



# BOLLETTINO UFFICIALE della REGIONE ABRUZZO



Direzione, Redazione e Amministrazione: Ufficio BURA

## Speciale N. 84 del 4 Agosto 2017

AVVISO ISTANZA DI MODIFICA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA - DOP  
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SOTTOZONA CASOURIA O TERRE DI CASOURIA  
FINALIZZATA AL PASSAGGIO/RICONOSCIMENTO DELLA DOCG

### 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](mailto: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 24.07.2017, n. DPD019/178

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) "Montepulciano D'Abruzzo Sottozona Casauria o Terre di Casauria" finalizzata al passaggio/riconoscimento della DOCG "Casauria", 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 24.07.2017, n.  
DPD019/178

**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) "Montepulciano D'Abruzzo Sottozona Casauria o Terre di Casauria" finalizzata al passaggio/riconoscimento della DOCG "Casauria", 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** l'Istanza in bollo del 14.07.2017 prot. 126, assunta al protocollo n. RA 0189129/17 del 17.07.2017, del Consorzio di Tutela Vini D'Abruzzo di modifica del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) "Montepulciano D'Abruzzo Sottozona Casauria o Terre di Casauria" finalizzata al passaggio/riconoscimento della DOCG "Casauria" 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 2014/15 e 2015/16 sono



rispettivamente il 86% e 100% (minimo richiesto dal Decreto 51%);

- superficie oggetto di dichiarazione nelle ultime due campagne 2014/15 e 2015/16 sono rispettivamente il 98% e 100% (minimo richiesto dal Decreto 66%);
- produzione imbottigliata nelle ultime due annate 2015 e 2016 sono il 100% (minimo richiesto dal Decreto 51%);

**VISTO** il Verbale n. 42 dell'Assemblea Ordinaria del 09.06.2017, 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 55,17% 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 "Consorzio di Tutela Vini D'Abruzzo", con sede legale in Ortona (CH) Corso Matteotti - Palazzo Corvi - C/o Enoteca Regionale - CAP 66026 - Codice Fiscale 91007620692 - PEC consorzio-viniabruzzo@pec.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.) "Montepulciano D'Abruzzo Sottozona Casauria o Terre di Casauria" finalizzata al passaggio/riconoscimento della DOCG "Casauria", 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 proposta di modifica del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) "Montepulciano D'Abruzzo Sottozona Casauria o Terre di Casauria" finalizzata al passaggio/riconoscimento della DOCG "Casauria", 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 Vini D'Abruzzo" volta ad ottenere dal MIPAAF la modifica del Disciplinare di Produzione della

Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) "Montepulciano D'Abruzzo Sottozona Casauria o Terre di Casauria" finalizzata al passaggio/riconoscimento della DOCG "Casauria"

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](http://www.regione.abruzzo.it/agricoltura);
6. **di precisare** che formano parte integrante e sostanziale del presente provvedimento:
  - Istanza in bollo del 14.07.2017 prot. 126, assunta al protocollo n. RA 0189129/17 del 17.07.2017, del Consorzio di Tutela Vini D'Abruzzo di modifica del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) "Montepulciano D'Abruzzo Sottozona Casauria o Terre di Casauria" finalizzata al passaggio/riconoscimento della DOCG "Casauria", composta di n. 2 (due) facciate;
  - Testo a confronto tra i due Disciplinari del "Montepulciano D'Abruzzo", composto di n. 9 (nove) facciate;
  - Testo proposto per il riconoscimento della DOP/DOCG

"Casauria", composto di n. 10 (dieci) facciate;

- Allegato II - domanda di modifica del Disciplinare di Produzione relativo alla DOP/DOCG "Casauria", 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 "Montepulciano D'Abruzzo Sottozona Casauria o Terre di Casauria", redatto in conformità al modello di cui all'Allegato I del decreto 7 novembre 2012, composto di n. 3 (tre) facciate;
- Relazione storica, socio-economica e tecnica DOCG "Montepulciano D'Abruzzo Sottozona Casauria o Terre di Casauria", composta di n. 15 (quindici) facciate;
- Allegato A) alla Relazione - Considerazioni sull'uso del termine "Montepulciano" composte di n. 4 (quattro) facciate;
- Schede Tecnico-Produttive relative a n. 12 campioni di vini a DOC "Montepulciano D'Abruzzo Sottozona Casauria o Terre di Casauria", finalizzate alla richiesta passaggio/riconoscimento alla DOCG "Casauria" composta di n. 52 (cinquantadue) facciate;
- Verbale Assemblea Ordinaria n. 42 di approvazione DOCG del 09.06.2017 contenente al punto 1 (uno) all'ordine del giorno quello relativo alla "proposta di modifica del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) "Montepulciano D'Abruzzo Sottozona Casauria o Terre di Casauria" finalizzata al passaggio/riconoscimento della DOCG Casauria, composta di n. 3 (tre) facciate;
- Schede richiesta di rappresentatività produttori ad Agroqualità per DOC "Montepulciano D'Abruzzo Sottozona Casauria o Terre di Casauria" (ex art. 4, comma 2,

- lettera c) del D.M. 7 novembre 2012), composta di n. 6 (sei) facciate;
- Dichiarazione di rappresentatività da parte di Agroqualità e relativa ai soggetti sottoscrittori della richiesta di modifica del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) "Montepulciano D'Abruzzo Sottozona Casauria o Terre di Casauria" finalizzata al passaggio/riconoscimento della DOCG "Casauria", composta di n. 1 (una) facciata;
  - Dichiarazione di Rappresentatività del Presidente relativa ai partecipanti all'Assemblea del 09.06.2017 in merito alla modifica del disciplinare della DOC "Montepulciano D'Abruzzo Sottozona Casauria o Terre di Casauria", composta di n. 14 (quattordici) facciate;
  - Documento di identità (Passaporto) del Presidente Di Campli Valentino, composta di n. 1 (una) facciata.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

**Dott. Franco La Civita**

*Segue Allegato*



## CONSORZIO TUTELA VINI D'ABRUZZO

Sede legale: c/o Enoteca Regionale d'Abruzzo, Corso Matteotti - Palazzo Corvo - 66026 Ortona (CH)  
Tel. 085 9059679 - PEC: consorzio-viniabruzzo@pec.it

Prot. n. 126 del 14/07/2017

Al  
**MINISTERO DELLE POLITICHE  
AGRICOLE, ALIMENTARI E  
FORESTALI**

Dipartimento delle politiche competitive,  
della qualità agroalimentare, ippiche e  
della pesca.

Direzione generale per la promozione  
della qualità agroalimentare e dell'ippica.

**Ufficio PQAI IV** - Qualità certificata e  
tutela indicazioni geografiche prodotti  
agricoli, agroalimentari e vitivinicoli.

Via XX Settembre, 20

00187 ROMA

*per il tramite della*

**REGIONE ABRUZZO**

Direzione Agricoltura

Servizio Promozione delle Filiere

Ufficio Politiche di sviluppo delle  
filieri 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 della denominazione di origine controllata “Montepulciano d’Abruzzo” sottozona “Casauria o Terre di Casauria” finalizzata al passaggio / riconoscimento della **Denominazione di Origine Controllata e Garantita** “CASAURIA”.

Il sottoscritto Valentino Di Campli, nato a Lanciano (CH) il 15.02.1968, residente in San Vito Chietino (CH), C.da Bianchi n. 9 CAP 66038, in qualità di legale rappresentante del **Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo**, con sede legale in Ortona (CH), Corso Matteotti n. 2 – Palazzo Corvo CAP 66026, Codice Fiscale: 91007620692, PEC: consorzio-viniabruzzo@pec.it, riconosciuto ai



sensi dell'art. 41 della Legge n. 238/2016 (ex art. 17 del D.Lgs. n.61/2010) con D.M. 12810 del 4 giugno 2012 - GU n. 141 del 19/06/2012, ai sensi e per l'effetto delle previsioni di cui al D.P.R. 445/2000, con la presente domanda

#### CHIEDE

la modifica della D.O.P./D.O.C. **Montepulciano d'Abruzzo - sottozona "Casauria o Terre di Casauria"**, riconosciuta con D.M. 29.03.2006 G.U. n.84 del 10.04.2006, finalizzata al passaggio/riconoscimento della D.O.P./D.O.C.G. "**CASAURIA**".

Alla presente si allega:

- Documento sinottico (con testo a confronto) contenente le proposte di modifica relative all'articolato del disciplinare della DOC Montepulciano d'Abruzzo;
- Documento sinottico (con testo a confronto) contenente le proposte di modifica relative all'articolato del disciplinare della DOCG "Casauria" (ex Allegato 1);
- Proposta disciplinare DOCG "Casauria" (in formato word);
- Progetto di documento riepilogativo delle modifiche proposte, redatto in conformità al modello di cui all'allegato II del Decreto 7 novembre 2012 (in formato word);
- Documento Unico modificato, redatto in conformità al modello di cui all'allegato I del Decreto 7 novembre 2012 (in formato word);
- Relazione storica, socio-economica e tecnica a supporto della richiesta comprensiva di:
  - ✓ *Allegato A* - Considerazioni sull'uso del termine Montepulciano;
  - ✓ N. 12 schede campioni vino (da n.1 a n.12 comprensive di: scheda tecnica, rapporto di prova, scheda valutazione AEEI, scheda valutazione profilo organolettico);
- Richieste riconoscimento DOCG "Casauria" da parte delle ditte interessate (n.6);
- Certificazione OdC Agroqualità SpA relativa alla rappresentatività dei soggetti sottoscrittori;
- Verbale dell'Assemblea ordinaria dei soci del 9 giugno 2017 che approva la richiesta;
- Dichiarazione di rappresentatività dell'Assemblea ordinaria dei soci;
- 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.

Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo  
Il Presidente  
Dott. Valentino Di Campli



Testo Vigente	Testo proposto
<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “MONTEPULCIANO D'ABRUZZO”</p> <p>Approvato con D.P.R. 24.05.1968 G.U. n. 178 – 15.07.1968</p> <p>Modificato con D.P.R. 14.07.1975 G.U. n. 301 – 14.11.1975</p> <p>Modificato con D.M. 23.10.1992 G.U. n. 254 – 28.10.1992</p> <p>Modificato con D.M. 1.04.1995 G.U. n. 94 – 22.04.1995</p> <p>Modificato con D.M. 24.09.2001 G.U. n. 240 – 15.10.2001</p> <p>Modificato con D.M. 6.09.2002 G.U. n. 218 – 17.09.2002</p> <p>Modificato con D.M. 15.05.2003 G.U. n. 121 – 27.05.2003</p> <p>Modificato con D.M. 29.03.2006 G.U. n. 84 – 10.04.2006</p> <p>Modificato con D.M. 30.10.2007 G.U. n. 266 – 15.11.2007</p> <p>Modificato con D.M. 2.02.2010 G.U. n. 41 – 19.02.2010</p> <p>Modificato con D.M. 5.10.2010 G.U. n. 240 – 13.10.2010</p> <p>Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. n. 295 – 20.12.2011</p> <p>Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP</p> <p>Modificato con D.M. 7.03.2014 Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP</p> <p>Modificato con D.M. 22.12.2014 G.U. n. 9 - 13.01.2015</p> <p>Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP</p>	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “MONTEPULCIANO D'ABRUZZO”</p> <p><i>Omissis</i></p>
<p><b>Articolo 1</b> <i>Denominazione e vini</i></p> <p>La Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo” è riservata al vino, anche nella tipologia “riserva”, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.</p> <p>Le sottozone <del>“Casauria o Terre di Casauria”</del>, “Terre dei Vestini”, “Alto Tirino”, “Terre dei Peligni” e “Teate” sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto negli allegati</p>	<p><b>Articolo 1</b> <i>Denominazione e vini</i></p> <p>La Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo” è riservata al vino, anche nella tipologia “riserva”, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.</p> <p>Le sottozone “Terre dei Vestini”, “Alto Tirino”, “Terre dei Peligni” e “Teate” sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, nelle sottozone devono essere</p>

suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione. <i>Omissis</i> <del>Allegato 1</del> <del><b>SOTTOZONA CASAURIA O TERRE DI CASAURIA</b></del> <b>Omissis</b>	applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione. <i>Omissis</i> <b>Soppresso</b>
---	--

Testo Vigente	Testo proposto
<p><b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA</b></p> <p><b>“MONTEPULCIANO D'ABRUZZO”</b></p> <p>Approvato con D.P.R. 24.05.1968 G.U. n. 178 – 15.07.1968</p> <p>Modificato con D.P.R. 14.07.1975 G.U. n. 301 – 14.11.1975</p> <p>Modificato con D.M. 23.10.1992 G.U. n. 254 – 28.10.1992</p> <p>Modificato con D.M. 1.04.1995 G.U. n. 94 – 22.04.1995</p> <p>Modificato con D.M. 24.09.2001 G.U. n. 240 – 15.10.2001</p> <p>Modificato con D.M. 6.09.2002 G.U. n. 218 – 17.09.2002</p> <p>Modificato con D.M. 15.05.2003 G.U. n. 121 – 27.05.2003</p> <p>Modificato con D.M. 29.03.2006 G.U. n. 84 – 10.04.2006</p> <p>Modificato con D.M. 30.10.2007 G.U. n. 266 – 15.11.2007</p> <p>Modificato con D.M. 2.02.2010 G.U. n. 41 – 19.02.2010</p> <p>Modificato con D.M. 5.10.2010 G.U. n. 240 – 13.10.2010</p> <p>Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. n. 295 – 20.12.2011</p> <p>Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP</p> <p>Modificato con D.M. 7.03.2014 Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP</p> <p>Modificato con D.M. 22.12.2014 G.U. n. 9 - 13.01.2015</p> <p>Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP</p>	<p><b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA</b></p> <p><b>“CASAURIA”</b></p> <p><i>Omissis</i></p>
<p>Allegato 1</p> <p><b>SOTTOZONA CASAURIA O TERRE DI CASAURIA</b></p> <p><b>Articolo 1</b></p> <p><i>Denominazione e vini</i></p> <p>La <b>Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo” con il riferimento alla sottozona “Casauria” o “Terre di Casauria”</b> è riservata al vino, anche nella tipologia “riserva”, proveniente dalla <b>sottozona omonima</b> e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.</p>	<p><b>Articolo 1</b></p> <p><i>Denominazione e vini</i></p> <p>La <b>Denominazione di Origine Controllata e Garantita “CASAURIA”</b> è riservata al vino, anche nella tipologia <b>“superiore”</b>, “riserva” e <b>“gran selezione”</b>, proveniente dalla <b>zona omonima</b> e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.</p>



<p><b>Articolo 2</b> <i>Base ampelografica</i> La <b>Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo "Casauria" o "Terre di Casauria"</b> è riservata al vino ottenuto <b>dalle uve del vitigno Montepulciano al 100%</b>.</p> <p><b>Articolo 3</b> <i>Zona di produzione</i> Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata <b>Montepulciano d'Abruzzo "Casauria" o "Terre di Casauria"</b> devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari o di altopiano la cui altitudine non sia superiore ai 500 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno. Sono da escludere i terreni non sufficientemente soleggiati e quelli dei fondovalle umidi. La <b>sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria"</b> comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di: Alanno, Bussi sul Tirino, Bolognano, Brittoli, Castiglione a Casauria, Corvara, Cugnoli, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Pietranico, Popoli, Scafa, San Valentino, Serramonacesca, Tocco da Casauria, Torre de' Passeri, Turrialignani. Detta zona è così delimitata: - <i>Foglio 360 tavola Est.</i> Si parte dal confine comunale di Brittoli con Carpineto della Nora e Vicoli a quota 597 e si procede, in direzione sud, lungo la strada Brittoli-Vicoli fino al sentiero che, partendo dalla suddetta strada nei pressi di Brittoli, tocca le quote 631, 547 e 614. Si prosegue per un tratto della carreggiabile, sita ad est dell'abitato di S. Vito, che va ad incontrare la carrareccia che passa per F.te Canale e porta a Boragna. Da Boragna la delimitazione si identifica con il sentiero che porta a Pezzigliari e da qui prosegue fino al confine comunale a quota 542. Si prosegue lungo il sentiero che partendo dal confine comunale di Corvara a quota 542, nei pressi della quota 581 incontra e segue, sempre</p>	<p><b>Articolo 2</b> <i>Base ampelografica</i> La Denominazione di Origine Controllata e <b>Garantita "CASAURIA"</b> è riservata al vino ottenuto <b>dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno all'85%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 15%.</b></p> <p><b>Articolo 3</b> <i>Zona di produzione</i> Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e <b>Garantita "CASAURIA"</b> devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari o di altopiano la cui altitudine non sia superiore ai 500 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno. Sono da escludere i terreni non sufficientemente soleggiati e quelli dei fondovalle umidi. La <b>zona di produzione della DOCG "CASAURIA"</b> comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di: Alanno, Bussi sul Tirino, Bolognano, Brittoli, Castiglione a Casauria, Corvara, Cugnoli, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Pietranico, Popoli, Scafa, San Valentino, Serramonacesca, Tocco da Casauria, Torre de' Passeri, Turrialignani. Detta zona è così delimitata: - <i>Foglio 360 tavola Est.</i> Si parte dal confine comunale di Brittoli con Carpineto della Nora e Vicoli a quota 597 e si procede, in direzione sud, lungo la strada Brittoli-Vicoli fino al sentiero che, partendo dalla suddetta strada nei pressi di Brittoli, tocca le quote 631, 547 e 614. Si prosegue per un tratto della carreggiabile, sita ad est dell'abitato di S. Vito, che va ad incontrare la carrareccia che passa per F.te Canale e porta a Boragna. Da Boragna la delimitazione si identifica con il sentiero che porta a Pezzigliari e da qui prosegue fino al confine comunale a quota 542. Si prosegue lungo il sentiero che partendo dal confine comunale di Corvara a quota 542, nei pressi della quota 581 incontra e segue, sempre</p>
--	--

verso sud, la mulattiera che tocca la quota 561 e quindi a quota 572 prosegue con la carrareccia prima, e con la strada poi, che passa Corvara. Oltrepassata la chiesa riprende il sentiero e la mulattiera che passa per il cimitero e per la quota 719 ed a Colle Pizzuto incontra il limite comunale di Pescosansonesco. Si prosegue lungo la mulattiera che partendo dal limite comunale tocca le quote 661, 608, 579 e nei pressi dell'abitato di Pescosansonesco si immette sulla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio per immettersi nuovamente, poco dopo, sulla mulattiera che passa nei pressi delle case site a quota 574. La delimitazione segue poi la suddetta mulattiera che prima di giungere a C.le Grotta, abbandona per congiungersi, nei pressi del km 8,630, alla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio che segue per circa 250 metri dove incontra e segue il sentiero che, dopo aver toccato quota 410, giunge al limite comunale. La delimitazione della zona prosegue, in direzione sud-ovest, lungo tutto il confine comunale di Castiglione a Casauria fino ad incontrare il limite comunale di Bussi sul Tirino. Di qui si prosegue lungo il confine comunale sino ad incrociare il torrente Rivaccio. Si segue il torrente che all'altezza di V. Giardino incontra il sentiero e subito dopo la carreggiabile che in direzione nord-ovest giunge a quota 356.

- Foglio 360 tavola Ovest.

Da quota 356 si prosegue in direzione nord lungo il sentiero che tocca le quote 515 e 730, la mulattiera che tocca le quote 522, 619 e 709 che abbandona per congiungersi con il sentiero che passa per quota 605 sino al confine di provincia. Da qui si segue il confine provinciale passando per Valle Gemmina a quota 478.

- Foglio 369 tavola Ovest.

Da quota 478 si prosegue lungo il confine provinciale, coincidente con il limite comunale di Popoli, fino ad incrociare l'autostrada A25 (Pescara-Roma) in località Cornacchia-Ponticello.

- Foglio 369 tavola Est, foglio 360 tavola Est.

Si prosegue lungo il confine provinciale sino ad incrociare la SS. n. 5 (Tiburtina Valeria) al km 177,8. In direzione nord si prosegue lungo la SS. n. 5 passando per Popoli sino al km 187. Dal km187 si giunge sino a poche decine di

verso sud, la mulattiera che tocca la quota 561 e quindi a quota 572 prosegue con la carrareccia prima, e con la strada poi, che passa Corvara. Oltrepassata la chiesa riprende il sentiero e la mulattiera che passa per il cimitero e per la quota 719 ed a Colle Pizzuto incontra il limite comunale di Pescosansonesco. Si prosegue lungo la mulattiera che partendo dal limite comunale tocca le quote 661, 608, 579 e nei pressi dell'abitato di Pescosansonesco si immette sulla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio per immettersi nuovamente, poco dopo, sulla mulattiera che passa nei pressi delle case site a quota 574. La delimitazione segue poi la suddetta mulattiera che prima di giungere a C.le Grotta, abbandona per congiungersi, nei pressi del km 8,630, alla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio che segue per circa 250 metri dove incontra e segue il sentiero che, dopo aver toccato quota 410, giunge al limite comunale. La delimitazione della zona prosegue, in direzione sud-ovest, lungo tutto il confine comunale di Castiglione a Casauria fino ad incontrare il limite comunale di Bussi sul Tirino. Di qui si prosegue lungo il confine comunale sino ad incrociare il torrente Rivaccio. Si segue il torrente che all'altezza di V. Giardino incontra il sentiero e subito dopo la carreggiabile che in direzione nord-ovest giunge a quota 356.

- Foglio 360 tavola Ovest.

Da quota 356 si prosegue in direzione nord lungo il sentiero che tocca le quote 515 e 730, la mulattiera che tocca le quote 522, 619 e 709 che abbandona per congiungersi con il sentiero che passa per quota 605 sino al confine di provincia. Da qui si segue il confine provinciale passando per Valle Gemmina a quota 478.

- Foglio 369 tavola Ovest.

Da quota 478 si prosegue lungo il confine provinciale, coincidente con il limite comunale di Popoli, fino ad incrociare l'autostrada A25 (Pescara-Roma) in località Cornacchia-Ponticello.

- Foglio 369 tavola Est, foglio 360 tavola Est.

Si prosegue lungo il confine provinciale sino ad incrociare la SS. n. 5 (Tiburtina Valeria) al km 177,8. In direzione nord si prosegue lungo la SS. n. 5 passando per Popoli sino al km 187. Dal km187 si giunge sino a poche decine di

metri prima del km 188, imboccando il sentiero che toccando le quote 284 e 310 incrocia la strada che conduce alla Fonte d'Acqua Sulfurea a quota 447. Dalla F.te d'Acqua Sulfurea la delimitazione si identifica con il torrente Arolle Piccolo fino al punto di incontro con la carreggiabile in località gli Sterpari che toccando quota 386 passa per F.te Cardillo fino a giungere al limite comunale nei pressi di F.te Cavutolo. Da F.te Cavutolo si prosegue verso sud lungo il confine comunale di Tocco da Casauria, Torre de' Passeri e Bolognano sino a giungere al limite comunale di S. Valentino in Abruzzo Citeriore. Da qui si prosegue lungo il limite comunale sino al confine di Lettomanoppello.

- Foglio 361 tavola Ovest.

Si prosegue verso sud lungo il confine coincidente con il fiume Lavinio, sino ad incontrare un canale che si immette sul fiume che verso est porta a Madonna di Conicella. Da Madonna di Conicella, in direzione nord, si prende la carrareccia che giunge a quota 492 e prosegue per la mulattiera che termina a Fosso Pignataro, coincidente con il confine comunale. Da qui si prosegue verso sud lungo il confine comunale di Manoppello per poi risalire sino ad incontrare il limite comunale di Serramonacesca, in corrispondenza della strada Manoppello - Serramonacesca. Si procede lungo detta strada in direzione Serramonacesca e da qui la delimitazione si identifica con il percorso del Fiume Alento sino al confine con la provincia di Chieti. Si prosegue lungo il confine provinciale sino ad incrociare l'autostrada A25. Da qui, in direzione Manoppello Scalo-Scafa si giunge sino al punto di incrocio con la ferrovia nelle vicinanze di Scafa a quota 101. Si prosegue lungo l'asse ferroviario in direzione Alanno Scalo sino ad incrociare il limite comunale di Manoppello-Alanno-Rosciano. Si prosegue lungo il limite comunale di Alanno e Cugnoli sino al confine di Pietranico-Civitaquana e poi Brittoli-Vicoli, fino ad incrociare la strada provinciale Brittoli-Vicoli a quota 597.

#### **Articolo 4**

*Norme per la viticoltura*

- *Condizioni naturali dell'ambiente.*

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati

metri prima del km 188, imboccando il sentiero che toccando le quote 284 e 310 incrocia la strada che conduce alla Fonte d'Acqua Sulfurea a quota 447. Dalla F.te d'Acqua Sulfurea la delimitazione si identifica con il torrente Arolle Piccolo fino al punto di incontro con la carreggiabile in località gli Sterpari che toccando quota 386 passa per F.te Cardillo fino a giungere al limite comunale nei pressi di F.te Cavutolo. Da F.te Cavutolo si prosegue verso sud lungo il confine comunale di Tocco da Casauria, Torre de' Passeri e Bolognano sino a giungere al limite comunale di S. Valentino in Abruzzo Citeriore. Da qui si prosegue lungo il limite comunale sino al confine di Lettomanoppello.

- Foglio 361 tavola Ovest.

Si prosegue verso sud lungo il confine coincidente con il fiume Lavinio, sino ad incontrare un canale che si immette sul fiume che verso est porta a Madonna di Conicella. Da Madonna di Conicella, in direzione nord, si prende la carrareccia che giunge a quota 492 e prosegue per la mulattiera che termina a Fosso Pignataro, coincidente con il confine comunale. Da qui si prosegue verso sud lungo il confine comunale di Manoppello per poi risalire sino ad incontrare il limite comunale di Serramonacesca, in corrispondenza della strada Manoppello - Serramonacesca. Si procede lungo detta strada in direzione Serramonacesca e da qui la delimitazione si identifica con il percorso del Fiume Alento sino al confine con la provincia di Chieti. Si prosegue lungo il confine provinciale sino ad incrociare l'autostrada A25. Da qui, in direzione Manoppello Scalo-Scafa si giunge sino al punto di incrocio con la ferrovia nelle vicinanze di Scafa a quota 101. Si prosegue lungo l'asse ferroviario in direzione Alanno Scalo sino ad incrociare il limite comunale di Manoppello-Alanno-Rosciano. Si prosegue lungo il limite comunale di Alanno e Cugnoli sino al confine di Pietranico-Civitaquana e poi Brittoli-Vicoli, fino ad incrociare la strada provinciale Brittoli-Vicoli a quota 597.

#### **Articolo 4**

*Norme per la viticoltura*

- *Condizioni naturali dell'ambiente.*

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati



<p>alla produzione del vino <b>Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria"</b> devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni che corrispondono alle condizioni di cui al precedente art. 3.</p> <p>- <i>Densità d'impianto.</i> Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.</p> <p>- <i>Forme di allevamento e sestì di impianto.</i> Le forme di allevamento consentite <b>nella zona sono: pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia.</b> I sestì di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.</p> <p>- <i>Sistemi di potatura.</i> La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.</p> <p>- <i>Forzatura, irrigazione.</i> È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p>- <i>Resa a ettaro e gradazione minima naturale.</i> La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del vino <b>Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria"</b> sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione uva: 9,5 tonnellate/ettaro.</li> <li>- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,50% vol.</li> </ul> <p>Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla</p>	<p>alla produzione del vino <b>"CASOURIA"</b> devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni che corrispondono alle condizioni di cui al precedente art. 3.</p> <p>- <i>Densità d'impianto.</i> Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.</p> <p>- <i>Forme di allevamento e sestì di impianto.</i> <b>Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona, ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia, o comunque forme atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.</b> I sestì di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.</p> <p>- <i>Sistemi di potatura.</i> La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.</p> <p>- <i>Forzatura, irrigazione.</i> È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p>- <i>Resa a ettaro e gradazione minima naturale.</i> La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del vino <b>"CASOURIA", ivi compresa la tipologia "riserva",</b> sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione uva: 9,5 tonnellate/ettaro.</li> <li>- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,50% vol.</li> </ul> <p><b>La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del vino "CASOURIA" tipologia "superiore" e "gran selezione", sono le seguenti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Produzione uva: 8,5 tonnellate/ettaro.</b></li> <li>- <b>Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 13,00% vol.</b></li> </ul> <p>Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla</p>
--	--



<p>vite. Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata <b>Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria"</b> 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.</p> <p>La Regione Abruzzo, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.</p> <p><b>Articolo 5</b> <i>Norme per la vinificazione</i> <i>- Zona di vinificazione.</i></p> <p><b>Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento</b> devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.</p> <p>Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, <b>è consentito che le operazioni di vinificazione</b> siano effettuate in cantine situate nella provincia di Pescara, a condizione che producessero vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art.3 antecedentemente all'entrata in vigore del presente disciplinare.</p> <p>La deroga come sopra prevista è concessa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sentita la Regione Abruzzo. <i>- Elaborazione.</i></p> <p>Per l'elaborazione delle tipologie previste dall'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche, ad esclusione dell'arricchimento, conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.</p>	<p>vite. Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita <b>"CASAURIA"</b> 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.</p> <p>La Regione Abruzzo, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.</p> <p><b>Articolo 5</b> <i>Norme per la vinificazione</i> <i>- Zona di vinificazione.</i></p> <p>Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento/affinamento <b>e l'imbottigliamento</b> devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.</p> <p>Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di vinificazione, <b>invecchiamento/affinamento e imbottigliamento</b> siano effettuate in cantine situate nella provincia di Pescara <b>o nei comuni limitrofi all'area delimitata di cui all'art.3, in particolare: Capestrano, Collepietro, Corfinio, San Benedetto in Perillis e Vittorito in provincia di L'Aquila; Casalincontrada e Roccamontepiano in provincia di Chieti</b>, a condizione che producessero vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art.3 antecedentemente all'entrata in vigore del presente disciplinare.</p> <p>La deroga come sopra prevista è concessa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sentita la Regione Abruzzo. <i>- Elaborazione.</i></p> <p>Per l'elaborazione delle tipologie previste dall'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche, ad esclusione dell'arricchimento, conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.</p>
---	---

<p>- <i>Resa uva/vino.</i> La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.</p> <p>- <i>Invecchiamento.</i> Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a diciotto mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.</p> <p>Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" con la menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.</p> <p>Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>- <i>Affinamento in bottiglia.</i> Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia non inferiore a sei mesi successivo al prescritto periodo di invecchiamento obbligatorio.</p> <p>- <i>Scelta vendemmiale.</i> 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 e le indicazioni geografiche tipiche compatibili con la piattaforma ampelografica relative all'area interessata.</p> <p><b>Articolo 6</b> <i>Caratteristiche al consumo</i> Il vino a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p>	<p><b>E' ammessa la pratica di appassimento delle uve.</b></p> <p>- <i>Resa uva/vino.</i> La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.</p> <p>- <i>Invecchiamento e affinamento.</i> Il vino "CASAURIA" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio, compreso l'affinamento, non inferiore a diciotto mesi.</p> <p>Il vino "CASAURIA" con la menzione "superiore" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio, compreso l'affinamento, non inferiore a ventuno mesi.</p> <p>Il vino "CASAURIA" con la menzione "riserva" e "gran selezione" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio, compreso l'affinamento, non inferiore a ventiquattro mesi.</p> <p>Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>- <i>Scelta vendemmiale.</i> 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 e le indicazioni geografiche tipiche compatibili con la piattaforma ampelografica relative all'area interessata.</p> <p><b>Articolo 6</b> <i>Caratteristiche al consumo</i> Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "CASAURIA", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p>
--	--

<p>- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;</p> <p>- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;</p> <p>- sapore: pieno, robusto, armonico, giustamente tannico;</p> <p>- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;</p> <p>- acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>- estratto non riduttore minimo: 23 g/l;</p> <p><b>Il vino che si fregia della qualifica "riserva" deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,50% vol.</b></p> <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>Il vino <b>Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria"</b>, in quanto sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare sentore di legno.</p> <p><b>Articolo 7</b> - <i>Qualificazioni.</i> Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato», e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.</p>	<p>- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;</p> <p>- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;</p> <p>- sapore: pieno, robusto, armonico, giustamente tannico;</p> <p>- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;</p> <p>- acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>- estratto non riduttore minimo: 24 g/l;</p> <p><b>Il vino che si fregia della menzione "superiore" e "riserva", oltre a rispondere alle caratteristiche organolettiche di cui sopra, deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,50% vol. ed un estratto non riduttore minimo di 26 g/l.</b></p> <p><b>Il vino che si fregia della menzione "gran selezione", oltre a rispondere alle caratteristiche organolettiche di cui sopra, deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,50% vol. ed un estratto non riduttore minimo di 28 g/l.</b></p> <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>Il vino a <b>Denominazione di Origine Controllata e Garantita "CASAURIA"</b>, eventualmente sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare sentore di legno.</p> <p><b>Articolo 7</b> - <i>Qualificazioni.</i> Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato», e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.</p> <p><b>E' fatto obbligo di riportare in etichetta, oltre alla denominazione di cui all'art. 1, anche il nome geografico più ampio «VINI D'ABRUZZO», così come previsto dall'art. 29, comma 6, della Legge n.238/2016.</b></p>
---	---

<p>- <i>Caratteri e posizione in etichetta.</i> Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive. Le menzioni facoltative vanno riportate in etichetta sotto la denominazione d'origine.</p> <p>- <i>Annata</i> Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.</p> <p>- <i>Vigna</i> Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona Casauria o Terre di Casauria 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.</p> <p><b>Articolo 8</b> - <i>Volumi nominali.</i> Il vino di cui all'art. 1 può essere immesso al consumo soltanto in recipienti di volume nominale pari a litri: 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000.</p> <p>- <i>Tappatura e recipienti.</i> È obbligatorio utilizzare il tappo di sughero naturale raso bocca. I recipienti devono essere di vetro.</p> <p><b>Articolo 9</b> <i>Legame con l'ambiente geografico</i> A) Informazioni sulla zona geografica. 1) Fattori naturali rilevanti per il legame. La zona geografica delimitata dall'art.3 comprende la fascia collinare interna e pedemontana della provincia di Pescara delimitata a sud-ovest dal massiccio della Maiella ed a nord-ovest da quello del Gran Sasso. Le montagne abruzzesi fanno parte della catena appenninica centro-meridionale e</p>	<p>- <i>Caratteri e posizione in etichetta.</i> Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive. Le menzioni facoltative vanno riportate in etichetta sotto la denominazione d'origine.</p> <p>- <i>Annata</i> Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.</p> <p>- <i>Vigna</i> Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "CASAURIA" 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 12 dicembre 2016, n.238.</p> <p><b>Articolo 8</b> - <i>Volumi nominali.</i> I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 - 9,000 - 12,000.</p> <p>- <i>Tappatura e recipienti.</i> Sono ritenuti idonei tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente, ad esclusione del tappo corona. I recipienti devono essere di vetro.</p> <p><b>Articolo 9</b> <i>Legame con l'ambiente geografico</i> A) Informazioni sulla zona geografica. 1) Fattori naturali rilevanti per il legame. La zona geografica delimitata dall'art.3 comprende la fascia collinare interna e pedemontana della provincia di Pescara delimitata a sud-ovest dal massiccio della Maiella ed a nord-ovest da quello del Gran Sasso. Le montagne abruzzesi fanno parte della catena appenninica centro-meridionale e</p>
--	---



costituiscono il tratto in cui questa raggiunge la massima larghezza, altitudine e compattezza. Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite e dell'olivo, costituite da depositi plioleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario, fiancheggiano la pianura alluvionale di natura arenaceo-argillosa formata dal fiume Pescara. Queste colline danno luogo ad un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti. Nella grande maggioranza dei casi il suolo presenta una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 200 ed i 500 metri s.l.m., con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti. Sono esclusi i terreni siti nei fondovalle umidi e quelli con esposizioni poco consone. Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sugli 800 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno a 40 mm). Il clima è di tipo temperato, con temperature medie annuali 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. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso a seconda dei versanti e delle esposizioni tra 1.800 e 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano.

## 2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Le notizie storiche sulla presenza della vite e del vino nell'area delimitata, come testimoniano diversi autori di differenti epoche, è legata soprattutto all'instancabile opera dei padri benedettini presenti nelle diverse abbazie sorte sul territorio quali quella di S. Clemente a Casauria e quella di Santa Maria d'Arabona del 1209 (Manoppello). Il toponimo "Casauria" fu reso celebre nel Medioevo dal fatto che il

costituiscono il tratto in cui questa raggiunge la massima larghezza, altitudine e compattezza. Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite e dell'olivo, costituite da depositi plioleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario, fiancheggiano la pianura alluvionale di natura arenaceo-argillosa formata dal fiume Pescara. Queste colline danno luogo ad un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti. Nella grande maggioranza dei casi il suolo presenta una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 200 ed i 500 metri s.l.m., con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti. Sono esclusi i terreni siti nei fondovalle umidi e quelli con esposizioni poco consone. Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sugli 800 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno a 40 mm). Il clima è di tipo temperato, con temperature medie annuali 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. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso a seconda dei versanti e delle esposizioni tra 1.800 e 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano.

## 2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Le notizie storiche sulla presenza della vite e del vino nell'area delimitata, come testimoniano diversi autori di differenti epoche, è legata soprattutto all'instancabile opera dei padri benedettini presenti nelle diverse abbazie sorte sul territorio quali quella di S. Clemente a Casauria e quella di Santa Maria d'Arabona del 1209 (Manoppello). Il toponimo "Casauria" fu reso celebre nel Medioevo dal fatto che il

territorio che esso identificava fu scelto per la costruzione del monastero di S. Clemente a Casauria per volere dell'imperatore Ludovico II che acquistò le terre nell'871. Nel *Chronicon Casauriense*, che racconta la storia del monastero con tutte le vicissitudini che ne caratterizzarono la costruzione e l'evoluzione, c'è un tentativo da parte del cronista di attribuire al termine "Casauria" un'origine legata alla costruzione dell'edificio sacro. Ma i documenti di compravendita dell'871 per l'acquisizione delle terre nonché altri atti, attestano che il termine "Casauria" già esisteva e con ogni probabilità risaliva all'epoca romana. Una volta accorpata in un'unica proprietà i terreni di pertinenza della badia, il toponimo fu esteso all'intero corpo e, per la sacralità ad esso associata, anche a tutta l'area geografica circostante. Ma, facendo un salto di alcuni secoli, come afferma il Prof. Franco Cercone in uno dei suoi numerosi scritti "dobbiamo sicuramente alle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi, alla fine del 1700, l'ampliamento dell'area di coltivazione del vitigno Montepulciano poiché queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzarono le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle Pescara". In quest'area vengono infatti a formarsi ricchi feudi, per lo più in tenimento di Torre dei Passeri, Tocco da Casauria e Musellaro. E' da ritenersi che le condizioni climatiche e le caratteristiche geologiche dell'alta Val Pescara, particolarmente favorevoli alla viticoltura, siano alla base delle motivazioni che indussero esponenti della nobiltà sulmonese ad espandere i loro possedimenti in quest'area ed è probabile che diversi vitigni, tra cui il Montepulciano, siano stati trapiantati dai Mezzana a Torre dei Passeri e da qui, il "vitigno portabandiera dell'Abruzzo", sia migrato agli inizi del 1900 verso il chietino, la costa pescarese ed il teramano. La zona interna della provincia di Pescara vanta antiche tradizioni viticole tanto che un sinonimo del vitigno Montepulciano è "Montepulciano di Torre dé Passeri" o semplicemente "Torre dé Passeri" come ricorda Bruno Bruni nel capitolo dedicato al Montepulciano in una pubblicazione del Ministero dell'Agricoltura - Commissione per lo

territorio che esso identificava fu scelto per la costruzione del monastero di S. Clemente a Casauria per volere dell'imperatore Ludovico II che acquistò le terre nell'871. Nel *Chronicon Casauriense*, che racconta la storia del monastero con tutte le vicissitudini che ne caratterizzarono la costruzione e l'evoluzione, c'è un tentativo da parte del cronista di attribuire al termine "Casauria" un'origine legata alla costruzione dell'edificio sacro. Ma i documenti di compravendita dell'871 per l'acquisizione delle terre nonché altri atti, attestano che il termine "Casauria" già esisteva e con ogni probabilità risaliva all'epoca romana. Una volta accorpata in un'unica proprietà i terreni di pertinenza della badia, il toponimo fu esteso all'intero corpo e, per la sacralità ad esso associata, anche a tutta l'area geografica circostante. Ma, facendo un salto di alcuni secoli, come afferma il Prof. Franco Cercone in uno dei suoi numerosi scritti "dobbiamo sicuramente alle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi, alla fine del 1700, l'ampliamento dell'area di coltivazione del vitigno Montepulciano poiché queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzarono le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle Pescara". In quest'area vengono infatti a formarsi ricchi feudi, per lo più in tenimento di Torre dei Passeri, Tocco da Casauria e Musellaro. E' da ritenersi che le condizioni climatiche e le caratteristiche geologiche dell'alta Val Pescara, particolarmente favorevoli alla viticoltura, siano alla base delle motivazioni che indussero esponenti della nobiltà sulmonese ad espandere i loro possedimenti in quest'area ed è probabile che diversi vitigni, tra cui il Montepulciano, siano stati trapiantati dai Mezzana a Torre dei Passeri e da qui, il "vitigno portabandiera dell'Abruzzo", sia migrato agli inizi del 1900 verso il chietino, la costa pescarese ed il teramano. La zona interna della provincia di Pescara vanta antiche tradizioni viticole tanto che un sinonimo del vitigno Montepulciano è "Montepulciano di Torre dé Passeri" o semplicemente "Torre dé Passeri" come ricorda Bruno Bruni nel capitolo dedicato al Montepulciano in una pubblicazione del Ministero dell'Agricoltura - Commissione per lo

studio ampelografico dei principali vitigni ad uve da vino coltivati in Italia del 1955.

Da quanto detto si evince che la presenza del vitigno Montepulciano nell'entroterra della provincia di Pescara, ossia nella zona casauriense, risale ormai ad oltre due secoli ed è proprio in questa zona che esso ha potuto esprimere tutte le sue potenzialità, evidenziando peculiari caratteristiche legate sia agli aspetti olfattivi che gustativi. Esso costituisce oggi la base del vino abruzzese più importante ed apprezzato, simbolo enoico di un'intera regione, il "Montepulciano d'Abruzzo" DOC, riconosciuto nel 1968, il cui disciplinare è stato negli anni oggetto di alcune modifiche volte alla qualificazione del prodotto ed alla identificazione territoriale mediante la individuazione di specifiche sottozone quali quella di "Casauria" o "Terre di Casauria".

L'incidenza dei fattori umani è molto importante poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti: il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" deve essere ottenuto dalle uve provenienti esclusivamente dal vitigno Montepulciano. Non sono ammessi altri vitigni complementari.*

- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura: la forma di allevamento usata nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro, nonché le forme a spalliera semplice o doppia con un numero minimo di 2.500 ceppi per ettaro. 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 della resa massima di uva che non può superare le 9,5 tonnellate per ettaro.*

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini:*

studio ampelografico dei principali vitigni ad uve da vino coltivati in Italia del 1955.

Da quanto detto si evince che la presenza del vitigno Montepulciano nell'entroterra della provincia di Pescara, ossia nella zona casauriense, risale ormai ad oltre due secoli ed è proprio in questa zona che esso ha potuto esprimere tutte le sue potenzialità, evidenziando peculiari caratteristiche legate sia agli aspetti olfattivi che gustativi. Esso costituisce oggi la base del vino abruzzese più importante ed apprezzato, simbolo enoico di un'intera regione, il "Montepulciano d'Abruzzo" DOC, riconosciuto nel 1968, il cui disciplinare è stato negli anni oggetto di alcune modifiche volte alla qualificazione del prodotto ed alla identificazione territoriale mediante la individuazione di specifiche sottozone **geografiche, oggi denominazioni a se stanti, quali quella di "CASAURIA"**.

L'incidenza dei fattori umani è molto importante poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti: il vino "CASAURIA" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno all'85%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 15%.*

- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura: la forma di allevamento usata nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro, nonché le forme a spalliera semplice o doppia con un numero minimo di 2.500 ceppi per ettaro. 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 della resa massima di uva che non può superare le 9,5 tonnellate **compresa la tipologia riserva, e 8,5 tonnellate per ettaro per la tipologia superiore e gran menzione.***

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini:*



sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto. Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione, al fine di preservare le peculiarità dei prodotti; tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate nella provincia di Pescara, a condizione che producano vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 antecedentemente all'entrata in vigore del disciplinare. Non è consentita la pratica dell'arricchimento.

La tipologia base deve essere sottoposta ad un periodo di **invecchiamento obbligatorio non inferiore a diciotto mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno, mentre la tipologia riserva deve essere sottoposta ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno. Al periodo di invecchiamento obbligatorio deve seguire un affinamento in bottiglia non inferiore a sei mesi.**

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

La secolare presenza ed il particolare equilibrio che il vitigno Montepulciano ha trovato nella regione Abruzzo, portano a considerare detto vitigno una "varietà autoctona" abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno **nel vino DOC "Montepulciano d'Abruzzo" che nella sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria"** trova una delle espressioni più interessanti. La denominazione comprende due tipologie di vino rosso, **il base ed il riserva**, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e

sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto. Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento, l'affinamento e **l'imbottigliamento**, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione, al fine di preservare le **peculiari caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione, garantire l'origine ed assicurare l'efficacia dei controlli**; tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di vinificazione, **invecchiamento, affinamento e imbottigliamento** siano effettuate in cantine situate nella provincia di Pescara **o in comuni limitrofi all'area delimitata, a condizione che producano vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 antecedentemente all'entrata in vigore del disciplinare. Sono consentite tutte le pratiche enologiche previste dalla normativa nazionale e comunitaria ivi compresa la pratica di appassimento delle uve.** Non è consentita la pratica dell'arricchimento.

La tipologia base deve essere sottoposta ad un periodo di **invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a diciotto mesi, la tipologia superiore deve essere sottoposta ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a ventuno mesi, mentre la tipologia riserva e gran selezione devono essere sottoposte ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a ventiquattro mesi.**

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

La secolare presenza ed il particolare equilibrio che il vitigno Montepulciano ha trovato nella regione Abruzzo, portano a considerare detto vitigno una "varietà autoctona" abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno **nel vino a denominazione di origine controllata e garantita "CASAURIA", dove** trova una delle espressioni più interessanti. La denominazione comprende **quattro** tipologie di vino rosso, il base, il **superiore**, il riserva e **la gran selezione**, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in



<p>non esaustiva nell'art.6 del presente disciplinare. In particolare i vini presentano un colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico nei vini più giovani è quello dei frutti rossi (ciliegia, mora) mentre nei vini invecchiati si percepiscono sentori di confetture e spezie (pepe, tabacco, liquirizia); il sapore è secco, giustamente tannico, vellutato ed armonico.</p> <p><i>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).</i></p> <p>L'area geografica interessata è caratterizzata da condizioni climatiche particolari strettamente legate alla conformazione del territorio, caratterizzato da colline ampie, assolate e ben ventilate, dove dominato con la loro marcata presenza i massicci montuosi del Gran Sasso e della Maiella. Questi proteggono la zona dalle correnti fredde occidentali e determinano notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, creando le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli. I fattori climatici unitamente a quelli umani, legati da un lato alla tradizione e dall'altro ad una forte innovazione, sono determinanti per la produzione di uve di straordinaria qualità che danno origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati.</p> <p><b>Articolo 10</b>  <i>Riferimenti alla struttura di controllo</i>          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</p> <p>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 <b>dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 4)</b>, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e</p>	<p>maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del presente disciplinare. In particolare i vini presentano un colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico nei vini più giovani è quello dei frutti rossi (ciliegia, mora) mentre nei vini invecchiati si percepiscono sentori di confetture e spezie (pepe, tabacco, liquirizia); il sapore è secco, giustamente tannico, vellutato ed armonico.</p> <p><i>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).</i></p> <p>L'area geografica interessata è caratterizzata da condizioni climatiche particolari strettamente legate alla conformazione del territorio, caratterizzato da colline ampie, assolate e ben ventilate, dove dominato con la loro marcata presenza i massicci montuosi del Gran Sasso e della Maiella. Questi proteggono la zona dalle correnti fredde occidentali e determinano notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, creando le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli. I fattori climatici unitamente a quelli umani, legati da un lato alla tradizione e dall'altro ad una forte innovazione, sono determinanti per la produzione di uve di straordinaria qualità che danno origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati.</p> <p><b>Articolo 10</b>  <i>Riferimenti alla struttura di controllo</i>          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</p> <p>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 <b>dell'articolo 64 della legge n. 238/2016</b>, 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</p>
--	---

<p>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 D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.</p>	<p>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 D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.</p>
---	--

## 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, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca.

Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica -Ufficio PQAI IV

Via XX Settembre, 20

00187 ROMA - ITALIA

Telefono:

Fax:

E-mail:

**Nome**

Denominazione di origine protetta: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO sottozona "Casauria o Terre di Casauria"

**Voci del disciplinare interessate alla modifica**

Denominazione e vini, base ampelografica, rese ad ettaro e gradazione minima naturale, zona di vinificazione e imbottigliamento, invecchiamento e affinamento, caratteristiche al consumo, qualificazioni, volumi nominali, tappatura.

**Modifica**

La modifica del disciplinare di produzione è finalizzata al passaggio della DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria o Terre di Casauria" alla denominazione di origine controllata e garantita "CASAURIA" che comporta modifiche del documento unico.

Modifica rilevante

**Spiegazione della modifica:** la sottozona "Casauria o Terre di Casauria" della DOC "Montepulciano d'Abruzzo", nell'arco del decennio trascorso dal suo riconoscimento, ha acquisito una buona visibilità ed ottenuto giudizi estremamente positivi da parte dei consumatori della fascia medio-alta del mercato, valutazioni positive confermate anche dai numerosi riconoscimenti ottenuti sulle più importanti riviste e guide di settore.



Dopo dieci anni di intenso lavoro, al fine di valorizzare i vini ottenuti in questa particolare area del territorio abruzzese, i produttori ritengono sia opportuno elevare la sottozona “Casauria o Terre di Casauria” afferente alla DOC “Montepulciano d’Abruzzo” in una denominazione a se stante, mediante il riconoscimento della **D.O.C.G. “CASAURIA”**. Detto passaggio prevede anzitutto l’eliminazione dal nome della nuova denominazione il riferimento alla DO originaria ossia il termine “Montepulciano d’Abruzzo” in quanto attraverso la rinuncia a parte del nome della denominazione di provenienza i produttori vogliono chiaramente raggiungere l’obiettivo di legare fortemente il nome della nuova denominazione con quello del territorio di origine ossia con il luogo geografico “CASAURIA”, così come previsto dalla normativa in vigore (*vedasi Art. 93 del regolamento (UE) n. 1308/2013*).

Inoltre, attraverso un percorso di ulteriore qualificazione del prodotto, i produttori intendono elevare la qualità e la distinguibilità dei prodotti esitati. In particolare: per quanto attiene le tipologie di prodotto, oltre al base e riserva, presenti nell’attuale disciplinare della sottozona, si propone l’introduzione della menzione “**superiore**”, con la riduzione di una tonnellata della produzione di uva per ettaro, e “**gran selezione**”, che rispetta i parametri previsti dalla novellata normativa; per quanto attiene la base ampelografica, fermo restando che il Montepulciano rappresenta il **principale vitigno** dei vini della nuova DOCG “Casauria” (almeno l’85%), si propone l’**ampliamento** della stessa ad altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, sino ad un massimo del 15%; vengono **introdotti i parametri relativi alle menzioni “superiore” e “gran selezione”** indicando in 8,5 Ton/ettaro la produzione massima ed a 13% vol. il titolo alcolometrico volumico naturale minimo; viene **introdotto l’imbottigliamento in zona di produzione che viene estesa anche ai comuni limitrofi**; viene stabilito che l’**invecchiamento obbligatorio, ivi compreso l’affinamento**, è fissato in 18 mesi per la tipologia base, a 21 mesi per la tipologia superiore e 24 mesi per la tipologia riserva e gran selezione, viene inoltre **eliminato l’obbligo del passaggio in legno**; si propone l’**innalzamento dell’estratto secco non riduttore** da 23 g/l a 24 g/l per la tipologia base, mentre si fissa in 26 g/l quello della tipologia “riserva” e “superiore”, e viene fissato a 28 g/l quello della tipologia “gran selezione”; viene introdotto nell’etichettatura l’uso del nome geografico più ampio “**Vini d’Abruzzo**”; viene ampliato il numero di tipologie di recipienti proponendo i formati: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 - 9,000 - 12,000 ed infine, fermo restando che si possono utilizzare solo recipienti di vetro, si propone di rendere **idonei tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente**, ad esclusione del tappo corona.

**Documento unico modificato** (su un foglio a parte)

Nome del firmatario: Valentino Di Campi.

Firma: \_\_\_\_\_







## RELAZIONE STORICA, SOCIO-ECONOMICA E TECNICA

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

A cura di :

Dott. Agr. Angelo Molisani – Responsabile agronomico

Enologo: Concezio Marulli – Responsabile enologico

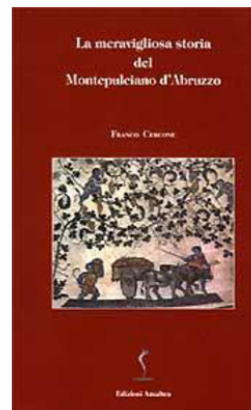
### PARTE I – RELAZIONE STORICA

#### 1. Alcune notizie storiche sulla denominazione d’origine Montepulciano d’Abruzzo.

La prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo, come afferma il Prof. Franco Cercone nel suo libro *La meravigliosa storia del Montepulciano d’Abruzzo* - Edizioni Amaltea 2000, è contenuta nell’opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792 (Napoli 1793). L’archivista e bibliotecario di Ferdinando IV ebbe infatti modo di osservare il vitigno Montepulciano e di degustarne il vino nell’agro sulmonese da lui definito per la feracità del suolo “la vera tempe dell’Italia”.



Frontispizio del libro di Michele Torcia



Anche se la provenienza di questo vitigno nell’area sulmonese resta sconosciuta, nel primo ottocento il Montepulciano di fatto resta in splendido isolamento nella conca peligna e non ancora si affaccia a quella finestra naturale costituita dalle Gole di Popoli. Nel frattempo però il vitigno ebbe modo di rinnovarsi e di evolversi sotto il profilo ampelografico, come scrive sempre il Cercone, che ricordando Panfilo Serafini (Sulmona 1817-1864) ci dice che nella *Monografia storica di Sulmona* che appare nel 1854 a Napoli nel notissimo periodico *Il Regno delle Due Sicilie scritto ed illustrato* il patriota sulmonese scriveva:

”La pianta più coltivata a Sulmona è il maiz e la vite, come questa anche in altri Comuni del nostro bacino. La vigne del nostro Distretto venti anni addietro occupavano un 12 mila moggi di terreno, al presente ne occupano forse 20 mila. Sulmona e Pratola però più che altri Comuni, amano questa coltura. Noi ne abbiamo circa 30.000 salme di vino annualmente. Le viti più comuni sono il **montepulciano**, sia **primaticcio**, sia **cordisco** o tardivo, e il **tivolese**.”

Si deve sicuramente alle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi l’ampliamento dell’area di coltivazione del Montepulciano poiché queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzano le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle Pescara. In quest’area, ascritta oggi alla provincia di Pescara, vengono infatti a formarsi ricchi feudi, per lo più in tenimento di Torre dei Passeri, Tocco da Casauria e Musellaro. E’ da ritenersi che le condizioni climatiche e le caratteristiche geologiche dell’alta Val Pescara, particolarmente favorevoli alla viticoltura, siano alla base delle motivazioni che indussero esponenti della nobiltà sulmonese ad espandere i loro possedimenti in quest’area ed è probabile che il Montepulciano sia stato trapiantato dai Mezzana a Torre dei Passeri e da qui il “vitigno portabandiera dell’Abruzzo” sia migrato agli inizi del ‘900 verso il chietino, la costa pescarese ed il teramano.

Seppure fortemente ridimensionato dall’invasione fillosserica degli anni ‘20, la coltivazione del Montepulciano proseguì e ben presto divenne il principale oltre che il più conosciuto tra i vini regionali. Tra le due guerre, vuoi per la politica agricola autarchica che per le note vicissitudini economiche, la viticoltura regionale rimase in penombra. Ma con l’avvio della ricostruzione e del boom economico il settore subì notevoli cambiamenti, con la diffusione di nuovi sistemi di allevamento e la nascita di numerose cantine sociali, dando inizio di fatto a quel processo di rinascita che continua tutt’oggi.

Dobbiamo richiamare alla memoria che subito dopo l’approvazione del D.P.R. n.930 del 1963, grazie all’instancabile opera del compianto enologo Carmine Festa, l’Abruzzo si attivò per l’avvio del riconoscimento della prima D.O.C. regionale e grazie alla preziosa testimonianza storica che ci ha lasciato Guido Giuliani, per molti anni Capo dell’Ispettorato dell’Agricoltura di Chieti, nel *Il vino in Abruzzo* (Japadre Editore 1975), possiamo ricostruire in maniera precisa e circostanziata le fasi che precedettero la nascita della D.O.C. Montepulciano d’Abruzzo nelle sue due tipologie: rosso e cerasuolo. Il Giuliani ricorda che il 4 maggio del 1965 ebbe luogo la prima riunione del Comitato Vitivinicolo Provinciale di Chieti la cui discussione si incentrò su un documento tecnico predisposto dall’Ispettorato giungendo nell’occasione ad importanti conclusioni sull’articolato del futuro disciplinare di produzione. Perplessità furono espresse circa la possibilità di presentare o meno un’unica documentazione per il riconoscimento della denominazione di origine controllata sia del vino “Montepulciano d’Abruzzo” che del vino “Cerasuolo d’Abruzzo”, dato che i due pregiati vini provenivano soltanto ed unicamente dalla medesima uva del medesimo vitigno, variando soltanto le pratiche enologiche. Ma in sede di istruttoria sorsero serie difficoltà. Infatti, i rappresentanti delle altre tre province abruzzesi, anch’esse produttrici di Montepulciano, si opposero all’attribuzione del nome “Montepulciano d’Abruzzo” ai soli vini prodotti nella zona delimitata ricadente nella provincia di Chieti, proponendo di adottare una sottodenominazione che differenziasse la produzione chietina. Come scriveva il Giuliani, indubbiamente non si poteva dar torto ai viticoltori delle altre province sul loro modo di agire, per cui i casi erano: o quello di accordarsi con tutte le province della regione Abruzzo, oppure contraddistinguere i vari “Montepulciano d’Abruzzo”.

Comunque, tali difficoltà portarono ad una fase di stallo e solo alla fine di marzo del 1966 le quattro province presentarono congiuntamente la richiesta di riconoscimento della denominazione del vino “Montepulciano d’Abruzzo”, inglobando pertanto nello stesso disciplinare la tipologia “Cerasuolo”.

La richiesta venne portata all’attenzione del Comitato Regionale dell’Agricoltura nella riunione del 26 aprile che espresse parere favorevole; così, in data 4 giugno 1966 l’Ispettorato Agrario Compartimentale poté inoltrare al Comitato Nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini la domanda di riconoscimento, completa di tutta la documentazione richiesta.

Il parere favorevole del Comitato Nazionale e la proposta di disciplinare di produzione, formulata dal Comitato stesso, furono pubblicati nella G.U. del 9 febbraio 1968, ed infine, dopo un iter durato più di quattro anni, con il D.P.R. 24 maggio 1968, pubblicato sulla G.U. n.178 del 15 luglio 1968, arrivò il “Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino **Montepulciano d’Abruzzo** ed approvazione del relativo disciplinare di produzione”. La prima D.O.C. abruzzese era finalmente una realtà.

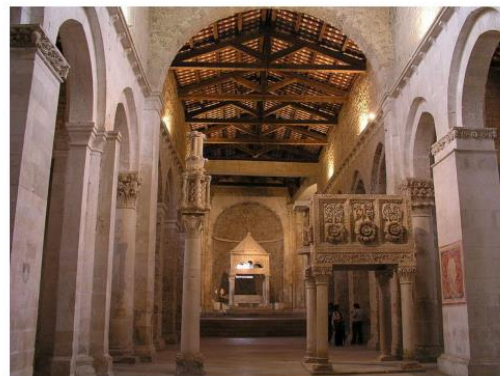
Il disciplinare di produzione che prevedeva l’uso del vitigno Montepulciano con la concorrenza fino ad un massimo del 15% del vitigno Sangiovese, venne modificato una prima volta nel 1975 con l’allargamento delle aree di produzione e, successivamente, nel 1992 a seguito dell’applicazione della nuova legge sulle denominazioni di origine la n.164 del 10 febbraio 1992 inserendo tra l’altro l’uso di tutti i vitigni a bacca rossa non aromatici raccomandati od autorizzati per le province abruzzesi sempre però nel limite massimo del 15 per cento. Una ulteriore modifica è stata quella del 2003 con l’abbassamento del limite minimo dell’acidità totale da 5,00 gr/lit a 4,5 gr/lit.

Con il DM 29 marzo 2006, pubblicato sulla GU n. 84 del 10.04.2006, il disciplinare è stato modificato per l’inserimento della menzione “riserva” e per il riconoscimento delle sottozone “**Casauria o Terre di Casauria**” e “**Terre dei Vestini**” in provincia di Pescara.

## 2. Alcune notizie storiche sulla (sotto) zona “Casauria”.

Come sopra richiamato, grazie agli studi del Prof. Franco Cercone, si può supporre che all’inizio del 1700 l’area di coltivazione del vitigno Montepulciano (presente sino ad allora nella sola Valle Peligna) fu ampliata ad opera delle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi, e probabilmente anche di altre famiglie appartenenti alla nobiltà sulmonese, oltre le Gole di Popoli, nell’alta Val Pescara, precisamente nei territori di Torre dei Passeri e di Tocco da Casauria, area già nota all’epoca per le sue caratteristiche pedoclimatiche particolarmente favorevoli alla viticoltura.

All’epoca della diffusione del Montepulciano in alta Val Pescara, il **toponimo “Casauria”** era già noto e comunemente utilizzato. Le prime notizie relative al suo uso risalgono al Medioevo, quando nell’871 nell’attuale paese di Castiglione a Casauria venne completata la costruzione di un monastero benedettino voluto dall’imperatore Ludovico II, pronipote di Carlo Magno, dedicato inizialmente alla Santissima Trinità ma subito dopo intitolato a San Clemente quando, nell’872, vi si traslarono i suoi resti. Fu proprio l’imperatore Ludovico II ad acquisire i terreni dove venne costruito il monastero e dagli atti di compravendita emerge che il termine “Casauria” era già in uso in questa zona ancora prima di dette acquisizioni e, con ogni probabilità, risaliva all’epoca romana. Dopo la costruzione del monastero i terreni della badia furono accorpati e il toponimo “Casauria” fu esteso all’intera area.



*Veduta posteriore ed interno dell’Abbazia di San Clemente a Casauria – Castiglione a Casauria (PE)*



Come detto, le particolari condizioni climatiche e le caratteristiche geo-pedologiche dell'alta Val Pescara erano già note tra le importanti famiglie locali per essere adatte alla coltivazione della vite e, proprio per questo, in quest'area furono impiantati anche vitigni allora poco diffusi o presenti in zone differenti.

La zona di Casauria può quindi essere considerata come l'area di allargamento della coltivazione del vitigno Montepulciano che, agli inizi del 1900, si diffuse anche nelle aree costiere della provincia di Chieti, lungo la costa pescarese, nel teramano e oltre i confini regionali, conoscendo il successo e la fama che tutti oggi riconoscono. Anche se diffuso in tutto il territorio regionale, il Montepulciano è rimasto strettamente associato alla zona di Casauria tanto che uno dei sinonimi riconosciuti è quello di "Torre de Passeri" o "Montepulciano di Torre de Passeri", informazione riportata da Bruno Bruni all'inizio del 1955 in un capitolo di una pubblicazione del *Ministero dell'Agricoltura – Commissione per lo studio ampelografico dei principali vitigni da vino coltivati in Italia*.

Il vitigno Montepulciano, vitigno fondamentale dei vini rossi di questa zona (così come dell'intero territorio regionale), è quindi presente nell'area attualmente inclusa nella sottozona della DOC Montepulciano d'Abruzzo "Casauria o Terre di Casauria" da circa due secoli, ed è a partire da questa zona che questo straordinario vitigno è uscito dal suo isolamento per diventare oggi uno dei vitigni più noti e coltivati in Italia.

Nella zona casauriense il Montepulciano esprime tutte le sue potenzialità viticole ed enologiche e, grazie all'attento lavoro di esperti vignaioli, le sue peculiari caratteristiche si ritrovano pienamente espresse nei vini di questo straordinario territorio, vini di grande struttura, longevità e complessità aromatica che meritano di essere elevati al massimo livello di riconoscimento tra le denominazioni di origine nazionali: la **D.O.C.G. "CASAURIA"**.

## PARTE II – RELAZIONE SOCIO-ECONOMICA

### 3. Alcuni dati produttivi sulla (sotto) zona "Casauria o Terre di Casauria" e aspetti socio-economici.

I produttori vitivinicoli dell'alta valle della Pescara, ad oltre dieci anni dal riconoscimento della sottozona "Casauria o Terre di Casauria", sono fermamente convinti della positiva scelta fatta a metà dei primi anni duemila poiché essa ha permesso di identificare in modo puntuale il territorio che, per specifiche condizioni pedologiche, orografiche e climatiche conferisce ai prodotti vitivinicoli in esso ottenuti peculiari caratteristiche distintive. Essi, pur nella consapevolezza delle difficoltà legate alla riconoscibilità di nuovi prodotti sui mercati internazionali, hanno creduto ed investito massicciamente sulla possibilità di identificare in modo chiaro una delle principali produzioni enologiche, cogliendo appieno una delle più interessanti ed importanti opportunità offerte dalla normativa nazionale in merito alla identificazione dei territori di provenienza.

Secondo i dati forniti dalla Regione Abruzzo e dall'Organismo di Controllo Agroqualità SpA, alla sottozona "Casauria o Terre di Casauria" risultano iscritti attualmente n. 10 produttori per una superficie iscritta di circa 110 ettari, dei quali poco meno di 30 sono annualmente rivendicati.

	DENOMINAZIONE PRODUTTORE/FORNITORE
1	PODERE CASTORANI S.R.L.
2	TENUTA CIPRESSI SAS DI CIPRESSI ANGELO & C.
3	AZIENDA AGRICOLA CICCIO ZACCAGNINI S.R.L. DI MARCELLO ZACCAGNINI
4	SOCIETA' AGRICOLA FRANCO PASETTI DI DOMENICO PASETTI
5	FILOMUSI GUELFI LORENZO
6	RICCI STEFANIA
7	D'EUSANIO FRANCO
8	FASCIANI MIRVANA
9	TERZINI DOMENICO
10	CAUTI ANTONIO



Come si vede i margini per crescere sono ancora ampi anche se le produzioni rivendicate, come evidenzia la tabella sottostante relativa alle ultime cinque 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 casauriesi di avere investito e di voler continuare ad investire fortemente su detta (sotto) zona.

## DATI PRODUZIONE

ANNO	DENOMINAZIONE - SOTTOZONA	SUPERFICIE RIVENDICATA (mq)	UVA PRODOTTA (kg)
2012	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA	17.838,00	16.400,00
	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA RISERVA	266.715,00	217.400,00
<b>2012 Total</b>		<b>284.553,00</b>	<b>233.800,00</b>
2013	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA	32.097,00	29.185,00
	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA RISERVA	142.675,00	135.400,00
<b>2013 Total</b>		<b>174.772,00</b>	<b>164.585,00</b>
2014	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA	86.883,00	74.700,00
	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA RISERVA	205.013,00	181.400,00
<b>2014 Total</b>		<b>291.896,00</b>	<b>256.100,00</b>
2015	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA	79.342,00	73.195,00
	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA RISERVA	181.665,00	160.900,00
<b>2015 Total</b>		<b>261.007,00</b>	<b>234.095,00</b>
2016	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA	55.429,00	52.195,00
	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA RISERVA	197.071,00	157.390,00
<b>2016 Total</b>		<b>252.500,00</b>	<b>209.585,00</b>

La superficie attualmente destinata alla produzione del futuro vino a DOCG "CASAURIA", 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 che hanno riscosso notevoli successi nelle fasce medio-alte e alte delle principali aree di riferimento, in particolare Canada e Stati Uniti.

La produzione complessiva certificata, come si può evincere dalla tabella sottostante, negli ultimi anni ha risentito molto dell'andamento stagionale però, nel suo insieme, mostra comunque segnali positivi verso i prodotti a maggiore qualificazione come la tipologia "riserva".

## DATI CERTIFICAZIONE

ANNO	DENOMINAZIONE - SOTTOZONA	VINO CERTIFICATO (l)
2012		
	<b>2012 Total *</b>	
2013	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA	33.194,00
	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA RISERVA	24.000,00
<b>2013 Total</b>		<b>57.194,00</b>
2014	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA	82.777,00
	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA RISERVA	18.000,00
<b>2014 Total</b>		<b>100.777,00</b>
2015	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA	12.217,00
	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA RISERVA	26.000,00
<b>2015 Total</b>		<b>38.217,00</b>
2016	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA	65.000,00
	<b>2016 Total</b>	<b>109.300,50</b>

\* DAL 1/8/2012 AL 31/12/2012

Molto interessanti sono anche i dati relativi all'imbottigliato che, come si evince dalla tabella successiva, mostra un trend decisamente positivo avendo raggiunto e superato il traguardo delle 50.000 bottiglie/anno.

**DATI IMBOTTIGLIAMENTO**

ANNO	DENOMINAZIONE - SOTTOZONA	VINO IMBOTTIGLIATO (l)
<b>2012</b>	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA	19.662,00
	<b>2012 Total *</b>	<b>19.662,00</b>
<b>2013</b>	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA	27.862,50
	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA RISERVA	9.000,00
	<b>2013 Total</b>	<b>36.862,50</b>
<b>2014</b>	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA	40.877,00
	<b>2014 Total</b>	<b>40.877,00</b>
<b>2015</b>	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA	21.631,50
	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA RISERVA	20.079,75
	<b>2015 Total</b>	<b>41.711,25</b>
<b>2016</b>	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA RISERVA	30.882,75
	<b>2016 Total</b>	<b>30.882,75</b>

\* DAL 1/8/2012 AL 31/12/2012

Sebbene il numero dei produttori interessati sia limitato, occorre sottolineare che essi rappresentano di fatto un nucleo di aziende tra le più importanti ed interessanti del panorama enologico regionale, che hanno saputo rivitalizzare e sviluppare la viticoltura di quest'area e che, sin dai primi anni '80 del novecento, si sono affermate grazie alla qualità ed alla particolarità dei propri prodotti.

Queste aziende, che complessivamente coltivano oltre 200 ettari di vigneto con una produzione imbottigliata di oltre 4 milioni di bottiglie/anno, vantano importanti successi commerciali e sono presenti in numerosi Paesi europei, Stati Uniti, Canada e Sud-Est asiatico. Esse inoltre hanno ottenuto riconoscimenti di assoluto prestigio internazionale da parte delle più importanti testate e guide di settore: basti citare Wine Spectator, i Tre Bicchieri del Gambero Rosso, i Cinque Grappoli della Guida Bibenda.





Il passaggio della sottozona “Casauria o Terre di Casauria” alla DOCG “CASAURIA” rappresenta per queste aziende e per tutti i piccoli produttori interessati un importante riconoscimento del lavoro sinora fatto, lavoro svolto con serietà e abnegazione che deve però essere ulteriormente implementato sia attraverso **l’innalzamento del già ottimo livello qualitativo** dei prodotti 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 “CASAURIA”, volutamente staccata dalla DO di origine ossia il Montepulciano d’Abruzzo, sebbene ad essa strettamente legata per affinità storica-ampelografica, i produttori di quest’area intendono da un lato rafforzare gli strumenti di tutela e dall’altro consolidare fortemente il legame con il proprio territorio, unico, inimitabile, irripetibile, nel pieno rispetto della normativa comunitaria e nazionale in vigore.

In questo quadro si inserisce quindi la volontà dei produttori di individuare nella DOCG “CASAURIA” una nuova strategia di crescita e di sviluppo di quest’area particolarmente vocata alla vitivinicoltura, strategia volta ad incrementare la visibilità e la riconoscibilità della zona casauriense attraverso lo sviluppo di un marketing territoriale integrato ossia capace di aumentare l’attrattività della zona anche grazie alla valorizzazione dei propri tesori storici, culturali e paesaggistici.

### PARTE III – RELAZIONE TECNICA

#### 4. Valutazioni in merito alle modifiche proposte relative al disciplinare di produzione della sottozona “Casauria o Terre di Casauria” funzionali all’elevazione dei vini “CASAURIA” alla denominazione di origine controllata e garantita.

Le nuove esigenze dei consumatori, sempre più attenti alla qualità e tipicità dei prodotti, nonché la dinamicità e la variabilità dei mercati internazionali, hanno imposto ai produttori abruzzesi ed alla sua principale denominazione di origine controllata il “Montepulciano d’Abruzzo” di compiere nell’ultimo decennio un importante salto di qualità, sia attraverso l’innalzamento della qualità intrinseca, obiettivo ampiamente raggiunto con la revisione del disciplinare del 2006 con l’inserimento, tra l’altro, della tipologia “riserva”, sia attraverso la **identificazione dei singoli territori** di produzione mediante il riconoscimento di specifiche **sottozone di produzione** (nel tempo ne sono state riconosciute ben 5) che sono servite in questo ultimo periodo a garantire, attraverso l’applicazione di disciplinari più restrittivi, livelli di eccellenza riconosciuti dal mercato, capaci di soddisfare le esigenze dei consumatori più attenti a quelle fasce di mercato e/o Paesi dove l’identificazione del territorio è considerato da sempre “**valore aggiunto**” unico ed irripetibile.

La presente richiesta di modifica del disciplinare di produzione della DOC Montepulciano d’Abruzzo relativa alla sottozona “**Casauria o Terre di Casauria**”, è finalizzata al passaggio di detta sottozona a denominazione di origine a se stante ossia alla **D.O.C.G. “CASAURIA”**. Detta esigenza nasce dalla necessità da parte dei produttori che operano nella zona delimitata dal relativo

disciplinare di poter elevare a rango superiore le produzioni ottenute da vigneti di proprietà o in gestione che rappresentano già la punta più avanzata della produzione di qualità aziendale ma che, attraverso il nuovo riconoscimento, potrebbero aspirare a maggiori soddisfazioni economiche, di immagine e di vissuto estremamente positive.

#### **Disamina delle principali modifiche proposte:**

Art. 1:

- La modifica più importante e fondamentale riguarda il **nome della denominazione** che, per scelta consapevole dei produttori interessati, abbandona volutamente la DO di provenienza ossia “Montepulciano d’Abruzzo” per acquisire una propria e specifica identità territoriale ossia “**Casauria**”. Questa scelta è dettata fondamentalmente dalla volontà da un lato di eliminare l’annosa diatriba circa la titolarità del termine “Montepulciano” (*per approfondimenti vedasi allegato A*) alla presente – *Considerazioni uso termine Montepulciano*) e dall’altro di puntare ed investire tutte le risorse su una denominazione ed un territorio ben identificato, unico, inimitabile che, sebbene fortemente legato alla denominazione originaria per natura e tipologia di prodotto (vini rossi di grande struttura a base Montepulciano), vuole percorrere una strada autonoma e distinta che nell’arco di alcuni anni possa consentire a questi vini di acquisire una propria visibilità ed un proprio vissuto. Una scelta sofferta, legata al fatto che la denominazione originaria è molto nota ed apprezzata sia a livello nazionale che internazionale, ma forse proprio per questo motivo la sfida che i produttori casauriesi hanno davanti diventa ancora più interessante ed avvincente.
- Per quanto attiene le tipologie di prodotto, oltre al base e riserva, presenti nell’attuale disciplinare della sottozona, nel nuovo disciplinare si propone l’introduzione anche della menzione “**superiore**”, con la riduzione di una tonnellata della produzione di uva per ettaro, e “**gran selezione**”, che rispetta i parametri previsti dalla novellata normativa, tipologie di prodotto di fatto già presenti nella gamma delle referenze esitate dalle aziende produttrici poiché ottenute esclusivamente da vigneti di proprietà delle aziende mediante significative riduzioni delle rese uva/ettaro. Si tratta di due nuove tipologie che andranno ad ampliare la gamma dei prodotti commercializzabili e che riusciranno, grazie alle loro specificità, a qualificare al meglio le produzioni di eccellenza di questo territorio.

Art.2:

- Fermo restando che il Montepulciano rappresenta il **principale vitigno** della base ampelografica dei vini della nuova DOCG “Casauria” (almeno l’85%), **l’ampliamento** della stessa ad altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, sino ad un massimo del 15%, scaturisce dalla necessità di consentire alle aziende di elaborare i propri prodotti sulla base di specifici obiettivi enologici e di rispondere anche in modo più efficace e dinamico alle possibili evoluzioni e cambiamenti dei gusti dei consumatori nei principali mercati internazionali di riferimento.

Art. 3:

- nessuna modifica nella delimitazione della zona di produzione.

Art. 4:

- Vengono **introdotti i parametri relativi alle menzioni “superiore” e “gran selezione”** indicando in 8,5 Ton/ettaro la produzione massima ed a 13% vol. il titolo alcolometrico volumico naturale minimo. Detti parametri sono più restrittivi rispetto a quelli previsti per la tipologia base e riserva i quali non vengono modificati rispetto al disciplinare vigente.

Art. 5:

- Viene **introdotto l’imbottigliamento in zona di produzione** al fine di meglio tutelare i produttori e garantire il consumatore circa l’origine del prodotto. Viene confermata la possibilità di vinificare e conseguentemente imbottigliare detti vini anche in cantine situate



nella provincia di Pescara, possibilità che **viene estesa anche ai comuni limitrofi** l'area delimitata dall'art.3, in particolare: Capestrano, Collepietro, Corfinio, San Benedetto in Perillis e Vittorito in provincia di L'Aquila; Casalincontrada e Roccamontepiano in provincia di Chieti, a condizione che producessero vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art.3 antecedentemente all'entrata in vigore del disciplinare. Detta scelta scaturisce dalla necessità di non creare svantaggi competitivi alle aziende operanti nell'ambito del territorio, pertanto si ritiene opportuno che le aziende che producono uve in questa (sotto) zona possano poi vinificarle ed imbottigliarle presso il proprio opificio che, in alcuni casi, si trova nelle immediate vicinanze dei vigneti ma non ricadente nell'ambito della zona delimitata di cui all'art. 3. La **deroga** come sopra prevista è comunque concessa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sentita la Regione Abruzzo.

- Ai fini dell'elaborazione viene introdotta la pratica dell'appassimento delle uve sulla pianta che in questa zona, grazie alla continua e costante ventilazione, trova condizioni ottimali. L'introduzione di detta pratica potrebbe consentire alle aziende di sperimentare nel tempo nuove ed interessanti proposte enologiche.
- Viene stabilito che **l'invecchiamento obbligatorio, ivi compreso l'affinamento**, è fissato in 18 mesi per la tipologia base, a 21 mesi per la tipologia superiore e 24 mesi per la tipologia riserva e gran selezione. Viene inoltre **eliminato l'obbligo del passaggio in legno**, atteso che negli ultimi anni alcuni mercati stanno riorientando i propri consumi su tipologie di prodotti che mirano ad esaltare la tipicità del vitigno. Pertanto, viene lasciata ad ogni singola azienda la possibilità di utilizzare detta possibilità e la misura della stessa. Si ritiene che nel complesso queste modifiche proposte non comportino conseguenze negative, né di carattere fisico-chimico-organolettico né commerciale, anzi al contrario potranno consentire alle aziende maggiore elasticità nei termini di consegna dei prodotti ed una migliore risposta alle esigenze dei distributori ma, soprattutto, a quelle dei consumatori.

Art. 6:

- Resta ferma la descrizione organolettica dei vini, che rispecchia fedelmente la tipicità di base del vitigno e le caratteristiche evolutive dello stesso. Al fine di innalzare la qualità dei prodotti esitati, si propone **l'innalzamento dell'estratto secco non riduttore** da 23 g/l a 24 g/l per la tipologia base, mentre si fissa in 26 g/l quello della tipologia "riserva" e "superiore", e viene fissato a 28 g/l quello della tipologia "gran selezione". Come si potrà evincere nel successivo paragrafo, detti limiti sono sempre ampiamente raggiunti dai vini prodotti dalle aziende del territorio casauriense a dimostrazione dell'ottimo lavoro che le stesse conducono prima in vigna e poi in cantina.

Art. 7:

- Viene introdotto nell'etichettatura l'uso del nome geografico più ampio "**Vini d'Abruzzo**" previsto dall'art. 29, c. 6 della Legge n.238/216 .

Art. 8:

- Viene **ampliato il numero di tipologie di recipienti** proponendo i formati: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 - 9,000 - 12,000.
- Fermo restando che si possono utilizzare solo recipienti di vetro, si propone di rendere **idonei tutti i sistemi di chiusura** previsti dalla normativa vigente, ad **esclusione del tappo corona**.

Art. 9:

- Nessuna modifica.

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 denominazione di origine controllata e garantita "CASAURIA".

##### **5. Caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche dei vini Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria o Terre di Casauria" potenziali candidati al passaggio/riconoscimento della D.O.C.G. "CASAURIA".**

La denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" è stata riconosciuta con D.P.R. 24 maggio 1968 e successivamente modificata dal D.P.R. 14 luglio 1975, dal Decreto 23 ottobre 1992, dal Decreto 1° aprile 1995 che ha introdotto la sottozona "Colline Teramane" assunta alla D.O.C.G. dal 2003, dal Decreto 15 maggio 2003 che ha modificato il limite minimo dell'acidità totale e dal Decreto 29 marzo 2006 che ha introdotto la menzione "riserva" e riconosciuto le sottozone "Casauria o Terre di Casauria" e "Terre dei Vestini" (*vengono omesse le indicazioni relative alle modifiche successive*).

Come previsto dall'art.6 del disciplinare di produzione della sottozona in oggetto, il vino deve presentare le seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: pieno, robusto, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23 g/l;

Il vino che si fregia della menzione "riserva" deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,50% vol.

Grazie ad uno studio realizzato dall'A.R.S.S.A. Abruzzo e pubblicato nel marzo del 1999 (*Il vino d.o.c. Montepulciano d'Abruzzo - L'analisi chimica e sensoriale* a cura di Maurizio Odoardi e Giovanna Lanciano), è stato possibile capire quali sono le reali caratteristiche di questo prodotto nei differenti areali di produzione e le sue possibili ricadute sia in termini viticoli-enologici che di mercato. Lo studio ha permesso inoltre di definire il profilo organolettico di questo vino, profilo utilizzato come riferimento per tutti i successivi approfondimenti sulle caratteristiche di questo straordinario vitigno.

Sulla scorta di quanto sopra, al fine di acquisire ulteriori ed approfonditi dati sulle caratteristiche del vino afferente la sottozona "Casauria o Terre di Casauria", si è ritenuto opportuno provvedere ad analizzare, sia sotto il profilo chimico-fisico che organolettico, alcuni campioni di vino già immessi al consumo o in fase di invecchiamento/affinamento, ottenuti in condizioni similari a quelle indicate nella proposta di disciplinare di produzione della futura DOCG.

Nell'ambito della (sotto) zona 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 quattro tipologie previste: **base, riserva, superiore e gran selezione**.

I vini sono stati sottoposti ad analisi chimico-fisica da parte del laboratorio EnoTecnoChimica di Francavilla al Mare (CH), 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 menzioni. I campioni, come prevedibile, presentano margini di oscillazione dovuti oltre che all'annata anche alla natura della materia prima ed alle tecniche di vinificazione/elaborazione. Nel complesso sono vini di grande struttura e corpo, con titolo alcolometrico volumico totale quasi sempre elevato, con buona acidità totale ed estratto non riduttore minimo decisamente sostenuto.

Di seguito si riportano i principali risultati dei rapporti di prova effettuati su 12 campioni da parte del laboratorio EnoTecnica Chimica di Francavilla al Mare (CH), laboratorio autorizzato dal MiPAAF ed accreditato SINAL per i parametri previsti dai regolamenti comunitari.

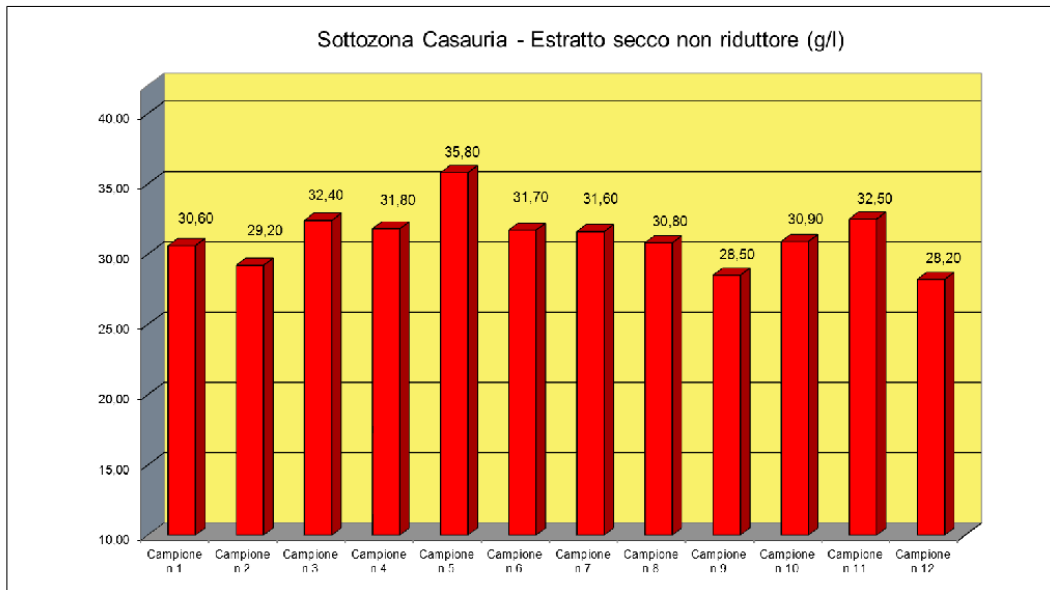
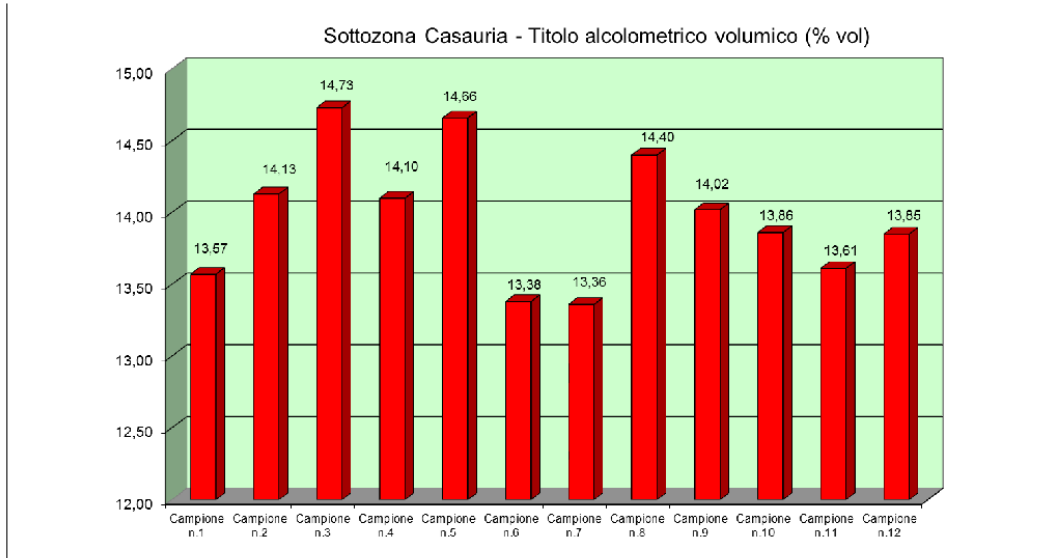
Azienda - Etichetta - Annata	
Campione n.1	Podere Castorani - Amorino 2012
Campione n.2	Pasetti 2013
Campione n.3	Pasetti - Riserva 2015
Campione n.4	Duchi di Castelluccio - Riserva 2007
Campione n.5	Az. Agr. Zaccagnini - San Clemente Riserva 2012
Campione n.6	Az. Agr. Zaccagnini - Chronicon 2013
Campione n.7	Podere Castorani - Amorino 2013
Campione n.8	Filomusi Guelfi - Riserva 2011
Campione n.9	Filomusi Guelfi - Fonte Dei 2008
Campione n.10	Podere Castorani - Riserva 2010
Campione n.11	Guardiani Farchione - Riserva 2014
Campione n.12	Filomusi Guelfi - Fonte Dei 2011

Rapporti di prova dei vini Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Sottozona "Casauria o Terre di Casauria" analizzati dal laboratorio Eno Tecnica Chimica

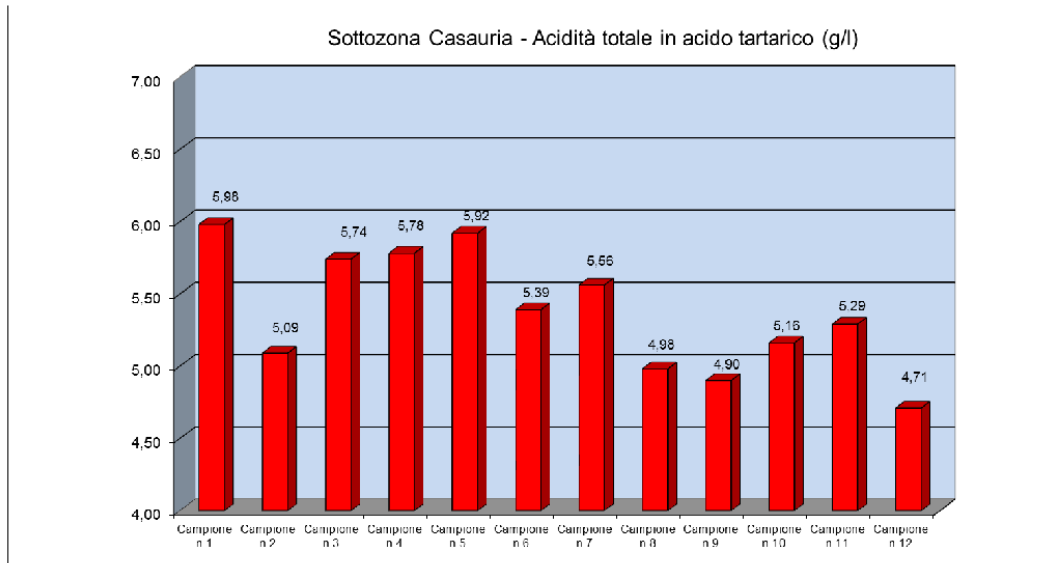
		Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. - Sottozona Casauria					
		Campione n.1	Campione n.2	Campione n.3	Campione n.4	Campione n.5	Campione n.6
Parametri fisico-chimici		Rapporto di Prova n° 3369.16	Rapporto di Prova n° 76.17	Rapporto di Prova n° 77.17	Rapporto di Prova n° 510.17	Rapporto di Prova n° 2668.16	Rapporto di Prova n° 679.17
Titolo alcolometrico volumico	% vol	13,57	14,13	14,73	14,10	14,66	13,38
Glucosio e Fruttosio	g/l	3,50	0,20	0,20	3,10	7,30	5,5
Acidità volatile espressa in acido acetico	g/l	0,65	0,63	0,60	0,42	0,66	0,44
Acidità totale espressa in acido tartarico	g/l	5,98	5,09	5,74	5,78	5,92	5,39
Estratto secco non riduttore	g/l	30,60	29,20	32,40	31,80	35,80	31,7
Diossido di zolfo totale	mg/l	100	52	57	72	166	134

		Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. - Sottozona Casauria					
		Campione n.7	Campione n.8	Campione n.9	Campione n.10	Campione n.11	Campione n.12
Parametri fisico-chimici		Rapporto di Prova n° 661.17	Rapporto di Prova n° 74.17	Rapporto di Prova n° 75.17	Rapporto di Prova n° 3652.16	Rapporto di Prova n° 969.17	Rapporto di Prova n° 744.17
Titolo alcolometrico volumico	% vol	13,36	14,40	14,02	13,86	13,61	13,85
Glucosio e Fruttosio	g/l	2,50	0,20	0,20	3,20	0,80	0,20
Acidità volatile espressa in acido acetico	g/l	0,74	0,54	0,66	0,78	0,64	0,58
Acidità totale espressa in acido tartarico	g/l	5,56	4,98	4,90	5,16	5,29	4,71
Estratto secco non riduttore	g/l	31,60	30,80	28,50	30,90	32,50	28,20
Diossido di zolfo totale	mg/l	105	52	57	70	129	83

Come si evince, i valori sono tutti ben al di sopra dei minimi stabiliti dalla proposta di disciplinare, a conferma della qualità dei vini prodotti dalle aziende operanti nella zona casauriense che potrebbero pertanto fregiarsi della denominazione di origine controllata e garantita nelle diverse menzioni previste ("base", "riserva", "superiore" e "gran selezione").



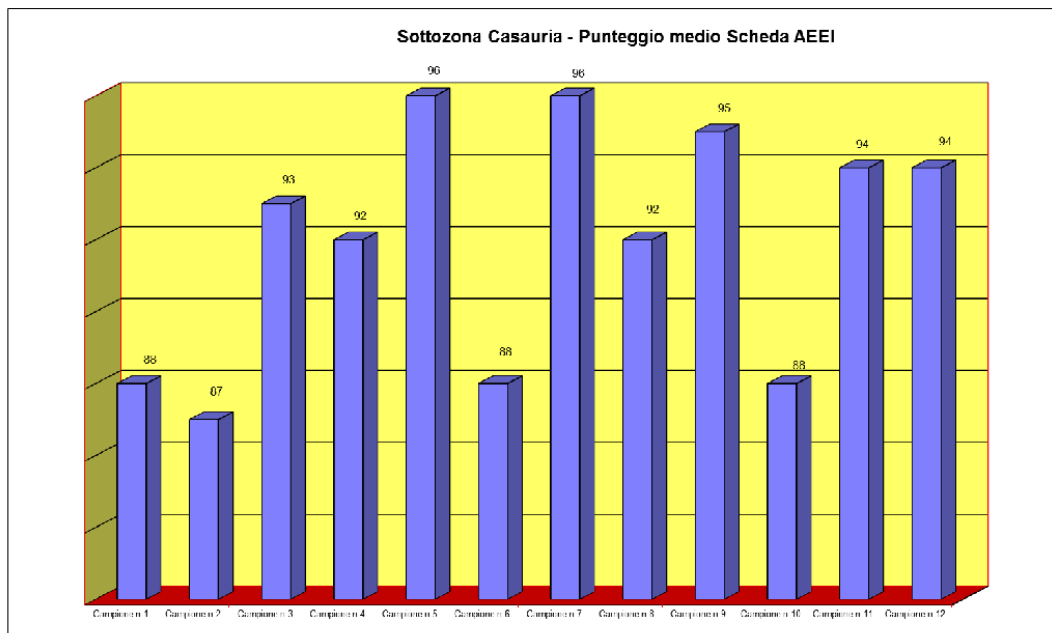




I campioni analizzati evidenziano ottima struttura e corpo nonché una buona acidità, caratteristiche tipiche dei grandi vini da invecchiamento e fanno presupporre grande apprezzamento da parte dei consumatori.

Per quanto attiene l'esame organolettico si è provveduto ad esaminare i 12 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.

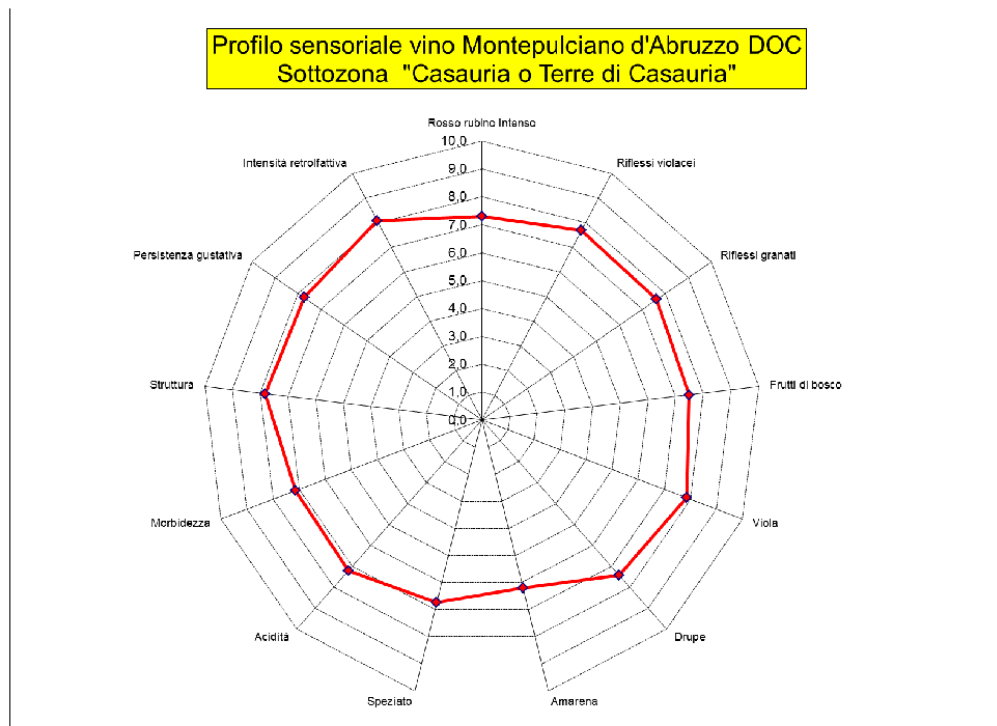
Il grafico che segue evidenzia i punteggi medi ottenuti dai singoli campioni con la scheda AEEI (vedi singole schede allegate) che superano ampiamente gli 80 punti centesimali, con punte di assoluta eccellenza, a dimostrazione dell'elevata qualità dei prodotti esaminati.



I vini non hanno evidenziato difetti, sono risultati equilibrati, armonici, vellutati, con una giusta astringenza legata ad un tannino dolce e maturo indice di giusta maturità delle uve ed eventuale 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.

Il buono-ottimo punteggio mediamente assegnato ai vini proposti evidenzia l'elevato livello qualitativo dei prodotti nonché il significativo miglioramento organolettico degli stessi a seguito del contenimento delle rese, l'invecchiamento ed il successivo affinamento in bottiglia.

Maggiori informazioni in merito alle caratteristiche organolettiche sono state ottenute attraverso l'analisi e l'elaborazione delle schede dell'analisi sensoriale che hanno messo in evidenza per ciascun vino uno specifico profilo (vedi schede allegate). Il grafico che segue mette in evidenza il profilo medio dei vini analizzati che, nell'insieme, si può così sintetizzare: sono vini di ottima struttura e corpo, morbidi con notevole complessità aromatica che abbraccia sia i sentori floreali che fruttati (si va dai frutti rossi alle drupe, alle confetture) nonché il vegetale secco, le spezie sino al cioccolato. Sono quindi vini che esprimono appieno le caratteristiche di un territorio e di un vitigno che da circa 50 anni esprime la DOC più diffusa sul territorio. Il livello qualitativo che il Montepulciano d'Abruzzo è in grado di esprimere in questa sottozona non ha bisogno ormai di ulteriori conferme, pertanto le modifiche richieste tese ad ottenere il passaggio-riconoscimento della sottozona "Casauria o Terre di Casauria" alla DOCG "Casauria" vanno nella direzione di una ulteriore qualificazione e valorizzazione di una tra le aree viticole più interessanti 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 del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria o Terre di Casauria" tese ad ottenere il passaggio-riconoscimento alla **D.O.C.G. "CASAURIA"** (anche con la specificazione della menzione "riserva", "superiore" e "gran selezione"), andranno a valorizzare i vini ottenuti in una delle aree vitivinicole più interessanti della regione Abruzzo e daranno la possibilità al territorio casauriense di evidenziare al meglio le proprie peculiarità e specificità.

Infatti, in un mercato sempre più globalizzato, dove la **qualità** e l'**identità territoriale** diventano fattori di differenziazione produttiva e di competitività, la possibilità di elevare ulteriormente il livello qualitativo dei vini ed identificare i prodotti con un riferimento geografico specifico costituisce un importante strumento di marketing, di qualificazione e di valorizzazione delle produzioni vitivinicole di un territorio, quale quello casauriense, che si ritiene possa essere efficacemente e proficuamente utilizzato dai produttori vitivinicoli della regione Abruzzo.



Allegato A)

## **CONSIDERAZIONI SULL' USO DEL TERMINE "MONTEPULCIANO"**

### ***1.1 - Premessa***

L'art. 1 del D.P.R. n. 930/1963 recitava: "Per denominazioni di origine dei vini **s'intendono i nomi geografici** e le **qualificazioni geografiche** delle corrispondenti zone di produzione – **accompagnati o non con nomi di vitigni o altre indicazioni** – usati per designare i vini che ne sono originari e le cui caratteristiche dipendono essenzialmente dai vitigni e dalle condizioni naturali di ambiente.

Sulla base di detto articolo nella seconda metà degli anni '60 furono riconosciuti i vini a DOC "Vino Nobile di Montepulciano" e "Montepulciano d'Abruzzo".

Pertanto, attualmente, il termine "Montepulciano" è utilizzato per identificare il vino proveniente dalla **omonima località** Toscana, in particolare per il "Vino nobile di Montepulciano" la cui denominazione di origine controllata è stata riconosciuta con il d.p.r. 12 luglio 1966 ed elevata a DOCG nel 1980, nonché per il vino "Montepulciano d'Abruzzo", riconosciuto con il d.p.r. 24 maggio 1968, nel quale il termine "Montepulciano" indica il **nome del vitigno** utilizzato.

### ***1.2 - Considerazioni***

L'articolo 34, paragrafo 1 del regolamento CE n. 479/2008 del Consiglio del 29 aprile 2008 (confluito oggi nell'art. 93 del Reg. UE n. 1308/2013), parificando le DOC/DOCG alle DOP ha statuito che:

*1. Ai fini del presente regolamento si intende per:*

a) «**denominazione di origine**» il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto di cui all'articolo 33, paragrafo 1, conforme ai seguenti requisiti:

i) *la sua qualità e le sue caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi fattori naturali e umani;*

ii) *le uve da cui è ottenuto provengono esclusivamente da tale zona geografica;*

iii) *la sua produzione avviene in detta zona geografica;*

iv) *è ottenuto da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera*.*

L'articolo 42, paragrafo 3 del regolamento CE n. 479/2008 (oggi trasposto di fatto nell'art. 100 punto 3 del Reg. UE n. 1308/2013) ha introdotto la regola generale per cui "il nome di una varietà di uva da vino, se contiene o è costituito da una denominazione di origine protetta o da un'indicazione geografica protetta, non può essere utilizzato nell'etichettatura dei prodotti disciplinati dal presente regolamento", rinviando comunque alla Commissione il potere di definire le modalità di applicazione di tale regola e facendo comunque salvi i casi di preuso.

Con il regolamento CE n. 607/2009 la Commissione ha fissato le modalità applicative stabilendo all'articolo 62 paragrafo 3 e paragrafo 4 che:



“3. In deroga all'articolo 42, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 479/2008, i nomi di varietà di uve da vino o i loro sinonimi elencati nell'allegato XV, parte A, del presente regolamento, che contengono o sono costituiti da una denominazione di origine protetta o da un'indicazione geografica protetta, possono figurare sull'etichetta di un prodotto a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta o recante un'indicazione geografica di un paese terzo solo se erano autorizzati in virtù delle norme comunitarie in vigore l'11 maggio 2002, o alla data di adesione degli Stati membri se posteriore.

4. I nomi di varietà di uve da vino e i loro sinonimi elencati nell'allegato XV, parte B, del presente regolamento che contengono in parte una denominazione di origine protetta o un'indicazione geografica protetta e si riferiscono direttamente all'elemento geografico della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica protetta, possono figurare esclusivamente sull'etichetta di un prodotto a denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta o a indicazione geografica di un paese terzo..”

Nell'allegato XV del regolamento CE n. 607/2009 figura pertanto l'elenco delle varietà di vite o loro sinonimi che contengono in tutto o in parte nomi riservati a DOP o IGP dei vini, che possono, a livello di deroga alla normativa comunitaria di base (art. 118 undecies, par. 3, del regolamento CE del Consiglio n. 1234/2007, ex art. 42 Par. 3 del Reg. CE del Consiglio n. 479/08), figurare nell'etichettatura di altri vini di determinati Paesi e, in particolare, nella **parte A** è riportato l'elenco delle varietà di viti o loro sinonimi che contengono o sono costituiti da una denominazione di origine protetta o da un'indicazione geografica protetta, che in deroga all'articolo 42, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 479/2008, possono figurare sull'etichetta di un prodotto a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta o recante un'indicazione geografica di un paese terzo solo se erano autorizzati in virtù delle norme comunitarie in vigore l'11 maggio 2002, o alla data di adesione degli Stati membri se posteriore; mentre nella **parte B** è riportato l'elenco delle varietà di viti o loro sinonimi, che contengono in parte una denominazione di origine protetta o un'indicazione geografica protetta e si riferiscono direttamente all'elemento geografico della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica protetta, che possono figurare esclusivamente sull'etichetta di un prodotto a denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta o a indicazione geografica di un paese terzo;

ALLEGATO XV

ELENCO DELLE VARIETÀ DI UVE DA VINO E DEI LORO SINONIMI CHE POSSONO FIGURARE SULL'ETICHETTATURA DEI VINI

PARTE B — Elenco delle varietà di uve da vino o loro sinonimi che possono figurare sull'etichettatura dei vini in conformità all'articolo 62, paragrafo 4

Nome della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica protetta	Nome della varietà o suoi sinonimi	Paesi che possono utilizzare il nome della varietà o uno dei suoi sinonimi (i)
33	Vino Nobile di Montepulciano (IT)	Montepulciano
		Italia°

Occorre evidenziare che nella parte B dell'allegato XV era stato inserito erroneamente anche la varietà “Montepulciano”, per la circostanza che la Commissione aveva ritenuto che tale varietà conteneva in parte il nome della DOP “Vino Nobile di Montepulciano”, anche se tale deroga figurava già nell'ambito dell'apposito elenco di cui al preesistente Reg. CE n. 753/2002 (vedasi Allegato II). Infatti, l'articolo 19 del regolamento CE n.753/2002 recitava:

**Indicazione delle varietà di viti**

1. I nomi delle varietà di vite utilizzate per l'elaborazione di un vino da tavola con indicazione geografica o di **un v.q.p.r.d.**, o i relativi sinonimi, possono figurare sull'etichetta dei vini in questione a condizione che:

a)

b)

c) il nome della varietà o uno dei suoi sinonimi non comprenda un'indicazione geografica utilizzata per designare un v.q.p.r.d. o un vino da tavola o un vino importato che figuri negli elenchi degli accordi conclusi tra i paesi terzi e la Comunità, e se è accompagnato da un altro termine geografico, figuri sull'etichetta senza questo termine geografico.

2. **In deroga al paragrafo 1, lettera c):**

a) il nome di una varietà di vite, o un suo sinonimo, che comprenda un'indicazione geografica può figurare sull'etichetta di un vino designato con tale indicazione geografica;

b) i nomi delle varietà e i relativi sinonimi elencati nell'allegato II possono essere utilizzati secondo le condizioni nazionali e comunitarie in applicazione alla data dell'entrata in vigore del presente regolamento.

3. Gli Stati membri comunicano alla Commissione, anteriormente al 1° ottobre 2002, le misure di cui al paragrafo 2, lettera b). La Commissione provvede, con tutti i mezzi appropriati, alla pubblicità di tali misure.

#### ALLEGATO II

**Nomi delle varietà di viti o dei loro sinonimi comprendenti un'indicazione geografica (1) che possono figurare sull'etichettatura dei vini conformemente all'articolo 19, paragrafo 2**

Nomi di varietà o loro sinonimi	Paesi che possono utilizzare i nomi di varietà o uno dei loro sinonimi (2)
Montepulciano	Italia

Con il regolamento (UE) n. 401/2010 è stato **corretto l'errore tecnico** e la varietà di vite "Montepulciano" è stata inserita nella parte A dello stesso elenco:

#### ALLEGATO XV

**ELENCO DELLE VARIETÀ DI UVE DA VINO E DEI LORO SINONIMI CHE POSSONO FIGURARE SULL'ETICHETTATURA DEI VINI**

PARTE A: Elenco delle varietà di uve da vino o loro sinonimi che possono figurare sull'etichettatura dei vini in conformità all'articolo 62, paragrafo 3

Nome della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica protetta	Nome della varietà o suoi sinonimi	Paesi che possono utilizzare il nome della varietà o uno dei suoi sinonimi (1)
45 Montepulciano (IT)	Montepulciano	Italia°

La soppressione delle parole "Vino Nobile di" nella parte B dell'allegato XV al regolamento CE n.607/2009, effettuata con il regolamento UE n.401/2010, aveva fatto temere al **Consorzio del vino nobile di Montepulciano** di perdere quella parte della propria denominazione che maggiormente identifica il proprio vino, tanto da indurlo a presentare a tal fine un ricorso alla Corte di Giustizia. A seguito del ricorso, il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha promosso una serie di incontri tra i Consorzi di Tutela e le relative Regioni di appartenenza (Toscana – Abruzzo) durante i quali è emersa chiaramente la necessità di intervenire in maniera unitaria al fine di garantire che l'utilizzo del termine "Montepulciano" possa essere effettuato senza recare pregiudizio a nessuna delle due denominazioni e, conseguentemente, assicurare ad entrambe una proficua coesistenza sul mercato, sino a giungere alla sottoscrizione di un **Protocollo d'Intesa** in data 21 marzo 2012.

Ma ritornando all'applicazione del Reg. 607/2009 il Mipaaf con il **Decreto 13 agosto 2012**: "Disposizioni nazionali applicative del Regolamento (CE) n.1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione e del decreto legislativo n. 61/2010,

per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo" ha stabilito che:

Art. 6

Art. 118 ter, par. 2, art. 118 undecies, par. 3, e art. 118 septicies del Reg. CE n. 1234/2007 - art. 19, par. 3, e art. 62 del regolamento – **Indicazione varietà di vite – ambito nazionale deroghe**

2. E' riportato all'allegato 2, parte A, del presente decreto l'elenco e l'ambito nazionale delle deroghe relative all'uso del nome delle varietà di vite e loro sinonimi, costituite o contenenti nomi riservati a vini DOP e IGP, in conformità alle disposizioni di cui all'articolo 118 undecies, par. 3, del Reg. CE n. 1234/2007 e all'articolo 62, par. 3, del regolamento ed alle disposizioni dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP italiani interessati.

**ALLEGATO 2**

**AMBITO NAZIONALE DELLE DEROGHE RELATIVE ALL'USO DEI NOMI DELLE VARIETÀ DI VITE E LORO SINONIMI COSTITUITI O CONTENENTI UNA DOP o IGP**

**PARTE A**

**Lista dei nomi delle varietà di vite e loro sinonimi, costituite o contenenti una DOP o IGP, che possono figurare in etichettatura dei vini DOP e IGP italiani, in conformità all'art. 62, par. 3 del regolamento (Art. 6, comma 2, del decreto)**

NO	Nome della DOP o IGP	Nome della varietà o suoi sinonimi	Ambito della deroga (territorio amministrativo e/o specifici vini DOP e/o IGP)
13	Montepulciano	Montepulciano	Per i vini DOP "Montepulciano d'Abruzzo" e "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane"

Di fatto per l'Abruzzo, o meglio per le due denominazioni riconosciute per la regione Abruzzo ossia "Montepulciano d'Abruzzo" e "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane", **l'uso del termine "Montepulciano" costituisce una deroga** al principio generale (ndr: denominazione = nome di un luogo determinato), pertanto l'uso del termine Montepulciano è sì pienamente legittimo (esclusivamente però per le due denominazioni di cui all'allegato 2 parte A) ma fortemente limitante poiché non utilizzabile in nessun'altra denominazione (es. come tipologia) né tantomeno nella descrizione dei vitigni utilizzati per la produzione di altre denominazioni regionali (vedasi Cerasuolo d'Abruzzo, Abruzzo rosso, Tullum rosso, Villamagna rosso, ecc.).

**1.3 - Conclusioni**

Ad oggi, stante detta situazione, appare quanto mai opportuno che i produttori abruzzesi affrontino con decisione dette problematiche mediante l'avvio di un dibattito ampio ed articolato che porti a definire gli strumenti che il sistema produttivo intende attivare per tutelare e promuovere le proprie denominazioni. Si ritiene al contempo necessario avviare iter amministrativi che consentano la definizione di "percorsi alternativi" di medio-lungo termine (almeno 15-20 anni) che privilegino l'uso del "nome geografico" a quello del "vitigno".



SCHEDA TECNICO-PRODUTTIVA DEL VINO A D.O.C. "MONTEPULCIANO D'ABRUZZO"  
SOTTOZONA "CASAURIA O TERRE DI CASAURIA" PER LA RICHIESTA DI  
RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G. "CASAURIA"

PRODUTTORE: \_\_\_\_\_ PODERE CASTORANI SRL

INDIRIZZO: \_ VIA CASTORANI, 5    CAP: \_ 65020

COMUNE: \_ ALANNO

DENOMINAZIONE: Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. sottozona "Casauria o Terre di Casauria"

ANNATA DI PRODUZIONE: \_ 2012

MARCHIO (etichetta): \_ AMORINO      NUMERO LOTTO: \_ L11034 \_

COMUNE/I DI PRODUZIONE DELLE UVE: \_ ALANNO \_

UVAGGIO: \_ MONTEPULCIANO 100% \_    RESA PER ETTARO: \_ 83 QL

SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO: \_ TENDONE ABRUZZESE E FILARE \_

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: \_ VINIFICAZIONE IN VASCA DI CEMENTO, CON  
MACERAZIONE DELLE VINACCE PROLUNGATA, AFFINAMENTO IN VASCA DI  
CEMENTO PRIMA E DOPO L'AFFINAMENTO IN BOTTE DI ROVERE

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: \_ 12 MESI IN BOTTI DI ROVERE DA 500 LITRI DI  
PRIMO, SECONDO E PASSAGGIO

NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: \_ 65000 \_

PREMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI: 3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO - VINI D'ITALIA  
2017 \_





### Rapporto di Prova N. 3369.16

Francavilla al Mare 18/11/2016

Pagina 1 di 2

Committente: Podere Castorani S.R.L.  
C.da Oratorio, 100 65020 ALANNO (PE)

Numero campione: 3.369 Data ricevimento: 16/11/2016 Data inizio prove: 16/11/2016 Data termine prove 18/11/2016

Categoria Merceologica: VINO

Prodotto dichiarato: Montepulciano D'Abruzzo DOC

Descrizione Campione: //

Etichetta Campione: Amorino Montepulciano d'Abruzzo DOC Casauria 2012 - L11034

Descrizione Sigillo: //

Quantità Campione: 750 ml Verbale/Distinta n°: // Restituzione Campione No

Imballaggio: Bottiglia in vetro con tappo di sughero Data di Campionamento 16/11/2016

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 pareci, le interpretazioni ed i campionamenti non rientrano nell'accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio.

#### RISULTATI

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore / U.M.	Incertezza	Annotazione
<b>Titolo alcolometrico volumico</b>	<b>13.57 % vol.</b>	<b>± 0.14</b>	
OIV-MA-AS312-01A R2009 met. 4.C			
<b>Glucosio e Fruttosio</b>	<b>3.5 g/l</b>	<b>± 0.1</b>	
OIV-MA-AS311-02 R2009			
<b>Acidità totale</b>	<b>5.98 g/l</b>	<b>± 0.07</b>	(valore espresso in acido tartarico)
OIV-MA-AS313-01 R2015			
<b>Acidità volatile</b>	<b>0.65 g/l</b>	<b>± 0.06</b>	(valore espresso in acido acetico)
OIV-MA-AS313-02 R2015			
<b>Diossido di zolfo libero</b>	<b>15 mg/l</b>	<b>± 5.0</b>	
OIV-MA-AS323-04B R2009			
<b>Diossido di zolfo totale</b>	<b>100 mg/l</b>	<b>± 4</b>	
OIV-MA-AS323-04B R2009			
<b>Estratto secco totale</b>	<b>34.1 g/l</b>	<b>± 0.5</b>	
OIV-MA-AS2-03B R2012			
<b>Estratto secco non riduttore (da calcolo)</b>	<b>30.6 g/l</b>	<b>± 0.6</b>	
OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009			
<b>Analisi sensoriale-</b>	<b>vedi allegato .</b>		
Union International Des Enologues			
<b>Analisi sensoriale(Descrittori)-</b>	<b>vedi allegato .</b>		
ISO 4121:2003			

File:RapportoSINC\_1\_ODBC



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"

Eno Tecno Chimica - Via Adriatica Foro, 7 - 65024 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



### Rapporto di Prova N. 3369.16

**Il Direttore del Laboratorio**  
*Enol. Anselmo Paternoster*

File:Rapporto5INC\_1\_ODBC



Il laboratorio opera in conformita' 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"

**Epo Tecno Chimica** - Via Adriatica Foro, 7 - 66024 Francavilla al Mare (CH) Italy Tel. 085-816903 - Fax. 085-9960213  
e-mail:etcmal@hotmail.com www.enotecnochimica.it - P.IVA.: 00339500898  
Laboratorio autorizzato da Ministero Politiche Agricole e Forestali alla certificazione dei Vini

**SCHEDA PER L'ANALISI SENSORIALE DEI VINI NEI CONCORSI**

VINI TRANQUILLI

MANIFESTAZIONE

**Eno Tecno Chimica**  
 Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAAF  
 Accreditato UNI EN ISO 17025  
 Enologo Anselmo Paternoster

Via Adriatica Foro, 7  
 66124 Francavilla al Mare (CH)  
 Abruzzo - Italy  
 Tel. 085-616903 - Fax: 085-9960213  
 e-mail: [scsca@elbocmail.com](mailto:scsca@elbocmail.com)  
 web: [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)

commissione n° <b>1</b>	campione n° <b>3369</b>	annata <b>2012</b>	designazione del vino Podere Casorani Amorino Montepulciano d'Abruzzo DOC Casauria 2012 L.11034	categoria di presentazione <b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b>																																																																																																																																																																																																																																																																																							
data <b>18/11/16</b>	ore <b>A.M.</b>	<table border="1"> <tr> <th rowspan="2">ESAME</th> <th colspan="10">REREGAZIONE PER</th> <th rowspan="2">NATURA DEI DEFETTI</th> </tr> <tr> <th>FRAGOLE</th> <th>PERE</th> <th>MELE</th> <th>PRUGNE</th> <th>ALCANTARA</th> <th>CAFFÈ</th> <th>CAVOLFIORE</th> <th>CAVOLFIORE</th> <th>CAVOLFIORE</th> <th>CAVOLFIORE</th> <th>CAVOLFIORE</th> </tr> <tr> <td rowspan="3">VISTA</td> <td>LIMPIDEZZA</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td rowspan="3">biologica <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>COLORE</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td rowspan="3">chimico-fisici <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>TONALITÀ</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td rowspan="3">accidentale <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">OLFATTO</td> <td>INTENSITÀ</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td rowspan="3">congenita <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>INTENSITÀ</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>PUREZZA</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">GUSTO GUSTO OLEFATTO</td> <td>ARMONIA</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ARMONIA</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>PUREZZA</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">TUTTI</td> <td>INTENSITÀ</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CORPO</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ARMONIA</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">GUSTO OLEFATTO</td> <td>PERSISTENZA</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>PUREZZA</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>INTENSITÀ</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">GIUDIZIO COMPLESSIVO</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">TUTTI</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>4</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">TUTTI</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>7</td> <td>7</td> <td>7</td> <td>7</td> <td>7</td> <td>7</td> <td>7</td> <td>7</td> <td>7</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">TUTTI</td> <td colspan="10">TUTTI</td> <td>9</td> <td>3</td> </tr> </table>			ESAME	REREGAZIONE PER										NATURA DEI DEFETTI	FRAGOLE	PERE	MELE	PRUGNE	ALCANTARA	CAFFÈ	CAVOLFIORE	CAVOLFIORE	CAVOLFIORE	CAVOLFIORE	CAVOLFIORE	VISTA	LIMPIDEZZA	6	5	4	3	2	1	0					biologica <input type="checkbox"/>	COLORE	6	5	4	3	2	1	0					chimico-fisici <input type="checkbox"/>	TONALITÀ	6	5	4	3	2	1	0					accidentale <input type="checkbox"/>	OLFATTO	INTENSITÀ	6	5	4	3	2	1	0					congenita <input type="checkbox"/>	INTENSITÀ	8	7	6	5	4	2	0						PUREZZA	8	7	6	5	4	2	0						GUSTO GUSTO OLEFATTO	ARMONIA	8	7	6	5	4	2	0						ARMONIA	8	7	6	5	4	2	0						PUREZZA	6	5	4	3	2	1	0						TUTTI	INTENSITÀ	8	7	6	5	4	2	0						CORPO	8	7	6	5	4	2	0						ARMONIA	8	7	6	5	4	2	0						GUSTO OLEFATTO	PERSISTENZA	8	7	6	5	4	2	0						PUREZZA	6	5	4	3	2	1	0						INTENSITÀ	8	7	6	5	4	2	0						GIUDIZIO COMPLESSIVO		8	7	6	5	4	2	0						TUTTI		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		TUTTI		6	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7		TUTTI		TUTTI										9	3
ESAME	REREGAZIONE PER										NATURA DEI DEFETTI																																																																																																																																																																																																																																																																																
	FRAGOLE	PERE	MELE	PRUGNE	ALCANTARA	CAFFÈ	CAVOLFIORE	CAVOLFIORE	CAVOLFIORE	CAVOLFIORE		CAVOLFIORE																																																																																																																																																																																																																																																																															
VISTA	LIMPIDEZZA	6	5	4	3	2	1	0					biologica <input type="checkbox"/>																																																																																																																																																																																																																																																																														
	COLORE	6	5	4	3	2	1	0						chimico-fisici <input type="checkbox"/>																																																																																																																																																																																																																																																																													
	TONALITÀ	6	5	4	3	2	1	0							accidentale <input type="checkbox"/>																																																																																																																																																																																																																																																																												
OLFATTO	INTENSITÀ	6	5	4	3	2	1	0					congenita <input type="checkbox"/>																																																																																																																																																																																																																																																																														
	INTENSITÀ	8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																																																																																																																			
	PUREZZA	8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																																																																																																																			
GUSTO GUSTO OLEFATTO	ARMONIA	8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																																																																																																																			
	ARMONIA	8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																																																																																																																			
	PUREZZA	6	5	4	3	2	1	0																																																																																																																																																																																																																																																																																			
TUTTI	INTENSITÀ	8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																																																																																																																			
	CORPO	8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																																																																																																																			
	ARMONIA	8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																																																																																																																			
GUSTO OLEFATTO	PERSISTENZA	8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																																																																																																																			
	PUREZZA	6	5	4	3	2	1	0																																																																																																																																																																																																																																																																																			
	INTENSITÀ	8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																																																																																																																			
GIUDIZIO COMPLESSIVO		8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																																																																																																																			
TUTTI		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																																																																																																																																																																																																																																																																															
TUTTI		6	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7																																																																																																																																																																																																																																																																															
TUTTI		TUTTI										9	3																																																																																																																																																																																																																																																																														



controllato  
**Enol. Anselmo Paternoster**  
 firma:

METODO UNIONE INTERNAZIONALE DES OENOLOGUES





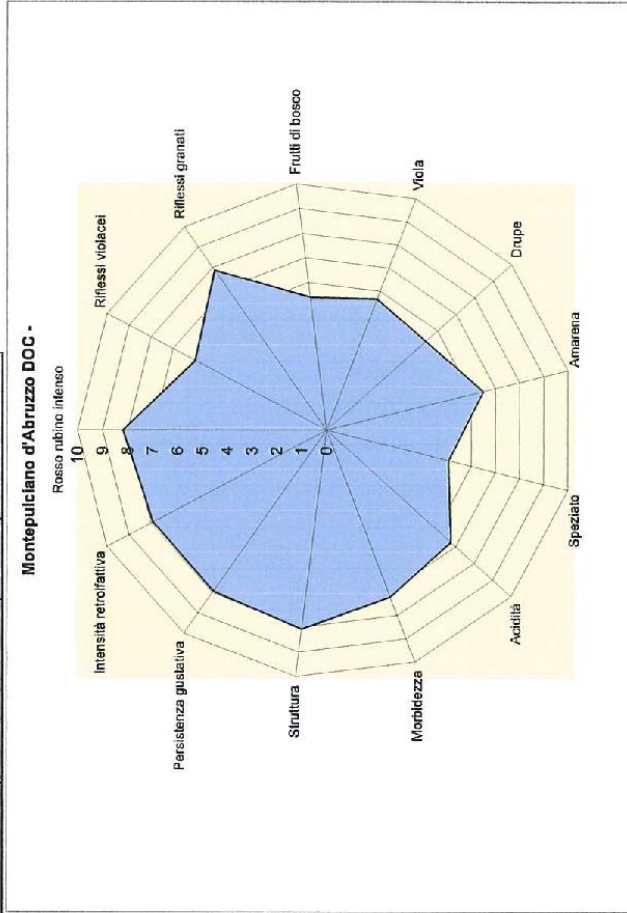
Via Adriatica FOTO, 7  
661024 Francavilla al Mare (CH)  
Abruzzo - Italy  
Tel. 085-816903 - Fax: 085-9960213  
e-mail: [scriv@enotecnica.com](mailto:scriv@enotecnica.com)  
web: [www.enotecnica.com](http://www.enotecnica.com)

**Eno Tecno Chimica**  
Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAAE  
Accreditato UNI EN ISO 17025  
Enologico Anselmo Paternoster

**SCHEDA ANALISI SENSORIALE  
RIEPILOGO**

<b>RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DEI RISULTATI</b>		Allegato a Rapporto di Prova n. <b>3369</b>	data <b>18/11/2016</b>
---	--	---	------------------------

Parametro analisi sensoriale	Punteggio MEDIO	Scarto tipo sperimentale
1 Rosso rubino intenso	8,2	0,36
2 Riflessi violacei	6,0	0,71
3 Riflessi granati	7,9	0,66
4 Frutti di bosco	5,4	1,34
5 Viola	5,7	0,65
6 Drupe	5,4	0,66
7 Amarena	6,5	0,41
8 Speziato	5,1	1,76
9 Acidità	6,7	1,66
10 Morbidezza	7,2	0,76
11 Struttura	8,1	0,47
12 Persistenza gustativa	7,9	0,65
13 Intensità retrofattiva	7,9	0,65
<b>Media</b>		<b>6,8</b>
<b>Integrità</b>		<b>5</b>



Classificazione	DOC	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
Sottosozia	CASAURIA	Annata 2012
Etichetta	Podere Castorani Montepulciano d'Abruzzo DOC 2012 CASAURIA L.11034	
Tipo di campionamento n.	1	
CLIENTE	PODERE CASTORANI - ALANNO (PE)	

<b>Condizioni della prova</b>	
Seduta analitica sensoriale del	18-11-16
Temperatura sala degustazione gradi C.	20
Valore igrometrico aria degustazione %U	24
Temperatura campione gradi C.	18

I degustatori sono stati selezionati tra tecnici facenti parte della commissioni di degustazione vini DOC, assaggiatori ONAV ed allenati secondo le norme ISO 6586-1:1993 e ISO 6586-2:2003

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a Prova  
This Certificate of Analysis is referred only to the sample analyzed.  
E' vietata qualsiasi riproduzione, anche parziale, dei dati contenuti nel presente rapporto di Prova  
Every reproduction, also partial, of the Certificate of Analysis data is forbidden

Il direttore del Laboratorio  
Enologico Anselmo Paternoster







SCHEDA TECNICO-PRODUTTIVA DEL VINO A D.O.C. "MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO" SOTTOZONA "CASAURIA O TERRE DI CASAURIA" PER LA RICHIESTA  
DI RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G. "CASAURIA"

PRODUTTORE: SOC AGR PASETTI DI DOMENICO PASETTI S.S

INDIRIZZO: VIA S.PAOLO 21 CAP: 66023 COMUNE: FRANCAVILLA AL MARE

DENOMINAZIONE: Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. sottozona "Casauria o Terre di Casauria"

ANNATA DI PRODUZIONE: 2013

MARCHIO (etichetta): \_\_\_\_\_ NUMERO LOTTO: \_\_\_\_\_

COMUNE/I DI PRODUZIONE DELLE UVE PESCOSANSONESCO

UVAGGIO: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RESA PER ETTARO: 89 QUINTALI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO: TENDONE

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: ROSSO

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: ACCIAIO

NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: \_\_\_\_\_

PREMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI: \_\_\_\_\_

**PASETTI**  
Soc. Agr. E. Pasetti & Domenico Pasetti s.s.  
Via San Paolo, 21 - 66023 Francavilla al Mare (CH) - ITALIA  
Tel. +39 085 61875 - Fax +39 085 4519252  
Partita IVA 01409820695



# Eno Tecno Chimica

Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF  
Enologo Anselmo Paternoster



## Rapporto di Prova N. 76.17

Francavilla al Mare 13/01/2017

<b>Committente:</b>	Società Agricola FRANCO PASETTI di Domenico Pasetti s.s. Via San Paolo, 21 66023 Francavilla al Mare (CH)		
<b>Numero campione:</b>	76	<b>Data ricevimento:</b>	10/01/2017
<b>Categoria Merceologica:</b>	VINO	<b>Data inizio prove:</b>	10/01/2017
<b>Prodotto dichiarato:</b>	Vino	<b>Data termine prove:</b>	13/01/2017
<b>Descrizione Campione:</b>	//		
<b>Etichetta Campione:</b>	Montepulciano d'Abruzzo Atto Sottozona Casauria 2013		
<b>Descrizione Sigillo:</b>	Tappo corona anonimo		
<b>Quantità Campione:</b>	1.0,500	<b>Restituzione Campione:</b>	No
		<b>Data di Campionamento</b>	10/01/2017
<b>Imballaggio:</b>			
<b>Procedura Campionamento:</b>	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'accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio.

Data	Nome Prova e Metodo Analitico	Valore / U. M.	Annotazione
10/01/2017	<i>Titolo alcolometrico volumico</i> OIV-MA-AS312-01A R2009 met. 4.B	14.13 % vol.	
11/01/2017	<i>Glucosio e Fruttosio</i> OIV-MA-AS311-02 R2009	0.2 g/l	
10/01/2017	<i>Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)</i> OIV-MA-AS311-02 R2009+OIV-MA-AS312-01A R2009 met.4.B	14.14 % vol.	
10/01/2017	<i>Acidità volatile</i> OIV-MA-AS313-02 R2015	0.63 g/l	(valore espresso in acido acetico)
10/01/2017	<i>Acidità totale</i> OIV-MA-AS313-01 R2015	5.09 g/l	(valore espresso in acido tartarico)
10/01/2017	<i>Estratto secco non riduttore (da calcolo)</i> OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009	29.2 g/l	
10/01/2017	<i>Diossido di zolfo totale</i> OIV-MA-AS323-04B R2009	52 mg/l	
11/01/2017	<i>Analisi sensoriale-</i> Union International Des Enologues	vedi allegato .	
11/01/2017	<i>Analisi sensoriale(Descrittori)-</i> ISO 4121:2003	vedi allegato .	



Il Direttore del Laboratorio  
(Enol. Anselmo Paternoster)

Pagina 1 di 1  
File: Rapporto8\_ODBC

Il laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.  
The laboratory works according to UNI CEI EN ISO/IEC 17025

Eno Tecno Chimica - Via Adriatica Foro, 7 - 66024 Francavilla al Mare (CH) Italy Tel. 085-816903-Fax. 085-9960213 e-mail:etcmil@hotmail.com  
www.enotecnochimica.it - P.IVA.: 00339500696

Laboratorio autorizzato da Ministero Politiche Agricole e Forestali alla certificazione dei Vini

**SCHEDA PER L'ANALISI SENSORIALE DEI VINI NEI CONCORSI**

VINI TRANQUILLI

MANIFESTAZIONE

**Eno Tecno Chimica**  
 Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAAF  
 Accreditato UNI EN ISO 17025  
 Enologo Anselmo Paternoster

Via Adriatica Foro, 7  
 66024 Francavilla al Mare (CH)  
 Abruzzo- Italy  
 Tel. 085-916903 - Fax: 085-9960213  
 e-mail: [etchna@hotnail.com](mailto:etchna@hotnail.com)  
 web: [www.enetecnochimica.it](http://www.enetecnochimica.it)

commissione n° <b>1</b>	campione n° <b>76</b>	annata <b>2013</b>	designazione del vino <b>Montepulciano d'Abruzzo ATTO 2013</b>	categoria di presentazione <b>Montepulciano d'Abruzzo sottozona Casauria</b>
data <b>13/01/17</b>	ore <b>A.M.</b>	VAQUILLE: <input type="checkbox"/> D.O.C.G. <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA <input type="checkbox"/> VINO DA TAVOLA <input type="checkbox"/> osservazioni		
VISTA COLORE LIMPIEZZA TONALITÀ INTERSTITÀ PENACCHIEZZA INTENSITÀ PENEZZA ARMONIA PENACCHIEZZA INTENSITÀ CORPO ARMONIA PERSISTENZA RETROGUSTO GUSTO COMPLESSIVO		NATURA DEI DEFFETTI biologica <input type="checkbox"/> chimico-fisica <input type="checkbox"/> accidentale <input type="checkbox"/> congenita <input type="checkbox"/>		
GUSTO GUSTO OLFATTO		commissariati <b>Enol. Anselmo Paternoster</b> firmate		
TOTALI parziali decibe udia		TOTALI 8 7		

METODO UNION INTERNATIONALE DES OENOLOGUES





**Eno Tecno Chimica**  
 Laboratorio Cnochimico Autorizzato MIPAAF  
 Accreditato UNI EN ISO 17025  
 Enologo Anselmo Paternoster

Via Adriatica FOTO, 7  
 66124 Francavilla al Mare (CH)  
 Abruzzo - Italy  
 Tel. 085-816903 - Fax: 085-9960213  
 e-mail: [stanziale@enotechimica.it](mailto:stanziale@enotechimica.it)  
 web: [www.enotechimica.it](http://www.enotechimica.it)

**SCHEDA ANALISI SENSORIALE  
 RIEPILOGO**

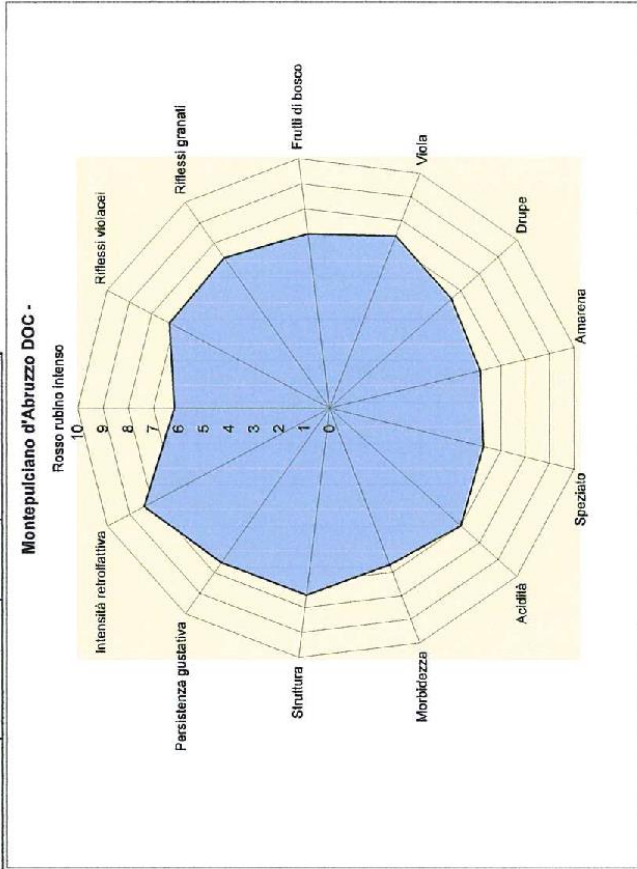
<b>RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DEI RISULTATI</b>		<b>Allegato a Rapporto di Prova n. 76</b>	<b>data 11/01/2017</b>
---	--	---	------------------------

Parametro analisi sensoriale	Punteggio MEDIO	Scarto tipo sperimentale
1 Rosso rubino intenso	6,2	0,41
2 Riflessi violacei	7,2	0,79
3 Riflessi granati	7,3	0,82
4 Frutti di bosco	7,0	0,68
5 Viola	7,3	0,53
6 Drupe	6,5	1,56
7 Amarano	6,2	0,76
8 Spezzato	6,3	1,13
9 Acidità	7,0	0,00
10 Morbidezza	6,7	1,00
11 Struttura	7,5	0,56
12 Persistenza gustativa	7,5	0,63
13 Intensità retrofattiva	8,4	0,50
<b>Media 7,0</b>		

**6**  
 Incolore  
**7,0**  
 Media

<b>Classificazione Atto a DOC</b>	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	
<b>Sottosozia</b>	Casauria	2013
<b>Etichetta</b>	Montepulciano d'Abruzzo Atto Sottosozia Casauria 2013	
<b>Tipo di campionamento n.</b>	1	
<b>CLIENTE</b>	Società Agricola Franco Pascoli di Domenico Pascoli s.r.l.	

<b>Condizioni della prova</b>	
Scaduta analisi sensoriale del	13/01/2017
Temperatura sala degustazione grad/C.	18
Valore Igrometrico sala degustazione %U	24
Temperatura campione grad/C.	15



I degustatori sono stati selezionati tra tecnici facenti parte delle commissioni di degustazione vini DOC, assaggiatori ONAV e/o allenati secondo le norme ISO 8588-1:1993 e ISO 8588-2:2008

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a Prova  
 This Certificate of Analysis is referred only to the sample analysed.  
 e. vietas quoniam reprobatione, studium perit: non est certitudo: nec probatio: neque perit  
 Every reproduction, also partial, of the Certificate of Analysis sheet is forbidden.

Il direttore del Laboratorio  
 Enologo Anselmo Paternoster

Fig.n.1





SCHEDA TECNICO-PRODUTTIVA DEL VINO A D.O.C. "MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO" SOTTOZONA "CASAURIA O TERRE DI CASAURIA" PER LA RICHIESTA  
DI RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G. "CASAURIA"

PRODUTTORE SOC AGR PASETTI DI DOMENICO PASETTI S.S

INDIRIZZO: VIA S. PAOLO 21 CAP: 66023 COMUNE: FRANCAVILLA AL MARE

DENOMINAZIONE: Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. sottozona "Casauria o Terre di Casauria"

ANNATA DI PRODUZIONE 2015

MARCHIO (etichetta): \_\_\_\_\_ NUMERO LOTTO: \_\_\_\_\_

COMUNE/I DI PRODUZIONE DELLE UVE PESCOSANSONECO

UVAGGIO: MONTEPULCIANO RESA PER ETTARO: 77 QUINTALI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO TENDONE

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: \_\_\_\_\_

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: \_\_\_\_\_

NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: \_\_\_\_\_

PREMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI: \_\_\_\_\_

**PASETTI**  
Soc. Agr. E. Pasetti di Domenico Pasetti S.S.  
Via San Paolo, 21 - 66023 Francavilla al Mare (CH) - ITALIA  
Tel. +39 085 461419 - Fax +39 085 461921  
Partita IVA 01409620695



**Eno Tecno Chimica**  
Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF  
Enologo Anselmo Paternoster



## Rapporto di Prova N. 77.17

Francavilla al Mare 13/01/2017

**Committente:** Società Agricola FRANCO PASETTI di Domenico Pasetti s.s.  
Via San Paolo, 21 66023 Francavilla al Mare (CH)

**Numero campione:** 77      **Data ricevimento:** 10/01/2017      **Data inizio prove:** 10/01/2017      **Data termine prove:** 13/01/2017  
**Categoria Merceologica:** VINO  
**Prodotto dichiarato:** VINO  
**Descrizione Campione:** //  
**Etichetta Campione:** Montepulciano d'Abruzzo Atto Sottozona Casauria Riserva 2015  
**Descrizione Sigillo:** Tappo corona anonimo  
**Quantità Campione:** 1.0,500      **Restituzione Campione:** No      **Data di Campionamento:** 10/01/2017

**Imballaggio:**  
**Procedura 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'accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio.

Data	Nome Prova e Metodo Analitico	Valore / U. M.	Annotazione
10/01/2017	<i>Titolo alcolometrico volumico</i> OIV-MA-AS312-01A R2009 met. 4.B	<b>14.73 % vol.</b>	
11/01/2017	<i>Glucosio e Fruttosio</i> OIV-MA-AS311-02 R2009	<b>0.2 g/l</b>	
10/01/2017	<i>Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)</i> OIV-MA-AS311-02 R2009+OIV-MA-AS312-01A R2009 met.4.B	<b>14.74 % vol.</b>	
10/01/2017	<i>Acidità volatile</i> OIV-MA-AS313-02 R2015	<b>0.60 g/l</b>	(valore espresso in acido acetico)
10/01/2017	<i>Acidità totale</i> OIV-MA-AS313-01 R2015	<b>5.74 g/l</b>	(valore espresso in acido tartarico)
10/01/2017	<i>Estratto secco non riduttore (da calcolo)</i> OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009	<b>32.4 g/l</b>	
10/01/2017	<i>Diossido di zolfo totale</i> OIV-MA-AS323-04B R2009	<b>57 mg/l</b>	
11/01/2017	<i>Analisi sensoriale-</i> Union International Des Enologues	<b>vedi allegato .</b>	
11/01/2017	<i>Analisi sensoriale(Descrittori)-</i> ISO 4121:2003	<b>vedi allegato .</b>	



**Il Direttore del Laboratorio**  
(Enol. Anselmo Paternoster)

Pagina 1 di 1  
File: Rapporto8\_ODBC

Il laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.  
The laboratory works according to UNI CEI EN ISO/IEC 17025

Eno Tecno Chimica - Via Adriatica Foro, 7 - 66024 Francavilla al Mare (CH) Italy Tel. 085-816903-Fax. 085-8960213 e-mail:etcmil@hotmail.com  
www.enotecnochimica.it - P.IVA.: 00339500696


Laboratorio autorizzato da Ministero Politiche Agricole e Forestali alla certificazione dei Vini

VINI TRANQUILLI

SCHEDA PER L'ANALISI SENSORIALE DEI VINI NEI CONCORSI

**MANIPOLAZIONE**  
**Eno Tecno Chimica**  
 Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAAF  
 Accreditato UNI EN ISO 17025  
 Enoloco Anselmo Paternoster

Via Adriatica Foro, 7  
 66024 Francavilla al Mare (CH)  
 Abruzzo- Italy  
 Tel. 085-816903 - Fax: 085-9960213  
 e-mail: [enoma@hotnmail.com](mailto:enoma@hotnmail.com)  
 web: [www.enotecnachimica.it](http://www.enotecnachimica.it)

commissione n° 1	campione n° 77	annata 2015	designazione del vino Montepulciano d'Abruzzo RISERVA 2015	categoria di presentazione Montepulciano d'Abruzzo sottozona Casauria																																																																																																																																																
data 13/01/17	ora A.M.																																																																																																																																																			
<table border="1"> <tr> <td rowspan="2">colore</td> <td>limbidità</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>tonalità</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">olfatto</td> <td>intensità</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>franchezza</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">gusto</td> <td>intensità</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>pienezza</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>armonia</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>franchezza</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">gusto</td> <td>intensità</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>corpo</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>armonia</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">gusto</td> <td>persistenza</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>retro-gusto</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td colspan="2">GIUDIZIO COMPLESSIVO</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td colspan="2">TOTALI parziali</td> <td colspan="2">decine</td> <td>4</td> <td>4</td> <td colspan="2"></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2">unità</td> <td>8</td> <td>5</td> <td colspan="2"></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2">TOTALE</td> <td colspan="2"></td> <td>9</td> <td>3</td> <td></td> </tr> </table>					colore	limbidità	5	4	3	2	1	0	tonalità	6	5	4	3	2	1	0	olfatto	intensità	6	5	4	3	2	1	0	franchezza	6	5	4	3	2	1	0	gusto	intensità	8	7	6	5	4	2	0	pienezza	8	7	6	5	4	2	0	armonia	8	7	6	5	4	2	0	franchezza	6	5	4	3	2	1	0	gusto	intensità	8	7	6	5	4	2	0	corpo	8	7	6	5	4	2	0	armonia	8	7	6	5	4	2	0	gusto	persistenza	8	7	6	5	4	2	0	retro-gusto	6	5	4	3	2	1	0	GIUDIZIO COMPLESSIVO		8	7	6	5	4	2	0	TOTALI parziali		decine		4	4						unità		8	5						TOTALE				9	3	
colore	limbidità	5	4	3		2	1	0																																																																																																																																												
	tonalità	6	5	4	3	2	1	0																																																																																																																																												
olfatto	intensità	6	5	4	3	2	1	0																																																																																																																																												
	franchezza	6	5	4	3	2	1	0																																																																																																																																												
gusto	intensità	8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																												
	pienezza	8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																												
	armonia	8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																												
	franchezza	6	5	4	3	2	1	0																																																																																																																																												
gusto	intensità	8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																												
	corpo	8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																												
	armonia	8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																												
gusto	persistenza	8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																												
	retro-gusto	6	5	4	3	2	1	0																																																																																																																																												
GIUDIZIO COMPLESSIVO		8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																												
TOTALI parziali		decine		4	4																																																																																																																																															
		unità		8	5																																																																																																																																															
		TOTALE				9	3																																																																																																																																													
<table border="1"> <tr> <td rowspan="4">NATURA DEL DEFETTO</td> <td>biologica</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>chimico-fisica</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>accidentale</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>congenita</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>					NATURA DEL DEFETTO	biologica	<input type="checkbox"/>	chimico-fisica	<input type="checkbox"/>	accidentale	<input type="checkbox"/>	congenita	<input type="checkbox"/>																																																																																																																																							
NATURA DEL DEFETTO	biologica	<input type="checkbox"/>																																																																																																																																																		
	chimico-fisica	<input type="checkbox"/>																																																																																																																																																		
	accidentale	<input type="checkbox"/>																																																																																																																																																		
	congenita	<input type="checkbox"/>																																																																																																																																																		
VQ.P.R.E. <input type="checkbox"/> D.O.C.G. <input type="checkbox"/> D.O.C. <input checked="" type="checkbox"/>																																																																																																																																																				
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA <input type="checkbox"/> VINO DA TAVOLA <input type="checkbox"/>																																																																																																																																																				
osservazioni																																																																																																																																																				
commissione/ <b>Enol. Anselmo Paternoster</b>																																																																																																																																																				
firma/ 																																																																																																																																																				

MERVENO UNION INTERNATIONALE DES OENOLOGUES





**Eno Tecno Chimica**  
 Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAAF  
 Accreditato UNI EN ISO 17025  
 Enologo Anselmo Paternoster

Via Adriatica Foro, /  
 66124 Francavilla al Mare (CH)  
 Abruzzo - Italy  
 Tel. 085-916903 - Fax: 085-9860213  
 e-mail: [etchna@etchna.com](mailto:etchna@etchna.com)  
 web: [www.etenotecnica.it](http://www.etenotecnica.it)

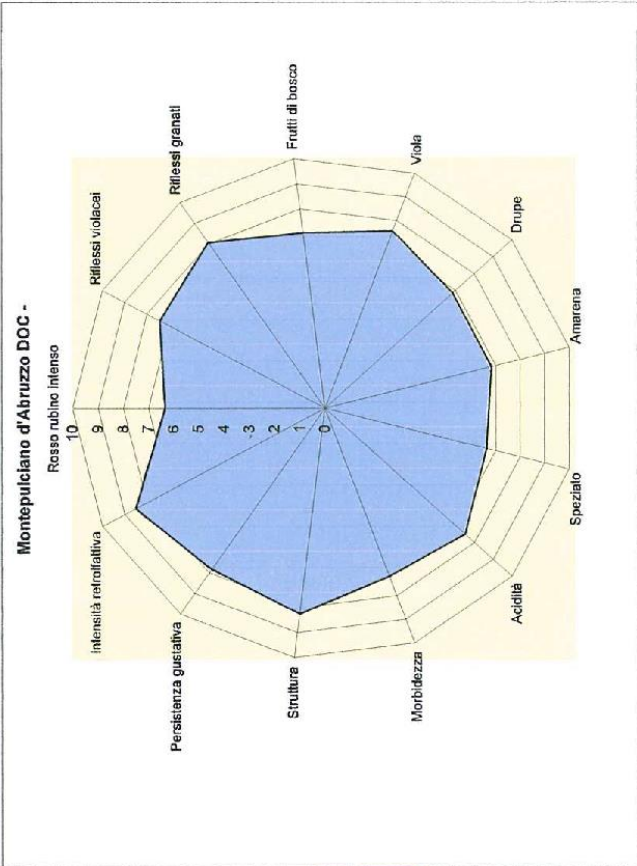
**SCHEDA ANALISI SENSORIALE  
 RIEPILOGO**

Allegato a Rapporto di Prova n. **77** data **11/01/2017**

**RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DEI  
 RISULTATI**

Parametro analisi sensoriale	Punteggio MEDIO	Scarto tipo sperimentale
1 Rosso rubino intenso	6,3	0,82
2 Riflessi violacei	7,4	0,80
3 Riflessi granati	8,1	0,60
4 Frutti di bosco	7,0	0,71
5 Viola	7,6	0,61
6 Drupe	6,8	1,37
7 Amarena	6,6	1,73
8 Speziato	6,6	1,31
9 Acidità	7,5	0,84
10 Morbidezza	7,2	0,75
11 Struttura	8,3	0,61
12 Persistenza gustativa	7,8	0,82
13 Intensità retrofattiva	8,5	0,53

Media **7,4**  
 N. degustatori **6**



Classificazione	Atto a DOC	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
Sottosola	Casauria	Annata 2013
Etichetta	Montepulciano d'Abruzzo Atto Sottosola Casauria RISERVA 2015	
Tipo di campionamento n.	1	
CLIENTE	Società Agricola Franco Pasetti di Domenico Pasetti s. s.	

<b>Condizioni della prova</b>	
Sezione analisi sensoriale del	13/01/2017
Temperatura sala degustazione gradi C.	18
Valore igrometrico sala degustazione %U	24
Temperatura campione gradi C.	15



I degustatori sono stati selezionati tra tecnici facenti parte delle commissioni di degustazione vini DOC, assaggiatori ONAV e/o allenati secondo le norme ISO 8589-1:1983 e ISO 8589-2:2009

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a Prova  
 This Certificate of Analysis is referred only to the sample analyzed.  
 e' vietata qualsiasi riproduzione, anche parziale, nei suoi contenuti nel presente rapporto  
 Every reproduction, also partial, of the Certificate of Analysis dates is forbidden

Il direttore del Laboratorio  
 Enologo Anselmo Paternoster





SCHEDA TECNICO-PRODUTTIVA DEL VINO A D.O.C. "MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO" SOTTOZONA "CASAURIA O TERRE DI CASAURIA" PER LA RICHIESTA  
DI RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G. "CASAURIA"

PRODUTTORE:

"Duchi di Castelluccio" - marchio registrato da "Tenuta Cipressi Sas di Cipressi Angelo & C"

INDIRIZZO: C.da Zappino, 99 - CAP: 65027 - COMUNE: Scafa (PE)

DENOMINAZIONE: Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. sottozona "Casauria o Terre di Casauria"

ANNATA DI PRODUZIONE: 2007

MARCHIO (etichetta): Podere Crosta Riserva - NUMERO LOTTO:

COMUNE/I DI PRODUZIONE DELLE UVE: SCAFA

UVAGGIO: 100

RESA PER ETTARO: 85

SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO: PERGOLA E GUYOT

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: VINIFICAZIONE IN ROSSO IN TINI DI ROVERE DA 30 HL

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: 18 MESI IN BARRIQUES

NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: 10.000

PREMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI:

TENUTA CIPRESSI sas  
di Cipressi Angelo & C  
Via G. Colombo, 99  
65124 SCAFA (PE)  
Partita I.V.A. 01704330681



# Eno Tecno Chimica

Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF  
Enologo Anselmo Paternoster



## Rapporto di Prova N. 510.17

Francavilla al Mare 22/02/2017

<b>Committente:</b>	Tenuta Cipressi sas di Cipressi Angelo & C. Via C. Colombo, 90 65126 Pescara (PE)		
<b>Campione n.:</b>	<b>510</b>	<b>Data ricevimento:</b> 22/02/2017	<b>Data inizio prove:</b> 22/02/2017
<b>Categoria Mercologica:</b>	VINO		
<b>Prodotto dichiarato:</b>	Montepulciano D'Abruzzo DOC		
<b>Descrizione Campione:</b>	//		
<b>Etichetta Campione:</b>	DUCHI DI CASTELLUCCIO - Podere Crosta Montepulciano d'Abruzzo DOC Casauria 2007 Riserva - L.GPC0711		
<b>Descrizione Sigillo:</b>	//		
<b>Quantità Campione:</b>	750 ml	<b>Verbale/Distinta n°:</b>	//
<b>Imballaggio:</b>	Bottiglia in vetro con tappo di sughero		<b>Restituzione Campione:</b> No
<b>Responsabilità Campionamento:</b>	Cliente (Il laboratorio declina ogni responsabilità sulla modalità dello stesso)		
<b>Data di Campionamento:</b>	22/02/2017		

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto, neppure parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. L'incertezza di misura, se richiesta, viene espressa nella stessa unità di misura del misurando e viene calcolata utilizzando un fattore di copertura K=2 (corrispondente ad un livello di confidenza di circa il 95%).

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore / U.M.	Limite	Annotazione
<b>Titolo alcolometrico volumico</b> <i>OIV-MA-AS312-01A R2009 met. A.B</i>	14.10 % vol.	[11,5-15] (1)	
<b>Glucosio e Fruttosio</b> <i>OIV-MA-AS311-02 R2009</i>	3.1 g/l		
<b>Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)</b> <i>OIV-MA-AS311-02 R2009+OIV-MA-AS312-01A R2009 met. A.B</i>	14.29 % vol.	[11,5-15] (1)	
<b>Acidità volatile</b> <i>OIV-MA-AS313-02 R2015</i>	0.42 g/l	Max 1,2 (2)	(valore espresso in acido acetico)
<b>Acidità totale</b> <i>OIV-MA-AS313-01 R2015</i>	5.78 g/l	Min 4,5 (5)	(valore espresso in acido tartarico)
<b>Estratto secco non riduttore (da calcolo)</b> <i>OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009</i>	31.8 g/l		
<b>Diossido di zolfo totale</b> <i>OIV-MA-AS323-04B R2009</i>	72 mg/l		
<b>Analisi sensoriale-</b> <i>Union International Des Enologues</i>	allegato .		
<b>Analisi sensoriale(Descrittori)-</b> <i>ISO 4121:2003</i>	allegato .		

(1) Disciplinare di produzione Montepulciano Abruzzo-DM 23/10/92 GU n.254 del 28/10/92

(2) Reg. CEE.822/87 art.66 (Acidità volatile)

(5) Modifica acidità totale Montepulciano, Cerasuolo, Trebbiano Abruzzo DOC GU n.121 del 27-5-2003

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

Eno Tecno Chimica - Via Adriatica Foro, 7 - 66024 Francavilla al Mare (CH) Italy Tel. 085-816903-Fax. 085-9980213  
e-mail: etcmall@hotmail.com www.enotecnochimica.it - P.IVA.: 00339500696  
Laboratorio autorizzato da Ministero Politiche Agricole e Forestali alla certificazione dei Vini

Pagina 1 di 1  
File: Rapporto5\_2\_ODBC

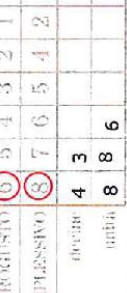
SCHEDA PER L'ANALISI SENSORIALE DEI VINI NEI CONCORSI

VINI TRANQUILLI

MANIFESTAZIONE

**Eno Tecno Chimica**  
 Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAAF  
 Accreditato UNI EN ISO 17025  
 Enologo Anselmo Paternoster

Via Adriatica Foro, 7  
 66024 Francavilla al Mare (CH)  
 Abruzzo - Italy  
 Tel. 085-816903 - Fax: 085-9960213  
 e-mail: [ecm@enotechimica.it](mailto:ecm@enotechimica.it)  
 web: [www.enotechimica.it](http://www.enotechimica.it)

commissione n° 1	campione n° 510.17	annata 2007	designazione del vino DUCHI DI CASTELLUCCIO - Podere Crosta Montepulciano d'Abruzzo DOC Casaria 2007 Riserva - L.GFC0711	categoria di presentazione Montepulciano d'Abruzzo DOC
data 23/02/17	ore A.M.			
esate	D.O.C.G. <input type="checkbox"/> D.O.C. <input checked="" type="checkbox"/>			
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA <input type="checkbox"/> VINO DA TAVOLA <input type="checkbox"/>				
osservazioni				
commissione <b>Enol. Anselmo Paternoster</b>				
firma 				
NATURA DEL DIFETTO				
biologica <input type="checkbox"/>				
chimico-fisica <input type="checkbox"/>				
accidentale <input type="checkbox"/>				
congenita <input type="checkbox"/>				
INTELLAZIONE PER:				
PRELIMINARE <input type="checkbox"/>				
PRIMO <input type="checkbox"/>				
SECONDO <input type="checkbox"/>				
TERZO <input type="checkbox"/>				
QUARTO <input type="checkbox"/>				
QUINTO <input type="checkbox"/>				
SESTO <input type="checkbox"/>				
SEPTIMO <input type="checkbox"/>				
OTTAVO <input type="checkbox"/>				
NONO <input type="checkbox"/>				
DECIMO <input type="checkbox"/>				
UNDICESIMO <input type="checkbox"/>				
DODICESIMO <input type="checkbox"/>				
TIRAZIONE <input type="checkbox"/>				
TOTALE				
9 2				
GIUDIZIO COMPLESSIVO				
occore 4 3				
unita 8 8 6				
TOTALI parziali				

METODO UNOX INTERNAZIONALE DES OENOLOGUES





Via Adriatica Foro, /  
66124 Francavilla al Mare (CH)  
Abruzzo- Italy  
Tel. 085-616903 - Fax: 085-9960233  
e-mail: sctcnal@horzchim.com  
web: www.enotecnochimica.it

**Eno Tecno Chimica**  
Laboratorio Enocchimico Autorizzato MIPAAF  
Accreditato UNI EN ISO 17025  
Enologo Anselmo Paternoster

**SCHEDA ANALISI SENSORIALE  
RIEPILOGO**

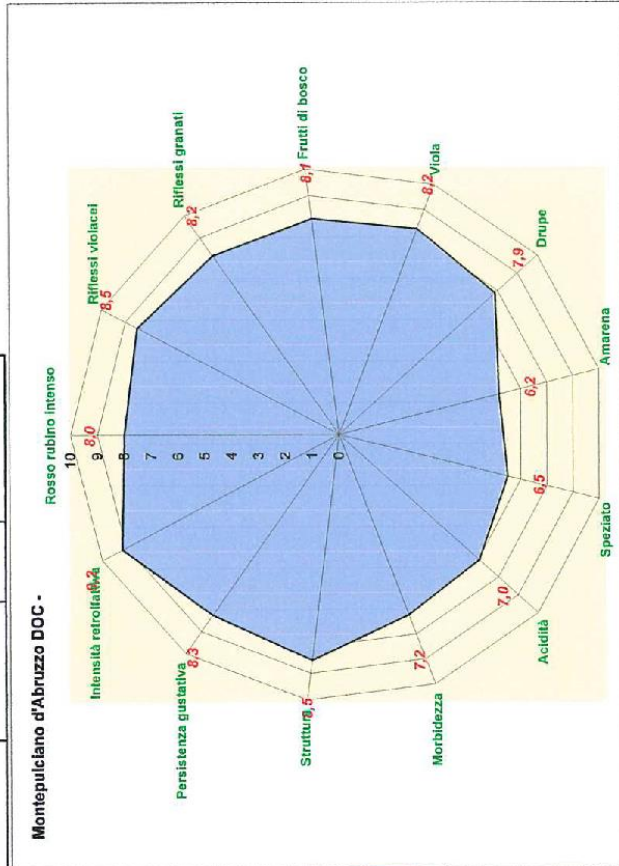
Allegato a Rapporto di Prova n. **510** data **23/02/2017**

**RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DEI  
RISULTATI**

Parametro analisi sensoriale	Punteggio medio	Scarto tipo sperimentale
1 Rosso rubino intenso	8,0	0,53
2 Riflessi violacei	8,5	0,56
3 Riflessi granati	8,2	0,75
4 Frutti di bosco	8,1	0,96
5 Viola	8,2	0,52
6 Drupe	7,9	0,29
7 Amarena	6,2	0,78
8 Speziato	6,5	0,84
9 Acidità	7,0	0,56
10 Morbidezza	7,2	0,72
11 Struttura	8,5	0,45
12 Persistenza gustativa	8,3	0,61
13 Intensità retrofattiva	9,2	0,75
<b>Media 7,8</b>		
<b>6</b>		

Classificazione	DOC	MONTEPULGIANO D'ABRUZZO
	Sottosorta	Casauria Annata 2007
Etichetta	Duchi di Castelnuovo Podere Crosta	
	Montepulciano d'Abruzzo DOC Casauria 2007 L.G.P.C.0711	
Tipo di campionamento n.	1	Tenuta Cipressi SAS di Cipressi Angelo & C.

Condizioni della prova	
Settore analisi sensoriale del	22/02/2017
Temperatura sala degustazione gradi C.	18
Valore Igrometrico sulla degustazione %U	24
Temperatura campione gradi C.	18



I degustatori sono stati selezionati tra tecnici facenti parte delle commissioni di degustazione vini DOC, assaggiatori ONAV e/o allenati secondo le norme ISO 8586-1:1983 e ISO 8586-2:2008

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a Prova  
This Certificate of Analysis is referred only to the sample analyzed.  
c. view of a quibus riproduzioni, senza permesso, da un contenitore nel presente rapporto  
Every reproduction, also partial, of the Certificate of Analysis dates is forbidden

Il direttore del Laboratorio  
Enologo Anselmo Paternoster





SCHEDA TECNICO-PRODUTTIVA DEL VINO A D.O.C. "MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO" SOTTOZONA "CASAURIA O TERRE DI CASAURIA" PER LA RICHIESTA  
DI RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G. "CASAURIA"

PRODUTTORE: Azienda agricola Ciccio Zaccagnini SRL

INDIRIZZO: Contrada Pozzo SN CAP: 65020 COMUNE: Bolognano

DENOMINAZIONE: Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. sottozona "Casauria o Terre di Casauria"

ANNATA DI PRODUZIONE: 2012

MARCHIO (etichetta): San Clemente NUMERO LOTTO: L085-16

COMUNE/I DI PRODUZIONE DELLE UVE: Bolognano

UVAGGIO: 100% Montepulciano RESA PER ETTARO: 95 quintali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO: Spalliera a Guyot bilaterale con 4000 piante/ha

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: pigiatura, fermentazione con macerazione in Tino di rovere

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: maturazione per 24 mesi in Barrique di rovere Francese, imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi

NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: 28.000

PREMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI: 3 Bicchieri guida Gambero rosso. 5 Grappoli guida 2000 Vini. Merano Wine Award.



**Eno Tecno Chimica**

Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF  
Enologo Anselmo Paternoster



LAB N° 0438

### Rapporto di Prova N. 2668.16

Francavilla al Mare 28/09/2016

Pagina 1 di 2

**Committente:** Zaccagnini Ciccio srl Az. Agricola di Marcello Zaccagnini & C-Società Agricola  
C.da Pozzo, 4 65020 Bolognano (PE)

**Numero campione:** 2.668 **Data ricevimento:** 26/09/2016 **Data inizio prove:** 26/09/2016 **Data termine prove:** 28/09/2016

**Categoria Merceologica:** VINO

**Prodotto dichiarato:** Montepulciano D'Abruzzo DOC

**Descrizione Campione:** //

**Etichetta Campione:** Cantina Zaccagnini San Clemente Montepulciano d'Abruzzo DOC Terre di Casauria Riserva 2012 L.132 15B

**Descrizione Sigillo:** Capsula termoretratta Zaccagnini

**Quantità Campione:** 1.0,75

**Verbale/Distinta n°:**

**Restituzione Campione** No

**Imballaggio:**

**Data di Campionamento** 26/09/2016

**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 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. Le prove contrassegnate dal segno (-), i paren., le interpretazioni ed i campionamenti non rientrano nell'accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio.

#### RISULTATI

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore / U.M.	Incertezza	Annotazione
<b>Titolo alcolometrico volumico</b>	14.66 % vol.	± 0.14	
OIV-MA-AS312-01A R2009 met. 4.C			
<b>Glucosio e Fruttosio</b>	7.3 g/l	± 0.2	
OIV-MA-AS311-02 R2009			
<b>Titolo alcolometrico totale (da calcolo)</b>	15.10 % vol.	± 0.17	
OIV-MA-AS312-01A R2009+OIV-MA-AS311-02 R2009			
<b>Acidità volatile</b>	0.66 g/l	± 0.06	(valore espresso in acido acetico)
OIV-MA-AS313-02 R2015			
<b>Acidità totale</b>	5.92 g/l	± 0.07	(valore espresso in acido tartarico)
OIV-MA-AS313-01 R2015			
<b>Estratto secco non riduttore (da calcolo)</b>	35.8 g/l	± 0.6	
OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009			
<b>Diossido di zolfo totale</b>	166 mg/l	± 4	
OIV-MA-AS323-04B R2009			
<b>Analisi sensoriale(Descrittori)-</b>	vedi allegato .		
ISO 4121:2003			
<b>Esame Organolettico</b>			
DM 12/03/86 GU n.161 del 14/07/86 All p.to 1+DM 11/11/11			
Gazz. Uff. 20/12/11, n.295 art.7 p.to 6			
<b>Limpidezza</b>	idoneo Sensoriale		
<b>Colore</b>	idoneo Sensoriale		
<b>Odore</b>	idoneo Sensoriale		

File:Rapporto5INC\_1\_ODBC



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"

Eno Tecno Chimica - Via Adriatica Foro, 7 - 66024 Francavilla al Mare (CH) Italy Tel. 085-816903 - Fax. 085-9960213  
e-mail: etcmall@hotmail.com www.enotecnochimica.it - P.IVA.: 00339500696  
Laboratorio autorizzato da Ministero Politiche Agricole e Forestali alla certificazione dei Vini



**Eno Tecno Chimica**

Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF  
Enologo Anselmo Paternoster



LAB N° 0438

## Rapporto di Prova N. 2668.16

Committente: Zaccagnini Ciccio srl Az. Agricola di Marcello Zaccagnini & C-Società Agricola

Nome Prova e Metodo Analitico	RISULTATI		
	Valore / U.M.	Incertezza	Annotazione
Sapore	idoneo Sensoriale		
Spuma	n.d. Sensoriale		
Giudizio	idoneo Giudizio		
Sedimenti	assenti Sensoriale		

**GIUDIZIO:** Caratteristiche organolettiche: (vedi anche allegati)  
 - colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee tendenti al granato  
 - odore: profumo caratteristico, etereo, intenso;  
 - sapore: asciutto, pieno, robusto, armonico e vellutato;

**Il Direttore del Laboratorio**

*Enol. Anselmo Paternoster*

File:Rapporto5INC\_1\_ODBC



Il laboratorio opera in conformita' 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"

**Eno Tecno Chimica** - Via Adriatica Foro, 7 - 66024 Francavilla al Mare (CH) Italy Tel. 085-816903 - Fax. 085-8960213  
 e-mail: etcmal@hotmail.com www.enotecnochimica.it - P.IVA.: 00338500696  
 Laboratorio autorizzato da Ministero Politiche Agricole e Forestali alla certificazione dei Vini



**SCHEDA PER L'ANALISI SENSORIALE DEI VINI NEI CONCORSI**

VINI TRANQUILLI

<p><b>MANIFESTAZIONE</b></p> <p><b>Eno Tecno Chimica</b>                  Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAAF                  Accreditato UNI EN ISO 17025                  Enologo Anselmo Paternoster</p> <p>Via Adriatica Foro, 7                  66124 Francavilla al Mare (CH)                  Abruzzo- Italy                  Tel. 085-816903 - Fax: 085-9960213                  e-mail: <a href="mailto:info@enotecnchimica.it">info@enotecnchimica.it</a>                  web: <a href="http://www.enotecnchimica.it">www.enotecnchimica.it</a></p>		<p>designazione del vino  <b>Cantina Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo DOC San Clemente</b>  <b>Torre di Casauria 2012 L.132 15B</b></p>		<p>categoria di presentazione  <b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b></p>	
<p>commissione                  n° <b>1</b></p>	<p>campione                  n° <b>2668</b></p>	<p>annata  <b>2012</b></p>	<p>V.Q.P.R.D. <input type="checkbox"/> D.O.C.G. <input type="checkbox"/> D.O.C. <input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA <input type="checkbox"/></p>	<p>VINO DA TAVOLA <input type="checkbox"/></p>
<p>data  <b>26/09/16</b></p>	<p>ora  <b>A.M.</b></p>	<p>osservazioni</p>			
<p><b>VISTA</b></p>		<p>colore</p>			
<p><b>OLFATTO</b></p>		<p>aroma</p>			
<p><b>GUSTO</b></p>		<p>retro-gusto</p>			
<p><b>GUSTO OLFATTO</b></p>		<p>chiuso complessivo</p>			
<p><b>TOTALI parziali</b></p>		<p>decine unità</p>			
		<p><b>TOTALE</b></p>			



Enol. Anselmo Paternoster

METODO UNION INTERNATIONALE DES OENOLOGUES





Via Adriatica Foro, 7  
66124 Francavilla al Mare (CH)  
Abruzzo - Italy  
Tel. 085-916903 - Fax: 085-9960213  
e-mail: [azienda@enotechimica.com](mailto:azienda@enotechimica.com)  
web: [www.enotechimica.it](http://www.enotechimica.it)

**Eno Tecno Chimica**  
Laboratorio Cnochimico Autorizzato MIPAAF  
Accreditato UNI EN ISO 17025  
Enologo Anselmo Paternoster

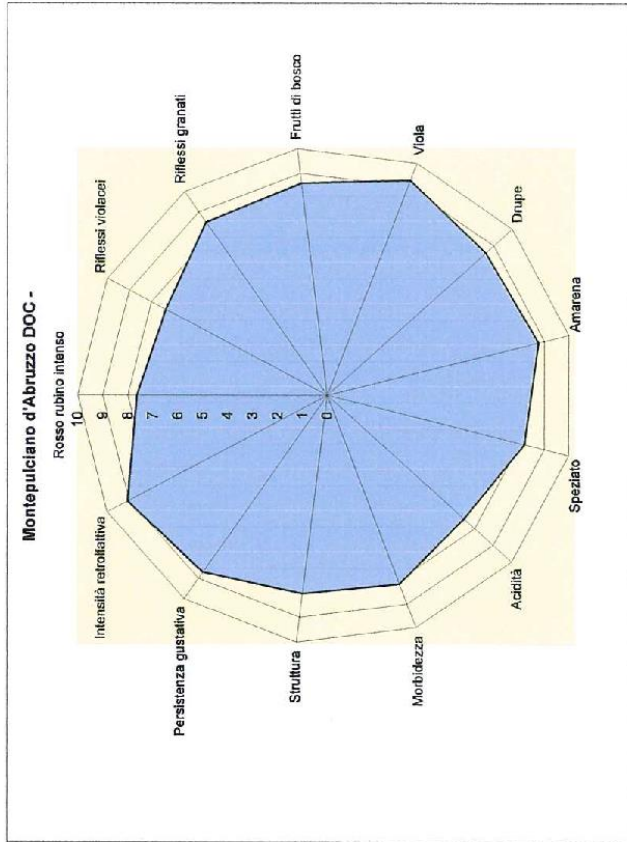
**SCHEDA ANALISI SENSORIALE  
RIEPILOGO**

<b>RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DEI RISULTATI</b>		Allegato a Rapporto di Prova n.	2668	data	26/09/2016
---	--	---------------------------------	------	------	------------

Parametro analisi sensoriale	Punteggio MEDIO	Scarto tipo sperimentale
1 Rosso rubino intenso	7,6	0,57
2 Riflessi violacei	7,4	0,33
3 Riflessi granati	8,5	0,63
4 Frutti di bosco	8,6	1,21
5 Viola	9,3	0,56
6 Drupe	8,6	0,85
7 Amarena	8,8	0,40
8 Speziato	8,2	1,17
9 Acidità	7,4	0,91
10 Morbidezza	8,1	1,40
11 Struttura	8,1	1,36
12 Persistenza gustativa	8,7	0,94
13 Intensità retroflettiva	9,1	0,92
<b>Media</b>	<b>8,3</b>	
<b>Numero</b>	<b>6</b>	

<b>Classificazione</b>	DOC
<b>Sottosono</b>	CASAURIA Annata 2012
<b>Etichetta</b>	Cantina Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo DOC San Clemente Terre di Casaauria 2012 L.132 15B
<b>Tipo di campionamento n.</b>	1
<b>CLIENTE</b>	CANTINA ZACCAGNINI-

<b>Condizioni della prova</b>	
Seduta analisi sensoriale del	26/09/16
Temperatura sala degustazione gradi C.	20
Valore Igomatrico sala degustazione %LU	24
Temperatura campione gradi C.	15



I degustatori sono stati selezionati tra tecnici facenti parte delle commissioni di degustazione vini DOC, assaggiatori ONAV e/o allenati secondo le norme ISO 8586-1:1993 e ISO 8586-2:2008

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a Prova  
 This Certificate of Analysis is referred only to the sample analysed.  
 e viene qualsiasi riproduzione, anche parziale, per fini concettuali nel presente rapporto  
 Every reproduction, also partial, of the Certificate of Analysis dates is forbidden

Il direttore del Laboratorio  
 Enologo Anselmo Paternoster



SCHEDA TECNICO-PRODUTTIVA DEL VINO A D.O.C. "MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO" SOTTOZONA "CASAURIA O TERRE DI CASAURIA" PER LA RICHIESTA  
DI RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G. "CASAURIA"

PRODUTTORE: Az. Agr. Ciccio Zaccagnini SRL

INDIRIZZO: Contrada Pozzo SN\_\_\_ CAP: 65020\_\_\_ COMUNE: Bolognano (PE)

DENOMINAZIONE: Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. sottozona "Casauria o Terre di Casauria"

ANNATA DI PRODUZIONE: 2013

MARCHIO (etichetta): Chronicon 2013 NUMERO LOTTO: L32916A

COMUNE/I DI PRODUZIONE DELLE UVE: Bolognano c/da Pozzo

UVAGGIO: Montepulciano 100% RESA PER ETTARO: 82 quintali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO: Filare con Guyot bilaterale e 4000 piante/ha

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Tradizionale a cappello sommerso con controllo temperatura

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: minimo un anno in barriques e 6 mesi in bottiglia

NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: 60.000

PREMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI: 3 bicchieri guida Gambero Rosso



**Eno Tecno Chimica**

Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF  
Enologo Anselmo Paternoster



## Rapporto di Prova N. 679.17

Francavilla al Mare 06/03/2017

Pagina 1 di 1

**Committente:** Azienda Agricola Ciccio Zaccagnini S.R.L di Marcello Zaccagnini Società Agricola  
C.da Pozzo 65020 Bolognano (PE)

**Numero campione:** 679 **Data ricevimento:** 06/03/2017 **Data inizio prove:** 06/03/2017 **Data termine prove:** 06/03/2017

**Categoria Merceologica:** VINO

**Prodotto dichiarato:** Montepulciano D'Abruzzo DOC

**Descrizione Campione:** //

**Etichetta Campione:** Chronicon Montepulciano d'abruzzo DOC 2013 - L03717C

**Descrizione Sigillo:** //

**Quantità Campione:** 750 ml **Verbale/Distinta n°:** // **Restituzione Campione** No

**Imballaggio:** Bottiglia in vetro con tappo di sughero **Data di Campionamento** 06/03/2017

**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, neppure parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. L'incertezza di misura, se richiesta, viene espressa nella stessa unità di misura del misurando e viene calcolata utilizzando un fattore di copertura K=2 (corrispondente ad un livello di confidenza di circa il 95%).

### RISULTATI

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore / U.M.	Incertezza	Annotazione
<b>Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)</b>			
OIV-MA-AS311-02 R2009+OIV-MA-AS312-01A R2009 met.4.B			
<b>Titolo alcolometrico volumico</b>	13.38 % vol.	± 0.16	
<b>Glucosio e fruttosio</b>	5.5 g/l	± 0.1	
<b>Titolo alcolometrico totale (da calcolo)</b>	13.71 % vol.	± 0.19	
<b>Acidità totale</b>	5.39 g/l	± 0.07	(valore espresso in acido tartarico)
OIV-MA-AS313-01 R2015			
<b>Acidità volatile</b>	0.44 g/l	± 0.06	(valore espresso in acido acetico)
OIV-MA-AS313-02 R2015			
<b>Diossido di zolfo totale</b>	134 mg/l	± 4	
OIV-MA-AS323-04B R2009			
<b>Estratto secco totale</b>	37.2 g/l	± 0.5	
OIV-MA-AS2-03B R2012			
<b>Estratto secco non riduttore (da calcolo)</b>	31.7 g/l	± 0.6	
OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009			
<b>Analisi sensoriale-</b>	allegato .		
Union International Des Enologues			
<b>Analisi sensoriale(Descrittori)-</b>	allegato .		
ISO 4121:2003			

**Il Direttore del Laboratorio**

Enol. Anselmo Paternoster

File:RapportoSINC\_I\_ODBC



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"

Eno Tecno Chimica - Via Adriatica Foro, 7 - 68024 Francavilla al Mare (CH) Italy Tel. 085-816903 - Fax. 085-9960213  
e-mail:etcmil@hotmail.com www.enotecnochimica.it - P.IVA.: 00339500696  
Laboratorio autorizzato da Ministero Politiche Agricole e Forestali alla certificazione dei Vini



**SCHEDA PER L'ANALISI SENSORIALE DEI VINI NEI CONCORSI**

VINI TRANQUILLI

MANIFESTAZIONE

**Eno Tecno Chimica**  
 Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAAF  
 Accreditato UNI EN ISO 17025  
 Enologo Anselmo Paternoster

Via Adriatica Foro, 7  
 66024 Francavilla al Mare (CH)  
 Abruzzo - Italy  
 Tel. 085-616903 - Fax: 085-9960213  
 e-mail: [szc@enotechimica.com](mailto:szc@enotechimica.com)  
 web: [www.enotechimica.it](http://www.enotechimica.it)

commissione n° 1	campione n° 679	annata 2013	designazione del vino CHRONICON Montepulciano d'Abruzzo DOC Azienda Agricola Cicco Zaccagnini S.R.L. - Bolognano L.03717C										categoria di presentazione Montepulciano d'Abruzzo DOC																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
data 06/03/17	lotto A.M.	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>INTEGRITÀ</td> <td>ODORE</td> <td>ASPREZZA</td> <td>SAPORE</td> <td>ARMONIA</td> <td>ALLEGRIA</td> <td>CORPOREITÀ</td> <td>ESCLUSIVITÀ</td> <td>ESPRESSIONE</td> <td>ESPRESSIONE</td> <td>ESPRESSIONE</td> <td>ESPRESSIONE</td> <td>ESPRESSIONE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>													INTEGRITÀ	ODORE	ASPREZZA	SAPORE	ARMONIA	ALLEGRIA	CORPOREITÀ	ESCLUSIVITÀ	ESPRESSIONE	ESPRESSIONE	ESPRESSIONE	ESPRESSIONE	ESPRESSIONE		6	5	4	3	2	1	0							VAQUERD. D.O.C.G. <input type="checkbox"/>	D.O.C. <input checked="" type="checkbox"/>	INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA <input type="checkbox"/>	VINO DA TAVOLA <input type="checkbox"/>																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	INTEGRITÀ	ODORE	ASPREZZA	SAPORE	ARMONIA	ALLEGRIA	CORPOREITÀ	ESCLUSIVITÀ	ESPRESSIONE	ESPRESSIONE	ESPRESSIONE	ESPRESSIONE	ESPRESSIONE																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	6	5	4	3	2	1	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
osservazioni														commissari/Enol. Anselmo Paternoster firma/Eno-Tecno-Chimica - (Logo)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
<table border="1"> <tr> <td rowspan="2">VISTA</td> <td>LIBRIEZZA</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>TONALITÀ</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">OLFATTO</td> <td>INTENSITÀ</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>FRANCIEZZA</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">GUSTO</td> <td>INTENSITÀ</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>PIREZZA</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">OLFATTO</td> <td>ARMONIA</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>FRANCIEZZA</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">GUSTO</td> <td>INTENSITÀ</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CORPO</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">OLFATTO</td> <td>ARMONIA</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>PERSISTENZA</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">GUSTO</td> <td>RETROGUSTO</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>GIUDIZIO COMPLESSIVO</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="14"> <table border="1"> <tr> <td>TOTALI parziali</td> <td>dirette</td> <td>6</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>indirette</td> <td>6</td> <td>9</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="14">TOTALE</td> <td>9</td> <td>5</td> </tr> </table> </td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														VISTA	LIBRIEZZA	6	5	4	3	2	1	0											TONALITÀ	6	5	4	3	2	1	0											OLFATTO	INTENSITÀ	6	5	4	3	2	1	0											FRANCIEZZA	6	5	4	3	2	1	0											GUSTO	INTENSITÀ	8	7	6	5	4	2	0											PIREZZA	8	7	6	5	4	2	0											OLFATTO	ARMONIA	8	7	6	5	4	2	0											FRANCIEZZA	6	5	4	3	2	1	0											GUSTO	INTENSITÀ	8	7	6	5	4	2	0											CORPO	8	7	6	5	4	2	0											OLFATTO	ARMONIA	8	7	6	5	4	2	0											PERSISTENZA	8	7	6	5	4	2	0											GUSTO	RETROGUSTO	6	5	4	3	2	1	0											GIUDIZIO COMPLESSIVO	8	7	6	5	4	2	0											<table border="1"> <tr> <td>TOTALI parziali</td> <td>dirette</td> <td>6</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>indirette</td> <td>6</td> <td>9</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="14">TOTALE</td> <td>9</td> <td>5</td> </tr> </table>														TOTALI parziali	dirette	6	2																	indirette	6	9																TOTALE														9	5		
VISTA	LIBRIEZZA	6	5	4	3	2	1	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
	TONALITÀ	6	5	4	3	2	1	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
OLFATTO	INTENSITÀ	6	5	4	3	2	1	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
	FRANCIEZZA	6	5	4	3	2	1	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
GUSTO	INTENSITÀ	8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
	PIREZZA	8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
OLFATTO	ARMONIA	8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
	FRANCIEZZA	6	5	4	3	2	1	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
GUSTO	INTENSITÀ	8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
	CORPO	8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
OLFATTO	ARMONIA	8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
	PERSISTENZA	8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
GUSTO	RETROGUSTO	6	5	4	3	2	1	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
	GIUDIZIO COMPLESSIVO	8	7	6	5	4	2	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
<table border="1"> <tr> <td>TOTALI parziali</td> <td>dirette</td> <td>6</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>indirette</td> <td>6</td> <td>9</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="14">TOTALE</td> <td>9</td> <td>5</td> </tr> </table>														TOTALI parziali	dirette	6	2																	indirette	6	9																TOTALE														9	5																																																																																																																																																																																																																																																																																			
TOTALI parziali	dirette	6	2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
	indirette	6	9																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
TOTALE														9	5																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							

METODO UNION INTERNATIONALE DES OENOLOGUES





Via Aritatica Foro, /  
66124 Francavilla al Mare (CH)  
Abruzzo - Italy  
Tel. 085-918903 - Fax: 085-998213  
e-mail: [scienze@enotecnica.com](mailto:scienze@enotecnica.com)  
web: [www.enotecnica.it](http://www.enotecnica.it)

**Eno Tecno Chimica**  
Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAAF  
Accreditato UNI EN ISO 17025  
Enologo Anselmo Paternoster

**SCHEDA ANALISI SENSORIALE  
RIEPILOGO**

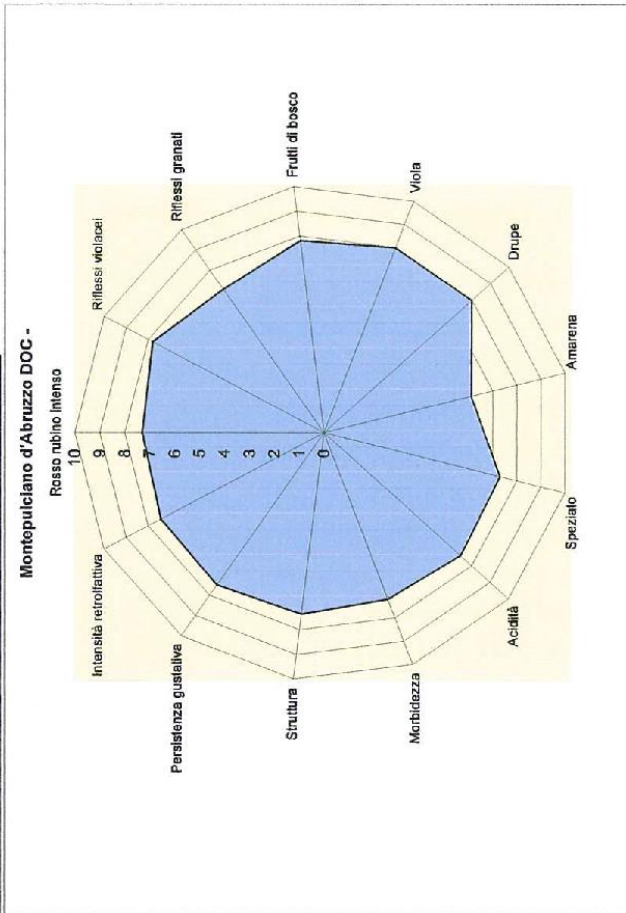
**RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DEI  
RISULTATI**

Parametro analisi sensoriale	Punteggio MEDIO	Scala tipo sperimentale
1 Rosso rubino intenso	7,3	0,53
2 Riflessi violacei	7,8	0,21
3 Riflessi granati	7,1	0,78
4 Frutti di bosco	7,6	0,42
5 Viola	8,0	0,40
6 Drupe	8,0	0,25
7 Amarena	6,1	0,97
8 Speziato	7,3	1,05
9 Acidità	7,4	0,46
10 Morbidezza	7,2	0,72
11 Struttura	7,4	0,76
12 Persistenza gustativa	7,5	0,55
13 Intensità retrofattiva	7,4	0,92
<b>Media</b>		<b>7,4</b>
<b>Importanza</b>		<b>6</b>

Classificazione	DOC	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
Sottosorta	n	Annata 2013
Etichetta	CRONICON Montepulciano d'Abruzzo DOC 2013 L.03777C Azienda Agricola Ciccio Zaccagnini srl-Bologniano	
Tipo di campionamento n.	1	Azienza agricola Ciccio Zaccagnini srl-C
CLIENTE	di Marcellio Zaccagnini Società Agricola	

<b>Condizioni della prova</b>	
Scadenza analisi sensoriale del	06/03/2017
Temperatura sala degustazione gradi C.	18
Valore Igrometrico sala degustazione %U	24
Temperatura campione gradi C.	15

Allegato a Rapporto di Prova n. **679** data **06/03/2017**



I degustatori sono stati selezionati tra tecnici facenti parte delle commissioni di degustazione vini DOC, assaggiatori ONAV e/o allenati secondo le norme ISO 8586-1:1993 e ISO 8586-2:2008

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a Prova  
This Certificate of Analysis is referred only to the sample analysed.  
Enologia Anselmo Paternoster  
Il direttore del Laboratorio  
Enologia Anselmo Paternoster  
Every reproduction, also partial, of the Certificate of Analysis data is forbidden.



SCHEDA TECNICO-PRODUTTIVA DEL VINO A D.O.C. "MONTEPULCIANO D'ABRUZZO"  
SOTTOZONA "CASAURIA O TERRE DI CASAURIA" PER LA RICHIESTA DI  
RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G. "CASAURIA"

PRODUTTORE: \_\_\_\_\_ PODERE CASTORANI SRL

INDIRIZZO: \_ VIA CASTORANI, 5    CAP: \_ 65020

COMUNE: \_ ALANNO

DENOMINAZIONE: Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. sottozona "Casauria o Terre di Casauria"

ANNATA DI PRODUZIONE: \_ 2010

MARCHIO (etichetta): \_ PODERE CASTORANI RISERVA    NUMERO LOTTO: \_ L15020

COMUNE/I DI PRODUZIONE DELLE UVE: \_ ALANNO \_

UVAGGIO: \_ MONTEPULCIANO 100% \_    RESA PER ETTARO: \_ 73 QL

SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO: \_ TENDONE ABRUZZESE \_

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: \_ VINIFICAZIONE IN VASCA DI CEMENTO, CON  
MACERAZIONE DELLE VINACCE PROLUNGATA, AFFINAMENTO IN VASCA DI  
CEMENTO PRIMA E DOPO L'AFFINAMENTO IN BOTTE DI ROVERE

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: \_ 12 MESI IN BOTTI DI ROVERE DA 500 LITRI DI  
PRIMO, SECONDO E PASSAGGIO

NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: \_ 35000 \_

PREMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI: 3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO – 5 GRAPPOLI  
BIBENDA



# Eno Tecno Chimica

Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF  
Enologo Anselmo Paternoster



## Rapporto di Prova N. 3652.16

Francavilla al Mare 22/12/2016

<b>Committente:</b>	Podere Castorani S.R.L. C.da Oratorio, 100 65020 ALANNO (PE)		
<b>Campione n.:</b>	<b>3.652</b>	<b>Data ricevimento:</b> 13/12/2016	<b>Data inizio prove:</b> 13/12/2016
			<b>Data termine prove:</b> 22/12/2016
<b>Categoria Merceologica:</b>	VINO		
<b>Prodotto dichiarato:</b>	Montepulciano D'Abruzzo DOC		
<b>Descrizione Campione:</b>	//		
<b>Etichetta Campione:</b>	Podere Castorani Montepulciano d'Abruzzo DOC 2010 Riserva - L15020		
<b>Descrizione Sigillo:</b>	//		
<b>Quantità Campione:</b>	750 ml	<b>Verbale/Distinta n°:</b>	//
<b>Imballaggio:</b>	Bottiglia in vetro con tappo di sughero	<b>Restituzione Campione:</b>	No
<b>Responsabilità Campionamento:</b>	Cliente (Il laboratorio declina ogni responsabilità sulla modalità dello stesso)		
<b>Data di Campionamento:</b>	13/12/2016		

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto, neppure parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. L'incertezza di misura, se richiesta, viene espressa nella stessa unità di misura del misurando e viene calcolata utilizzando un fattore di copertura K=2 (corrispondente ad un livello di confidenza di circa il 95%).

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore / U.M.	Limite	Annotazione
<b>Titolo alcolometrico volumico</b> <i>OIV-MA-AS312-01A R2009 met. 4.C</i>	13.86 % vol.	[11,5-15] (1)	
<b>Glucosio e Fruttosio</b> <i>OIV-MA-AS311-02 R2009</i>	3.2 g/l		
<b>Acidità totale</b> <i>OIV-MA-AS313-01 R2015</i>	5.16 g/l	Min 4,5 (5)	(valore espresso in acido tartarico)
<b>Acidità volatile</b> <i>OIV-MA-AS313-02 R2015</i>	0.78 g/l	Max 1,2 (2)	(valore espresso in acido acetico)
<b>Diossido di zolfo totale</b> <i>OIV-MA-AS323-04B R2009</i>	70 mg/l		
<b>Estratto secco totale</b> <i>OIV-MA-AS2-03B R2012</i>	34.1 g/l	Min 18 (1)	
<b>Estratto secco non riduttore (da calcolo)</b> <i>OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009</i>	30.9 g/l		
<b>Ceneri</b> <i>OIV-MA-AS2-04 R2009</i>	2.08 g/l	Min 1,5 (6)	
<b>Analisi sensoriale(Descrittori)-</b> <i>ISO 4121:2003</i>	allegato .		
<b>Esame Organolettico</b> <i>DM 12/03/86 GU n.161 del 14/07/86 All p.to 1+DM 11/11/11</i> <i>Gazz. Uff. 20/12/11, n.295 art.7 p.to 6</i>			
<b>Limpidezza</b> <i>DM 12/03/86 GU n.161 del 14/07/86 All p.to 1+DM 11/11/11</i> <i>Gazz. Uff. 20/12/11, n.295 art.7 p.to 6</i>	idonea Sensoriale		
<b>Colore</b> <i>DM 12/03/86 GU n.161 del 14/07/86 All p.to 1+DM 11/11/11</i> <i>Gazz. Uff. 20/12/11, n.295 art.7 p.to 6</i>	idoneo Sensoriale		
<b>Odore</b> <i>DM 12/03/86 GU n.161 del 14/07/86 All p.to 1+DM 11/11/11</i> <i>Gazz. Uff. 20/12/11, n.295 art.7 p.to 6</i>	idoneo Sensoriale		



Il laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.  
The laboratory works according to UNI CEI EN ISO/IEC 17025

Eno Tecno Chimica - Via Adriatica Foro, 7 - 66024 Francavilla al Mare (CH) Italy Tel. 085-818903-Fax. 085-9960213  
e-mail: etcm@hotm.com www.enotecnochimica.it - P.IVA.: 00339500696  
Laboratorio autorizzato da Ministero Politiche Agricole e Forestali alla certificazione dei Vini

Pagina 1 di 2

File: Rapporto5\_2\_ODBC





# Eno Tecno Chimica

Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF  
Enologo Anselmo Paternoster



## Rapporto di Prova N. 3652.16

**Committente:** Podere Castorani S.R.L.

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto, neppure parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. L'incertezza di misura, se richiesta, viene espressa nella stessa unità di misura del misurando e viene calcolata utilizzando un fattore di copertura K=2 (corrispondente ad un livello di confidenza di circa il 95%).

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore / U.M.	Limite	Annotazione
<b>Sapore</b> DM 12/03/86 GU n.161 del 14/07/86 All p.to 1+DM 11/11/11 Gazz. Uff. 20/12/11, n.295 art.7 p.to 6	idoneo Sensoriale		
<b>Spuma</b> DM 12/03/86 GU n.161 del 14/07/86 All p.to 1+DM 11/11/11 Gazz. Uff. 20/12/11, n.295 art.7 p.to 6	n.d. Sensoriale		
<b>Giudizio</b> DM 12/03/86 GU n.161 del 14/07/86 All p.to 1+DM 11/11/11 Gazz. Uff. 20/12/11, n.295 art.7 p.to 6	idoneo Giudizio		
<b>Sedimenti</b> DM 12/03/86 GU n.161 del 14/07/86 All p.to 1+DM 11/11/11 Gazz. Uff. 20/12/11, n.295 art.7 p.to 6	n.d. Sensoriale		

- (1) Disciplinare di produzione Montepulciano Abruzzo-DM 23/10/92 GU n.254 del 28/10/92
- (2) Reg.CEE.822/87 art.66 (Acidità volatile)
- (5) Modifica acidità totale Montepulciano,Cerasuolo,Trebbiano Abruzzo DOC GU n.121 del 27-5-2003
- (6) DM 29/12/86 (ES e Ceneri)

**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


Eno Tecno Chimica - Via Adriatica Foro, 7 - 66024 Francavilla al Mare (CH) Italy Tel. 085-816903-Fax. 085-9960213  
e-mail: etcmal@hotmail.com www.enotecnochimica.it - P.IVA.: 00339500896  
Laboratorio autorizzato da Ministero Politiche Agricole e Forestali alla certificazione dei Vini

Pagina 2 di 2

File: Rapporto5\_2\_ODBC







**Eno Tecno Chimica**  
Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAAF  
Accreditato UNI EN ISO 17025  
Enologo Anselmo Paternoster

Via Adriatica Foto, 7  
66024 Francavilla al Mare (CH)  
Abruzzo - Italy  
Tel. 085-916803 - Fax: 085-9960213  
e-mail: [enotech@enotech.it](mailto:enotech@enotech.it)  
web: [www.enotechchimica.it](http://www.enotechchimica.it)

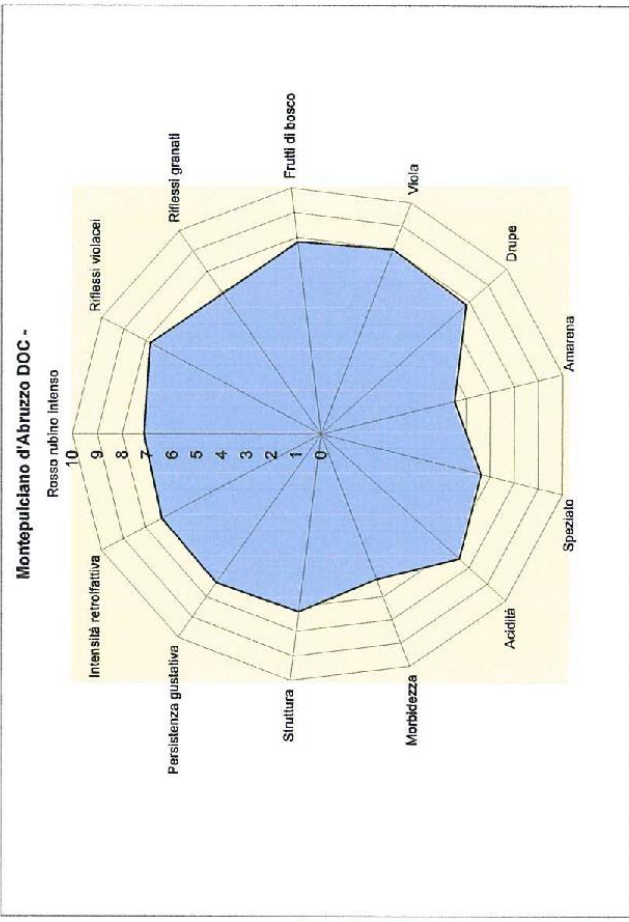
**RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DEI RISULTATI**

Parametro analisi sensoriale	Punteggio MEDIO	Scarto tipo sperimentale
1 Rosso rubino intenso	7,1	0,40
2 Riflessi violacei	7,8	0,21
3 Riflessi granati	6,9	0,65
4 Frutti di bosco	7,8	0,42
5 Viola	8,0	0,40
6 Drupe	7,8	0,47
7 Amarena	5,5	1,15
8 Speziato	6,6	0,46
9 Acidità	7,5	0,44
10 Morbidezza	6,3	0,43
11 Struttura	7,2	0,95
12 Persistenza gustativa	7,3	0,51
13 Intensità retrofattiva	7,3	1,08

Classificazione DOC	n	Annata	2010
Sozzozone	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO		
Etichetta	Podere Castorani Montepulciano d'Abruzzo DOC 2010 RISERVA L. 15020		
Tipo di campionamento n.	1	PODERE CASTORANI - ALANNO (PE)	
CLIENTE			

Condizioni della prova	
Scaduta analisi sensoriale del	14/12/2016
Temperatura sala degustazione gradi C.	18
Valore igrometrico sala degustazione %U	24
Temperatura campione gradi C.	15

Allegato a Rapporto di Prova n. **3652** data **14/12/2016**



I degustatori sono stati selezionati fra tecnici facenti parte delle commissioni di degustazione vini DOC, assaggiatori CNMV o allenati secondo le norme ISO 6586-1:1993 e ISO 6586-2:2003

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a Prova  
 This Certificate of Analysis is referred only to the sample analysed.  
 Et' vietata qualsiasi riproduzione, anche parziale, del contenuto del presente Rapporto di Prova  
 Every reproduction, also partial, of the Certificate of Analysis data is forbidden

Il direttore del Laboratorio  
 Enologo Anselmo Paternoster



SCHEDA TECNICO-PRODUTTIVA DEL VINO A D.O.C. "MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO" SOTTOZONA "CASAURIA O TERRE DI CASAURIA" PER LA RICHIESTA  
DI RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G. "CASAURIA"

PRODUTTORE: \_LORENZO FILOMUSI GUELF

INDIRIZZO: Via G. Marconi 26 – 65026 Popoli (sede legale)

Via Francesco Filomusi Guelfi 11 – 65028 Tocco da Casauria (cantina)

DENOMINAZIONE: Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. sottozona "Casauria o Terre di Casauria"

ANNATA DI PRODUZIONE: 2011

MARCHIO (etichetta): Filomusi Guelfi – Fonte Dei NUMERO LOTTO:

COMUNE DI PRODUZIONE DELLE UVE:: Tocco da Casauria

UVAGGIO: Montepulciano 100%

RESA PER ETTARO: 54

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: filare densità 5.000

SISTEMA DI VINIFICAZIONE:: fermentazione in tino di acciaio a cappello galleggiante e temperatura controllata

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: 18 mesi in acciaio/cemento – 24 mesi in legno di Rovere Slavonia – 6 mesi in bottiglia

NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: 2/3000

EMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI: 2 bicchieri rossi da "i vini d'Italia" del Gambero Rosso





# Eno Tecno Chimica

Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF  
Enologo Anselmo Paternoster



## Rapporto di Prova N. 744.17

Francavilla al Mare 10/03/2017

<b>Committente:</b>	Filomusi Guelfi Azienda Agricola Via G.Marconi, 28 66026 POPOLI (PE)			
<b>Campione n.:</b>	744	<b>Data ricevimento</b>	09/03/2017	
<b>Categoria Merceologica:</b>	VINO	<b>Data inizio prove:</b>	09/03/2017	
<b>Prodotto dichiarato:</b>	Montepulciano D'Abruzzo DOC	<b>Data termine prove:</b>	10/03/2017	
<b>Descrizione Campione:</b>	//			
<b>Etichetta Campione:</b>	Fonte Dei Montepulciano d'Abruzzo DOC Terre di Casauria 2011 - L59315			
<b>Descrizione Sigillo:</b>	//			
<b>Quantità Campione:</b>	750 ml	<b>Verbale/Distinta n°:</b>	//	
<b>Imballaggio:</b>	Bottiglia in vetro con tappo di sughero	<b>Restituzione Campione:</b>	No	
<b>Responsabilità Campionamento:</b>	Cliente (Il laboratorio declina ogni responsabilità sulla modalità dello stesso)		<b>Data di Campionamento:</b>	09/03/2017

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto, neppure parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. L'incertezza di misura, se richiesta, viene espressa nella stessa unità di misura del misurando o viene calcolata utilizzando un fattore di copertura K=2 (corrispondente ad un livello di confidenza di circa il 95%).

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore / U.M.	Limite	Annotazione
<b>Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)</b> <i>OIV-MA-AS311-02 R2009 + OIV-MA-AS312-01A R2009 met. A, B</i>			
<b>Titolo alcolometrico volumico</b>	13.85 % vol.		
<i>OIV-MA-AS312-01A R2009 met. 4.C</i>			
<b>Glucosio e fruttosio</b>	0.2 g/l		
<i>OIV-MA-AS311-02 R2009</i>			
<b>Titolo alcolometrico totale (da calcolo)</b> <i>OIV-MA-AS311-02 R2009 + OIV-MA-AS312-01A R2009 met. A, B</i>	13.86 % vol.		
<b>Acidità totale</b> <i>OIV-MA-AS313-01 R2015</i>	4.71 g/l	Min 4,5 (5)	(valore espresso in acido tartarico)
<b>Acidità volatile</b> <i>OIV-MA-AS313-02 R2015</i>	0.58 g/l	Max 1,2 (2)	(valore espresso in acido acetico)
<b>Diossido di zolfo totale</b> <i>OIV-MA-AS323-04B R2009</i>	83 mg/l		
<b>Estratto secco totale</b> <i>OIV-MA-AS2-03B R2012</i>	28.4 g/l	Min 18 (1)	
<b>Estratto secco non riduttore (da calcolo)</b> <i>OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009</i>	28.2 g/l		
<b>Analisi sensoriale-</b> <i>Union International Des Enologues</i>	allegato .		
<b>Analisi sensoriale(Descrittori)-</b> <i>ISO 4121:2003</i>	allegato .		

- (1) Disciplinare di produzione Montepulciano Abruzzo-DM 23/10/92 GU n.254 del 28/10/92  
(2) Reg.CEE.822/87 art.66 (Acidità volatile)  
(5) Modifica acidità totale Montepulciano,Cerasuolo,Trebbiano Abruzzo DOC GU n.121 del 27-5-2003



Il laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.  
The laboratory works according to UNI CEI EN ISO/IEC 17025

Eno Tecno Chimica - Via Adriatica Foro, 7 - 66024 Francavilla al Mare (CH) Italy Tel. 085-816903-Fax. 085-9960213  
e-mail:etcmall@hotmail.com www.enotecnochimica.it - P.IVA.: 00339500696  
Laboratorio autorizzato da Ministero Politiche Agricole e Forestali alla certificazione dei Vini

Pagina 1 di 2

File: Rapporto5\_2\_ODBC





**Eno Tecno Chimica**

Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF  
Enologo Anselmo Paternoster



**Rapporto di Prova N. 744.17**

**Il Direttore del Laboratorio**  
(Enol. Anselmo Paternoster)



Pagina 2 di 2

File: Rapporto5\_2\_ODBC

Il laboratorio opera in conformita' alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.  
The laboratory works according to UNI CEI EN ISO/IEC 17025

**Eno Tecno Chimica** - Via Adriatica Foro, 7 - 66024 Francavilla al Mare (CH) Italy Tel. 085-816903-Fax. 085-9960213  
e-mail:etomail@hotmail.com www.enotecnochimica.it - P.IVA.: 00339500698  
Laboratorio autorizzato da Ministero Politiche Agricole e Forestali alla certificazione dei Vini


VINI TRANQUILLI

**SCHEDA PER L'ANALISI SENSORIALE DEI VINI NEI CONCORSI**

MANIFESTAZIONE

**Eno Tecno Chimica**  
 Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAAF  
 Accreditato UNI EN ISO 17025  
 Enologo Anselmo Paternoster

Via Adriatica Forq, 7  
 66124 Francavilla al Mare (CH)  
 Abruzzo - Italy  
 Tel. 085-815903 - Fax: 085-9960213  
 e-mail: [scenali@hcnmail.com](mailto:scenali@hcnmail.com)  
 web: [www.enochemica.com](http://www.enochemica.com)

commissione n° 1	campione n° 744	annata 2011	designazione del vino FONTE DEI FILIUMI GUEFFI Montepulciano d'Abruzzo DOC Terre di Casauria L.59315		categoria di presentazione Montepulciano d'Abruzzo DOC	
data 09/03/17	colore A.M.					
osservo		NATURA DEL DIFETTO		VINO DA TAVOLA		
		biologica <input type="checkbox"/>		INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA <input type="checkbox"/>		
		chimico-fisica <input type="checkbox"/>		V.C.P.E.L.D. <input type="checkbox"/> D.O.C.G. <input checked="" type="checkbox"/>		
		accidentale <input type="checkbox"/>		osservazioni		
		congenita <input type="checkbox"/>				
		TUTTOLO		firmate		
		TUTTOLO		Enol. Anselmo Paternoster		
		TUTTOLO				

METROG UNION INTERNATIONALE DES OENOLOGUES

TOTALE 9 4

**SCHEDA ANALISI SENSORIALE  
RIEPILOGO**

Via Adriatica Foro, 7  
66024 Francavilla al Mare (CH)  
Abruzzo - Italy  
Tel. 085-916903 - Fax: 085-9650213  
e-mail: [scmua@tecnocimica.it](mailto:scmua@tecnocimica.it)  
web: [www.enteconchimica.it](http://www.enteconchimica.it)

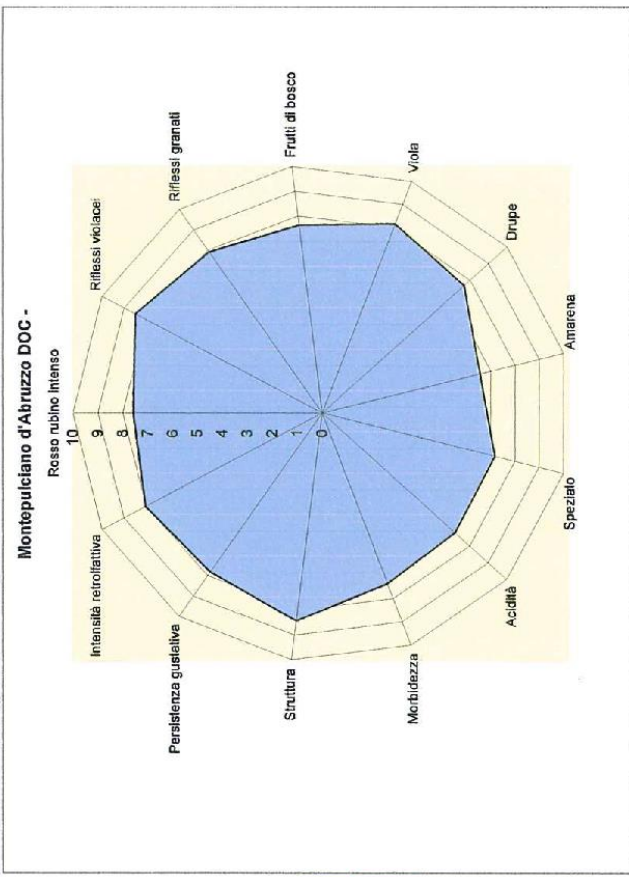
**Eno Tecno Chimica**  
Laboratorio Enechimico Autorizzato MIPAAF  
Accreditato UNI EN ISO 17025  
Enologo Anselmo Paternoster

**RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DEI RISULTATI**

Parametro analisi sensoriale	Punteggio MEDIO	Scenari tipo sperimentale
1 Rosso rubino intenso	7,6	0,87
2 Riflessi violacei	8,5	0,55
3 Riflessi granati	7,9	0,49
4 Frutti di bosco	7,6	0,62
5 Viola	8,2	0,75
6 Drupe	7,7	0,59
7 Amarena	6,5	1,30
8 Speziato	7,2	0,75
9 Acidità	7,2	0,25
10 Morbidezza	7,4	0,78
11 Struttura	8,4	0,50
12 Persistenza gustativa	7,8	0,83
13 Intensità retrofattiva	8,0	1,27

Classificazione	DOC	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
Sottosopra	n	Anatale 2011
Etichetta	FONTE DEI - Filomusi Guaffi Montepulciano d'Abruzzo DOC Terre di Casauria 2011 L. 69315	
Tipo di campionamento n.	1	
CLIENTE	FILOMUSI QUELFI TOCCO DA CASAURIA	

<b>Condizioni della prova</b>	
Seduta analisi sensoriale del	09/03/2017
Temperatura sala degustazione gradi C.	18
Valore (grammatico sulla degustazione %U	24
Temperatura campione gradi C.	15



I degustatori sono stati selezionati fra tecnici facenti parte delle commissioni di degustazione vini DOC, assaggiatori ONAV ero allenati secondo le norme ISO 8586-1:1983 e ISO 8586-2:2008

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a Prova  
This Certificate of Analysis is referred only to the sample analysed  
e' valida qualsiasi riproduzione, diretta o indiretta, non consentita per il presente rapporto  
di Prova  
Every reproduction, also partial, of the Certificate of Analysis dates is forbidden

Il direttore del Laboratorio  
Enologo Anselmo Paternoster



SCHEDA TECNICO-PRODUTTIVA DEL VINO A D.O.C. "MONTEPULCIANO D'ABRUZZO"  
SOTTOZONA "CASAURIA O TERRE DI CASAURIA" PER LA RICHIESTA DI  
RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G. "CASAURIA"

PRODUTTORE: LORENZO FILOMUSI GULEFI

INDIRIZZO: Via Marconi, 26 – 65026 Popoli (sede legale)

Via Francesco Filomusi Guelfi, 11 65028 Tocco da Casauria (cantina)

DENOMINAZIONE: Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. sottozona "Casauria o Terre di Casauria"

ANNATA DI PRODUZIONE: 2008

MARCHIO (etichetta): Filomusi Guelfi – Fonte Dei NUMERO LOTTO: L69315

COMUNE/I DI PRODUZIONE DELLE UVE: Tocco da Casauria

UVAGGIO: Montepulciano RESA PER ETTARO: 62

SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO: Filare densità 5000 Piante/ettaro

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Fermentazione in tino di acciaio a cappello galleggiante e temperatura controllata

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: 18 mesi in cemento – 24 mesi in legno di Rovere di Slavonia – 6 mesi in bottiglia

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE: 2/3000 BOTTIGLIE





# Eno Tecno Chimica

Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF  
Enologo Anselmo Paternoster



## Rapporto di Prova N. 75.17

Francavilla al Mare 13/01/2017

**Committente:** Filomusi Guelfi Azienda Agricola  
Via G.Marconi, 28 66026 POPOLI (PE)

**Numero campione:** 75      **Data ricevimento:** 10/01/2017      **Data inizio prove:** 10/01/2017      **Data termine prove:** 13/01/2017

**Categoria Mercologica:** VINO

**Prodotto dichiarato:** Vino

**Descrizione Campione:** //

**Etichetta Campione:** Fonte Dei Filomusi Guelfi Montepulciano d'Abruzzo DOC Terre di Casauria 2008 L.69315

**Descrizione Sigillo:** CAPsula termoretratta

**Quantità Campione:** 1,0,75      **Restituzione Campione:** No      **Data di Campionamento:** 10/01/2017

**Imballaggio:**

**Procedura 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'accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio.

Data	Nome Prova e Metodo Analitico	Valore / U. M.	Annotazione
10/01/2017	Titolo alcolometrico volumico OIV-MA-AS312-01A R2009 met. 4.B	14.02 % vol.	
11/01/2017	Glucosio e Fruttosio OIV-MA-AS311-02 R2009	0.2 g/l	
10/01/2017	Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo) OIV-MA-AS311-02 R2009+OIV-MA-AS312-01A R2009 met.4.B	14.03 % vol.	
10/01/2017	Acidità volatile OIV-MA-AS313-02 R2015	0.66 g/l	(valore espresso in acido acetico)
10/01/2017	Acidità totale OIV-MA-AS313-01 R2015	4.90 g/l	(valore espresso in acido tartarico)
10/01/2017	Estratto secco non riduttore (da calcolo) OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009	28.5 g/l	
10/01/2017	Diossido di zolfo totale OIV-MA-AS323-04B R2009	57 mg/l	
11/01/2017	Analisi sensoriale- Union International Des Enologues	vedi allegato .	
11/01/2017	Analisi sensoriale(Descrittori)- ISO 4121:2003	vedi allegato .	



Il Direttore del Laboratorio  
( Enol. Anselmo Paternoster )

Pagina 1 di 1  
File: Rapporto8\_ODBC

Il laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.  
The laboratory works according to UNI CEI EN ISO/IEC 17025

Eno Tecno Chimica - Via Adriatica Foro, 7 - 66024 Francavilla al Mare (CH) Italy Tel. 085-816903-Fax. 085-9960213 e-mail:etcmil@hotmail.com  
www.enotecnochimica.it - P. IVA.: 00339500695

Laboratorio autorizzato da Ministero Politiche Agricole e Forestali alla certificazione dei Vini





**Eno Tecno Chimica**  
 Laboratorio Cirochimica Autorizzato MIPAAF  
 Accreditato UNI EN ISO 17125  
 Enologo Anselmo Paternoster

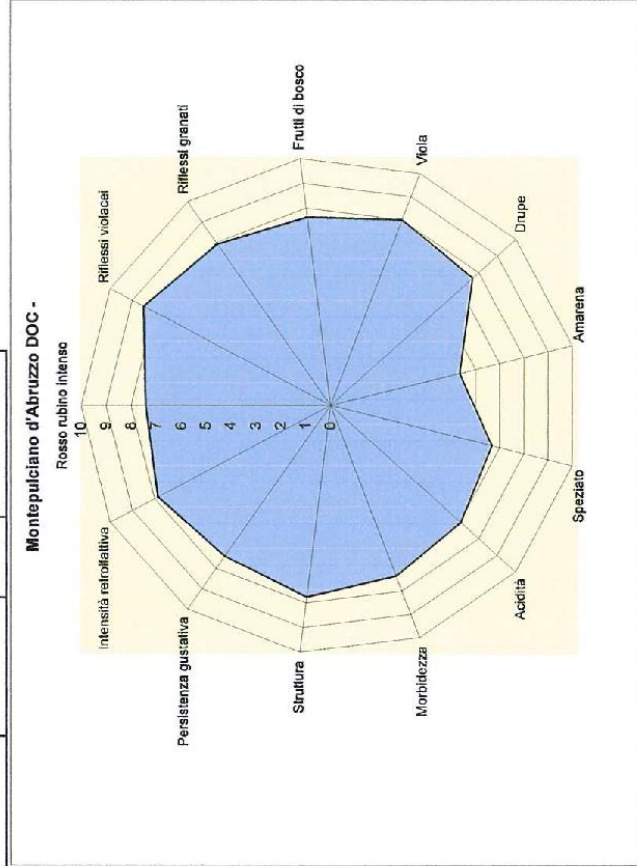
Via Adriatica FOTO, /  
 66124 Francavilla al Mare (CH)  
 Abruzzo - Italy  
 Tel. 085-816903 - Fax: 085-9960213  
 e-mail: [enotecnocchimica.com](mailto:enotecnocchimica.com)  
 web: [www.enotecnocchimica.it](http://www.enotecnocchimica.it)

**SCHEDA ANALISI SENSORIALE  
 RIEPILOGO**

Allegato a Rapporto di Prova n. **75** data **11/01/2017**

**RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DEI  
 RISULTATI**

Parametro analisi sensoriale	Punteggio MEDIO	Scarto tipo sperimentale
1 Rosso rubino intenso	7,4	0,87
2 Riflessi violacei	8,5	0,55
3 Riflessi granati	7,9	0,48
4 Frutti di bosco	7,6	0,82
5 Viola	8,0	0,89
6 Drupe	7,7	0,59
7 Amarena	5,3	0,45
8 Speziato	6,7	1,03
9 Acidità	7,0	0,58
10 Morbidezza	7,4	0,79
11 Struttura	7,3	0,64
12 Persistenza gustativa	7,4	0,56
13 Intensità retrofattiva	7,9	0,89
<b>Media 7,4</b>		
<b>6</b>		
<b>Intensità retrofattiva</b>		



Classificazione	DOC
Sottosorta	n Annata 2011
Etichetta	Fonte Del Filomusi Guelfi Montepulciano d'Abruzzo DOC Terre di Casauria 2008 L.66315
Tipo di campionamento n.	1
CLIENTE	FILOMUSI GUELFI TOCCO DA CASAURIA

Condizioni della prova	
Scelta analisi sensoriale del	13/01/2017
Temperatura sala degustazione gradi C.	18
Valore igrometrico sala degustazione %U	24
Temperatura campione gradi C.	15



I degustatori sono stati selezionati tra tecnici facenti parte delle commissioni di degustazione vini DOC, assaggiatori ONAV e/o allineati secondo le norme ISO 8586-1:1993 e ISO 8586-2:2003

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a Prova  
 This Certificate of Analysis is referred only to the sample analysed.  
 e' vietata qualsiasi riproduzione, anche parziale, del presente rapporto di prova.  
 Every reproduction, also partial, of the Certificate of Analysis other is forbidden.

Il direttore del Laboratorio  
 Enologo Anselmo Paternoster





SCHEDA TECNICO-PRODUTTIVA DEL VINO A D.O.C. "MONTEPULCIANO D'ABRUZZO"  
SOTTOZONA "CASAURIA O TERRE DI CASAURIA" PER LA RICHIESTA DI  
RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G. "CASAURIA"

PRODUTTORE: \_\_\_\_\_ PODERE CASTORANI SRL

INDIRIZZO: \_ VIA CASTORANI, 5    CAP: \_ 65020

COMUNE: \_ ALANNO

DENOMINAZIONE: Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. sottozona "Casauria o Terre di Casauria"

ANNATA DI PRODUZIONE: \_ 2010

MARCHIO (etichetta): \_ PODERE CASTORANI RISERVA    NUMERO LOTTO: \_ L15020

COMUNE/I DI PRODUZIONE DELLE UVE: \_ ALANNO \_

UVAGGIO: \_ MONTEPULCIANO 100% \_    RESA PER ETTARO: \_ 73 QL

SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO: \_ TENDONE ABRUZZESE \_

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: \_ VINIFICAZIONE IN VASCA DI CEMENTO, CON  
MACERAZIONE DELLE VINACCE PROLUNGATA, AFFINAMENTO IN VASCA DI  
CEMENTO PRIMA E DOPO L'AFFINAMENTO IN BOTTE DI ROVERE

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: \_ 12 MESI IN BOTTI DI ROVERE DA 500 LITRI DI  
PRIMO, SECONDO E PASSAGGIO

NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: \_ 35000 \_

PREMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI: 3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO – 5 GRAPPOLI  
BIBENDA





# Eno Tecno Chimica

Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF  
Enologo Anselmo Paternoster



## Rapporto di Prova N. 3652.16

Francavilla al Mare 22/12/2016

<b>Committente:</b>	Podere Castorani S.R.L. C.da Oratorio, 100 65020 ALANNO (PE)		
<b>Campione n.:</b>	<b>3.652</b>	<b>Data ricevimento:</b> 13/12/2016	<b>Data inizio prove:</b> 13/12/2016
		<b>Data termine prove:</b> 22/12/2016	
<b>Categoria Merceologica:</b>	VINO		
<b>Prodotto dichiarato:</b>	Montepulciano D'Abruzzo DOC		
<b>Descrizione Campione:</b>	//		
<b>Etichetta Campione:</b>	Podere Castorani Montepulciano d'Abruzzo DOC 2010 Riserva - L15020		
<b>Descrizione Sigillo:</b>	//		
<b>Quantità Campione:</b>	750 ml	<b>Verbale/Distinta n°:</b>	//
<b>Imballaggio:</b>	Bottiglia in vetro con tappo di sughero	<b>Restituzione Campione:</b>	No
<b>Responsabilità Campionamento:</b>	Cliente (Il laboratorio declina ogni responsabilità sulla modalità dello stesso)		
<b>Data di Campionamento:</b>	13/12/2016		

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto, neppure parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. L'incertezza di misura, se richiesta, viene espressa nella stessa unità di misura del misurando e viene calcolata utilizzando un fattore di copertura K=2 (corrispondente ad un livello di confidenza di circa il 95%).

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore / U.M.	Limite	Annotazione
<b>Titolo alcolometrico volumico</b> <i>OIV-MA-AS312-01A R2009 met. 4.C</i>	13.86 % vol.	[11,5-15] (1)	
<b>Glucosio e Fruttosio</b> <i>OIV-MA-AS311-02 R2009</i>	3.2 g/l		
<b>Acidità totale</b> <i>OIV-MA-AS313-01 R2015</i>	5.16 g/l	Min 4,5 (5)	(valore espresso in acido tartarico)
<b>Acidità volatile</b> <i>OIV-MA-AS313-02 R2015</i>	0.78 g/l	Max 1,2 (2)	(valore espresso in acido acetico)
<b>Diossido di zolfo totale</b> <i>OIV-MA-AS323-04B R2009</i>	70 mg/l		
<b>Estratto secco totale</b> <i>OIV-MA-AS2-03B R2012</i>	34.1 g/l	Min 18 (1)	
<b>Estratto secco non riduttore (da calcolo)</b> <i>OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009</i>	30.9 g/l		
<b>Ceneri</b> <i>OIV-MA-AS2-04 R2009</i>	2.08 g/l	Min 1,5 (6)	
<b>Analisi sensoriale(Descrittori)-</b> <i>ISO 4121:2003</i>	allegato .		
<b>Esame Organolettico</b> <i>DM 12/03/86 GU n.161 del 14/07/86 All p.to 1+DM 11/11/11</i> <i>Gazz. Uff. 20/12/11, n.295 art.7 p.to 6</i>			
<b>Limpidezza</b> <i>DM 12/03/86 GU n.161 del 14/07/86 All p.to 1+DM 11/11/11</i> <i>Gazz. Uff. 20/12/11, n.295 art.7 p.to 6</i>	idonea Sensoriale		
<b>Colore</b> <i>DM 12/03/86 GU n.161 del 14/07/86 All p.to 1+DM 11/11/11</i> <i>Gazz. Uff. 20/12/11, n.295 art.7 p.to 6</i>	idoneo Sensoriale		
<b>Odore</b> <i>DM 12/03/86 GU n.161 del 14/07/86 All p.to 1+DM 11/11/11</i> <i>Gazz. Uff. 20/12/11, n.295 art.7 p.to 6</i>	idoneo Sensoriale		



Il laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.  
The laboratory works according to UNI CEI EN ISO/IEC 17025

Eno Tecno Chimica - Via Adriatica Foro, 7 - 66024 Francavilla al Mare (CH) Italy Tel. 085-818903-Fax. 085-9960213  
e-mail:etcm@hotmial.com www.enotecnochimica.it - P.IVA.: 00339500696  
Laboratorio autorizzato da Ministero Politiche Agricole e Forestali alla certificazione dei Vini

Pagina 1 di 2

File: Rapporto5\_2\_ODBC



# Eno Tecno Chimica

Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF  
Enologo Anselmo Paternoster



## Rapporto di Prova N. 3652.16

**Committente:** Podere Castorani S.R.L.

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto, neppure parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. L'incertezza di misura, se richiesta, viene espressa nella stessa unità di misura del misurando e viene calcolata utilizzando un fattore di copertura K=2 (corrispondente ad un livello di confidenza di circa il 95%)

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore / U.M.	Limite	Annotazione
<b>Sapore</b> DM 12/03/86 GU n.161 del 14/07/86 All p.to 1+DM 11/11/11 Gazz. Uff. 20/12/11, n.295 art.7 p.to 6	idoneo Sensoriale		
<b>Spuma</b> DM 12/03/86 GU n.161 del 14/07/86 All p.to 1+DM 11/11/11 Gazz. Uff. 20/12/11, n.295 art.7 p.to 6	n.d. Sensoriale		
<b>Giudizio</b> DM 12/03/86 GU n.161 del 14/07/86 All p.to 1+DM 11/11/11 Gazz. Uff. 20/12/11, n.295 art.7 p.to 6	idoneo Giudizio		
<b>Sedimenti</b> DM 12/03/86 GU n.161 del 14/07/86 All p.to 1+DM 11/11/11 Gazz. Uff. 20/12/11, n.295 art.7 p.to 6	n.d. Sensoriale		

- (1) Disciplinare di produzione Montepulciano Abruzzo-DM 23/10/92 GU n.254 del 28/10/92
- (2) Reg.CEE.822/87 art.66 (Acidità volatile)
- (5) Modifica acidità totale Montepulciano,Cerasuolo,Trebbiano Abruzzo DOC GU n.121 del 27-5-2003
- (6) DM 29/12/86 (ES e Ceneri)

**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

Eno Tecno Chimica - Via Adriatica Foro, 7 - 66024 Francavilla al Mare (CH) Italy Tel. 085-816903-Fax. 085-9960213  
e-mail: etcmal@hotmail.com www.enotecnochimica.it - P.IVA.: 00339500896  
Laboratorio autorizzato da Ministero Politiche Agricole e Forestali alla certificazione dei Vini

Pagina 2 di 2  
File: Rapporto5\_2\_ODBC







**Eno Tecno Chimica**  
 Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAAF  
 Accreditato UNI EN ISO 17025  
 Enologo Anselmo Paternoster

Via Adriatica Foto, 7  
 66024 Francavilla al Mare (CH)  
 Abruzzo - Italy  
 Tel. 085-916903 - Fax: 085-9960213  
 e-mail: [enotech@enotech.it](mailto:enotech@enotech.it)  
 web: [www.enotechchimica.it](http://www.enotechchimica.it)

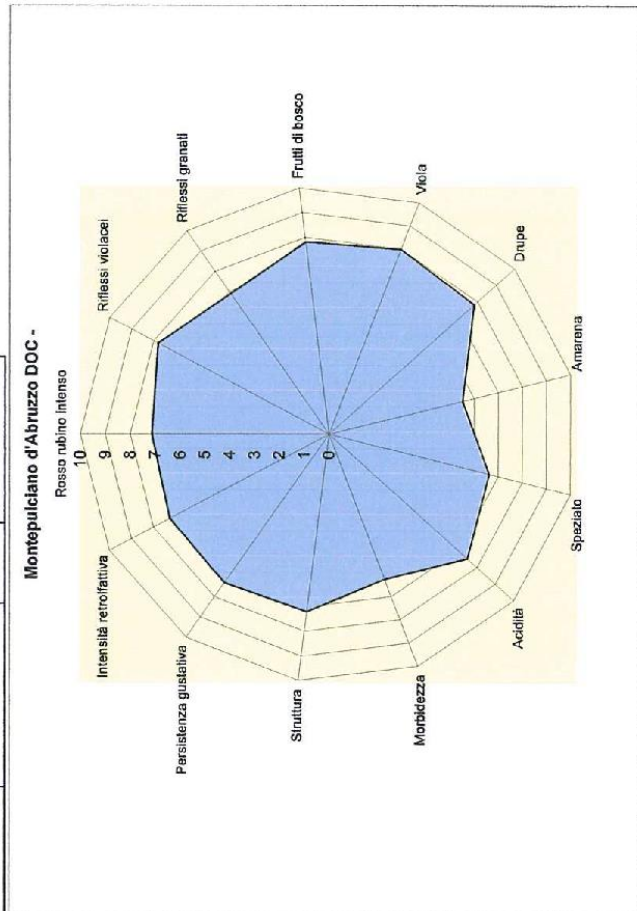
**SCHEDA ANALISI SENSORIALE  
 RIEPILOGO**

<b>RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DEI RISULTATI</b>		<b>Allegato a Rapporto di Prova n.</b>	<b>3652</b>	<b>data</b>	<b>14/12/2016</b>
---	--	--	-------------	-------------	-------------------

Parametro analisi sensoriale	Punteggio MEDIO	Scarto tipo sperimentale
1 Rosso rubino intenso	7,1	0,40
2 Riflessi violacei	7,8	0,21
3 Riflessi granati	6,9	0,65
4 Frutti di bosco	7,8	0,42
5 Viola	8,0	0,40
6 Drupe	7,8	0,47
7 Amarena	5,5	1,15
8 Speziato	6,6	0,46
9 Acidità	7,5	0,44
10 Morbidezza	6,3	0,43
11 Struttura	7,2	0,95
12 Persistenza gustativa	7,3	0,51
13 Intensità retrofattiva	7,3	1,08

Classificazione DOC	n	Annata	2010
Sozzozone	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO		
Etichetta	Podere Castorani Montepulciano d'Abruzzo DOC 2010 RISERVA L. 15020		
Tipo di campionamento n.	1	PODERE CASTORANI - ALANNO (PE)	
CLIENTE			

Condizioni della prova	
Scaduta analisi sensoriale del	14/12/2016
Temperatura sala degustazione gradi C.	18
Valore igrometrico sala degustazione %U	24
Temperatura campione gradi C.	15



I degustatori sono stati selezionati fra tecnici facenti parte delle commissioni di degustazione vini DOC, assaggiatori CNVA e/o allenati secondo le norme ISO 6586-1:1993 e ISO 6586-2:2003

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a Prova  
 This Certificate of Analysis is referred only to the sample analysed.  
 Et' vietata qualsiasi riproduzione, anche parziale, del contenuto del presente Rapporto di Prova  
 Every reproduction, also partial, of the Certificate of Analysis data is forbidden





SCHEDA TECNICO-PRODUTTIVA DEL VINO A D.O.C. "MONTEPULCIANO D'ABRUZZO" SOTTOZONA "CASOURIA O TERRE DI CASOURIA" PER LA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G. "CASOURIA"

AZIENDA AGRICOLA  
GUARDIANI FARCHIONE

Via XX Settembre, 30  
65028 Tocco da Casauria (Pe)  
Cod. Fisc. RCC SFN 74B48 G878Y  
Part. I.V.A. 01895920682

PRODUTTORE: A2.

INDIRIZZO: \_\_\_\_\_ CAP: \_\_\_\_\_

COMUNE: TOCCO DA CASOURIA

DENOMINAZIONE: Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. sottozona "Casauria o Terre di Casauria"

ANNATA DI PRODUZIONE: 2014

MARCHIO (etichetta): GUARDIANI F. "74" NUMERO LOTTO: \_\_\_\_\_

COMUNE/I DI PRODUZIONE DELLE UVE: TOCCO DA CASOURIA

UVAGGIO: MONT. 100% RESA PER ETTARO: 140 q.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO: FILARE ALTO

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: VINIFICAZIONE IN ROSSO

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: 9 MESI IN BARRIQUE  
6 MESI IN BOTTIGLIA

NUMERO BOTTIGLIE MEDIAMENTE PRODOTTE: 4000

PREMI/RICONOSCIMENTI OTTENUTI: \_\_\_\_\_

AZIENDA AGRICOLA  
GUARDIANI FARCHIONE

Via XX Settembre, 30  
65028 Tocco da Casauria (Pe)  
Cod. Fisc. RCC SFN 74B48 G878Y  
Part. I.V.A. 01895920682



# Eno Tecno Chimica

Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF  
Enologo Anselmo Paternoster



## Rapporto di Prova N. 969.17

Francavilla al Mare 03/04/2017

<b>Committente:</b>	Guardiani Farchioni di Stefania Ricci Via XX Settembre 30 65028 Tocco di Casauria (PE)		
<b>Campione n.:</b>	<b>969</b>	<b>Data ricevimento:</b> 03/04/2017	<b>Data inizio prove:</b> 03/04/2017
<b>Categoria Merceologica:</b>	VINO	<b>Data termine prove:</b>	03/04/2017
<b>Prodotto dichiarato:</b>	Montepulciano D'Abruzzo DOC		
<b>Descrizione Campione:</b>	//		
<b>Etichetta Campione:</b>	Montepulciano d'Abruzzo DOC 2014 sottozona Casauria Riserva		
<b>Descrizione Sigillo:</b>	//		
<b>Quantità Campione:</b>	2 x 750 ml	<b>Verbale/Distinta n°:</b>	//
<b>Imballaggio:</b>	Bottiglia in vetro con tappo di sughero	<b>Restituzione Campione:</b>	No
<b>Responsabilità Campionamento:</b>	Cliente (Il laboratorio declina ogni responsabilità sulla modalità dello stesso)		<b>Data di Campionamento:</b> 03/04/2017

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto, neppure parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. L'incertezza di misura, se richiesta, viene espressa nella stessa unità di misura del misurando e viene calcolata utilizzando un fattore di copertura K=2 (corrispondente ad un livello di confidenza di circa il 95%).

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore / U.M.	Limite	Annotazione
<b>Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)</b> <i>OIV-MA-AS311-02 R2009+OIV-MA-AS312-01A R2009 met.4.B</i>			
<b>Titolo alcolometrico volumico</b> <i>OIV-MA-AS312-01A R2009 met.4.C</i>	13.61 % vol.		
<b>Glucosio e fruttosio</b> <i>OIV-MA-AS311-02 R2009</i>	0.8 g/l		
<b>Titolo alcolometrico totale (da calcolo)</b> <i>OIV-MA-AS311-02 R2009+OIV-MA-AS312-01A R2009 met.4.B</i>	13.66 % vol.		
<b>Acidità totale</b> <i>OIV-MA-AS313-01 R2015</i>	5.29 g/l	Min 4,5 (5)	(valore espresso in acido tartarico)
<b>Acidità volatile</b> <i>OIV-MA-AS313-02 R2015</i>	0.64 g/l	Max 1,2 (2)	(valore espresso in acido acetico)
<b>Diossido di zolfo totale</b> <i>OIV-MA-AS323-04B R2009</i>	129 mg/l		
<b>Estratto secco totale</b> <i>OIV-MA-AS2-03B R2012</i>	33.3 g/l	Min 18 (1)	
<b>Estratto secco non riduttore (da calcolo)</b> <i>OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009</i>	32.5 g/l		
<b>Analisi sensoriale-</b> <i>Union International Des Enologues</i>	vedi allegato .		
<b>Analisi sensoriale(Descrittori)-</b> <i>ISO 4121:2003</i>	vedi allegato .		

- (1) Disciplinare di produzione Montepulciano Abruzzo-DM 23/10/92 GU n.254 del 28/10/92  
(2) Reg.CEE.822/87 art.66 (Acidità volatile)  
(5) Modifica acidità totale Montepulciano,Cerasuolo,Trebbiano Abruzzo DOC GU n.121 del 27-5-2003



Pagina 1 di 2

File: Rapporto5\_2\_ODEC

Il laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.  
The laboratory works according to UNI CEI EN ISO/IEC 17025

Eno Tecno Chimica - Via Adriatica Foro, 7 - 66024 Francavilla al Mare (CH) Italy Tel. 085-816903-Fax. 085-9960213  
e-mail:etcmall@hotmail.com www.enotecnochimica.it - P.IVA.: 00338500696  
Laboratorio autorizzato da Ministero Politiche Agricole e Forestali alla certificazione dei Vini



**Eno Tecno Chimica**

Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF  
Enologo Anselmo Paternoster



**Rapporto di Prova N. 969.17**

**Il Direttore del Laboratorio**  
(Enol. Anselmo Paternoster)



Pagina 2 di 2

File: Rapporto5\_2\_ODBC

Il laboratorio opera in conformita' alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.  
The laboratory works according to UNI CEI EN ISO/IEC 17025

**Eno Tecno Chimica** - Via Adriatica Foro, 7 - 66024 Francavilla al Mare (CH) Italy Tel. 085-816903-Fax. 085-9960213  
e-mail:etcmall@hotmail.com www.enotecnochimica.it - P.IVA.: 00339500696  
Laboratorio autorizzato da Ministero Politiche Agricole e Forestali alla certificazione dei Vini



SCHEDA PER L'ANALISI SENSORIALE DEI VINI NEI CONCORSI

VINI TRANQUILLI



**Eno Tecno Chimica**

Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAAF  
Accreditato UNI EN ISO 17025  
Enologo Anselmo Paternoster

Via Adriatica Foro, 7  
66024 Francavilla al Mare (CH)  
Abruzzo - Italy  
Tel. 085-919903 - Fax: 085-9960213  
e-mail: [ezca@enotechimica.com](mailto:ezca@enotechimica.com)  
web: [www.enotechimica.it](http://www.enotechimica.it)

MANIFESTAZIONE	commissione n° 1 data 03/04/17		annata 2014		designazione del vino Guardiani Farcioni Montepulciano d'Abruzzo DOC 2014 Riserva - Sotizona Cassauria		categoria di presentazione Montepulciano d'Abruzzo DOC	
campione n° 969 orv A.M.		V. Q. P. R. D. D.O.C.G. <input type="checkbox"/> D.O.C. <input checked="" type="checkbox"/>		INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA <input type="checkbox"/>		VINO HA TAVOLA <input type="checkbox"/>		
esame		NATURA DEI DEFETTI		osservazioni		commissari Enol. Anselmo Paternoster (Stamps: <b>LABORATORIO ENOCHEMICO AUTORIZZATO MIPAAF - FRANCAVILLA AL MARE</b> and <b>ENO TECNO - CHIMICA - ICS - ISO 17025</b> )		
VISTA		LIMPIEZZA TONALITÀ INTENSITÀ		biologici <input type="checkbox"/>		chimico-fisici <input type="checkbox"/>		
OLFATTO		FINEZZA INTENSITÀ FINEZZA ARMONIA FINEZZA		accidentale <input type="checkbox"/>		congenita <input type="checkbox"/>		
GUSTO GUSTO OLFATTO		INTENSITÀ CORPO ARMONIA PERSISTENZA RETROGUSTO		TOTTALE		9 4		
GUDIZIO COMPLESSIVO		5 3 8 6		decine unità		3 6		
TOTALI parziali		5 3 8 6		decine unità		3 6		

METODO UNION INTERNATIONALE DES OENOLOGUES





**Eno Tecno Chimica**  
 Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAAF  
 Accreditato UNI EN ISO 17025  
 Enologo Anselmo Paternoster

Via Adriatica Foro, /  
 66024 Francavilla al Mare (CH)  
 Abruzzo - Italy  
 Tel. 085-816903 - Fax. 085-9960213  
 e-mail: azienda@bctmail.com  
 web: www.entechimica.it

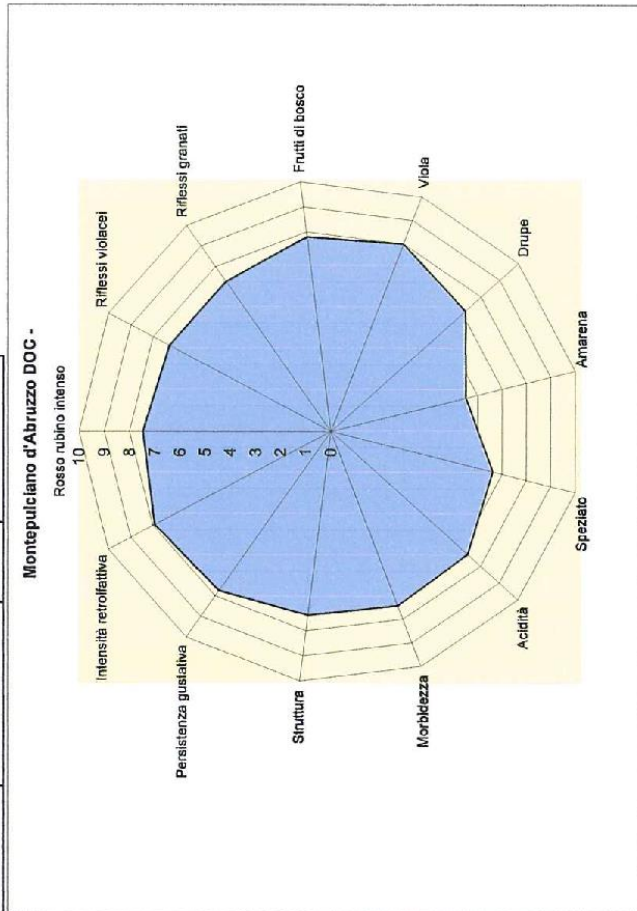
**SCHEDA ANALISI SENSORIALE  
 RIEPILOGO**

<b>RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DEI RISULTATI</b>		<b>Allegato a Rapporto di Prova n. 969</b>	<b>data</b>
<b>Parametro analisi sensoriale</b>	<b>Punteggio MEDIO</b>	<b>scarto tipo sperimentale</b>	<b>03/04/2017</b>

1	Rosso rubino intenso	7,5	0,35
2	Riflessi violacei	7,3	0,77
3	Riflessi granati	7,3	0,85
4	Frutti di bosco	7,8	0,42
5	Viola	8,0	0,40
6	Drupe	7,2	0,98
7	Amarena	5,5	1,15
8	Speziato	6,6	0,46
9	Acidità	7,3	0,35
10	Morbidezza	7,4	1,08
11	Struttura	7,4	1,18
12	Persistenza gustativa	7,7	1,22
13	Intensità retroolfattiva	7,9	1,63

<b>Classificazione</b>	<b>DOC</b>	<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO</b>
<b>Sottozona</b>	<b>Casauria</b>	<b>Annata 2014</b>
<b>Etichetta</b>	Guardiani Farchioni Montepulciano d'Abruzzo DOC 2014 Sottozona Casauria Riserva	
<b>Tipo di campionamento n.</b>	1	
<b>CLIENTE</b>	Az. Agr. Guardiani Farchioni di Steliana Ricci	

<b>Condizioni della prova</b>	
Scelta analisi sensoriale del	03/04/2017
Temperatura sala degustazione gradi C.	18
Valore igrometrico sala degustazione %U	24
Temperatura campione gradi C.	18



I degustatori sono stati selezionati tra tecnici facenti parte delle commissioni di degustazione vini DOC, assegnati ONAV ed allenati secondo le norme ISO 8586-1:1993 e ISO 8586-2:2009

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a Prova  
 This Certificate of Analysis is referred only to the sample analysed.  
 E' vietata qualsiasi riproduzione, anche parziale, dei dati contenuti nel presente Rapporto di Prova  
 Every reproduction, also partial, of the Certificate of Analysis data is forbidden



SCHEDA TECNICO-PRODUTTIVA DEL VINO A D.O.C. "MONTEPULCIANO D'ABRUZZO"  
SOTTOZONA "CASAURIA O TERRE DI CASAURIA" PER LA RICHIESTA DI  
RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G. "CASAURIA"

PRODUTTORE: LORENZO FILOMUSI GULEFI

INDIRIZZO: Via Marconi, 26 – 65026 Popoli (sede legale)

Via Francesco Filomusi Guelfi, 11 65028 Tocco da Casauria (cantina)

DENOMINAZIONE: Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. sottozona "Casauria o Terre di Casauria" Riserva

ANNATA DI PRODUZIONE: 2011

MARCHIO (etichetta): Filomusi Guelfi – Riserva NUMERO LOTTO: L49315

COMUNE/I DI PRODUZIONE DELLE UVE: Tocco da Casauria

UVAGGIO: Montepulciano RESA PER ETTARO: 82

SISTEMA DI ALLEVAMENTO UTILIZZATO: Filare densità 5000 Piante/ettaro

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Fermentazione in tino di acciaio a cappello galleggiante e temperatura controllata

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO: 18 mesi in cemento – 24 mesi in legno di Rovere di Slavonia – 6 mesi in bottiglia

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE: 4/5000 BOTTIGLIE



# Eno Tecno Chimica

Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF  
Enologo Anselmo Paternoster



## Rapporto di Prova N. 74.17

Francavilla al Mare 13/01/2017

**Committente:** Filomusi Guelfi Azienda Agricola  
Via G.Marconi, 28 66026 POPOLI (PE)

**Numero campione:** 74      **Data ricevimento:** 10/01/2017      **Data inizio prove:** 10/01/2017      **Data termine prove:** 13/01/2017  
**Categoria Mercologica:** VINO  
**Prodotto dichiarato:** Vino  
**Descrizione Campione:** //  
**Etichetta Campione:** Filomusi Guelfi Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva 2011 L.49315  
**Descrizione Sigillo:** Capsula termoretratta  
**Quantità Campione:** 1.0,75      **Restituzione Campione:** No      **Data di Campionamento:** 10/01/2017

**Imballaggio:**

**Procedura 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'accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio.

Data	Nome Prova e Metodo Analitico	Valore / U. M.	Annotazione
10/01/2017	<b>Titolo alcolometrico volumico</b> OIV-MA-AS312-01A R2009 met. 4.B	<b>14.40 % vol.</b>	
11/01/2017	<b>Glucosio e Fruttosio</b> OIV-MA-AS311-02 R2009	<b>0.2 g/l</b>	
10/01/2017	<b>Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)</b> OIV-MA-AS311-02 R2009+OIV-MA-AS312-01A R2009 met.4.B	<b>14.41 % vol.</b>	
10/01/2017	<b>Acidità volatile</b> OIV-MA-AS313-02 R2015	<b>0.54 g/l</b>	(valore espresso in acido acetico)
10/01/2017	<b>Acidità totale</b> OIV-MA-AS313-01 R2015	<b>4.98 g/l</b>	(valore espresso in acido tartarico)
10/01/2017	<b>Estratto secco non riduttore (da calcolo)</b> OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009	<b>30.8 g/l</b>	
10/01/2017	<b>Diossido di zolfo totale</b> OIV-MA-AS323-04B R2009	<b>52 mg/l</b>	
11/01/2017	<b>Analisi sensoriale-</b> Union International Des Enologues	<b>vedi allegato .</b>	
11/01/2017	<b>Analisi sensoriale(Descrittori)-</b> ISO 4121:2003	<b>vedi allegato .</b>	



**Il Direttore del Laboratorio**  
(Enol. Anselmo Paternoster)

Pagina 1 di 1  
File: Rapporto8\_ODBC

Il laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.  
The laboratory works according to UNI CEI EN ISO/IEC 17025



VINI TRANQUILLI

SCHEDA PER L'ANALISI SENSORIALE DEI VINI NEI CONCORSI

MANIFESTAZIONE

**Eno Tecno Chimica**  
 Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAAF  
 Accreditato UNI EN ISO 17025  
 Enoloco Anselmo Paternoster

Via Adriatica Foro, 7  
 66024 Francavilla al Mare (CH)  
 Abruzzo - Italy  
 Tel. 085-816903 - Fax: 085-9960213  
 e-mail: [eznaul@technochem.it](mailto:eznaul@technochem.it)  
 web: [www.enochemica.it](http://www.enochemica.it)

commissione		campione		annata		designazione del vino		categoria di presentazione	
n°	1	n°	74	2011	Filomusi Gueffi Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva 2011		Montepulciano d'Abruzzo		
data	11/01/17	ovv	A.M. <th colspan="2"></th> <th colspan="2"></th> <th colspan="2"></th>						
esempli									
VISTA	LIMPIEZZA	6	5	4	3	2	1	0	D.O.C.G. <input type="checkbox"/> D.O.P.G. <input checked="" type="checkbox"/> INDICAZIONE GEOFRAFICA TIPICA <input type="checkbox"/> VINO DA TAVOLA <input type="checkbox"/>
	TONALITÀ	6	5	4	3	2	1	0	
	INTENSITÀ	6	5	4	3	2	1	0	
OLFATTO	PUREZZA	6	5	4	3	2	1	0	OSSERVAZIONI _____ _____ _____
	INTENSITÀ	8	7	6	5	4	2	0	
	PUREZZA	8	7	6	5	4	2	0	
	ARMONIA	8	7	6	5	4	2	0	
GUSTO	PUREZZA	6	5	4	3	2	1	0	NATURA DEI DECRETI biologica <input type="checkbox"/> chimico-fisica <input type="checkbox"/> accidentale <input type="checkbox"/> congenita <input type="checkbox"/>
	INTENSITÀ	8	7	6	5	4	2	0	
	ARMONIA	8	7	6	5	4	2	0	
GUSTO OLFATTO	PUREZZA	8	7	6	5	4	2	0	commissariati Enol. Anselmo Paternoster firmate
	INTENSITÀ	8	7	6	5	4	2	0	
GUSTO OLFATTO		8	7	6	5	4	2	0	TOTALI parziali decine    4    4 unità    4    8
GUSTO OLFATTO		8	7	6	5	4	2	0	
GUSTO OLFATTO		8	7	6	5	4	2	0	TOTALE
GUSTO OLFATTO		8	7	6	5	4	2	0	9 2

METODO UNION INTERNATIONALE DES OENOLOGUES





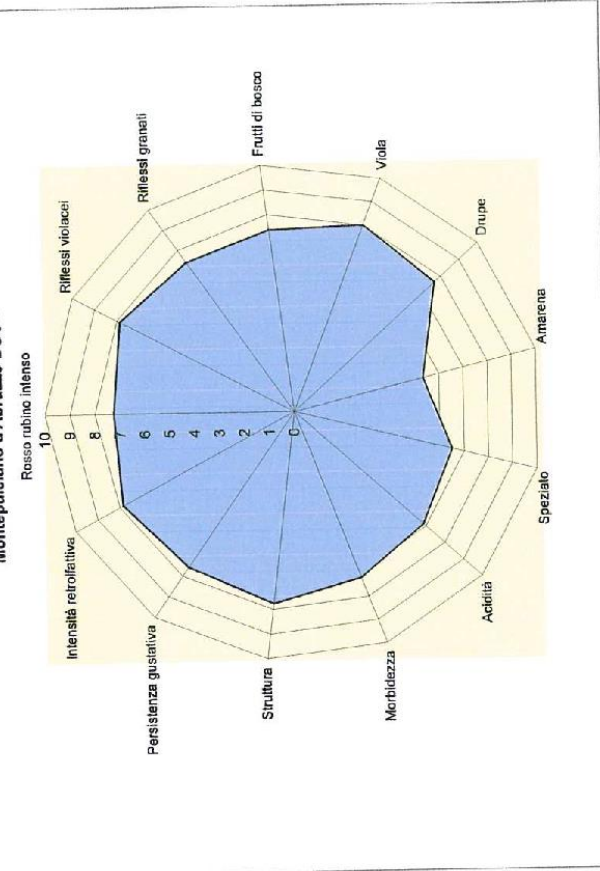
Via Adriatica Foro, /  
66124 Francavilla al Mare (CH)  
Abruzzo- Italy  
Tel. 085-616903 - Fax: 085-9950213  
e-mail: [etchna@enotecnica.it](mailto:etchna@enotecnica.it)  
web: [www.enotecnica.it](http://www.enotecnica.it)

Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAAF  
Accreditato UNE EN ISO 17025  
Enologo Anselmo Paternoster

**SCHEDA ANALISI SENSORIALE  
RIEPILOGO**

Allegato a Rapporto di Prova n. **74** data **11/01/2017**

**Montepulciano d'Abruzzo DOC -**

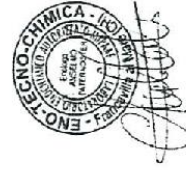


**RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DEI  
RISULTATI**

Parametro analisi sensoriale	Punteggio MEDIO	Scarto tipo sperimentale
1 Rosso rubino intenso	7,3	0,54
2 Riflessi violacei	7,9	0,20
3 Riflessi granati	7,4	0,51
4 Frutti di bosco	7,4	0,49
5 Viola	8,0	0,86
6 Drupe	7,7	0,59
7 Amarone	5,3	0,45
8 Speziato	6,5	0,64
9 Acidità	6,9	0,70
10 Morbidezza	7,2	0,96
11 Struttura	7,8	0,64
12 Persistenza gustativa	7,6	0,56
13 Intensità retrofattiva	7,9	0,89
<b>Media</b>	<b>7,3</b>	

Classificazione	DOC	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
Sottosorte	n	Annata 2011
Etichetta	Filomusi Guelfi Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva 2011 L.49315	
Tipo di campionamento n.	1	
CLIENTE	FILOMUSI GUELFI TOCCO DA CASABURIA	

Condizioni della prova	13/01/2017
Seconde analisi sensoriale di	18
Temperatura sala degustazione gradi C.	24
Valore igrometrico sala degustazione %LU	15
Temperatura campione gradi C.	15



I degustatori sono stati selezionati tra tecnici facenti parte delle commissioni di degustazione vini DOC, assaggiatori ONAV e/o allienati secondo le norme ISO 8589-1:1993 e ISO 8586-2:2008

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a Prova  
This Certificate of Analysis is referred only to the sample analysed.  
e viene qualsiasi riproduzione, senza permesso, dei dati contenuti nel presente rapporto  
Every reproduction, also partial, of the Certificate of Analysis, data is forbidden

Il direttore del Laboratorio  
Enologo Anselmo Paternoster



RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G. "CASAURIA"

Il sottoscritto Marcello Zaccagnini nato a Tocco da Casauria il 15/10/1956, in qualità di legale rappresentante dell'azienda agricola Ciccio Zaccagnini SRL con sede in contrada Pozzo SN CAP 65020 Comune di Bolognano Provincia di Pescara

CHIEDE

Il riconoscimento della D.O.C.G. "CASAURIA", attuale sottozona del vino a D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo "Casauria o Terre di Casauria", secondo il disciplinare di produzione proposto dai produttori interessati.

A tal fine dichiara:

SUPERFICIE ISCRITTA ALL'ALBO DEI VIGNETI DELLA D.O.C. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO sottozona "CASAURIA O TERRE DI CASAURIA"

Comune di iscrizione: Bolognano Provincia di: Pescara N. Matricola: \_\_\_\_\_

Superficie iscritta (mq): 47.162

SUPERFICIE DENUNZIATA A D.O.C.

Campagna 2014/15 mq. 56.488

Campagna 2015/16 mq. 47.162

PRODUZIONE DENUNZIATA UVA D.O.C.

Campagna 2014/15 Kg. 50.000


Campagna 2015/16 Kg. 44.795

PRODUZIONE DENUNZIATA VINO D.O.C.

Campagna 2014/15 Kg. 35.000

Campagna 2015/16 Kg. 31.357

Data 24-10-2016.

Firma 



RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G. "CASAURIA"

Il sottoscritto Lorenzo Filomusi Guelfi in qualità di proprietario conduttore dell'azienda omonima con sede in Via Francesco Filomusi Guelfi n. 11 CAP 65028 Comune di Tocco da Casauria Provincia di PESCARA

CHIEDE

Il riconoscimento della D.O.C.G. "CASAURIA", attuale sottozona del vino a D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo "Casauria o Terre di Casauria", secondo il disciplinare di produzione proposto dai produttori interessati.

A tal fine dichiara:

SUPERFICIE ISCRITTA ALL'ALBO DEI VIGNETI DELLA D.O.C. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO sottozona "CASAURIA O TERRE DI CASAURIA"	
Comune di iscrizione: Tocco da Casauria    Provincia di: PESCARA N. Matricola: _____	
Superficie iscritta: mq 37.115	

SUPERFICIE DENUNZIATA A D.O.C.	Campagna 2014/15 mq 67,901 Campagna 2015/16 mq 67.901
--------------------------------	--

PRODUZIONE DENUNZIATA UVA D.O.C.	Campagna 2014/15 Kg. 41.220 Campagna 2015/16 Kg. 68.400
----------------------------------	--

PRODUZIONE DENUNZIATA VINO D.O.C.	Campagna 2014/15 lt. 24.500 Campagna 2015/16 lt. 46.500
-----------------------------------	--

Data 09.01.2017

Firma \_\_\_\_\_

*Lorenzo Filomusi Guelfi*



RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G. "CASAURIA"

Il sottoscritto LUCIO CAVUTO in qualità di AMMINISTRATORE  
 dell'azienda/cantina PODERE CASTORANI SRL con sede in Via  
CASTORANI N 5 CAP 65020 Comune di  
ALANNO Provincia di PESCARA

CHIEDE

Il riconoscimento della D.O.C.G. "CASAU<sup>RI</sup>A", attuale sottozona del vino a D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo "Casauria o Terre di Casauria", secondo il disciplinare di produzione proposto dai produttori interessati.

A tal fine dichiara:

SUPERFICIE ISCRITTA ALL'ALBO DEI VIGNETI DELLA D.O.C. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO sottozona "CASAU<sup>RI</sup>A O TERRE DI CASAU<sup>RI</sup>A"

Comune di iscrizione: ALANNO Provincia di: PESCARA N. Matricola: \_\_\_\_\_

Superficie iscritta (mq): 179939

SUPERFICIE DENUNZIATA A D.O.C.

Campagna 2014/15 mq 179939

Campagna 2015/16 mq 165425

PRODUZIONE DENUNZIATA UVA D.O.C.

Campagna 2014/15 Kg. 148200

Campagna 2015/16 Kg. 155500

PRODUZIONE DENUNZIATA VINO D.O.C.

Campagna 2014/15 l 102400

Campagna 2015/16 l 91000

Data 5/11/2016

Firma Lucio Cavuto





RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G. "CASOURIA"

Il sottoscritto ANGELO CIPRESSI in qualità di TITOLARE dell'azienda/cantina TENUTE CIPRESSI SAS DI ANGELO CIPRESSI E C SAS con sede in CONTRADA ZAPPINO N 99\_ CAP 65027 Comune di SCAFA Provincia di PESCARA

Il riconoscimento della D.O.C.G. "CASOURIA", attuale sottozona del vino a D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo "Casauria o Terre di Casauria", secondo il disciplinare di produzione proposto dai produttori interessati.

A tal fine dichiara:

SUPERFICIE ISCRITTA ALL'ALBO DEI VIGNETI DELLA D.O.C. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO sottozona "CASOURIA O TERRE DI CASOURIA"

Comune di iscrizione: SCAFA Provincia di: PESCARA N. Matricola: \_\_\_\_\_

Superficie iscritta (mq): 150970

SUPERFICIE DENUNZIATA A D.O.C.	Campagna 2014/15 mq 14131
	Campagna 2015/16 mq 16240

PRODUZIONE DENUNZIATA UVA D.O.C.	Campagna 2014/15 Kg. 7200
	Campagna 2015/16 Kg. 14500

PRODUZIONE DENUNZIATA VINO D.O.C.	Campagna 2014/15 l 5000
	Campagna 2015/16 l 10000

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

TENUTE CIPRESSI snc  
di Cipressi Angelo & C.  
Via G. Colombo, 90  
65126 PESCARA  
Perita I.V.A. 01708363681



RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G. "CASAURIA"

Il sottoscritto Domenico Pasetti in qualità di rappresentante legale dell'azienda/cantina Soc Agr. Pasetti di doMenico Pasetti s.s con sede in Via S. Paolo N 21 CAP 66023 Comune di Francavilla al Mare Provincia di Chieti

CHIEDE

Il riconoscimento della D.O.C.G. "CASAURIA", attuale sottozona del vino a D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo "Casauria o Terre di Casauria", secondo il disciplinare di produzione proposto dai produttori interessati.

A tal fine dichiara:

SUPERFICIE ISCRITTA ALL'ALBO DEI VIGNETI DELLA D.O.C. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO sottozona "CASAURIA O TERRE DI CASAURIA"

Comune di iscrizione: Pescosansonesco Provincia di: Pescara N. Matricola:

Superficie iscritta (mq): 117973

SUPERFICIE DENUNZIATA A D.O.C.	Campagna 2014/15 Kg 10944
	Campagna 2015/16 Kg 10944

PRODUZIONE DENUNZIATA UVA D.O.C.	Campagna 2014/15 Kg. 9500
	Campagna 2015/16 Kg. 8500

PRODUZIONE DENUNZIATA VINO D.O.C.	Campagna 2014/15 LT 6603
	Campagna 2015/16 LT 5907

Data 04/03/2017

**PASETTI**  
 Soc. Agr. F. Pasetti di Domenico Pasetti s.s.  
 Firma San Pasetti - 66023 Francavilla al Mare (CH) - ITALIA  
 Tel. +39 085 41875 - Fax +39 085 4319292  
 Partita IVA 01409620695



RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO DELLA D.O.C.G. "CASAURIA"

Il sottoscritto STEFANIA RICCI in qualità di TITOLARE  
 dell'azienda/cantina AZ. AGR. GUARDIANI FARCHIONE con  
 sede in Via XX SETTEMBRE N. 30 CAP 65028  
 Comune di TOCCO DA CASAURIA Provincia di PESCARA

CHIEDE

Il riconoscimento della D.O.C.G. "CASAURIA", attuale sottozona del vino a D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo "Casauria o Terre di Casauria", secondo il disciplinare di produzione proposto dai produttori interessati.

A tal fine dichiara:

SUPERFICIE ISCRITTA ALL'ALBO DEI VIGNETI DELLA D.O.C. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO sottozona "CASAURIA O TERRE DI CASAURIA"

Comune di iscrizione: TOCCO DA CASAURIA Provincia di: PESCARA N. Matricola: RA/180157  
 Superficie iscritta (mq): 63994

SUPERFICIE DENUNZIATA A D.O.C. <u>TERRE DI CASAURIA</u>	Campagna 2014/15 <sup>m<sup>2</sup></sup> Kg. <u>21000</u>
	Campagna 2015/16 <sup>m<sup>2</sup></sup> Kg. <u>13206</u>

PRODUZIONE DENUNZIATA UVA D.O.C. <u>TERRE DI CASAURIA</u>	Campagna 2014/15 Kg. <u>28000</u>
	Campagna 2015/16 Kg. <u>12500</u>

PRODUZIONE DENUNZIATA VINO D.O.C. <u>TERRE DI CASAURIA</u>	Campagna 2014/15 Kg. <u>19000</u>
	Campagna 2015/16 Kg. <u>8500</u>

Data 08-03-2017.

AZIENDA AGRICOLA  
**GUARDIANI FARCHIONE**  
 Firma \_\_\_\_\_  
Via XX Settembre 30  
 65028 Tocco da Casauria (Pe)  
 Cod. Fisc. RCC SPN 74B48 G878Y  
 Part. I.V.A. 0189920682



Prot. 233/17

Pescara, 17 Maggio 2017

Spett. le  
 Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo  
 Corso Matteotti, Palazzo Corvo  
 c/o Enoteca Regionale d'Abruzzo  
 66026 Ortona (CH)

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

In relazione alla Vostra richiesta (Prot. 217/17 del 10/5/2017), 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 sottozona interessata:

	N° SOGGETTI CONDUTTORI		
CAMPAGNA VITIVINICOLA	Soggetti Sottoscrittori	Soggetti Dichiaranti	% Rappresentatività
2014/2015	6	7	86%
2015/2016	6	6	100%

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

	SUPERFICIE RIVENDICATA (ha)		
CAMPAGNA VITIVINICOLA	Soggetti Sottoscrittori	Soggetti Dichiaranti	% Rappresentatività
2014/2015	28,5149	29,1896	98%
2015/2016	26,1007	26,1007	100%

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

	VINO IMBOTTIGLIATO (hl)		
ANNO	Soggetti Sottoscrittori	Soggetti Imbottigliatori	% Rappresentatività
2015	407,12	407,12	100%
2016	308,83	308,83	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](mailto: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)



**ASSEMBLEA ORDINARIA 9 giugno 2017 VERBALE n. 42**

Oggi 9 giugno 2017 alle ore 10.30, presso la sede legale del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo in Ortona, Corso Matteotti – Palazzo Corvo, regolarmente convocata l'Assemblea Ordinaria dal C.d.A., si sono riuniti, in seconda convocazione, i soci aderenti al **Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo** per deliberare sui seguenti punti posti all'ordine del giorno:

- 1) Modifica della denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Casauria o Terre di Casauria" finalizzata al passaggio/riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e garantita "CASAURIA".
- 2) Comunicazioni del Presidente.

Sono presenti i soci: Cantina Sociale Madonna del Carmine, Cantina Sociale Roxan sc., Cantina Miglianico Soc. Coop. Agr. (delega), Cantina Sociale Madonna dei Miracoli sca (delega), Citra Vini, Cantina Tollo Soc. Coop. Agr. (delega), Cantina Coltivatori Diretti Tollo Soc. Coop. Agr. (delega), Az. Agr. Chiusa Grande di D'Eusanio Franco (delega), Cantine Galasso srl (delega), Cantina Sociale di Villamagna Soc. Coop., Az. Agr. Filomusi Guelfi (delega), Az. Agr. Contesa di Pasetti Rocco, Cantina San Zefferino sca, Soc. Agr. Marramiero srl (delega), Cantina Sociale Sannitica sca, Cantina Colle Moro sca, Soc. Coop. Agr. Progresso Agricolo (delega), Cantina Sociale Vacri sca (delega), Azienda Marramiero srl (delega), Tenuta I Fauri di Di Camillo Luigi (delega), Caviro Soc. Coop. Agr. (delega), Galasso Adriana, Torre dei Beati di Galasso Adriana sas, Az. Agr. Ciccio Zaccagnini srl di Marcello Zaccagnini (delega), Soc. Agr. F. Pasetti di Domenico Pasetti ss, Podere Castorani srl, Cantine Mucci, Duchi di Castelluccio di Tenuta Cipressi (delega), Tiberio srl, Az. Agr. Terzini (delega), Soc. Agr. Marramiero di Paola Quattrini sas (delega), Soc. Agr. Rosarubra srl (delega), Nic Tartaglia di Fasciani Mirvana. Sono inoltre presenti i componenti del collegio sindacale nelle persone di: il Presidente Falcone Francesco e i sindaci Lucia Rosato e Gino Palmerio.

Il Presidente chiama a svolgere le funzioni di segretario verbalizzante l'impiegata D'Anniballe. Alle ore 11.00 saluta e ringrazia i presenti e dichiara aperta l'Assemblea.

Il Presidente introduce il primo punto all'ordine del giorno ripercorrendo brevemente il lavoro che il Consorzio sta facendo sulla revisione dei disciplinari di produzione delle denominazioni tutelate. In particolare, il Presidente comunica che la richiesta di passaggio/riconoscimento alla DOCG Casauria da parte dei produttori del Montepulciano d'Abruzzo sottozona Casauria o Terre di Casauria si inserisce, infatti, in un quadro più ampio di revisione del sistema delle denominazioni regionali, così come presentato e discusso in occasione dell'Assemblea di dicembre scorso.

Il Presidente prosegue passando la parola al Dott. Sciarretta, coordinatore del Consorzio, il quale da lettura analitica delle proposte di modifica al disciplinare di produzione così come pervenute dai produttori interessati. La lettura viene fatta con l'ausilio di un proiettore al fine di permettere all'Assemblea di visualizzare le proposte di modifica introdotte al disciplinare di produzione in confronto con il testo originario.

Terminata la lettura il Presidente evidenzia che, come già indicato nelle linee programmatiche presentate e discusse in Assemblea del dicembre scorso, al fine di rafforzare l'immagine del sistema regionale dei vini sarebbe utile introdurre in tutti i disciplinari che si andranno a modificare la possibilità prevista dall'art. 29, c.6 della legge 238/2016, il cosiddetto Testo Unico della Vite e del Vino, secondo il quale le DOCG e le DOC possono utilizzare nell'etichettatura un nome geografico più ampio, anche di carattere storico, tradizionale o amministrativo e suggerendo a tal proposito l'utilizzo del nome "Vini d'Abruzzo".

Interviene Domenico Pasetti della Soc. Agr. F. Pasetti sottolineando che fin quando ci sono aziende sul territorio regionale che utilizzano il nome Abruzzo nella propria ragione sociale per vendere all'estero vino da tavola non ha senso inserire il riferimento richiamato dal Presidente in quanto



sarebbe solo a vantaggio di chi con le proprie politiche di mercato inficia il lavoro che i produttori abruzzesi stanno facendo da anni sulla qualità dei prodotti.

Il Presidente chiede di conoscere se il socio Pasetti è a conoscenza di qualche situazione in particolare, considerando che uno degli scopi principali del Consorzio è tutelare le proprie denominazioni, ancor di più se si utilizza il termine di una DOC tutelata dal Consorzio come quella di Abruzzo DOC. Pasetti sottolinea che le sue affermazioni si riferiscono alla Società Cà d'Abruzzo di recente costituzione.

Interviene il socio Rocco Pasetti dell'Az. Agr. Contesa proponendo di richiedere allo Studio Legale Barzanò di Roma, che già da anni collabora con il Consorzio per gli aspetti legati alla tutela, di formulare un parere sulla legittimità dell'utilizzo del nome Abruzzo nella ragionale sociale.

Il Presidente, dopo breve dibattito, prende l'impegno di approfondire insieme ai legali dello Studio Barzanò il tema.

Si riprende la discussione sulla modifica del disciplinare di produzione del Casauria e sulla base delle considerazioni espresse in precedenza dal Presidente, l'enologo Concezio Marulli dell'azienda Zaccagnini propone di inserire nel testo di proposta di modifica pocanzi dato in lettura il riferimento a "Vini d'Abruzzo" così come previsto all'art. 29, c.6 della Legge 238/2016.

Il Presidente fa propria la proposta avanzata dall'enologo Marulli e prima di mettere ai voti la proposta di modifica della denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Casauria o Terre di Casauria" finalizzata al passaggio/riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e garantita "CASAURIA" invita il Presidente del Collegio Sindacale Dott. Francesco Falcone a constatare le unità di conto presenti in Assemblea e le conseguenti percentuali di rappresentatività al fine di dichiarare valida la volontà deliberativa dell'Assemblea stessa.

Il Presidente Falcone procede con la verifica su richiamata e sulla base delle presenze dirette e per delega constatata una percentuale di rappresentatività pari al 55,17% dei voti complessivi spettanti ai soci aventi diritto ad intervenire in assemblea.

Il socio Rocco Pasetti dell'Az. Agr. Contesa esprime soddisfazione per la percentuale di rappresentatività raggiunta ed invita i produttori dell'area Casauriense a prendere atto dell'importante risultato conseguito.

L'Assemblea, preso atto che l'Art. 29, comma 6, della Legge n. 238/2016 "Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino" statuisce che: "6. *Le DOCG e le DOC possono utilizzare nell'etichettatura un nome geografico più ampio, anche di carattere storico, tradizionale o amministrativo, qualora sia espressamente previsto negli specifici disciplinari di produzione e a condizione che tale nome geografico più ampio sia separato dal nome geografico della denominazione e delle menzioni DOCG e DOC*", ritiene che i produttori regionali di vini a DOC/DOCG, non includenti uno specifico riferimento al termine "Abruzzo", imbottigliati obbligatoriamente nell'ambito del rispettivo territorio di produzione o comunque in quello regionale, possano avvalersi di detta possibilità mediante l'utilizzo in etichetta del nome geografico più ampio - di carattere tradizionale - "Vini d'Abruzzo" al fine di meglio identificare l'origine delle proprie produzioni. Ad unanimità dei presenti, l'Assemblea autorizza pertanto l'uso del termine "Abruzzo", già riconosciuta a DOC con DM 09.08.2010 pubblicato sulla G.U. 196 del 23.08.2010, per l'uso previsto dall'Art. 29, c.6, della Legge n.238/16.

L'Assemblea, preso atto della lettura del testo proposto articolo per articolo, ad unanimità dei presenti, delibera di approvare la proposta di modifica del disciplinare di produzione della sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" della denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo", nella versione integrata all'Art. 7 - "Qualificazioni" della seguente dicitura: *E' fatto obbligo di riportare in etichetta, oltre alla denominazione di cui all'art. 1, anche il nome geografico più ampio «VINI D'ABRUZZO», così come previsto dall'art. 29, comma 6, della Legge n.238/2016.*

L'Assemblea autorizza il Presidente ad avanzare richiesta agli Organi competenti (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per il tramite della Regione Abruzzo – Dipartimento Politiche dello Sviluppo Rurale e della Pesca) di elevazione/passaggio dell'attuale sottozona

“Casauria” o “Terre di Casauria” alla denominazione di origine controllata e garantita “Casauria” con conseguente soppressione dell’Allegato 1 dal vigente disciplinare di produzione della DO in oggetto.

In merito al secondo punto all’ordine del giorno il Presidente dichiara di non avere comunicazioni da fare all’Assemblea dei soci.

Non essendovi altri punti all’odg, il Presidente alle ore 13.15 scioglie la seduta. -----

Letto, approvato e sottoscritto. -----

Il segretario



Il Presidente





## CONSORZIO TUTELA VINI D'ABRUZZO

Sede legale: c/o Enoteca Regionale d'Abruzzo, Corso Matteotti - Palazzo Corvo - 66026 Ortona (CH)  
Tel. 085 9059679 - PEC: consorzio-viniabruzzo@pec.it

### DICHIARAZIONE DI RAPPRESENTATIVITÀ

Oggetto: Domanda di modifica della denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Casauria o Terre di Casauria" finalizzata al passaggio / riconoscimento della **Denominazione di Origine Controllata e Garantita "CASAURIA"**.

Il sottoscritto Valentino Di Campi nato a Lanciano (CH) il 15.02.1968, residente in San Vito Chietino (CH) C.da Bianchi n.9 CAP 66038, in qualità di legale rappresentante del **Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo**, con sede legale in Ortona (CH) Corso Matteotti n. 2 – Palazzo Corvo CAP 66026, Codice Fiscale: 91007620692, 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 9 giugno 2017, di cui all'allegato elenco presenze, rappresentano il **55,17%** 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.

In fede.

Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo  
Il Presidente  
Dott. Valentino Di Campi

Si allega:






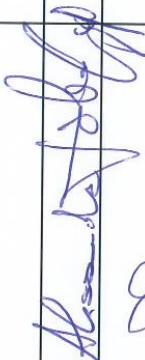
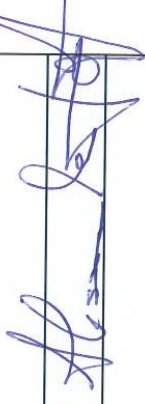

- Elenco presenze assemblea
- Copia documento d'identità




**CONSORZIO TUTELA VINI D'ABRUZZO**  
**Assemblea dei soci del 09 giugno 2017**




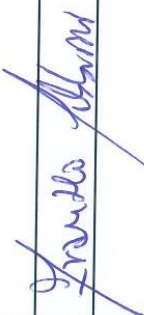
Denominazione	Firma	Delega
1 Cantine Dragani srl		
2 Cantina Sociale Madonna del Carmine		
3 Cantina Sociale Roxan		
4 Cantina Miglianico Soc. Coop. Agr.		
5 Cantina Sangro Soc. Coop. Agr.		
6 Az. Agr. Luigi Cataldi Madonna		
7 Soc. Coop. Agricola Vinicola Olearia Sanmauro		
8 Cantina San Giacomo Soc. Coop.		
9 Cantina Sociale "Madonna dei Miracoli" Soc. Coop.		
10 CITRA Vini S.C.p.A.		
11 Cantina Tollo Soc. Coop. Agr.		
12 Soc. Coop. Cantina Ripateatina		
13 Cantina Coltivatori Diretti Tollo Soc. Coop. Agr.		
14 Cantina Sociale di Giuliano Teatino Soc. Coop.		

Denominazione	Firme	Delega
15 Az. Agr. Chiusa Grande		
16 Cantine Galasso		
17 Cantina Sociale di Villamagna Soc. Coop.		
18 Cantina Sociale di Ari Soc. Coop. Agr.		
19 Cantina Sociale di Paglieta Soc. Coop.		
20 Cantina Sociale di Ortona Soc. Coop. Agr.		
21 Cantina Frentana Soc. Coop.		
22 Ditta F.lli Dragani sas		
23 Az. Vitivivola Del Casale Sergio		
24 Az. Agr. Filomusi Guelfi		
25 Az. Agr. Vitivinicola San Lorenzo s.s.		
26 Az. Agr. Contesa		
27 Az. Agr. Sarchese Dora		
28 Cantina Sociale Rinascita Lancianese		
29 Olearia Vinicola Orsogna Soc. Coop. Agr.		
30 Casal Thaulero srl		

	Denominazione	Firme	Delega
31	Cantina San Zefferino Soc. Coop.		
32	Az. Agr. Olivastri Tommaso		
33	Soc. Agr. Marramiero srl		
34	Cantina Sociale Sannitica Soc. Coop. Agr.		
35	Olearia & Vinicola Villesse Soc. Coop. Agr.		
36	Euro-Ortofrutticola del Trigno Soc. Coop.		
37	Cantine Talamonti srl		
38	Az. Agr. Paolucci		
39	Peperoncino srl		
40	San Michele Arcangelo Soc. Coop. Agr.		
41	Abruzzo nel Mondo srl		
42	Soc. Coop. Produttori Riuniti Pian di Mare		
43	Cantine Spinelli srl		
44	Cooperativa Valpigna		
45	Az. Agr. Torre Raone		
46	Cantina Colle Moro Soc. Coop. Agr.		

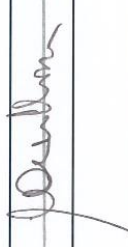
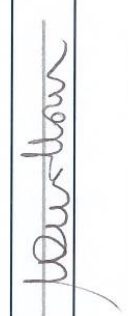

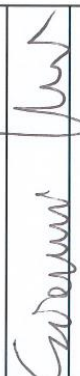
	Denominazione	Firma	Delega
47	Casa Vinicola Italo Pietrantoni		
48	Az. Agr. Di Nicola - Dunatili		
49	Gentile Vini		
50	Sincarpa Soc. Coop. Agricola		
51	Cantine Ciampoli		
52	Az. Vitivinicola Polidori		
53	Az. Agr. Valle Martello		
54	Tenuta del Priore srl		
55	Az. Agr. Col del Mondo s.s.		
56	Az. Agr. La Cascina del Colle		
57	Soc Coop Agricola "Progresso Agricolo"		
58	Cantina Sociale Vacri Soc. Coop.		
59	Cooperativa Cantina Valsinello		
60	Azienda Marramiero srl		
61	Abruzzo Vini		
62	Az. Vit. Torre Zambra		





	Denominazione	Firma	Delega
63	Tenuta I Fauri		
64	Terre di Poggio		
65	Az. Agr. Rapino		
66	Az. Agr. Valle Reale		
67	Az. Agr. Budano Roberto		
68	Terre Cortesi Moncaro s.c.agr.		
69	Az. Agriverde srl		
70	Fattoria La Valentina		
71	Az. Agr. Lanzetta G		
72	Rocca dei Bottari		
73	Az. Agr. Di Di Ubaldo Luigi - Cappa Espada-		
74	Caviro Soc. Coop. Agr.		
75	MGM Mondo Vino		
76	Az. Vitiv. De Angelis Corvi		
77	Soc. Agr. ANFRA s.s.		
78	Az. Agr. La Torre Dè Bianchi		

	Denominazione	Firme	Delega
79	Bosco Nestore		
80	Az. Agr. Eredi di Lepore		
81	Az. Vit. Lepore		
82	Collefrisio s.r.l.		
83	Casa Vinicola Caldirola		
84	Soc. Coop. Madonna Di Loreto		
85	Soc. coop. Rocco Perrucci		
86	Az. Agr. Margiotta Carlo Mario		
87	Galasso Adriana	<i>Adriana Galasso</i>	
88	Torre Dei Beati	<i>Torre Dei Beati</i>	
89	U.V.A. srl di Ferretti Fabio		
90	Az. Agr. Ciccio Zaccagnini srl	<i>C. Zaccagnini</i>	
91	Az. Agr. Costantini Antonio		
92	Ferliga Francesco s.r.l.		
93	Simoni Vini di Aldo Simoni		



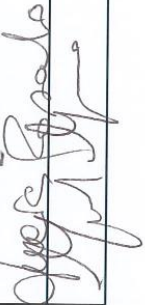
	Denominazione	Firme	Delega
94	Soc. Agr. Pasetti		
95	Az. Agr. Alberto Tiberio		
96	Italgusto Wine & Food srl		
97	Podere Castorani srl		
98	Az. Agr. Masciarelli		
99	Lampato srl		
100	Cantina del Fucino		
101	Az. Agr. Angelucci		
102	Villa Medoro		
103	Az. Agr. Lidia & Amato		
104	Cantine Mucci		
105	Vinicola Venea di Paolucci Nicolino		
106	Duchi di Castelluccio di Tenuta Cipressi		
107	Az. Agr. Giacomo Radica		
108	Az. Agr. Sarchese Antonino		
109	Tenuta Ulisse		

	Denominazione	Firme	Delega
110	Az. Agr. Fontefico		
111	Dora Sarchese srl		
112	Marchesi de' Cordano		
113	Il Feuduccio di S. Maria D'Orni		
114	Az. Agr. Angelica Bottari		
115	Az. Agr. Palmitesta Carlo		
116	Az. Agr. Centofanti Piacentino		
117	Az. Cieri Camillo		
118	Az. Agr. Tiberio srl		
119	Az. Agr. Terzini		
120	Az. Tilli Pier Carmine		
121	Jasci & Marchesani		
122	Fattoria Buccicatinò		
123	Tenuta Arabona di De Acetis Maria Antonietta		
124	Masseria Coste di Brenta di Tano Augusto		



	Denominazione	Firma	Delega
125	Az. Agr. Nicola Santoleri di Giovanni Santoleri		
126	Crea Vini srl		
127	Az. Agr. Fattoria Teatina di De Lutiis Pierluigi		
128	Cantina Biancodini di Domenico Biancollino		
129	Soc. Agr. Marramiero di Paola Quattrini		<i>Abbramafelo</i>
130	agriCosimo Soc. Agr. S.r.l.		
131	Az. Agr. Dino Illuminati		
132	Brecciola srl		
133	Di Camillo Vini		
134	Platinum srl		
135	Az. Agr. Biotivinicola Pepe Stefania		
136	Az. Agr. Nicola Di Sipio Mastrangelo- Tenimenti del Grifone		
137	Soc. Agr. Rosarubra srl		
138			
139	Fattoria Bruno Nicodemi		



	Denominazione	Firme	Delega
155	Nic Tartaglia di Fasciani Mirvana		
156	CA' D'Abruzzo		
157	Az. Agr. Francesco Cerulli Irelli		
158	Az. Agr. Gioia del Sole di Qu Hua		
159	Soc. Coop. Agr. San Nicola		
160	Az. Agr. Paride D'Angelo		
	<b>Collegio Sindacale</b>	Firme	Delega
1	Gino Palmerio		
2	Lucia Rosato		
3	Francesco Falcone		



**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](mailto:bura@regione.abruzzo.it)  
Pec: [bura@pec.regione.abruzzo.it](mailto:bura@pec.regione.abruzzo.it)