



VERSIONE PREVIGGENTE

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA
"MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE
TERAMANE"

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

*Approvato DOCG con D.M. 20.02.2003 G.U. 54 –
06.03.2003*

Modificato con D.M. 30.10.2007 G.U. 266 – 15.11.2007

Modificato con D.M. 20.11.2009 G.U. 281 – 02.11.2009

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. 7.03.2014 Pubblicato sul sito
ufficiale del Mipaaf*

Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Modificato con D.M. 7.05.2014 G.U. 112 – 16.05.2014

Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf

Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

La denominazione di origine controllata e garantita "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane", "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" riserva.

PROPOSTA DI MODIFICA

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA
**" COLLINE TERAMANE
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "**

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

*Approvato DOCG con D.M. 20.02.2003 G.U. 54 –
06.03.2003*

Modificato con D.M. 30.10.2007 G.U. 266 – 15.11.2007

Modificato con D.M. 20.11.2009 G.U. 281 – 02.11.2009

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. 7.03.2014 Pubblicato sul sito
ufficiale del Mipaaf*

Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Modificato con D.M. 7.05.2014 G.U. 112 – 16.05.2014

Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf

Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

La denominazione di origine controllata e garantita "**Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo**" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "**Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo**", "**Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo**" riserva.



Articolo 2

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Montepulciano minimo 90%; può concorrere alla produzione di detti vini il vitigno Sangiovese fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" ricade nel territorio dei comuni appresso indicati della provincia di Teramo: Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Campli, Canzano, Castellalto, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Celino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montorio al Vomano, Morro d'Oro, Mosciano Sant'Angelo, Nereto, Notaresco, Penna Sant'Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio alla Vibrata, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto. Tale zona è così delimitata: dalla s.s. n. 81 Piceno Aprutina al km 12 che è il punto di delimitazione del confine provinciale si procede in direzione sud. La zona interessata è quella delimitata in direzione est dalla s.s. n. 81 Piceno Aprutina che arriva sino a Teramo. A Teramo si prosegue per la s.s. n. 80 in direzione Montorio al Vomano sino al km 64 toccando quota 352 ed escludendo tutta la zona ovest, dal bivio di Colvecchio si arriva a Villa Casseti. Riprendendo la s.s. n. 150 dal km 32 si prosegue a Val Vomano sino al km 27. Si procede in direzione sud verso Villa Portone toccando quota 332, continuando per S. Agostino a quota 326. In direzione Basciano si costeggia S. Maria a quota 380 e si ridiscende per Villa Guidotti a quota 306 in direzione Penna S. Andrea. Si tocca località Trinità a quota 374. Da Penna S. Andrea attraverso la s.s. n. 81 si arriva a Cermignano e si prosegue per Cellino Attanasio. Sempre percorrendo la s.s. n. 81 al km 70 si oltrepassa il torrente Piomba, e toccando quota 342 si arriva alla località Marciano. Si prosegue in direzione di Castiglione Messer Raimondo sino al km 87 della s.s. n. 81, si costeggia il fiume fino a nord. Si risale in località Casabianca, fino all'incrocio Villa S. Romualdo toccando quota 270. Si imbecca la s.p. n. 31/A fino a Villa S. Romualdo a quota 347. Si prosegue per la s.p. n. 31 in direzione di Villa Pozza. Si ridiscende per la s.p. n. 31 ed al km 28 si incrocia il torrente Piomba. Si risale sino all'incrocio con la s.s. n. 553 in direzione di Atri in località Tre Ciminiere, si imbecca la s.p. n. 30 incrociando località S. Martino a quota 265 e si prosegue per S. Giovanni. Si ridiscende a destra per contrada Monterone sino al confine provinciale, ricadente nel comune di Atri. Si costeggia tale confine per risalire alla s.p. n. 30 e la si percorre fino all'incrocio della s.s. n. 16. La s.s. n. 16 in direzione nord

Articolo 2

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Montepulciano minimo 90%; può concorrere alla produzione di detti vini il vitigno Sangiovese fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "*Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo*" ricade nel territorio dei comuni appresso indicati della provincia di Teramo: Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Campli, Canzano, Castellalto, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Celino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montorio al Vomano, Morro d'Oro, Mosciano Sant'Angelo, Nereto, Notaresco, Penna Sant'Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio alla Vibrata, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto. Tale zona è così delimitata: dalla s.s. n. 81 Piceno Aprutina al km 12 che è il punto di delimitazione del confine provinciale si procede in direzione sud. La zona interessata è quella delimitata in direzione est dalla s.s. n. 81 Piceno Aprutina che arriva sino a Teramo. A Teramo si prosegue per la s.s. n. 80 in direzione Montorio al Vomano sino al km 64 toccando quota 352 ed escludendo tutta la zona ovest, dal bivio di Colvecchio si arriva a Villa Casseti. Riprendendo la s.s. n. 150 dal km 32 si prosegue a Val Vomano sino al km 27. Si procede in direzione sud verso Villa Portone toccando quota 332, continuando per S. Agostino a quota 326. In direzione Basciano si costeggia S. Maria a quota 380 e si ridiscende per Villa Guidotti a quota 306 in direzione Penna S. Andrea. Si tocca località Trinità a quota 374. Da Penna S. Andrea attraverso la s.s. n. 81 si arriva a Cermignano e si prosegue per Cellino Attanasio. Sempre percorrendo la s.s. n. 81 al km 70 si oltrepassa il torrente Piomba, e toccando quota 342 si arriva alla località Marciano. Si prosegue in direzione di Castiglione Messer Raimondo sino al km 87 della s.s. n. 81, si costeggia il fiume fino a nord. Si risale in località Casabianca, fino all'incrocio Villa S. Romualdo toccando quota 270. Si imbecca la s.p. n. 31/A fino a Villa S. Romualdo a quota 347. Si prosegue per la s.p. n. 31 in direzione di Villa Pozza. Si ridiscende per la s.p. n. 31 ed al km 28 si incrocia il torrente Piomba. Si risale sino all'incrocio con la s.s. n. 553 in direzione di Atri in località Tre Ciminiere, si imbecca la s.p. n. 30 incrociando località S. Martino a quota 265 e si prosegue per S. Giovanni. Si ridiscende a destra per contrada Monterone sino al confine provinciale, ricadente nel comune di Atri. Si costeggia tale confine per risalire alla s.p. n. 30 e la si percorre fino



delimita ad est tutta la provincia di Teramo sino al comune di Martinsicuro. Dalla s.s. n. 16 nel punto del confine provinciale, in direzione ovest si percorre la s.s. Bonifica sino al km 3, per poi imboccare la s.p. Vallecupa sino all'incrocio con la s.s. Bonifica al km 10. Si prosegue per la s.s. Bonifica sempre in direzione ovest, fino all'incrocio con la s.p. n. 1/C in direzione nord, la si percorre per 4 km per poi immettersi ad ovest nella s.p. 2. Si prosegue ad ovest e si percorre la s.s. n. 259 della Vibrata sino al confine provinciale in direzione Maltignano. Si costeggia in direzione ovest il confine provinciale per poi incrociare la s.s. n. 81 Piceno Aprutina, punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità. In particolare le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in terreni collinari o di altopiano, la cui altitudine non sia superiore a 550 m.s.l. con esclusione dei fondovalli umidi.

La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" non deve essere superiore a 95,00 Q.li per ettaro in coltura specializzata ed anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata nel limite indicato mediante diradamento. Non sono ammessi superi di produzione; È vietata ogni pratica di forzatura ed è consentita la irrigazione di soccorso.

Fermo restando il limite massimo di produzione sopra indicato:

- per i nuovi impianti e reimpianti, la densità per ettaro in coltura specializzata non può essere inferiore a 3.000 ceppi.

- per gli impianti esistenti in coltura specializzata e promiscua la produzione dovrà essere calcolata in rapporto al numero di viti esistenti ed alla loro produzione per ceppo che non dovrà essere in alcun caso superiore a 7,00 Kg.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura sono quelli generalmente usati nella zona, e comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

Tuttavia per i nuovi impianti ed i reimpianti sono vietate forme di allevamento con forme a tetto orizzontali escluse le pergolete aperte.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai

all'incrocio della s.s. n. 16. La s.s. n. 16 in direzione nord delimita ad est tutta la provincia di Teramo sino al comune di Martinsicuro. Dalla s.s. n. 16 nel punto del confine provinciale, in direzione ovest si percorre la s.s. Bonifica sino al km 3, per poi imboccare la s.p. Vallecupa sino all'incrocio con la s.s. Bonifica al km 10. Si prosegue per la s.s. Bonifica sempre in direzione ovest, fino all'incrocio con la s.p. n. 1/C in direzione nord, la si percorre per 4 km per poi immettersi ad ovest nella s.p. 2. Si prosegue ad ovest e si percorre la s.s. n. 259 della Vibrata sino al confine provinciale in direzione Maltignano. Si costeggia in direzione ovest il confine provinciale per poi incrociare la s.s. n. 81 Piceno Aprutina, punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "*Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo*" devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità. In particolare le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "*Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo*" devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in terreni collinari o di altopiano, la cui altitudine non sia superiore a 550 m.s.l. con esclusione dei fondovalli umidi.

La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "*Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo*" non deve essere superiore a 95,00 Q.li per ettaro in coltura specializzata ed anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata nel limite indicato mediante diradamento. Non sono ammessi superi di produzione; È vietata ogni pratica di forzatura ed è consentita la irrigazione di soccorso.

Fermo restando il limite massimo di produzione sopra indicato:

- per i nuovi impianti e reimpianti, la densità per ettaro in coltura specializzata non può essere inferiore a 3.000 ceppi.

- per gli impianti esistenti in coltura specializzata e promiscua la produzione dovrà essere calcolata in rapporto al numero di viti esistenti ed alla loro produzione per ceppo che non dovrà essere in alcun caso superiore a 7,00 Kg.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura sono quelli generalmente usati nella zona, e comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

Tuttavia per i nuovi impianti ed i reimpianti sono vietate forme di allevamento con forme a tetto orizzontali escluse le pergolete aperte.

Consorzio di Tutela Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

P. IVA: 01532240676

SEDE LEGALE E SEDE OPERATIVA: Via Carlo Lerici, 3 – 64023 Mosciano Sant'Angelo (TE)

TEL. 085.8072853 - FAX 085.8071699 - CELL: 339.5803226 -

E-MAIL: consorzio@collineteramane.com - WEB: <http://www.collineteramane.com> - PEC: collineteramane@postecert.it



vini a denominazione di origine controllata e garantita "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" un titolo alcoolometrico volumico naturale minimo del 12% vol. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali può consentire, su apposita domanda delle ditte interessate, che le suddette operazioni di vinificazione siano effettuate nell'ambito della provincia di Teramo a condizione che le ditte interessate dimostrino di aver tradizionalmente vinificato le uve prodotte nella zona nelle cantine per le quali si chiede l'autorizzazione.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha 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.

Il vino deve essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio di un anno, di cui almeno due mesi di affinamento in bottiglia.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni, di cui almeno un anno in botti di legno ed almeno due mesi di affinamento in bottiglia, può portare in etichetta la menzione "riserva".

Il periodo di invecchiamento anche per la tipologia riserva decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

È consentita l'aggiunta, in una sola volta, a scopo migliorativo, di "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" più giovane a identico "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" più vecchio nella misura massima del 15%.

Non è consentita la pratica dell'arricchimento.

Articolo 6

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata e garantita "*Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo*" un titolo alcoolometrico volumico naturale minimo del 12% vol.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali può consentire, su apposita domanda delle ditte interessate, che le suddette operazioni di vinificazione siano effettuate nell'ambito della provincia di Teramo a condizione che le ditte interessate dimostrino di aver tradizionalmente vinificato le uve prodotte nella zona nelle cantine per le quali si chiede l'autorizzazione.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha 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.

Il vino deve essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio di un anno, di cui almeno due mesi di affinamento in bottiglia.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "*Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo*" sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni, di cui almeno un anno in botti di legno ed almeno due mesi di affinamento in bottiglia, può portare in etichetta la menzione "riserva".

Il periodo di invecchiamento anche per la tipologia riserva decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

È consentita l'aggiunta, in una sola volta, a scopo migliorativo, di "*Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo*" più giovane a identico "*Colline Teramane Montepulciano*" più vecchio nella misura massima del 15%.

Non è consentita la pratica dell'arricchimento

Le operazioni di imbottigliamento e di affinamento in bottiglia devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata al precedente art. 3.

Articolo 6

Consorzio di Tutela Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

P. IVA: 01532240676

SEDE LEGALE E SEDE OPERATIVA: Via Carlo Lerici, 3 – 64023 Mosciano Sant'Angelo (TE)

TEL. 085.8072853 - FAX 085.8071699 - CELL: 339.5803226 -

E-MAIL: consorzio@collineteramane.com - WEB: <http://www.collineteramane.com> - PEC: collineteramane@postecert.it



I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:
"Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" e "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" riserva;
colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee tendenti al granato con l'invecchiamento;
odore: profumo caratteristico, etereo, intenso;
sapore: asciutto, pieno, robusto, armonico e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore del vino può rilevare un eventuale sentore di legno.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini di modificare con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" ivi compresa la menzione "riserva" la dicitura deve essere conforme alle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" per quanto riguarda l'abbigliamento, devono essere consoni ai caratteri di un vino di pregio.

Per l'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" anche per la tipologia "riserva" sono ammessi soltanto recipienti in vetro di capacità non superiore ai tre litri.

Per tutti è prevista la chiusura con tappo di sughero.

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" anche per la tipologia "riserva" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "extra, fine, scelto, selezionato e similari". È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno l'acquirente.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:
" *Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo* " e " *Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo* " riserva;

colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee tendenti al granato con l'invecchiamento;
odore: profumo caratteristico, etereo, intenso;
sapore: asciutto, pieno, robusto, armonico e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore del vino può rilevare un eventuale sentore di legno.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini di modificare con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita " *Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo* " ivi compresa la menzione "riserva" la dicitura deve essere conforme alle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata e garantita " *Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo* " per quanto riguarda l'abbigliamento, devono essere consoni ai caratteri di un vino di pregio.

Per l'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata e garantita " *Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo* " anche per la tipologia "riserva" sono ammessi soltanto recipienti in vetro di capacità non superiore ai tre litri.

Per tutti è prevista la chiusura con tappo di sughero.

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita " *Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo* " anche per la tipologia "riserva" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "extra, fine, scelto, selezionato e similari". È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno l'acquirente.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nella zona

Consorzio di Tutela Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

P. IVA: 01532240676

SEDE LEGALE E SEDE OPERATIVA: Via Carlo Lerici, 3 – 64023 Mosciano Sant'Angelo (TE)

TEL. 085.8072853 - FAX 085.8071699 - CELL: 339.5803226 -

E-MAIL: consorzio@collineteramane.com - WEB: <http://www.collineteramane.com> - PEC: collineteramane@postecert.it



<p>qualificato è stato ottenuto. Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" anche per la tipologia "riserva" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione.</p> <p>La menzione vigna seguita dal relativo toponimo è consentita alle condizioni previste dalla legge.</p>	<p>delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto. Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" anche per la tipologia "riserva" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione.</p> <p>La menzione vigna seguita dal relativo toponimo è consentita alle condizioni previste dalla legge.</p>
--	---

Il Presidente
(Dot. Alessandro Nicodemi)

