tipica "Del Vastese" o "Histonium" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

Omissis

"Del Vastese" "Histonium" Pinot grigio

- colore: ~~giallo paglierino più o meno intenso;~~
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: fresco, gradevole, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Proposta di modifica

**Articolo 6
Caratteristiche al consumo**

I vini ad indicazione geografica tipica "Del Vastese" o "Histonium" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

Omissis

"Del Vastese" "Histonium" Pinot grigio

- colore: **dal giallo paglierino più o meno intenso al rosato;**
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: fresco, gradevole, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "TERRE AQUILANE" o "TERRE DE L'AQUILA"

Approvato con DM 06.06.2008 G. U. 142 - 19.06.2008

Modificato con DM 30.11.2011

Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 6
Caratteristiche al consumo**

I vini ad indicazione geografica tipica "Terre Aquilane" o "Terre De L'Aquila" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

Omissis

"Terre Aquilane" o "Terre De L'Aquila" Pinot grigio

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: fresco, gradevole, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Proposta di modifica

**Articolo 6
Caratteristiche al consumo**

I vini ad indicazione geografica tipica "Terre Aquilane" o "Terre De L'Aquila" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

Omissis

"Terre Aquilane" o "Terre De L'Aquila" Pinot grigio

- colore: **dal giallo paglierino più o meno intenso al rosato;**
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: fresco, gradevole, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

