Anno XLIX

REPUBBLICA ITALIANA

BOLLETTINO UFFICIALE
della REGIONE ABRUZZO

Direzione, Redazione e Amministrazione: Ufficio BURA

Speciale N. XX del 3 Aprile 2019

MODIFICHE DISCIPLINARI DI PRODUZIONE VINI DOP E IGP REGIONE ABRUZZO

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
Servizi online Tel. 0862/363206

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

DIRIGENZIALI

GIUNTA REGIONALE

DIPARTIMENTO POLITICHE DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA PESCA
SERVIZIO PROMOZIONE DELLE FILIERE

DETERMINAZIONE 21.02.2019, N. DPD019/42

Regolamento (UE) n. 1308/2013 e Regolamento delegato (UE) 2019/33 – Legge n. 238/2016 – 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. Pubblicazione istanza di modifica ordinaria dei disciplinari di produzione delle Denominazioni di Origine Protetta (DOP/DOC): Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo e Abruzzo. Pubblicazione istanza di modifica unionale relativa al riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta (IGP/IGT) "Terre abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo". 4

DETERMINAZIONE 22.02.2019, N. DPD019/47

Regolamento (UE) n. 1308/2013 e Regolamento delegato (UE) 2019/33 - Legge n. 238/2016 - 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. Pubblicazione istanza di modifica unionale relativa al disciplinare di produzione della DOC "Montepulciano d'Abruzzo - Sottozona Terre dei Vestini" finalizzata al riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Terre dei Vestini". 206

PARTE I

Leggi, Regolamenti, Atti della Regione e dello Stato

ATTI DELLA REGIONE

DETERMINAZIONI

DIRIGENZIALI

GIUNTA REGIONALE

DIPARTIMENTO POLITICHE DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA PESCA
SERVIZIO PROMOZIONE DELLE FILIERE

DETERMINAZIONE 21.02.2019, N. DPD019/42

Regolamento (UE) n. 1308/2013 e Regolamento delegato (UE) 2019/33 – Legge n. 238/2016 – 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. Pubblicazione istanza di modifica ordinaria dei disciplinari di produzione delle Denominazioni di Origine Protetta (DOP/DOC): Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo e Abruzzo. Pubblicazione istanza di modifica unionale relativa al riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta (IGP/IGT) "Terre abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo".

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 95 a 105;

VISTO il REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2019/33 DELLA COMMISSIONE del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione, ed abroga il regolamento (CE) n. 607/2009;

VISTO il REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2019/34 DELLA COMMISSIONE del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

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 con queste 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";

VISTE le note Mipaaft – PQAI 04 Prot. N. 0006694 del 30.01.2019 e Prot. N. 0009234 del 08.02.2019 relative alle disposizioni transitorie per la procedura nazionale;

VISTA la nota N. 84 del 14.02.2019, assunta in pari data al protocollo regionale al n. RA/48011/19, da trasmettere al MIPAAFT per il tramite della Regione Abruzzo, dal **Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo** tendente ad ottenere la modifica dei Disciplinari di Produzione delle Denominazioni di Origine Controllata (DOP/DOC): **Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo e Abruzzo,** nonché il riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta **"Terre abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo**" in sostituzione delle attuali IGT: Colline Pescaresi, Colline Teatine, Colline Frentane, Colli del Sangro, del vastese o Histonium, Terre di Chieti, Terre Aquilane o Terre de L'Aquila e Colli Aprutini (quest'ultima come da risultanze della riunione del 15.01.2019 presso la Regione Abruzzo), ai sensi dell'art. 105 del Regolamento (UE) n. 1308/2013, della Legge n. 238/2016 e del Decreto Ministeriale 07 novembre 2012;

VISTO, in particolare, l'articolo 6, comma 1, del Decreto Ministeriale 07 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;

DATO ATTO che l'istanza presentata dal Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo è finalizzata, al momento, alla sola pubblicazione sul BURAT delle proposte di modifica dei disciplinari **Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo e Abruzzo** ed al riconoscimento della IGP/IGT "**Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo**", riservandosi di inviare successivamente tutta la documentazione a supporto, così come previsto dal DM 07 novembre 2012;

PRESO ATTO, ai sensi dell'art. 2 e dell'art. 4 del Decreto 7 novembre 2012, che:

- il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, con sede legale in Ortona (CH) C.so Matteotti – Palazzo Corvo CAP 66026 – Codice Fiscale 91007620692 – PEC: consorzio-viniabruzzo@pec.it è soggetto legittimato alla presentazione della domanda;

la documentazione a supporto della domanda pur risultando incompleta è tuttavia sufficiente per la pubblicazione sul BURAT (Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo telematico) delle proposte di modifica/riconoscimento suddette;

-

CONSIDERATO che occorre procedere alla pubblicazione, sul Bollettino Ufficiale Telematico della Regione Abruzzo (BURAT), della istanza intesa ad ottenere la modifica dei Disciplinari di Produzione delle Denominazione di Origine Protetta (DOP/DOC): **Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo e Abruzzo**, finalizzate all'introduzione delle menzione superiore e l'inserimento di sottozone, nonché il riconoscimento della IGP/IGT "**Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo**", in sostituzione delle attuali otto indicazioni geografiche riconosciute per la regione

Abruzzo (Colline Pescaresi, Colline Teatine, Colline Frentane, Colli del Sangro, del vastese o Histonium, Terre di Chieti, Terre Aquilane o Terre de L'Aquila e Colli Aprutini), **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 e s.m.i. ;

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 presentata dal Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo in data 14.02.2019 (Prot. regionale N. RA/48011/19) intesa ad ottenere la modifica dei Disciplinari di Produzione delle Denominazione di Origine Protetta (DOP/DOC): **Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo e Abruzzo**, finalizzate all'introduzione delle menzione superiore e l'inserimento di sottozone, nonché il riconoscimento della IGP/IGT "**Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo**", in sostituzione delle attuali otto indicazioni geografiche riconosciute per la regione Abruzzo (Colline Pescaresi, Colline Teatine, Colline Frentane, Colli del Sangro, del vastese o Histonium, Terre di Chieti, Terre Aquilane o Terre de L'Aquila e Colli Aprutini), 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 MIPAAFT-UE **la modifica** dei Disciplinari di Produzione delle Denominazione di Origine Protetta (DOP/DOC): **Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo e Abruzzo**, finalizzate all'introduzione delle menzione superiore e l'inserimento di sottozone, nonché il **riconoscimento** della IGP/IGT "**Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo**", in sostituzione delle attuali otto indicazioni geografiche riconosciute per la regione Abruzzo (Colline Pescaresi, Colline Teatine, Colline Frentane, Colli del Sangro, del vastese o Histonium, Terre di Chieti, Terre Aquilane o Terre de L'Aquila e Colli Aprutini),;
3. **di precisare** che avverso alla proposta di modifica dei disciplinari e riconoscimento 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 Forestali e del Turismo – 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 le modifiche/riconoscimenti sopraccitati, 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;
6. **di precisare** che formano parte integrante e sostanziale del presente provvedimento:
   - **Nota** del Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo Prot. N.84 del 14.02.2019, assunta al protocollo n. RA/48011/19 del 14.02.2019, relativa alla richiesta di modifica dei disciplinari di produzione DO e riconoscimento IG**,** composta di n. 2 (due) facciate;
   - **Documento d'identità** Presidente Dott. Valentino Di Campli, composto di n. 1 (una) facciata.
   - **Testo a confronto** dei disciplinari della DOP/DOC: Montepulciano d'Abruzzo e relativi allegati (da n. 1 a n. 9), **composto di n. 67 (sessantasette) facciate**;
   - **Testo a confronto** dei disciplinari della DOP/DOC: Trebbiano d'Abruzzo e relativi allegati (da n. 1 a n. 5), **composto di n. 36 (quaranta) facciate**;
   - **Testo a confronto** dei disciplinari della DOP/DOC: Cerasuolo d'Abruzzo e relativi allegati (da n. 1 a n. 5), **composto di n. 35 (trentacinque) facciate**;

- **Testo a confronto** dei disciplinari della DOP/DOC: Abruzzo e relativi allegati (da n. 1 a n. 4), **composto di n. 53 (cinquantatre) facciate**;
- **Testo proposto** per il riconoscimento della IGP/IGT "Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo", **composto di n. 4 (quattro) facciate**;

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
VACAT
IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO
Dott. Antonio Di Paolo

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. 84 del 14.02.2019

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 filiere in ambito O.C.M.
Via Catullo n.17
65127 PESCARA

PEC: dpd019@pec.regione.abruzzo.it

OGGETTO: Domanda di modifica ordinaria disciplinari di produzione- Legge 12 dicembre 2016, n. 238 – Decreto 7 novembre 2012, Artt.4 e 10.

- Domanda di modifica delle denominazioni di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo DOC", "Cerasuolo d'Abruzzo DOC", "Trebbiano d'Abruzzo DOC", "Abruzzo DOC";
- Proposta di riconoscimento del disciplinare di produzione: "Terre Abruzzesi o Terre d'Abruzzo IGT" in sostituzione delle attuali IGT: Colline Pescaresi, Colline Teatine, Colline Frentane, Colli del Sangro, del Vastese o Histonium, Terre di Chieti, Terre Aquilane o Terre de L'Aquila – Colli Aprutini (Riunione Regione 15.01.2019).

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

- Per la DOC "Montepulciano d'Abruzzo" l'introduzione della menzione superiore e l'inserimento di ulteriori 5 nuove sottozone quali: "Colline Pescaresi", "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila", "Terre di Chieti" e "San Martino sulla Marruccina o San Martino".
- Per la DOC Trebbiano d'Abruzzo l'inserimento di ulteriori 5 nuove sottozone quali: "Colline Pescaresi", "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila", "Terre di Chieti" e "San Martino sulla Marruccina o San Martino".
- Per la DOC Cerasuolo d'Abruzzo l'inserimento di ulteriori 5 nuove sottozone quali: "Colline Pescaresi", "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila", "Terre di Chieti" e "San Martino sulla Marruccina o San Martino".
- Per la DOC Abruzzo l'inserimento di 4 nuove sottozone quali: "Colline Pescaresi", "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" e "Terre di Chieti".
- Per l'IGT il riconoscimento di un unico disciplinare IGT "Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo" in sostituzione delle attuali otto indicazioni geografiche tipiche.

La presente documentazione si invia ai fini della pubblicazione sul Bura.

Si allegano i disciplinari di produzione contenenti le proposte di modifica o riconoscimento, ed i relativi allegati riferiti alle sottozone.
Entro 20 giorni dalla presente codesto Consorzio provvederà ad inviare la documentazione a completamento dell'istanza.

Si resta a disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento e/o integrazione.

Con osservanza.

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

ALLEGATO 1

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" sottozona " Terre di Chieti"

Articolo 1
Denominazione e vini
La Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Terre di Chieti" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, specificazioni e menzioni**:**
bianco anche riserva;
rosso anche riserva;
rosato
Cococciola;
Cococciola superiore;
Montonico;
Montonico superiore;
Passerina;
Passerina superiore;
Pecorino;
Pecorino superiore.

Articolo 2
Base ampelografica
I vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnati dalla sottozona "Terre di Chieti" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia:
"Abruzzo" o "d'Abruzzo *bianco anche riserva:*
Trebbiano abruzzese e/o toscano o suoi sinonimi minimo 90 %.
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca anche aromatici e a bacca nera non aromatici, vinificati in bianco idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.
"Abruzzo" o "d'Abruzzo *rosso anche riserva:*
Montepulciano o suoi sinonimi: minimo 90 %.
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.
"Abruzzo" o "d'Abruzzo *rosato:*
Montepulciano: minimo 90%
Possono concorrere le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%;

La Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Terre di Chieti" con le specificazioni aggiuntive del nome di uno dei vitigni di cui all'art. 1, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno il 90% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3
Zona di produzione
La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo accompagnata dalla sottozona "Terre di Chieti" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di:
Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Civitella Messer Raimondo, Crecchio, Cupello, Dogliola, Fara Filiorum Petri, Fara San Martino, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gessopalena, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Guilmi, Lama dei Peligni, Lanciano, Lentella, Liscia, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Palombaro, Pennapiedimonte, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Pretoro, Rapino, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Roccascalegna, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Tornareccio, Torrevecchia Teatina, Treglio, Tufillo, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri, tutti in provincia di Chieti.

Articolo 4
Norme per la viticoltura
Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Terre di Chieti "di cui all' art. 1, debbono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati, le specifiche caratteristiche.
- Resa a ettaro e gradazione minima naturale
La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Terre di Chieti, di cui all'art. 1, sono le seguenti:

Vino/Tipologia	Resa uva/ha (ton.)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" bianco anche riserva	19	11,00
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" rosso anche riserva	18	12,00
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" rosato	18	11,00
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Cococciola	17	10,50
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Cococciola superiore	14	11,50
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Montonico	17	10,50

"Abruzzo" o "d'Abruzzo Montonico superiore	14	11,50
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Passerina	17	11,00
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Passerina superiore	14	12,00
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Pecorino	17	11,00
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Pecorino superiore	14	12,00

Articolo 5
Norme per la vinificazione
1.Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Terre di Chieti" di cui all' art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare di produzione (Allegato 1).
Tuttavia tali operazioni tenuto conto delle situazioni tradizionali, previa istruttoria della regione Abruzzo sono autorizzate anche in cantine situate nei territori provinciali limitrofi e che siano di pertinenza di aziende che in esse vinifichino, singolarmente o collettivamente, uve idonee alla produzione di "Abruzzo" o d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Terre di Chieti" ottenute da vigneti propri o in conduzione. (singola o collettiva).
2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Terre di Chieti" bianco, dopo quindici mesi di invecchiamento, a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia, può portare in etichetta la menzione "riserva".
Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" rosso accompagnata dalla sottozona "Terre di Chieti" rosso, dopo ventiquattro mesi di invecchiamento, a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia, di cui almeno sei mesi in botti di legno, può portare in etichetta la menzione "riserva".
All'atto della certificazione, trascorso il tempo di invecchiamento, il produttore può fare esplicita richiesta della menzione "riserva".
Per i vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Terre di Chieti" con l'indicazione di uno dei vitigni di cui all'articolo 1 seguiti dalla menzione "superiore" l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo
I vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Terre di Chieti" di cui all' art. 1 "all' atto dell' immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre di Chieti" *bianco:*
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fruttato, caratteristico, delicato, gradevole;
- sapore: secco, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre di Chieti" *bianco riserva:*
- colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;

- odore: intenso, elegante, persistente;
- sapore: secco equilibrato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre di Chieti" *rosso:*
- colore: rosso rubino anche intenso con possibili sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: corposo, secco, armonico, giustamente tannico, talora speziato con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre di Chieti" *rosso riserva:*
- colore: rosso rubino anche intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico delicato, persistente;
- sapore: secco corposo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 27 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre di Chieti" *rosato:*
- colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, di frutti rossi, floreale e spezie;
- sapore: secco, armonico anche di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre di Chieti" *Cococciola:*
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre di Chieti" *Cococciola superiore:*
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre di Chieti" *Montonico:*
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;

- sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre di Chieti" *Montonico superiore:*
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre di Chieti" *Passerina:*
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: gradevole, fresco, fiorale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre di Chieti" *Passerina superiore:*
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre di Chieti" *Pecorino:*
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre di Chieti" *Pecorino superiore:*
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: gradevole, fresco, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione
Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Terre di Chieti" di cui all' art. 1 è vietata l' aggiunta di

qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.
Caratteri e posizione in etichetta
Il nome della sottozona deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Abruzzo" o "d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori a quelli usati per la denominazione "Abruzzo" o "d'Abruzzo".
-E' consentito in combinazione con la sottozona, l'uso delle unità geografiche aggiuntive che facciano riferimento ad aree geografiche sovracomunali, comuni e/o frazioni e/o contrade di seguito indicati, alle condizioni previste dalle disposizioni nazionali vigenti di cui all' allegato elenco positivo (vedi allegato della lista positiva).
Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.
- *Vigna*
Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla indicazione "Terre di Chieti" di cui all' art. 1, può essere utilizzata la menzione "vigna".

Articolo 8
Confezionamento
I vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Terre di Chieti" di cui all' art. 1, possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro con abbigliamento consono al loro carattere di pregio e della capacità di 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri e tutti i formati speciali compresi tra 6 e 27 litri.
È consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona e del tappo a strappo.

Allegato al disciplinare di produzione della sottozona Terre di Chieti
Elenco positivo delle Unità Geografiche Aggiuntive

1. Colline Teatine o Teatino;
2. Colline Marruccine o Marruccino;
3. Colline Frentane o Frentania o Frentano;
4. Colline del Sangro;
5. Colline del Vastese o Hystonium.

ALLEGATO 2

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" sottozona " Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila"

Articolo 1
Denominazione e vini
La Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, specificazioni e menzioni**:**
bianco anche riserva;
rosso anche riserva;
rosato
Cococciola;
Cococciola superiore;
Montonico;
Montonico superiore;
Passerina;
Passerina superiore;
Pecorino;
Pecorino superiore.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnati dalla sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia:
"Abruzzo" o "d'Abruzzo *bianco anche riserva:*
Trebbiano abruzzese e/o toscano o suoi sinonimi minimo 90 %.
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca anche aromatici e a bacca nera non aromatici, vinificati in bianco idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo *rosso anche riserva:*
Montepulciano o suoi sinonimi: minimo 90 %.
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo *rosato:*
Montepulciano: minimo 90%
Possono concorrere le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%;

La Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" con le specificazioni aggiuntive del nome di uno dei vitigni di cui all'art. 1, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno il 90% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo,

idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.
I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3
Zona di produzione
La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo accompagnata dalla sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di:
Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvecchio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Corfinio, Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Morino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito, tutti in provincia di L'Aquila.

Articolo 4
Norme per la viticoltura
Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila "di cui all' art. 1, debbono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati, le specifiche caratteristiche.
- Resa a ettaro e gradazione minima naturale
La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila, di cui all'art. 1, sono le seguenti:

Vino/Tipologia	Resa uva/ha (ton.)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" bianco anche riserva	16	11,00
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" rosso anche riserva	16	12,00
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" rosato	16	11,00
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Cococciola	15	10,50
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Cococciola superiore	13	11,50
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Montonico	15	10,50
"Abruzzo" o "d'Abruzzo Montonico superiore	14	11,50
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Passerina	15	11,00

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Passerina superiore	13	12,00
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Pecorino	15	11,00
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Pecorino superiore	13	12,00

Articolo 5
Norme per la vinificazione
1.Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" di cui all' art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare di produzione (Allegato 2).
Tuttavia tali operazioni tenuto conto delle situazioni tradizionali, previa istruttoria della regione Abruzzo sono autorizzate anche in cantine situate nei territori provinciali limitrofi e che siano di pertinenza di aziende che in esse vinifichino, singolarmente o collettivamente, uve idonee alla produzione di "Abruzzo" o d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" ottenute da vigneti propri o in conduzione. (singola o collettiva).
2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" bianco, dopo quindici mesi di invecchiamento, a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia, può portare in etichetta la menzione "riserva".
Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" rosso accompagnata dalla sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" rosso, dopo ventiquattro mesi di invecchiamento, a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia, di cui almeno sei mesi in botti di legno, può portare in etichetta la menzione "riserva".
All'atto della certificazione, trascorso il tempo di invecchiamento, il produttore può fare esplicita richiesta della menzione "riserva".
Per i vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" con l'indicazione di uno dei vitigni di cui all'articolo 1 seguiti dalla menzione "superiore" l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo
I vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" di cui all' art. 1 "all' atto dell' immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" *bianco:*
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fruttato, caratteristico, delicato, gradevole;
- sapore: secco, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" *bianco riserva:*
- colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
- odore: intenso, elegante, persistente;
- sapore: secco equilibrato, caratteristico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" *rosso:*
- colore: rosso rubino anche intenso con possibili sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: corposo, secco, armonico, giustamente tannico, talora speziato con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" *rosso riserva:*
- colore: rosso rubino anche intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico delicato, persistente;
- sapore: secco corposo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 27 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" *rosato:*
- colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, di frutti rossi, floreale e spezie;
- sapore: secco, armonico anche di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" *Cococciola:*
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" *Cococciola superiore:*
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" *Montonico:*
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" *Montonico superiore:*
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" *Passerina:*
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: gradevole, fresco, fiorale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" *Passerina superiore:*
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" *Pecorino:*
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" *Pecorino superiore:*
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: gradevole, fresco, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione
Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" di cui all' art. 1 è vietata l' aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

Caratteri e posizione in etichetta

Il nome della sottozona deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Abruzzo" o "d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori a quelli usati per la denominazione "Abruzzo" o "d'Abruzzo".
-E' consentito in combinazione con la sottozona, l'uso delle unità geografiche aggiuntive che facciano riferimento ad aree geografiche sovracomunali, comuni e/o frazioni e/o contrade di seguito indicati, alle condizioni previste dalle disposizioni nazionali vigenti di cui all' allegato elenco positivo (vedi allegato lista positiva).
Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.
- Vigna
Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla indicazione "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" di cui all' art. 1, può essere utilizzata la menzione "vigna".

Articolo 8
Confezionamento
I vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" di cui all' art. 1, possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro con abbigliamento consono al loro carattere di pregio e della capacità di 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri e tutti i formati speciali compresi tra 6 e 27 litri.
È consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona e del tappo a strappo.

ALLEGATO 3

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" sottozona " Colline Pescaresi"

Articolo 1
Denominazione e vini
La Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Colline Pescaresi" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, specificazioni e menzioni**:**
bianco anche riserva;
rosso anche riserva;
rosato
Cococciola;
Cococciola superiore;
Montonico;
Montonico superiore;
Passerina;
Passerina superiore;
Pecorino;
Pecorino superiore.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnati dalla sottozona "Colline Pescaresi" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia:
"Abruzzo" o "d'Abruzzo *bianco anche riserva:*
Trebbiano abruzzese e/o toscano o suoi sinonimi minimo 90 %.
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca anche aromatici e a bacca nera non aromatici, vinificati in bianco idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo *rosso anche riserva:*
Montepulciano o suoi sinonimi: minimo 90 %.
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo *rosato:*
Montepulciano: minimo 90%
Possono concorrere le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%;

La Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Colline Pescaresi" con le specificazioni aggiuntive del nome di uno dei vitigni di cui all'art. 1, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno il 90% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3
Zona di produzione
La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo accompagnata dalla sottozona "Colline Pescaresi" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di:
Abbateggio, Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecorvino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, Salle, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco Casauria, Torre de' Passeri, Turrivalignani, Vicoli, tutti in provincia di Pescara.

Articolo 4
Norme per la viticoltura
Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Colline Pescaresi "di cui all' art. 1, debbono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati, le specifiche caratteristiche.
- Resa a ettaro e gradazione minima naturale
La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Colline Pescaresi, di cui all'art. 1, sono le seguenti:

Vino/Tipologia	Resa uva/ha (ton.)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" bianco anche riserva	17	11,00
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" rosso anche riserva	16	12,00
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" rosato	16	11,00
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Cococciola	16	10,50
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Cococciola superiore	14	11,50
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Montonico	16	10,50
"Abruzzo" o "d'Abruzzo Montonico superiore	14	11,50
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Passerina	15	11,00
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Passerina superiore	13	12,00

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Pecorino	16	11,00
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Pecorino superiore	14	12,00

Articolo 5
Norme per la vinificazione
1.Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Colline Pescaresi" di cui all' art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare di produzione (Allegato 3).
Tuttavia tali operazioni tenuto conto delle situazioni tradizionali, previa istruttoria della regione Abruzzo sono autorizzate anche in cantine situate nei territori provinciali limitrofi e che siano di pertinenza di aziende che in esse vinifichino, singolarmente o collettivamente, uve idonee alla produzione di "Abruzzo" o d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Colline Pescaresi" ottenute da vigneti propri o in conduzione. (singola o collettiva).
2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Colline Pescaresi" bianco, dopo quindici mesi di invecchiamento, a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia può portare in etichetta la menzione "riserva".
Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" rosso accompagnata dalla sottozona "Colline Pescaresi" rosso, dopo ventiquattro mesi di invecchiamento, a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia, di cui almeno sei mesi in botti di legno, può portare in etichetta la menzione "riserva".
All'atto della certificazione, trascorso il tempo di invecchiamento, il produttore può fare esplicita richiesta della menzione "riserva".
Per i vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Colline Pescaresi" con l'indicazione di uno dei vitigni di cui all'articolo 1 seguiti dalla menzione "superiore" l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo
I vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Colline Pescaresi" di cui all' art. 1 "all' atto dell' immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Pescaresi" *bianco:*
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fruttato, caratteristico, delicato, gradevole;
- sapore: secco, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Pescaresi" *bianco riserva:*
- colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
- odore: intenso, elegante, persistente;
- sapore: secco equilibrato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Pescaresi" *rosso:*
- colore: rosso rubino anche intenso con possibili sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: corposo, secco, armonico, giustamente tannico, talora speziato con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Pescaresi" *rosso riserva:*
- colore: rosso rubino anche intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico delicato, persistente;
- sapore: secco corposo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 27 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Pescaresi" *rosato:*
- colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, di frutti rossi, floreale e spezie;
- sapore: secco, armonico anche di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Pescaresi" *Cococciola:*
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Pescaresi" *Cococciola superiore:*
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Pescaresi" *Montonico:*
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Pescaresi" *Montonico superiore:*
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Pescaresi" *Passerina:*
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: gradevole, fresco, fiorale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Pescaresi" *Passerina superiore:*
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Pescaresi" *Pecorino:*
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Pescaresi" *Pecorino superiore:*
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: gradevole, fresco, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione
Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Colline Pescaresi" di cui all' art. 1 è vietata l' aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.
Caratteri e posizione in etichetta
Il nome della sottozona deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Abruzzo" o "d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori a quelli usati per la denominazione "Abruzzo" o "d'Abruzzo".

-E' consentito in combinazione con la sottozona, l'uso delle unità geografiche aggiuntive che facciano riferimento ad aree geografiche sovracomunali, comuni e/o frazioni e/o contrade di seguito indicati, alle condizioni previste dalle disposizioni nazionali vigenti di cui all' allegato elenco positivo (~~vedi allegato lista positiva).~~
Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.
- Vigna
Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla indicazione "Colline Pescaresi" di cui all' art. 1, può essere utilizzata la menzione "vigna".

Articolo 8
Confezionamento
I vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Colline Pescaresi" di cui all' art. 1, possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro con abbigliamento consono al loro carattere di pregio e della capacità di 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri e tutti i formati speciali compresi tra 6 e 27 litri.
È consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona e del tappo a strappo.

ALLEGATO 4

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" sottozona " Colline Teramane"

Articolo 1
Denominazione e vini
La Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Colline Teramane" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, specificazioni e menzioni**:**
bianco anche riserva;
rosso anche riserva;
rosato
Cococciola;
Cococciola superiore;
Montonico;
Montonico superiore;
Passerina;
Passerina superiore;
Pecorino;
Pecorino superiore.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnati dalla sottozona "Colline Teramane" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia:
"Abruzzo" o "d'Abruzzo *bianco anche riserva:*
Trebbiano abruzzese e/o toscano o suoi sinonimi minimo 90 %.
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca anche aromatici e a bacca nera non aromatici, vinificati in bianco idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo *rosso anche riserva:*
Montepulciano o suoi sinonimi: minimo 90 %.
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo *rosato:*
Montepulciano: minimo 90%
Possono concorrere le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%;

La Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Colline Teramane" con le specificazioni aggiuntive del nome di uno dei vitigni di cui all'art. 1, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno il 90% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3
Zona di produzione
La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo accompagnata dalla sottozona "Colline Teramane" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di:
Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campli, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morrodoro, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e la frazione di Trignano del comune Isola del Gran Sasso, tutti in provincia di Teramo.

Articolo 4
Norme per la viticoltura
Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Colline Teramane "di cui all' art. 1, debbono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati, le specifiche caratteristiche.
- Resa a ettaro e gradazione minima naturale
La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Colline Teramane, di cui all'art. 1, sono le seguenti:

Vino/Tipologia	Resa uva/ha (ton.)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" bianco anche riserva	17	11,00
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" rosso anche riserva	16	12,00
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" rosato	16	11,00
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Cococciola	16	10,50
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Cococciola superiore	14	11,50
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Montonico	16	10,50
"Abruzzo" o "d'Abruzzo Montonico superiore	14	11,50
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Passerina	15	11,00
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Passerina superiore	13	12,00

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Pecorino	16	11,00
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Pecorino superiore	14	12,00

Articolo 5
Norme per la vinificazione
1.Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Colline Teramane" di cui all' art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare di produzione (Allegato 4).
Tuttavia tali operazioni tenuto conto delle situazioni tradizionali, previa istruttoria della regione Abruzzo sono autorizzate anche in cantine situate nei territori provinciali limitrofi e che siano di pertinenza di aziende che in esse vinifichino, singolarmente o collettivamente, uve idonee alla produzione di "Abruzzo" o d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Colline Teramane" ottenute da vigneti propri o in conduzione. (singola o collettiva).
2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Colline Teramane" bianco, dopo quindici mesi di invecchiamento, a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia può portare in etichetta la menzione "riserva".
Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" rosso accompagnata dalla sottozona "Colline Teramane" rosso, dopo ventiquattro mesi di invecchiamento, a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia, di cui almeno sei mesi in botti di legno, può portare in etichetta la menzione "riserva".
All'atto della certificazione, trascorso il tempo di invecchiamento, il produttore può fare esplicita richiesta della menzione "riserva".
Per i vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Colline Teramane" con l'indicazione di uno dei vitigni di cui all'articolo 1 seguiti dalla menzione "superiore" l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo
I vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Colline Teramane" di cui all' art. 1 "all' atto dell' immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Teramane" *bianco:*
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fruttato, caratteristico, delicato, gradevole;
- sapore: secco, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Teramane" *bianco riserva:*
- colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
- odore: intenso, elegante, persistente;
- sapore: secco equilibrato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Teramane" *rosso:*
- colore: rosso rubino anche intenso con possibili sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: corposo, secco, armonico, giustamente tannico, talora speziato con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Teramane" *rosso riserva:*
- colore: rosso rubino anche intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico delicato, persistente;
- sapore: secco corposo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 27 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Teramane" *rosato:*
- colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, di frutti rossi, floreale e spezie;
- sapore: secco, armonico anche di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Teramane" *Cococciola:*
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Teramane" *Cococciola superiore:*
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Teramane" *Montonico:*
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Teramane" *Montonico superiore:*
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Teramane" *Passerina:*
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: gradevole, fresco, fiorale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Teramane" *Passerina superiore:*
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Teramane" *Pecorino:*
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" "Colline Teramane" *Pecorino superiore:*
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: gradevole, fresco, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione
Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Colline Teramane" di cui all' art. 1 è vietata l' aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.
Caratteri e posizione in etichetta
Il nome della sottozona deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Abruzzo" o "d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori a quelli usati per la denominazione "Abruzzo" o "d'Abruzzo".

-E' consentito in combinazione con la sottozona, l'uso delle unità geografiche aggiuntive che facciano riferimento ad aree geografiche sovracomunali, comuni e/o frazioni e/o contrade di seguito indicati, alle condizioni previste dalle disposizioni nazionali vigenti di cui all' allegato elenco positivo (vedi allegato lista positiva).
Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.
- *Vigna*
Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla indicazione "Colline Teramane" di cui all' art. 1, può essere utilizzata la menzione "vigna".

Articolo 8
Confezionamento
I vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Colline Teramane" di cui all' art. 1, possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro con abbigliamento consono al loro carattere di pregio e della capacità di 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri e tutti i formati speciali compresi tra 6 e 27 litri.
È consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona e del tappo a strappo.

Allegato al disciplinare di produzione della sottozona Colline Teramane
Elenco positivo delle Unità Geografiche Aggiuntive

1. Colli Aprutini;

Testo Vigente	Proposta di modifica
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "ABRUZZO" Approvato con D.M. 9.08.2010 G.U. 196 – 23.08.2010 Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011 - Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf -Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 3.10.2012 G.U. 245 – 19.10.2012 - Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf - Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 7.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf - Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 22.12.2014 G.U. 10 – 14.01.2015 - Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf - Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA ABRUZZO O "**d'ABRUZZO"** OMISSIS
Articolo 1 *Denominazione e vini* La Denominazione di origine controllata "Abruzzo" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Abruzzo" bianco; "Abruzzo" rosso; "Abruzzo" passito bianco; "Abruzzo" passito rosso; "Abruzzo" spumante bianco; "Abruzzo" spumante rosé; "Abruzzo" Cococciola; "Abruzzo" Cococciola superiore; ~~"Abruzzo" Malvasia;~~ ~~"Abruzzo" Malvasia superiore;~~ "Abruzzo" Montonico; "Abruzzo" Montonico superiore; "Abruzzo" Passerina; "Abruzzo" Passerina superiore; "Abruzzo" Pecorino; "Abruzzo" Pecorino superiore.	**Articolo 1** *Denominazione e vini* 1.La denominazione di origine controllata "Abruzzo" o **d'Abruzzo anche seguito dalle menzioni superiore e riserva per le sottozone che le prevedono espressamente** è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Abruzzo" **o "d'Abruzzo"** bianco**;** "Abruzzo" **o "d'Abruzzo"** rosso; **"Abruzzo" o "d'Abruzzo" rosato;** "Abruzzo" **o "d'Abruzzo"** passito bianco **(categoria vino);** "Abruzzo" **"d'Abruzzo"** passito rosso (**categoria vino**); "Abruzzo" **o "d'Abruzzo"** spumante bianco (**metodo classico e metodo italiano o charmat, categoria vino spumante e vino spumante di qualità**); "Abruzzo" **o "d'Abruzzo"** spumante rosé (**metodo classico e metodo italiano o charmat, categoria vino spumante e vino spumante di qualità**); "Abruzzo" **o "d'Abruzzo"** Cococciola **anche spumante (categoria vino spumante e vino spumante di qualità**);

	"Abruzzo" **o "d'Abruzzo"** Montonico **anche spumante (categoria vino spumante e spumante di qualità**); "Abruzzo" **o "d'Abruzzo"** Passerina **anche spumante (categoria vino spumante e spumante di qualità);** "Abruzzo" **o "d'Abruzzo"** Pecorino **anche spumante (categoria vino spumante e spumante di qualità**). **2.La denominazione di origine controllata "Abruzzo" è altresì riservata ai vini designati con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli previsti al comma precedente.** **3.Le sottozone "Colline Teramane", "Colline Pescaresi", "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" e "Terre di Chieti" sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione**.
Articolo 2 *Base ampelografica* I vini della Denominazione di origine controllata "Abruzzo" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia: *"Abruzzo" bianco:* Trebbiano abruzzese e/o toscano: minimo ~~50%~~. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca ~~non aromatici~~ idonei alla coltivazione perla regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del ~~50%~~, ~~presenti in ambito aziendale;~~ *"Abruzzo" rosso:* Montepulciano: minimo ~~80%~~. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del ~~20%,~~ ~~presenti in ambito aziendale;~~	**Articolo 2** *Base ampelografica* I vini della denominazione di origine controllata "Abruzzo" o **d'Abruzzo** devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia: *"Abruzzo" bianco:* Trebbiano abruzzese e/o toscano **o suoi sinonimi** minimo **85%.** Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca **anche aromatici e a bacca nera non aromatici vinificati in bianco** idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente**, fino ad un massimo del 15% ad esclusione dei vitigni aromatici che potranno concorrere complessivamente nella misura massima del 10%**; *"Abruzzo" rosso:* Montepulciano **o suoi sinonimi:** minimo **85 %.** Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del ~~20~~ **15%**~~;~~

	"Abruzzo" rosato: **Montepulciano o suoi sinonimi: minimo 85%. Possono concorrere le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%;**
"Abruzzo" passito bianco: Malvasia, Moscato, Passerina, Pecorino, Riesling, Sauvignon, Traminer da soli o congiuntamente: minimo 60%. Possono concorrere le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%, ~~presenti in ambito aziendale~~;	*"Abruzzo" passito bianco:* Malvasia, Moscato, Passerina, Pecorino, Riesling, Sauvignon, Traminer, **Trebbiano abruzzese e/o toscano,** da soli o congiuntamente: minimo 60%. Possono concorrere le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%~~;~~
"Abruzzo" passito rosso: Montepulciano: minimo ~~60%~~. Possono concorrere le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo,da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%, ~~presenti in ambito aziendale~~;	*"Abruzzo" passito rosso:* Montepulciano **o suoi sinonimi:** minimo **85%.** Possono concorrere le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del **15**%;
"Abruzzo" spumante bianco: Chardonnay, Cococciola, Montonico, Passerina, Pecorino, Pinot nero da soli o congiuntamente: minimo 60%. Possono concorrere le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%, ~~presenti in ambito aziendale~~;	*"Abruzzo" spumante bianco:* **Trebbiano abruzzese e/o toscano**, Chardonnay, Cococciola, Montonico, Passerina, Pecorino, Pinot nero, da soli o congiuntamente: fino ad un minimo del 60%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a **bacca bianca anche aromatici e a bacca nera non aromatici vinificati in bianco** idonei a alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 40 **% ad esclusione dei vitigni aromatici che potranno concorrere complessivamente nella misura del massima del 10%**;
"Abruzzo" spumante rosé: Montepulciano, Pinot nero da soli o congiuntamente: minimo 60%. Possono concorrere le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%, ~~presenti in ambito aziendale~~;	*"Abruzzo" spumante rosé:* Montepulciano, Pinot nero da soli o congiuntamente: minimo 60%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a **bacca bianca e a bacca nera** idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%;
La ~~D~~enominazione di origine controllata "Abruzzo" con le specificazioni aggiuntive del nome di uno dei vitigni ed eventuali menzioni aggiuntive di cui all'art. 1, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.	La denominazione di origine controllata "Abruzzo" o "**d'Abruzzo**" con le specificazioni aggiuntive del nome di uno dei vitigni di cui all'art. 1, è riservata ai vini e **vini spumanti** ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere altri vitigni, ~~a bacca di colore analogo,~~ idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, ~~presenti in ambito aziendale~~, fino ad un massimo del 15%.	Possono concorrere altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, fino ad un massimo del 15%. **La denominazione di origine controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo compresi fra quelli di cui all'articolo 1, comma 1, è consentita a condizione che:** **- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;** **- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione e colore;** **- il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque non superiore al 15% del totale**.
I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.	I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.
Articolo 3 *Zona di produzione* ~~Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di origine controllata "Abruzzo" devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari o pedemontane comprese in tutto o in parte nei territori dei comuni di seguito elencati.~~ (capoverso spostato all'art.4) ~~Sono da escludere i terreni siti nei fondovalle ed in zone umide nonché quelli adiacenti a fiumi o torrenti.~~	**Articolo 3** *Zona di produzione delle uve~~.~~*
La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Abruzzo" comprende i comuni di: 1) in provincia di Chieti: Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Civitella Messer Raimondo, Crecchio, Cupello, Dogliola, Fara Filiorum Petri, Fara San Martino, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gessopalena, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Guilmi, Lama dei Peligni,	La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o "**d'Abruzzo**" comprende **i terreni dell'intero territorio amministrativo** dei comuni di 1) in provincia di Chieti: Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Civitella Messer Raimondo, Crecchio, Cupello, Dogliola, Fara Filiorum Petri, Fara San Martino, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gessopalena, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Guilmi, Lama dei Peligni,

Lanciano, Lentella, Liscia, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Palombaro, Pennapiedimonte, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Pretoro, Rapino, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Roccascalegna, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Tornareccio, Torrevecchia Teatina, Treglio, Tufillo, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri; 2) in provincia di L'Aquila: Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvecchio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Corfinio, Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Morino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito. 3) in provincia di Pescara: Abbateggio, Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecorvino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, Salle, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco Casauria, Torre de' Passeri, Turrivalignani, Vicoli; 4) in provincia di Teramo: Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campli, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morrodoro, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e la	Lanciano, Lentella, Liscia, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Palombaro, Pennapiedimonte, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Pretoro, Rapino, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Roccascalegna, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Tornareccio, Torrevecchia Teatina, Treglio, Tufillo, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri; 2) in provincia di L'Aquila: Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvecchio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Corfinio, Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Morino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito. 3) in provincia di Pescara: Abbateggio, Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecorvino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, Salle, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco Casauria, Torre de' Passeri, Turrivalignani, Vicoli; 4) in provincia di Teramo: Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campli, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morrodoro, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e la

frazione di Trignano del comune Isola del Gran Sasso. ~~Detta zona è così delimitata:~~ ~~Dalla foce del Fiume Tronto, coincidente con limite regionale, si prosegue verso ovest lungo il confine comunale di Martinsicuro, Colonnella, Controguerra, Ancarano, S. Egidio alla Vibrata e Civitella del Tronto sino ad incontrare il limite di Valle Castellana. Da qui si procede verso sud seguendo i limiti comunali di Civitella del Tronto, Campli, Teramo, Montorio al Vomano, Tossicia, Colledara sino ad incontrare la strada provinciale che si segue passando per la frazione di Trignano di Isola del Gran Sasso, proseguendo sino al limite comunale di Castel Castagna a quota 273. Si procede verso est sui limiti comunali di Castel Castagna e Bisenti fino all'incrocio con il limite provinciale di Pescara. In direzione sud-ovest si prosegue sul limite comunale di Penne e per un breve tratto su quello di Farindola sino ad incontrare a quota 760 la mulattiera, prima, e la carreggiabile, dopo, che passando per quota 695 e 700, incontra la strada provinciale per Farindola. ~~Da qui si procede in direzione Farindola passando per il centro abitato, si prende poi la strada provinciale Farindola-Montebello di Bertona e Montebello-Vestea e si prosegue fino al limite comunale di Civitella-Casanova a quota 631. Si prosegue verso sud-ovest sui limiti comunali di Civitella-Casanova fino ad incontrare la strada provinciale per Civitella-Casanova paese che si segue sino ad incontrare il limite comunale in prossimità di Casale della Guardia. Da qui si prosegue verso sud-ovest lungo il confine comunale di Vicoli fino all'incrocio del limite comunale di Brittoli con la strada Brittoli-Vicoli a quota 553 che si segue passando per Brittoli sino all'abitato di San Vito; da qui si prosegue lunga la carrareccia che passa per Fonte Canale e porta a Boragna.~~ ~~Da Boragna la delimitazione si identifica con il sentiero che porta a Pezzigliari, a quota 443, fino ad incontrare il limite comunale di Corvara e da qui prosegue lungo il confine comunale prima e provinciale dopo (L'Aquila-Pescara) sino in località Monte Picca. Da qui, in direzione ovest, si prosegue lungo il confine provinciale sino ad incontrare, in prossimità Case Arduini, il sentiero che in direzione nord-est passa per quota 459, 528, e 485 in comune di Villa S. Lucia. Da qui si~~	frazione di Trignano del comune Isola del Gran Sasso.

~~prosegue in direzione nord, prima lungo il sentiero e dopo lungo il crinale in località Valle S. Giacomo toccando quota 500 e 763, fino ad incontrare la strada provinciale Corvara-Brittoli in località Croce di Forca a quota 928. Da detto punto, sito nelle vicinanze del Km 47 della suddetta strada provinciale si prosegue lungo la medesima in direzione Scarafano, sino ad incontrare al Km 44 il confine comunale. Si prosegue in territorio di Villa S. Lucia lungo detta strada provinciale in direzione Ofena sino al bivio Ofena-Villa S. Lucia. Dal bivio, sito in prossimità di Coste Pastine a quota 685, si prosegue in direzione nord-ovest lungo tutto il confine comunale di Ofena sino ad incontrare il limite comunale di Castel Vecchio Calvisio-Capestrano a quota 636. Si prosegue lungo il confine comunale di Capestrano, passando per località Monte Rotondo, sino ad incontrare il limite provinciale L'Aquila-Pescara a quota 573. Da qui si prosegue, in direzione sud, lungo il confine provinciale sino ad incontrare in località Vallone Grande il limite comunale di Vittorito a quota 650. Si prosegue lungo i limiti comunali di Vittorito, Molina Aterno, Acciano, Tione degli Abruzzi, Fontecchio, Fagnano Alto, San Demetrio ne' Vestini, Poggio Picenze e Sant'Eusanio Forconese sino ad incontrare, in località Vicicone a quota 564, la strada per Tussillo-Villa S. Angelo. Da qui si prosegue in direzione sud-est lungo detta strada fino ad incontrare il limite comunale di S. Eusanio Forconese-Villa S. Angelo a quota 619. Si prosegue lungo i limiti comunali di Villa S. Angelo, Stiffe, Fagnano Alto, Fontecchio, Tione degli Abruzzi sino ad incontrare la strada Goriano Valli - Secinaro nelle vicinanze di Colle Bufamea quota 864. Da qui, in direzione sud-ovest si prosegue lungo la strada passando per Secinaro e Gagliano Aterno sino ad incontrare il limite di Castelvecchio Subequo. Da qui si prosegue lungo i limiti comunali di Castelvecchio Subequo, Castel di Ieri, Goriano Sicoli, Prezza, Bugnara. Si prosegue lungo il confine comunale di Bugnara sino ad incontrare la strada provinciale Anversa degli Abruzzi-Bugnara-Pettorano sul Gizio (Strada Sannita) in prossimità del Km 11. Da qui, in direzione Bugnara, si prosegue lungo la provinciale, si oltrepassa il centro abitato di Bugnara, il territorio di Introdacqua, le località Mastroiacovo e Vallelarga sino ad incontrare in~~	

~~prossimità dell'innesto con la SS n.17 (Km. 106,600) l'asse ferroviario Sulmona-Roccaraso. Si segue il tracciato ferroviario in direzione Pettorano sul Gizio, si supera il centro abitato e si prosegue sino ad incontrare il confine comunale di Sulmona. Si procede, in direzione nord-est, lungo detto confine e quello di Pacentro sino all'incrocio con la strada provinciale Cansano-Pacentro in prossimità del Km. 7. Si segue la provinciale in direzione Pacentro, si passa per il centro abitato e si prosegue sino ad incontrare di nuovo il confine comunale di Sulmona. Da qui, in direzione nord-est, si prosegue lungo il confine comunale fino ad incontrare il sentiero che da quota 899 porta a quota 489 in prossimità della località Tiro a Segno. Si prosegue, in direzione nord-est, lungo la mulattiera che passa per quota 502, 625, 794,747, 638, 550, 637, 525, 497 e 500 sino a toccare il confine comunale di Pratola Peligna. Si segue il confine comunale in direzione nord-est sino ad incontrare la mulattiera in località Ravara Bianca. Proseguendo in direzione nord-ovest lungo la mulattiera si toccano le quote 627 e 628, si interseca il confine comunale di Roccacasale, si prosegue toccando le quote 643, 571 e 612 dove si incontra il sentiero che porta sino al centro abitato di Roccacasale. Da qui, in direzione nord-ovest, si prosegue lungo la mulattiera che tocca le quote 458, 477, 505, si interseca il confine comunale di Corfinio, si prosegue per un breve tratto lungo detto confine, in direzione nord, sino ad incontrare il sentiero che, sempre in direzione nord, passa per quota 577 e dopo Monte Capo d'Acero tocca quota 609. Da qui si procede lungo il crinale che passa per Masseria Rotta Frattocola ed a quota 320 prosegue con il sentiero che, a quota 267, incontra il confine provinciale L'AquilaPescara e la SS n.5 Tiburtina Valeria in prossimità del Km. 177,800. In direzione Nord-Est si prosegue lungo il confine provinciale Pescara L'Aquila sino ad incontrare il limite comunale di Tocco da Casauria. Si prosegue lungo il limite comunale di Tocco da Casauria, sino ad incontrare il limite comunale di Salle, si prosegue detto limite sino ad incontrare a quota 662 la mulattiera che in direzione sud-est porta a Salle Vecchio passando per le quote 665, 677 e 605. Da qui, proseguendo per la mulattiera che tocca le quote 562,570, 580, incrocia il confine comunale a quota 645. Da qui~~	

~~si prosegue in direzione nord-est lungo il confine comunale di Salle, Bolognano, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Abbateggio, sino ad incontrare la strada Abbateggio-Caramanico nelle vicinanze del Vallone Carpeneto a quota 736. Da qui, in direzione nord-est si risale lungo detta strada per un breve tratto e proseguendo lungo il crinale a quota 700 e 610 si interseca di nuovo il confine comunale di Abbateggio-Roccamorice. Si prosegue in direzione nord lungo detto confine sino ad incontrare il limite comunale di Lettomanoppello a quota 223. Da qui in direzione sud- est si prosegue lungo il confine comunale Lettomanoppello-Roccamorice sino ad incontrare il limite provinciale Pescara-Chieti in località Triangolo. Si prosegue, in direzione nord-est, lungo il confine provinciale, coincidente con i limiti comunali di Lettomanoppello e Serramonacesca, sino ad incontrare sul limite comunale di quest'ultimo la strada provinciale Roccamontepiano-Pretoro a quota 586. Si procede lungo detta strada in direzione Pretoro, si oltrepassa il centro abitato, sino all'incrocio con la strada Pretoro-Fara Filiorum Petri in località Crocifisso., da qui in direzione sudest si prosegue lungo la strada che passando per Bocca di Valle giunge sino al centro abitato di Pennapiedimonte. Da qui, passando per la mulattiera che tocca le quote 490, 571 e 663 incontra il limite comunale Pennapiedimonte-Palombaro. Da qui, in direzione sud si prosegue lungo la carreggiabile che toccando le quote 665-722-744 interseca il confine comunale di Palombaro- Fara San Martino a quota 708. In direzione ovest, si segue per un breve tratto detto limite sino ad incontrare la carreggiabile che passando per quota 632, 558, 502, 493, e 475 incontra in località Convento la strada per il centro abitato di Fara San Martino. Oltrepassato il centro abitato, si prosegue lungo la SS 84 Fara San Martino - Lama dei Peligni, in direzione Lama dei Peligni si oltrepassa il centro abitato sino ad incontrare il limite comunale con Taranta Peligna in prossimità del Km 28.200. Da qui si procede lungo il confine comunale di Lama dei Peligni, sino ad incontrare la strada Torricella Peligna-Gessopalena in prossimità del Km 25.300. Da qui in direzione Gessopalena, si segue detta strada fino a giungere in località Coccioli a quota 594. Seguendo la mulattiera prima e il crinale dopo si incontra il limite comunale~~	

~~Gessopalena – Roccascalegna in prossimità del fiume Rio Secco. In direzione sud ovest si seguono i limiti comunali di Roccascalegna, Bomba, Tornareccio, Casalanguida, Guilmi, Carpineto Sinello, Liscia, Carunchio, Celenza sul Trigno sino ad incontrare il limite regionale, delimitato dal fiume Trigno, che si segue lungo i limiti comunali di Celenza sul Trigno, Tufillo, Dogliola, Fresagrandinara, Lentella, Cupello e San Salvo fino alla costa Adriatica per poi risalire lungo la costa medesima fino al limite regionale nord. Inoltre è compresa l'intera area delimitata dai confini amministrativi dei comuni di Balsorano, San Vincenzo Valle Roveto, Morino, Civita d'Antino, Civitella Roveto e Canistro in provincia de L'Aquila.~~	
Articolo 4 *Norme per la viticoltura* *- Condizioni naturali dell'ambiente.* Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione controllata "Abruzzo" 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 la produzione 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.~~ *- Densità d'impianto.* Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a ~~2000~~ 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. *- Forme di allevamento e sesti di impianto* Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona o comunque forme	**Articolo 4** *Norme per la viticoltura* *- Condizioni naturali dell'ambiente.* Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione controllata "Abruzzo" o **"d' Abruzzo**" 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, pertanto devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta**.** **Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.** **Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Abruzzo o "d'Abruzzo" devono essere ottenute da vigneti situati su terreni ubicati in zone collinari e montane fino ad una altitudine di 1000 metri s.l.m.** *- Densità d'impianto.* Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a **2400** 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. *- Forme di allevamento e sesti di impianto* Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona o comunque forme

atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.
La Regione può consentire forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.
- *Sistemi di potatura*
La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.
- *Forzatura, irrigazione.*
È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
- *Resa a ettaro e gradazione minima naturale*
La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata ~~e la gradazione minima naturale~~ per la produzione dei vini a Denominazione di origine controllata "Abruzzo", di cui all'art. 1, sono le seguenti:

Vino	Resa uva/ha (ton.)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
"Abruzzo" bianco	~~14~~	10,50
"Abruzzo" rosso	~~12~~	11,50
"Abruzzo" passito bianco	14	10,50
"Abruzzo" passito rosso	12	11,50
"Abruzzo" spumante charmat bianco e rosè	~~14~~	9,50
~~"Abruzzo" spumante metodo classico bianco e rosè~~	~~12~~	~~9,50~~

atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.
La Regione può consentire forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.
- *Sistemi di potatura*
La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.
- *Forzatura, irrigazione.*
È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
- *Resa a ettaro e gradazione minima naturale*
La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata **e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo** per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo", di cui all'art. 1, sono le seguenti:

Vino	Resa uva/ha (ton.)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
"Abruzzo" o **"d'Abruzzo"** bianco	**20**	10,50
"Abruzzo" o **"d'Abruzzo"** rosso	**18,5**	11,50
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" rosato	**18,5**	**10,50**
"Abruzzo" o **"d'Abruzzo"** passito bianco	14	10,50
"Abruzzo" o **"d'Abruzzo"** passito rosso	12	11,50
"Abruzzo" o **"d'Abruzzo" spumante bianco anche con la specificazione di vitigno**	**20**	**9,00**
"Abruzzo" o **"d'Abruzzo" spumante rosè**	**18,5**	**9,00**

"Abruzzo" Cococciola	~~14~~	10,50	"Abruzzo" o **"d'Abruzzo"** Cococciola	**18**	10,50
~~"Abruzzo" Cococciola superiore~~	~~12~~	~~11,00~~			
~~"Abruzzo" Malvasia~~	~~14~~	~~10,50~~			
~~"Abruzzo" Malvasia superiore~~	~~12~~	~~11,00~~			
"Abruzzo" Montonico	~~12~~	10,50	"Abruzzo" o **"d'Abruzzo"** Montonico	**18**	10,50
~~"Abruzzo" Montonico superiore~~	~~10~~	~~11,00~~			
"Abruzzo" Passerina	~~14~~	11,00	"Abruzzo" o **"d'Abruzzo"** Passerina	**18**	11,00
~~"Abruzzo" Passerina superiore~~	~~12~~	~~11,50~~			
"Abruzzo" Pecorino	~~14~~	11,00	"Abruzzo" o **"d'Abruzzo"** Pecorino	**18**	11,00
~~"Abruzzo" Pecorino superiore~~	~~12~~	~~11,50~~			

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite. Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.

~~Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro ammessa è:~~

~~I e II anno: 0;~~

~~III anno e successivi: 100%.~~

~~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.~~

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite. Nelle in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o **"d'Abruzzo"** devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.

-Per la produzione dei vini "Abruzzo" o d'Abruzzo" bianco passito e rosso passito si

	dovrà attuare la cernita delle uve in vigneto, secondo gli usi tradizionali mettendo a riposo un quantitativo di uve non superiore alla produzione massima prevista ad ettaro. I rimanenti quantitativi di uva fino al raggiungimento del limite massimo del bianco e del rosso, potranno essere presi in carico per la produzione dei vini corrispondenti alle tipologie previste all'art. 1. ***-Gestioni delle produzioni*** **La Regione Abruzzo su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate e le organizzazioni professionali della regione, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici all'apposito schedario vitivinicolo. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e del turismo.** **La Regioni Abruzzo su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate e le organizzazioni professionali della regione, in annate climaticamente sfavorevoli, riducono le rese massime di uva e di vino consentite sino al limite reale dell'annata.** **La Regioni Abruzzo su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate e le organizzazioni professionali della regione, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi può, per ragioni di mercato, stabilire un limite di uva rivendicabile per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o d'Abruzzo" anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e del turismo e all'Organismo di controllo. I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento delle quote massime consentite, saranno presi in carico per la produzione di vino con o senza indicazione geografica come indicato nell'apposito provvedimento regionale. In annate particolarmente favorevoli, la Regione Abruzzo su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate**

	e le organizzazioni professionali della regione - prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, può aumentare, anche per singole tipologie, sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente, fermo restando il limite massimo, oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei predetti mosti e dei vini è regolamentato secondo quanto previsto al successivo art. 5. **La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e del turismo e al competente Organismo di controllo.**
Articolo 5 *Norme per la vinificazione* *- Zona di vinificazione.* Le operazioni di vinificazione, spumantizzazione, appassimento~~, conservazione~~, affinamento ed imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli. ~~Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2~~). Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, previa autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo della regione Abruzzo. *- Elaborazione* I vini a denominazione di origine "Abruzzo" nelle tipologie passito bianco e passito rosso devono essere ottenuti con l'appassimento delle uve sulla pianta e/o dopo la raccolta, previa opportuna cernita, con uno dei metodi ammessi dalla normativa vigente. Le uve, al termine	**Articolo 5** *Norme per la vinificazione* *- Zona di vinificazione.* Le operazioni di vinificazione, spumantizzazione, appassimento, affinamento ed imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3. Conformemente all'articolo 4 del Reg. Ue n. 33/2019, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, previa autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo della regione Abruzzo. *-Elaborazione* I vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o **"d'Abruzzo"** nelle tipologie passito bianco e passito rosso devono essere ottenuti con l'appassimento delle uve sulla pianta e/o dopo la raccolta, previa opportuna cernita, con uno dei metodi ammessi dalla normativa vigente. Le uve,

dell'appassimento, devono avere un titolo alcolometrico naturale non inferiore a ~~16~~% vol ~~(o 272 grammi di zucchero/litro~~).	al termine dell'appassimento, devono avere un titolo alcolometrico naturale non inferiore a **14 %** vol.
Nella elaborazione dei vini spumanti metodo classico a Denominazione di origine controllata "Abruzzo" devono essere osservate le operazioni relative al tradizionale metodo della rifermentazione in bottiglia con scuotimento e sboccatura. La preparazione del vino base può essere ottenuta da una mescolanza di vini di annate diverse, sempre nel rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare; per i vini spumanti millesimati è obbligatorio l'utilizzo di almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento.	Nella elaborazione dei vini spumanti metodo classico a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o "**d'Abruzzo"** devono essere osservate le operazioni relative al tradizionale metodo della rifermentazione in bottiglia con scuotimento e sboccatura. La preparazione del vino base può essere ottenuta da una mescolanza di vini di annate diverse, sempre nel rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare. Per i vini spumanti **metodo classico e metodo italiano o charmat** millesimati è obbligatorio l'utilizzo di almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento.
- Arricchimento E' consentito l'arricchimento dei prodotti a monte dei vini di cui all'art.1, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia, con mosti concentrati rettificati oppure con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario della stessa denominazione o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite. Per i vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" nelle tipologie passito bianco e passito rosso non è consentito l'arricchimento.	*- Arricchimento* E' consentito l'arricchimento dei prodotti a monte dei vini di cui all'art.1, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia, con mosti concentrati rettificati oppure con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario della stessa denominazione o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite. Per i vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o **"d'Abruzzo**" nelle tipologie passito bianco e passito rosso non è consentito l'arricchimento.
- Resa uva/vino. ~~La resa massima dell'uva in vino a denominazione di origine controllata "Abruzzo" è pari~~ al 70%.	*- Resa uva/vino.* **La resa massima dell'uva in vino finito per la tipologia "Abruzzo" o "d'Abruzzo" bianco, "Abruzzo" o "d'Abruzzo" rosato e "Abruzzo" o "d'Abruzzo" spumante anche con le specificazioni di vitigno quali Pecorino, Passerina, Coccocciola e Montonico non deve essere superiore al 75%,** per tutte le altre tipologie di cui all'art.1, la resa non deve essere superiore al 70%. **Qualora la resa superi le percentuali sopra indicate, ma non oltre l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla predetta denominazione di origine controllata. Se la resa, infine, supera anche l'80% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.**
La resa massima dell'uva per le tipologie "passito bianco" e "passito rosso" non deve superare per il vino finito il 50%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre rispettivamente il 75% ed il 55%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla	La resa massima dell'uva in vino finito per la tipologia bianco passito e rosso passito non deve essere superiore al 50%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 55%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto

denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per ~~tutto il prodotto.~~ - *Affinamento.* I vini spumanti metodo classico a Denominazione di origine controllata "Abruzzo" devono essere affinati per almeno ~~trentasei~~ mesi in bottiglia, di cui almeno ~~diciotto~~ di permanenza sui lieviti di fermentazione. Tale periodo decorre ~~dal 1° novembre dell'annata di produzione della partita di uve più recente~~. Per utilizzare il millesimo il periodo di affinamento in bottiglia deve essere di almeno ~~quarantotto~~ mesi, di cui almeno ~~ventiquattro~~ di permanenza sui lieviti di fermentazione, ~~a decorrere dal 1° novembre dell'annata di riferimento di produzione delle uve.~~	limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per **tutta la partita**. - *Affinamento.* - I vini spumanti "Abruzzo" **o "d'Abruzzo"** bianco e rosè metodo classico a denominazione di origine controllata "Abruzzo" **o "d'Abruzzo"** devono essere affinati per almeno **diciotto** mesi in bottiglia, di cui almeno **quindici** di permanenza sui lieviti di fermentazione. Tale periodo decorre **a partire dalla data del tiraggio (imbottigliamento)**. Per utilizzare il millesimo il periodo di affinamento in bottiglia deve essere di almeno **ventiquattro** mesi, di cui almeno **diciotto** di permanenza sui lieviti di fermentazione. **Tale periodo decorre a partire dalla data del tiraggio**. - **È ammessa la colmatura dei vini di cui all''art. 1, in corso di invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione d'origine, di uguale colore e varietà di vite, anche non soggetti a invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 5%, per la complessiva durata dell''invecchiamento.**
- *Immissione al consumo.* Per i vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo", ~~con o senza l'indicazione di uno dei vitigni di cui all'articolo 1~~, l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.	- *Immissione al consumo.* Per il vino a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o **"d'Abruzzo" rosso anche accompagnato dall'indicazione della sottozona** l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve. **Per il vino a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" bianco, rosato e con la specificazione di vitigno di cui all'art.1 anche quando accompagnato dalla indicazione della sottozona, l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° novembre dell' anno di produzione delle uve**.
Per i vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" con l'indicazione di uno dei vitigni di cui all'articolo 1 seguiti dalla menzione "superiore" l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve - *Scelta vendemmiale.* Per i vini di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge~~, soltanto verso le denominazioni d'origine~~	Per i vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" **o "d'Abruzzo"** con l'indicazione di uno dei vitigni di cui all'articolo 1 seguiti dalla menzione "superiore" l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve. - *Scelta vendemmiale.* Per i vini di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge verso **le DOP e IGT dell'area interessata.**

~~controllata compatibili con la piattaforma ampelografica e verso le IGT relative all'area interessata.~~	***-Gestione delle produzioni*** **I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedente la resa di cui all'articolo 4 e identificati come riserva vendemmiale, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima del provvedimento regionale di cui al successivo punto.** **La Regione Abruzzo con propri provvedimenti da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi-, al fine di migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini comprese le uve e i mosti da cui sono ottenuti, e per superare squilibri congiunturali, su proposta ed in attuazione delle decisioni adottate dal Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria e le organizzazioni professionali della regione, può provvede a destinare tutto o parte quantitativi dei mosti e dei vini di cui al precedente comma, alla certificazione a denominazione di origine controllata.**
Articolo 6 *Caratteristiche al consumo* I vini a Denominazione di origine controllata "Abruzzo" di cui all'art.1 del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: *"Abruzzo" bianco:* - colore: giallo paglierino più o meno intenso; - odore: fruttato, caratteristico, delicato, gradevole; - sapore: secco, fresco, armonico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l. *"Abruzzo" rosso:* - colore: rosso rubino intenso con ~~lievi~~ sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo; - sapore: ~~corposo~~, secco, armonico, giustamente tannico;	**Articolo 6** *Caratteristiche al consumo* I vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" **o "d'Abruzzo"** di cui all'art.1 del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: *"Abruzzo"* **o "d'Abruzzo"** *bianco:* - colore: giallo paglierino più o meno intenso; - odore: fruttato, caratteristico, delicato, gradevole; - sapore: da secco **ad abboccato**, fresco, armonico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l. *"Abruzzo"* **o "d'Abruzzo"** *rosso:* - colore: rosso rubino **anche** intenso **con possibili** sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo; - sapore: da secco **ad abboccato**, armonico, giustamente tannico, **talora speziato e con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22 g/l.	- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22 g/l. ***"Abruzzo"* o "d'Abruzzo"** ***rosato:*** **- colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso;** **- odore: delicato, di frutti rossi, floreale e spezie;** **- sapore: da secco ad abboccato~~,~~ armonico anche di corpo;** **- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;** **- acidità totale minima: 4,5 g/l;** **- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.**
"Abruzzo" passito bianco: - colore: dal giallo paglierino intenso all'ambrato; - odore: intenso, etereo e caratteristico; - sapore: dolce, corposo, armonico, vellutato; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: ~~16,00% vol~~ (di cui almeno 12,00% vol svolto); - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 26 g/l.	*"Abruzzo"* **o "d'Abruzzo"** *passito bianco:* - colore: dal giallo paglierino intenso all'ambrato; - odore: intenso, etereo e caratteristico; - sapore: **da secco a** dolce, corposo, armonico, vellutato; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: **14,00 % vol**. (di cui almeno 12,00% vol. svolto); - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 26 g/l.
"Abruzzo" passito rosso: - colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: intenso, etereo e caratteristico; - sapore: dolce, pieno, armonico, vellutato; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: ~~16,00~~% vol (di cui almeno ~~12,50~~% vol svolto); - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 32 g/l.	*"Abruzzo"* **o "d'Abruzzo"** *passito rosso:* - colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: intenso, etereo e caratteristico; - sapore: **da secco a** dolce, pieno, armonico, vellutato; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: **14,00** % vol. (di cui almeno 12,00% vol. svolto); - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 32 g/l.
"Abruzzo" spumante bianco metodo charmat: - spuma: fine e persistente - colore: giallo paglierino più o meno carico, anche con riflessi ramati; - odore: fine, ampio e composito; - sapore: fresco, gradevole e armonico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 5,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l. - ~~zuccheri residui: nei limiti ammessi dalla normativa comunitaria per la tipologia brut~~.	*"Abruzzo"* **o "d'Abruzzo"** *spumante bianco metodo italiano o charmat:* - spuma: fine e persistente - colore: giallo paglierino più o meno carico, anche con riflessi ramati; - odore: fine, ampio e composito; - sapore: fresco, gradevole e armonico **da brut nature a demisec;** - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 5,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l..
"Abruzzo" spumante rosé metodo charmat: - spuma: fine e persistente - colore: rosa/ramato più o meno intenso; - odore: fine, ampio e composito; - sapore: fresco, gradevole e armonico;	*"Abruzzo"* **o "d'Abruzzo"** *spumante rosé metodo italiano o charmat:* - spuma: fine e persistente - colore: da rosa tenue a rosato e/o ramato più o meno intenso;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 5,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l. - ~~zuccheri residui: nei limiti ammessi dalla normativa comunitaria per la tipologia brut~~. *"Abruzzo" spumante bianco metodo classico:* - spuma: fine e persistente - colore: giallo paglierino più o meno carico anche con riflessi ramati; - odore: fine, ampio e composito; - sapore: fresco, gradevole e armonico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; - acidità totale minima~~: 6,5~~ g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l. - ~~zuccheri residui: nei limiti ammessi dalla normativa comunitaria per la tipologia brut.~~ *"Abruzzo" spumante rosè metodo classico:* - spuma: fine e persistente - colore: rosa/ramato più o meno intenso; - odore: fine, ampio e composito; - sapore: fresco, gradevole e armonico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; - acidità totale minima: ~~6,5~~ g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l. ~~- zuccheri residui: nei limiti ammessi dalla normativa comunitaria per la tipologia brut~~. *"Abruzzo" Cococciola:* - colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati; - odore: gradevole, floreale, fruttato; - sapore: secco, armonico, persistente; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; - acidità totale minima~~: 5,5~~ g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/	- odore: fine, ampio e composito; - sapore: fresco, gradevole e armonico **da brut nature a demisec;** - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 5,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l. *"Abruzzo"* **o "d'Abruzzo"** *spumante bianco metodo classico:* - spuma: fine e persistente - colore: giallo paglierino più o meno carico anche con riflessi ramati; - odore: fine, ampio e composito; - sapore: fresco, gradevole e armonico **da brut nature a extra dry;** - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; - acidità totale minima: **5,5** g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l. *"Abruzzo"* **o "d'Abruzzo"** *spumante rosè metodo classico:* - spuma: fine e persistente - colore: **da rosa tenue a rosato o ramato più o meno intenso**; - odore: fine, ampio e composito; - sapore: fresco, gradevole e armonico **da brut nature a extra dry;** - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; - acidità totale minima: **5,5** g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l. *"Abruzzo"* **o "d'Abruzzo"** *Cococciola:* - colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati; - odore: gradevole, floreale, fruttato; - sapore: secco, armonico, persistente; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; - acidità totale minima: **5,0** g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l. ***"Abruzzo"* o "d'Abruzzo" *Cococciola spumante metodo italiano o charmat e metodo classico:*** **- spuma: fine e persistente** **- colore: giallo paglierino più o meno carico talvolta con riflessi dorati;** **- odore: fine, ampio e composito;** **- sapore: fresco, gradevole e armonico da brut nature a demisec;** **- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;**

~~*"Abruzzo" Cococciola superiore:*~~ ~~- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;~~ ~~- odore: gradevole, floreale, fruttato;~~ ~~- sapore: secco, armonico, persistente;~~ ~~- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;~~ ~~- acidità totale minima: 5,5 g/l;~~ ~~- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.~~ ~~*"Abruzzo" Malvasia:*~~ ~~- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;~~ ~~- odore: intenso, gradevole, caratteristico;~~ ~~- sapore: secco, armonico, persistente;~~ ~~- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;~~ ~~- acidità totale minima: 4,5 g/l;~~ ~~- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.~~ ~~*"Abruzzo" Malvasia superiore:*~~ ~~- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;~~ ~~- odore: intenso, gradevole, caratteristico;~~ ~~- sapore: secco, armonico, persistente;~~ ~~- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;~~ ~~- acidità totale minima: 4,5 g/l;~~ ~~- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.~~ *"Abruzzo" Montonico:* - colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli; - odore: intenso, gradevole, caratteristico; - sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; - acidità totale minima~~: 5,5~~ g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l. ~~*"Abruzzo" Montonico superiore:*~~ ~~- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;~~ ~~- odore: intenso, gradevole, caratteristico;~~ ~~- sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo;~~ ~~- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;~~ ~~- acidità totale minima: 5,5 g/l;~~ ~~- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.~~	**- acidità totale minima: 5,5 g/l;** **- estratto non riduttore minimo: 16 g/l**. *"Abruzzo"* **o "d'Abruzzo"** *Montonico:* - colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli; - odore: intenso, gradevole, caratteristico; - sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; - acidità totale minima: **5,0** g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

	"Abruzzo"* o "d'Abruzzo" *Montonico spumante metodo italiano o charmat e metodo classico: **- spuma: fine e persistente** **- colore: giallo paglierino più o meno carico, talvolta con riflessi verdognoli;** **- odore: fine, ampio e composito;** **- sapore: fresco, gradevole e armonico da brut nature a demisec;** **- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;** **- acidità totale minima: 5,5 g/l;** **- estratto non riduttore minimo: 15 g/l**
"Abruzzo" Passerina: - colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati; - odore: gradevole, fresco, fiorale, fruttato; - sapore: secco, armonico, persistente; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; - acidità totale minima~~: 5,5~~ g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.	*"Abruzzo" Passerina:* - colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati; - odore: gradevole, fresco, fiorale, fruttato; - sapore: secco, armonico, persistente; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; - acidità totale minima: **5,0** g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l. ***"Abruzzo"* o "d'Abruzzo" *Passerina spumante metodo italiano o charmat e metodo classico:*** **- spuma: fine e persistente** **- colore: giallo paglierino più o meno carico, anche con riflessi ambrati;** **- odore: fine, ampio e composito;** **- sapore: fresco, gradevole e armonico da brut nature a demisec;** **- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;** **- acidità totale minima: 5,5 g/l;** **- estratto non riduttore minimo: 16 g/l**
~~*"Abruzzo" Passerina superiore:*~~ ~~- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;~~ ~~- odore: gradevole, floreale, fruttato;~~ ~~- sapore: secco, armonico, persistente;~~ ~~- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;~~ ~~- acidità totale minima: 5,5 g/l;~~ ~~- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.~~	
"Abruzzo" Pecorino: - colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati; - odore: gradevole, floreale, fruttato; - sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;	*"Abruzzo" Pecorino:* - colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati; - odore: gradevole, floreale, fruttato; - sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;

- acidità totale minima: ~~5,5~~ g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l. ~~*"Abruzzo" Pecorino superiore:*~~ ~~- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;~~ ~~- odore: gradevole, fresco, floreale, fruttato;~~ ~~- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;~~ ~~- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;~~ ~~- acidità totale minima: 5,5 g/l;~~ ~~- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.~~ ~~È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato Nazionale Vini DOP e IGP – modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto~~. I vini a denominazione "Abruzzo", eventualmente sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rivelare lievi sentori di legno.	- acidità totale minima: **5,0** g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l. ***"Abruzzo"* o "d'Abruzzo" *Pecorino spumante metodo italiano o charmat e metodo classico:*** **- spuma: fine e persistente** **- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;** **- odore: fine, ampio e composito;** **- sapore: fresco, gradevole e armonico da brut nature a demisec;** **- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;** **- acidità totale minima: 5,5 g/l;** **- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.** **Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da due varietà, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietali e, in particolare, alla verietà presente in maggiore quantità.** I vini a denominazione "Abruzzo" **o "d'Abruzzo"**, eventualmente sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rivelare lievi sentori di legno.
Articolo 7 *Designazione e presentazione* *- Qualificazioni.* 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. *- Menzioni facoltative*	**Articolo 7** *Designazione e presentazione* *- Qualificazioni.* 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. *- Menzioni facoltative*

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1.	Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1. **Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo o "d'Abruzzo" rosato anche nella tipologia spumante è consentito utilizzare anche i termini "rosa" o "rosè".**
- Caratteri e posizione in etichetta ~~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.~~	*Caratteri e posizione in etichetta*
- Annata Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria. I vini spumanti a denominazione di origine controllata "Abruzzo" elaborati con il metodo classicopossono utilizzare il millesimo alle condizioni previste nel precedente art. 5.	*- Annata* Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 **con l'esclusione della tipologia spumante eccetto i millesimati,** l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria. I vini spumanti a denominazione di origine controllata "Abruzzo" **o "d'Abruzzo"** elaborati con il metodo classico e con il metodo charmat, possono utilizzare il millesimo alle condizioni previste nel precedente art. 5.
- Vigna Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" di cui all'art.1 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 chetale 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~~.	*- Vigna* Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" **o "d'Abruzzo" accompagnata dal riferimento ad una delle sottozone di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna"** alle 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 della normativa vigente di cui all'art 31, par.10 della Legge 238.**
Articolo 8 *Confezionamento* *- Volumi nominali*	**Articolo 8** *Confezionamento* *- Volumi nominali*

Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" sono consentiti ~~i seguenti recipienti: 0,375 lt, 0,5 lt (ad esclusione degli spumanti), 0,75 lt, 1,5 lt, 3 lt e tutti i formati speciali compresi tra 6 lt e 27 lt.~~ ~~Per il confezionamento dei vini a Denominazione di origine controllata "Abruzzo" che si fregiano della menzione "superiore" non è consentito l'uso del recipiente da 0,375 lt.~~	Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" **o "d'Abruzzo"** sono **tutti recipienti di capacità nominale previsti dalla normativa vigente**. **Per i vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" ad esclusione delle tipologie spumante, passito, superiore e riserva è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi non inferiori a due litri.**
- Tappatura e recipienti È consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente. ~~I recipienti devono essere di vetro~~. I vini spumanti a Denominazione di origine controllata "Abruzzo" devono essere confezionati ~~in idonee bottiglie da spumante, con tappo in sughero a forma di fungo ancorato~~.	*- Tappatura e recipienti* È consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente. I vini spumanti a denominazione di origine controllata "Abruzzo" **o "d'Abruzzo** devono essere confezionati **nel rispetto della normativa vigente**.
Articolo 9 *Legame con l'ambiente geografico* A) *Informazioni sulla zona geografica*. Fattori naturali rilevanti per il legame. La zona geografica delimitata dall'art.3 comprende l'intera fascia collinare costiera e pedemontana della regione Abruzzo che, nella parte mediana, si amplia verso l'interno per includere verso nord l'altopiano dell'Alto Tirino, a nord-ovest la Valle Subequana, a sud la Valle Peligna nonché a sudovest la Valle Roveto. Le formazioni collinari e le aree pedemontane interessate dalla coltivazione della vite, costituite da depositi plio-pleistocenici che hanno riempito il bacino peria-adriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario, si sviluppano su una fascia di circa 25 chilometri di larghezza e circa 125 chilometri di lunghezza, dal fiume Tronto al fiume Trigno, cui si aggiungono alcune conche intermontane nella parte centrale della regione. Dal punto di vista granulometrico tali formazioni possono essere considerate abbastanza	**Articolo 9** *Legame con l'ambiente geografico* A) *Informazioni sulla zona geografica*. OMISSIS

variabili:alle argille con sabbia, verso la parte alta della formazione, si sovrappongono le sabbie silicee a grana fine e media, più o meno argillose, di colore giallastro per l'alterazione di ossidi di ferro, a cemento calcareo oppure argilloso, di solito scarso, spesso intercalato da livelli di limi, ghiaie e argille. Nella grande maggioranza dei casi il suolo che si origina 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 nella parte centro-meridionale dell'area interessata e tendenzialmente più argillosi nella parte settentrionale. Le conche intermontane sono costituite da terrazzi fluvio-alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica in genere è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 150 ed i 600metri 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.	La ritenzione idrica in genere è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è **generalmente** compresa tra i 150 ed i 600 metri s.l.m, **ma in aumento fino a 1000 metri s.l.m per le varietà di uva a bacca bianca destinate alla produzione di vini base per la spumantizzazione,** con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti. Sono esclusi i terreni siti nei fondovalle umidi e quelli con esposizioni poco consone.
Il clima è di tipo temperato, con temperature medie 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'escursione termica annua è considerevole poiché legata da una parte alla presenza delle correnti fredde provenienti dai Balcani, che durante l'inverno fanno sentire la loro influenza, e dall'altra alla presenza del mare Adriatico e delle aree di alta pressione che permangono sul bacino del Mediterraneo durante l'estate. Notevoli anche le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella, così come la ventilazione che determinano le condizioni ottimali per la sanità delle uve e l'accumulo di sostanze aromatiche. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 e 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione	OMISSIS

ottimale sia delle varietà medio-precoci, quali il Pecorino, la Passerina, la Malvasia ed il Trebbiano, sia di quelle medio-tardive e tardive quali la Cococciola, il Montonico ed il Montepulciano. Le precipitazioni totali annue mediamente superano gli 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 30 mm). *Fattori umani rilevanti per il legame*. La presenza della vite e la produzione di buoni vini nell'area di produzione delimitata dall'Art.3risale a Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., che narrando le gesta di Annibale dopo la vittoria di Canne (216 a.C.) lodava i vini di quest'area in quanto avevano guarito i feriti e rimesso in forze gli uomini. Da allora tanti altri scrittori hanno elogiato le qualità dei vini prodotti nel territorio abruzzese, quali Andrea Bacci (1524-1600), filosofo e medico di papa Sisto V, che nell'opera *"De naturali vinorum historia de vinis Italiae"* scritta nel 1596, parla dei vini di Sulmona e del territorio dei Peligni, così come Michele Torcia che nell'opera dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792 descrive per la prima volta la presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo. Dopo il Torcia sono innumerevoli i testi storici ed i manuali tecnici nei quali vengono descritte le caratteristiche di questo vitigno divenuto a partire dai primi del 1900 l'emblema di questo territorio: ricordiamo Panfilo Serafini (Sulmona 1817-1864) che nella *Monografia storica di Sulmona,* apparsa nel 1854 a Napoli sul notissimo periodico *Il Regno delle Due Sicilie scritto ed illustrato,* scriveva: "Le viti più comuni sono il Montepulciano, sia Primaticcio, sia Cordisco o tardivo....", il professor Andrea Vivenza con le *Brevi norme per fare il vino* del 1867, Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi con l'opera dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897. Quest'ultima è molto importante perché descrive in maniera molto dettagliata le varietà di uve presenti in Abruzzo: il Camplese o Campolese (ossia la Passerina), il Racciapollone (ossia il Montonico), il Tivolese, il Verdicchio, la Malvasia, il Moscatello, il Montepulciano	

(cordisco eprimutico), il Gaglioppo, l'Aleatico, la Lacrima, solo per ricordarne qualcuna. Anche se molte di queste varietà, a partire dalla fine della seconda guerra mondiale, sono state sostituite dai più produttivi Trebbiano toscano e Trebbiano abruzzese, quest'ultimo spesso confuso con il Bombino, fortunatamente non sono scomparse ed oggi, grazie al lavoro ed alla passione di tanti vitivinicoltori, alcune di esse sono state riscoperte e giustamente valorizzate sia per le loro eccellenti caratteristiche chimico-fisiche (ottima acidità e grado alcolico naturale) sia per quelle organolettiche. Oltre alle radici storiche comunque sono molto importanti anche i fattori umani 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 oggi prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.	
- *Base ampelografia dei vigneti*: il vitigno Montepulciano è alla base del vino rosso poiché deve concorrere alla sua costituzione per almeno ~~l'80%~~. Possono essere utilizzati anche altri vitigni rossi complementari, non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del ~~20%~~. Il vino bianco ha invece come base il Trebbiano, minimo ~~50%~~, molto diffuso su tutto il territorio cui possono aggiungersi altri vitigni sempre a bacca bianca non aromatici coltivati in regione. I passiti e gli spumanti invece devono essere ottenuti in larga parte da un nucleo ben definito di vitigni bianchi o rossi, tipici del territorio, ~~mentre~~ i vini con la specificazione del vitigno - rigorosamente autoctoni ed alcuni addirittura esclusivi del territorio delimitato (vedi Cococciola e Montonico) - devono essere ottenuti utilizzando almeno l'85% del vitigno di riferimento.	- *Base ampelografia dei vigneti*: il vitigno Montepulciano è alla base del vino rosso poiché deve concorrere alla sua costituzione per almeno l'**85%** Possono essere utilizzati anche altri vitigni rossi complementari, non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del **15%**~~.~~ Il vino bianco ha invece come base il Trebbiano, minimo **85%,** molto diffuso su tutto il territorio cui possono aggiungersi altri vitigni sempre a bacca bianca non aromatici coltivati in regione. I passiti e gli spumanti invece devono essere ottenuti in larga parte da un nucleo ben definito di vitigni bianchi o rossi, tipici del territorio, **cosi come** i vini con la specificazione del vitigno - rigorosamente autoctoni ed alcuni addirittura esclusivi del territorio delimitato (vedi Cococciola e Montonico) devono essere ottenuti utilizzando almeno l'85% del vitigno di riferimento.
- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento generalmente usata nella zona è la pergola abruzzese anche se da diversi anni si vanno sempre più espandendo le forme a spalliera semplice o doppia. 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 delle rese massime di uva (che sono comprese tra le 10 e le tonnellate per ettaro).	OMISSIS

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi e bianchi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto. Le operazioni di vinificazione, spumantizzazione, appassimento, conservazione, affinamento ed imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione, garantire l'origine ed assicurare l'efficacia dei controlli. I vini passiti sono ottenuti con l'appassimento delle uve sulla pianta o dopo la raccolta, previa opportuna cernita, con uno dei metodi ammessi dalla normativa vigente, mentre per i vini spumanti metodo classico devono essere osservate le operazioni relative al tradizionale metodo della rifermentazione in bottiglia con scuotimento e sboccatura. I vini spumanti metodo classico devono essere affinati per almeno ~~trentasei~~ mesi in bottiglia, di cui almeno diciotto di permanenza sui lieviti di fermentazione. Per utilizzare il millesimo il periodo di affinamento in bottiglia deve essere di almeno ~~quarantotto~~ mesi, di cui almeno ~~ventiquattro~~ di permanenza sui lieviti di fermentazione. *B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico* La secolare presenza ed il particolare equilibro vegeto-produttivo che i vitigni prescelti per la produzione dei vini della DOC "Abruzzo" hanno trovato nell'area interessata, portano a considerare a tutti gli effetti detti vitigni come "varietà autoctone" abruzzesi, le cui peculiarità si estrinsecano appieno sia nei vini bianco e rosso, sia nei passiti e spumanti, sia soprattutto nei vini con indicazione del vitigno, esitati sia nella versione "base" sia in quella "superiore"; quest'ultima si differenzia per presentare un grado alcolico leggermente superiore, una maggiore struttura e complessità rispetto al base. In particolare, il vino rosso presenta un colore rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento, l'odore tipico dei frutti rossi, il sapore è secco, giustamente tannico. I vini bianchi sono invece di colore giallo paglierino più o meno carico, con sentori floreali e fruttati, buona struttura ed	I vini spumanti metodo classico devono essere affinati per almeno **diciotto** mesi in bottiglia, di cui almeno **quindici** di permanenza sui lieviti di fermentazione. Per utilizzare il millesimo il periodo di affinamento in bottiglia deve essere di almeno **ventiquattro** mesi, di cui almeno **diciotto** di permanenza sui lieviti di fermentazione. *B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico* OMISSIS

acidità piuttosto sostenuta che conferisce al vino freschezza, eleganza e piacevolezza. I passiti presentano caratteri tipici legati peri bianchi in modo particolare alla presenza di moscati o malvasie, i rossi invece per la presenza del Montepulciano che riesce a conferire ai vini grande complessità olfattiva, morbidezza, eleganza ed armonia. Molto caratterizzati sono anche gli spumanti, in particolare il rosè a base Montepulciano, che si presentano con una ottima struttura acidica, perlage fine e persistente, profumi e sapori tipici della lunga rifermentazione in bottiglia.	
C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B). L'area geografica interessata, che copre circa un terzo dell'intero territorio regionale, sebbene presenti un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche leggermente differenti (pioggia, temperatura, ventilazione, ecc.) che associate alla diversa natura dei terreni, per lo più sciolti e ben drenati, ed all'esposizione influenzano in maniera più o meno significativa le caratteristiche vegeto-produttive dei diversi vitigni interessati. Infatti, accanto ad una presenza abbastanza omogenea su tutto il territorio delimitato dei vitigni Montepulciano e Trebbiano, base rispettivamente dei vini rosso e bianco, grazie a questi particolari microclimi si rilevano aree dove eccellono determinati vitigni quali la Cococciola e la Malvasia(area teatino-frentana), altri dove spicca il Montonico (area interna del teramano), altri ancora dovesi trova più diffusamente la Passerina (alto teramano). Questi vitigni autoctoni presentano caratteri di fondo ben definiti e facilmente riconoscibili e, grazie alle positive interazioni tra i fattori ambientali e le pratiche colturali ed enologiche utilizzate, sono in grado di estrinsecare caratteristiche peculiari, dando origine a vini con forti elementi di tipicizzazione ossia distintivi (acidità, profumi, ecc.) che permettono di identificare i prodotti in maniera inequivocabile.	*C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).* L'area geografica interessata, che copre circa un terzo dell'intero territorio regionale, sebbene presenti un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche leggermente differenti (pioggia, temperatura, ventilazione, ecc.) che associate alla diversa natura dei terreni, per lo più sciolti e ben drenati, ed all'esposizione influenzano in maniera più o meno significativa le caratteristiche vegeto-produttive dei diversi vitigni interessati. Infatti, accanto ad una presenza abbastanza omogenea su tutto il territorio delimitato dei vitigni Montepulciano e Trebbiano, base rispettivamente dei vini rosso e bianco, grazie a questi particolari microclimi si rilevano aree dove eccellono determinati vitigni **e studi sulla caratterizzazione dei vini hanno consentito di distinguere i specifici territori provinciali in quattro sottozone di produzione in grado di valorizzare al meglio le peculiarità dei singoli territori delimitati in interazione con i vitigni locali** quali la Cococciola e la Malvasia , (area teatino-frentana), altri dove spicca il Montonico (area interna del teramano), altri ancora dovesi trova più diffusamente la Passerina (alto teramano). Questi vitigni autoctoni presentano caratteri di fondo ben definiti e facilmente riconoscibili e, grazie alle positive interazioni tra i fattori ambientali e le pratiche colturali ed enologiche utilizzate, sono in grado di estrinsecare caratteristiche peculiari, dando origine a vini con forti elementi di tipicizzazione ossia distintivi (acidità, profumi, ecc.) che permettono di identificare i prodotti in maniera inequivocabile.

Articolo 10 **Riferimenti alla struttura di controllo** 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 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 ~~dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2)~~, 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 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. 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 (Allegato 3).~~	**Articolo 10** Riferimenti alla struttura di controllo 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 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 **e del turismo**, ai sensi **dell'articolo 64 della legge n. 238/2016** (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente **all'articolo 19, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Regolamento (UE) n. 34/2019** 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, paragrafo 1, 2° capoverso. 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. 2 agosto 2018, pubblicato in G.U. n. 253 del 30.10.2018 (Allegato 2).**

Allegato 1
SOTTOZONA TERRE DI CHIETI

Articolo 1
Denominazione e vini
La denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Terre di Chieti" è riservata al vino seguito dalla menzione "superiore", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.
Articolo 2
Base ampelografica
La denominazione di origine controllata Cerasuolo d'Abruzzo "Terre di Chieti" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 90%.
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.
Articolo 3
Zona di produzione delle uve
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" 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 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 700 metri per quelli esposti a mezzogiorno.
La sottozona "Terre di Chieti" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Chieti: Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Crecchio, Cupello, Fara Filiorum Petri, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Lanciano, Lentella, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Torrevecchia Teatina, Treglio, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri.
Articolo 4
Norme per la viticoltura
- Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" 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 escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
- Densità d'impianto.
Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2400 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.
- Forme di allevamento e sesti di impianto.
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.
- Sistemi di potatura.

La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.
- *Forzatura, irrigazione.*
È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.
- *Resa a ettaro e gradazione minima naturale.*
La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" sono le seguenti:
- Produzione uva: 13,5 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione
- *Zona di vinificazione.*
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
- *Elaborazione.*
Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.
- *Resa uva/vino.*
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.
- *Invecchiamento/Affinamento.*
Il vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a due mesi in bottiglia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo
Il vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
"Cerasuolo d'Abruzzo superiore":
- colore: rosa ciliegia più o meno carico, tendente al ramato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato e intenso con l'affinamento, anche con sentori speziati;
- sapore: secco, armonico, delicato con retrogusto gradevolmente mandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo:19 g/l.

La conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione
- *Qualificazioni.*
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.

- Menzioni facoltative.
Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.
- Caratteri e posizione in etichetta.
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.
- Annata
Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.
–*Vigna*
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" può essere utilizzata la menzione "vigna".

Articolo 8
Confezionamento
- Volumi nominali.
Per il confezionamento del vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.

Allegato 2
SOTTOZONA TERRE AQUILANE O TERRE DE L'AQUILA

Articolo 1
Denominazione e vini
La denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" è riservata al vino seguito dalla menzione "superiore", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.
Articolo 2
Base ampelografica
La denominazione di origine controllata Cerasuolo d'Abruzzo "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal
vitigno Montepulciano almeno al 90%.
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.
Articolo 3
Zona di produzione delle uve
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" 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 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 700 metri per quelli esposti a mezzogiorno.
La sottozona "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di L'Aquila: Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvecchio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Morino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito.
Articolo 4
Norme per la viticoltura
- Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" 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 escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
- Densità d'impianto.
Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2400 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.
- Forme di allevamento e sesti di impianto.
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.
- Sistemi di potatura.

La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.
- Forzatura, irrigazione.
È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.
- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.
La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" sono le seguenti:
- Produzione uva: 13,5 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione
- Zona di vinificazione.
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
- Elaborazione.
Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.
- Resa uva/vino.
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.
- Invecchiamento/Affinamento.
Il vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a due mesi in bottiglia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo
Il vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" seguito dalla menzione superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
"Cerasuolo d'Abruzzo superiore":
- colore: rosa ciliegia più o meno carico, tendente al ramato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato e intenso con l'affinamento, anche con sentori speziati;
- sapore: secco, armonico, delicato con retrogusto gradevolmente mandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo:19 g/l.

La conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione
- Qualificazioni.
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.

- Menzioni facoltative.
Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.
- Caratteri e posizione in etichetta.
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.
- Annata
Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.
–*Vigna*
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" può essere utilizzata la menzione "vigna".
Articolo 8
Confezionamento
- Volumi nominali.
Per il confezionamento del vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 -3,000 - 6,000 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.

Allegato 3
SOTTOZONA COLLINE PESCARESI

Articolo 1
Denominazione e vini
La denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Colline Pescaresi" è riservata al vino seguito dalla menzione "superiore", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.
Articolo 2
Base ampelografica
La denominazione di origine controllata Cerasuolo d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Colline Pescaresi" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 90%.
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.
Articolo 3
Zona di produzione delle uve
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" 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 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 700 metri per quelli esposti a mezzogiorno.
La sottozona "Colline Pescaresi" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Pescara: Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecorvino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre dé Passeri, Turrivalignani, Vicoli
Articolo 4
Norme per la viticoltura
- Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" 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 escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
- Densità d'impianto.
Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2400 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.
- Forme di allevamento e sesti di impianto.
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.
- Sistemi di potatura.
La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.
- Forzatura, irrigazione.
È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.
- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.

La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" sono le seguenti:
- Produzione uva: 13,5 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
- Elaborazione.
Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.
- Resa uva/vino.
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.
- Invecchiamento/Affinamento.
Il vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a due mesi in bottiglia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
"Cerasuolo d'Abruzzo Superiore":
- colore: rosa ciliegia più o meno carico, tendente al ramato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato e intenso con l'affinamento, anche con sentori speziati;
- sapore: secco, armonico, delicato con retrogusto gradevolmente mandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo:19 g/l.

La conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

- Qualificazioni.
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.
- Menzioni facoltative.
Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.

- Caratteri e posizione in etichetta.
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.
- Annata
Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.
–Vigna
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Colline Pescaresi" può essere utilizzata la menzione "vigna".

Articolo 8
Confezionamento
- Volumi nominali.
Per il confezionamento del vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375- 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.

Allegato 4

SOTTOZONA COLLINE TERAMANE

Articolo 1
Denominazione e vini
La denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Colline Teramane" è riservata al vino seguito dalla menzione "superiore", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica
La denominazione di origine controllata Cerasuolo d'Abruzzo con il riferimento alla sottozona "Colline Teramane" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 90%.
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" 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 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 700 metri per quelli esposti a mezzogiorno.
La sottozona "Colline Teramane" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Teramo: Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campli, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglione Messer Raimondi, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morrodoro, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e Isola del Gran Sasso.

Articolo 4
Norme per la viticoltura
- Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" 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 escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
- Densità d'impianto.
Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2400 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.
- Forme di allevamento e sesti di impianto.
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.
- Sistemi di potatura.
La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.
- Forzatura, irrigazione.

È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.
- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.
La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" sono le seguenti:
- Produzione uva: 13,5 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione
- Zona di vinificazione.
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
- Elaborazione.
Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.
- Resa uva/vino.
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.
- Invecchiamento/Affinamento.
Il vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a due mesi in bottiglia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo
Il vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" seguito dalla menzione superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
"Cerasuolo d'Abruzzo superiore":
- colore: rosa ciliegia più o meno carico, tendente al ramato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato e intenso con l'affinamento, anche con sentori speziati;
- sapore: secco, armonico, delicato con retrogusto gradevolmente mandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo:19 g/l.

La conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione
- Qualificazioni.
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.

- Menzioni facoltative.
Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.
- Caratteri e posizione in etichetta.
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.
- Annata
Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.
–*Vigna*
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Colline Teramane" può essere utilizzata la menzione "vigna".

Articolo 8
Confezionamento
- Volumi nominali.
Per il confezionamento del vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.

Allegato 5

SOTTOZONA SAN MARTINO SULLA MARRUCCINA O SAN MARTINO

Articolo 1
Denominazione e vini
La denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "San Martino sulla Marruccina" o "San Martino" è riservata al vino seguito dalla menzione "superiore", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica
La denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "San Martino sulla Marruccina" o "San Martino" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 90%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve
La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "San Martino sulla Marrucina o San Martino" comprende l'intero territorio amministrativo del Comune di San Martino sulla Marrucina in provincia di Chieti.

Articolo 4
Norme per la viticoltura
- Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "San Martino sulla Marrucina o San Martino" 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 escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
- Densità d'impianto.
Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro in coltura specializzata.
- Forme di allevamento e sesti di impianto.
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona o comunque forme atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento. Sono esclusi i sistemi di coltivazione espansi.
- Sistemi di potatura.
La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.
- Forzatura, irrigazione.
È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.
- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.
La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marrucina" o "San Martino" sono le seguenti:
- Produzione uva: 12 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

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

Articolo 5
Norme per la vinificazione
- Zona di vinificazione.
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
- Elaborazione.
Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche, ad esclusione dell'arricchimento e della concentrazione, conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.
- Resa uva/vino.
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.
- Invecchiamento/Affinamento.
Il vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marrucina" o "San Martino" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a due mesi in bottiglia.
Articolo 6
Caratteristiche al consumo
Il vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marruccina" o "San Martino" seguito dalla menzione superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle 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, secco, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

Il vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marruccina" o San Martino", in quanto sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.
Articolo 7
Designazione e presentazione
- Qualificazioni.
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.
- Menzioni facoltative.
Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.
- Caratteri e posizione in etichetta.
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.
- Annata

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

–*Vigna*

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "San Martino sulla Marruccina o San Martino" può essere utilizzata la menzione "vigna".

Articolo 8

Confezionamento

- Volumi nominali.

Per il confezionamento del vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marruccina o San Martino" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 -3,000 - 6,000 e tutti i formati speciali compresi tra 6 lt e 27 lt.

~~**Articolo 9**~~

~~***Legame con l'ambiente geografico***~~

~~A) Informazioni sulla zona geografica.~~

~~1. Fattori naturali rilevanti per il legame.~~

~~La zona geografica delimitata dall'art. 3 comprende esclusivamente il territorio amministrativo del Comune di San Martino sulla Marrucina in provincia di Chieti, costituita da un'ampia fascia collinare che si affaccia nella parte nord-occidentale ai piedi della Maiella.~~

~~Nella grande maggioranza dei casi i suoli agricoli presentano una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura ghiaioso-sabbiosa e 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. La vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25% e ben esposti, è indirizzata principalmente verso la viticoltura, coltura che determina uno sfruttamento normale del suolo e lo preserva da fenomeni di erosione accelerata.~~

~~Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra gli 800 e i 900 mm. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80-90 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (compreso tra i 30 ed i 40 mm). Il clima è di tipo temperato-caldo, con temperature medie comprese tra i 13,5°C di aprile ed i 15,5°C di ottobre, con punte di 28-29°C nei mesi di luglio ed agosto.~~

~~L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.900 gradi-giorno ed i 2.100 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali altri vitigni complementari.~~

~~2. Fattori umani rilevanti per il legame.~~

~~La prima testimonianza storica sulla produzione enoica abruzzese, come ci ricorda Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., risale alle famose gesta di Annibale (216 a.C.) ed alla sua vittoria di Canne. Polibio ricordava la produzione di ottimo vino della zona adriatica e scriveva che Annibale "…attraversati e devastati i territori dei Pretuzi, di Adria, nonché dei **Marrucini** e dei Frentani (attuale provincia di Chieti), si diresse nella sua marcia verso la Iapigia" ossia la Puglia. Da allora innumerevoli sono le testimonianze storiche sulla presenza della vite e del vino nella provincia di Chieti, in particolare a partire dal secolo XIII. In particolare, la presenza della vite in agro di San Martino sulla Marrucina è testimoniata sin dai primi del 1500 dai "**polverieri**", figura alquanto complessa e difficile da definire in poche righe: era un mercante scaltro, era un formidabile soldato se doveva difendere la sua cittadina e la sua gente, era un valente artigiano che sfruttava le poche risorse che aveva unendole alle proprie conoscenze. Nessuno sa con certezza come la ricetta della polvere pirica sia giunta a San Martino, forse portata da un monaco assegnato all'antichissima abazia che vi sorgeva, di certo c'è che quanto vi giunse, venne subito migliorata e mantenuta per secoli segreta, tramandata solo di padre in figlio e all'interno della comunità di San Martino. Ogni polveriere aveva la sua grotta scavata lungo il pendio di San Martino che guarda alla Majella, il più boscoso e selvaggio; la ricetta segreta era formata da zolfo, salnitro (una muffa che cresce naturalmente nelle grotte di San Martino sulla Marrucina) e **carbone di vite**, la pianta sacra della comunità sanmartinese, che dava uva per sfamarsi, vino per dissetarsi e il carbone dei tralci della potatura per realizzare la~~

~~polvere da sparo. La polvere pirica prodotta veniva venduta in tutta la provincia e anche molto fuori regione, sino alla Campania. La polvere da sparo veniva utilizzata infatti in massima parte per scopi agricoli, per sgretolare grandi massi presenti nei fondi agricoli o per ridurre in ciocchi i grandi tronchi di albero. Inoltre, la presenza della vite e del commercio del vino in questa zona ci deriva anche dai numerosi scritti relativi ai commercio tra Venezia, Ancona, Ortona e la Slavonia. I numerosi traffici che coinvolgevano Ortona, centro poco distante dal San Martino, riguardavano i generi alimentari maggiormente prodotti all'epoca; uno dei principali era il vino, sia bianco che rosso, come dimostrano numerose testimonianze provenienti dall'Archivio di Stato di Dubrovnik, l'antica Ragusa. Un'ulteriore testimonianza dell'importanza della coltura della vite, della vinificazione e del commercio del vino in provincia di Chieti proviene da Giovan Battista De Lectis ed è datata 1576, così come quella di fra' Serafino Razzi (1531-1611), sacerdote domenicano e Priore prima del convento di Penne e poi di Vasto, così come dal barone Giuseppe Nicola Durini (1765-1845) il cui saggio dal titolo *De' vini degli Abruzzi*, contenuto negli *Annali Civili del regno delle Due Sicilie* (n°36, 1820), costituisce un valido compendio ampelografico ed enologico che conserva ancora oggi una certa validità.~~

~~Come afferma Franco Cercone nel suo libro *La meravigliosa storia del Montepulciano d'Abruzzo,* la prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo, è contenuta nell'opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792 (Napoli 1793). Questo vitigno, rimasto in splendido isolamento e perfettamente acclimatatosi nelle aree interne, si è diffuso sul finire del 1800 verso la fascia costiera ed a partire dal secondo dopoguerra è diventato il vitigno rosso più coltivato in regione, in particolare nella provincia di Chieti. 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 diverse sottozone, tra le quali quella denominata "San Martino sulla Marrucina o San Martino".~~

~~L'incidenza dei fattori umani è fondamentale 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 "San Martino sulla Marrucina o San Martino" 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 presente nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro, e le forme a spalliera semplice o doppia, con un numero minimo di ceppi per ettaro molto elevato. Fermo retando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti il numero minimo deve essere di 4.000 di 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 12 tonnellate/ettaro per il base e le 9 tonnellate/ettaro per la riserva.~~

~~- *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/affinamento e l'imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione. Non sono consentite le pratiche dell'arricchimento e della concentrazione. Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marrucina o San Martino" nella tipologia base deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a dodici mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno, mentre quello che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo~~

~~di invecchiamento/affinamento non inferiore a ventiquattro mesi, di cui almeno dodici in recipienti di legno e sei mesi in bottiglia.~~

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

~~La secolare presenza ed il particolare equilibro che il vitigno Montepulciano ha trovato nell'area interessata, portano a considerare detto vitigno una "varietà autoctona" abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nel vino DOC "Montepulciano d'Abruzzo". La denominazione comprende tre tipologie di vino rosso, il base il superiore ed il riserva, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in 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 giovani è quello dei frutti rossi maturi (ciliegia, mora) mentre nei vini invecchiati si percepiscono sentori di confetture e spezie (pepe, tabacco, liquirizia); il sapore è secco, asciutto, giustamente tannico, vellutato ed armonico.~~

~~*C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).*~~

~~La ristretta area geografica interessata presenta un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, ed è caratterizzata da particolari condizioni climatiche che permettono di individuare uno specifico microclima. In linea generale, la giacitura collinare dei vigneti, l'ottima esposizione, le notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio della Maiella, associate alla buona ventilazione (brezze di mare e di monte) ed all'assenza di ristagni di umidità nei terreni, determinano condizioni ottimali per l'estrinsecazione delle peculiari caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati, difficilmente replicabili in altri areali.~~

Testo Vigente	Proposta di modifica
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CERASUOLO D'ABRUZZO" Approvata come tipologia della DOC "Montepulciano d'Abruzzo" con: D.P.R. 24.05.1968 G.U. 178 – 15.07.1968 Riconosciuta DOC con D.M. 5.10. 2010 G.U. 242 – 15.10.2010 Modificato con D.M. 7.12.2010 G.U. 298 – 22.12.2010 Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011 - Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf -Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 3.10.2012 G.U. 244 – 18.10.2012 -Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf -Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 7.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf -Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 22.12.2014 G.U 9 – 13.01.2015 - Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf - Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP	**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CERASUOLO D'ABRUZZO"** OMISSIS
Articolo 1 *Denominazione e vini* La Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" è riservata ai vini, anche nella tipologia "superiore", che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.	**Articolo 1** *Denominazione e vini* La Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione. **Cerasuolo d'Abruzzo;** **Cerasuolo d'Abruzzo superiore solo per le sottozone: "Colline Teramane", "Colline Pescaresi", "San Martino sulla Marrucina o San Martino", "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" e "Terre di Chieti".** Le sottozone "**Colline Teramane**" "**Colline Pescaresi", "San Martino sulla Marrucina o San Martino", "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" e "Terre di Chieti"** sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 *Base ampelografica* La Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" è riservata ai vini ottenuti 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 rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.	**Articolo 2** *Base ampelografica* La denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" e **"Cerasuolo d' Abruzzo superiore**" è riservata ai vini ottenuti 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 rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.
Articolo 3 *Zona di produzione delle uve* ~~Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari 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 siti nei fondovalle umidi.~~ La zona di produzione dei vini "Cerasuolo d'Abruzzo" comprende i terreni ~~vocati alla qualità di tutto o parte dei territori~~ dei comuni di: 1) in provincia di Chieti: Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Crecchio, Cupello, Fara Filiorum Petri, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Lanciano, Lentella, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Torrevecchia Teatina, Treglio, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri; 2) in provincia di L'Aquila: Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri,	**Articolo 3** *-Zona di produzione* La zona di produzione del "Cerasuolo d'Abruzzo" comprende i terreni d**ell'intero territorio amministrativo** dei comuni di: 1) in provincia di Chieti: Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Crecchio, Cupello, Fara Filiorum Petri, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Lanciano, Lentella, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Torrevecchia Teatina, Treglio, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri; 2) in provincia di L'Aquila: Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri,

Castelvecchio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Morino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito. 3) in provincia di Pescara: Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecorvino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre dè Passeri, Turrivalignani, Vicoli; 4) in provincia di Teramo: Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campli, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morrodoro, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e la frazione di Trignano del comune Isola del Gran Sasso. ~~Detta zona è così delimitata:~~ ~~Dalla foce del Fiume Tronto, coincidente con il limite regionale, si prosegue verso ovest lungo il confine comunale di Martinsicuro, Colonnella, Controguerra, Ancarano, S. Egidio alla Vibrata e Civitella del Tronto sino ad incontrare il limite di Valle Castellana. Da qui si procede verso sud seguendo i limiti comunali di Civitella del Tronto, Campli, Teramo, Montorio al Vomano, Tossicia, Colledara passando poi per la frazione di Trignano di Isola del Gran Sasso sino al limite comunale di Castel Castagna. Si prosegue verso est sui limiti comunali di Castel Castagna e Bisenti fino all'incrocio con il limite provinciale di Pescara. In direzione sud-ovest si prosegue sul*	Castelvecchio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Morino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito. 3) in provincia di Pescara: Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecorvino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre dé Passeri, Turrivalignani, Vicoli; 4) in provincia di Teramo: Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campli, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglione Messer Raimondi, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morrodoro, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e Isola del Gran Sasso.

~~limite comunale di Penne e poi verso est su quello di Farindola fino all'incrocio con la strada provinciale Penne-Arsita che si segue fino al bivio Cupoli-Farindola; al bivio si prende la strada provinciale Farindola-Montebello di Bertona e Montebello-Vestea proseguendo fino al limite comunale di Civitella Casanova. Si prosegue ad ovest sui limiti comunali di Civitella Casanova, Vicoli e Brittoli fino all'incrocio del limite comunale di Brittoli con la strada Brittoli-Vicoli che si segue fino a Brittoli; si procede poi lungo il sentiero che partendo dalla suddetta strada tocca le quote 631, 547, 614, per passare ad un tratto della carreggiabile sita ad est dell'abitato di San Vito che incontra la carrareccia che passa per Fonte Canale e porta a Boragna. Da Boragna la delimitazione si identifica con il sentiero che porta a Pezzigliari e da qui prosegue, incrociando il limite comunale a quota 542, verso sud fino ad incontrare nei pressi della quota 581 la mulattiera che tocca la quota 561 e a quota 572 prosegue con la carrareccia prima e con la strada poi che passa per Corvara. Oltrepassata la chiesa riprende il sentiero che passa per il cimitero e per la quota 719 e a Colle Pizzuto incontra il limite comunale. Si prosegue lungo la mulattiera toccando 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 mulattiera si abbandona prima di giungere a Colle la Grotta per rimettersi sulla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio che segue per circa 250 metri dove si incontra e segue il sentiero che dopo aver toccato quota 410 giunge al limite comunale: si prosegue verso ovest seguendo nella successione i limiti comunali di Castiglione a Casauria, Bussi, Capestrano, Villa S. Lucia, Ofena, Capestrano, Bussi, Popoli, Vittorito, Molina Aterno, Acciano, Tione degli Abruzzi, Fontecchio, Fagnano Alto, San Demetrio nei Vestini, Poggio Picenze, Fossa, Sant'Eusanio Forconese, Villa S. Angelo, San Demetrio nei Vestini, Fagnano Alto, Fontecchio, Tione degli Abruzzi, Secinaro, Gagliano Aterno, Castelvecchio Subequo, Cocullo, Anversa, Bugnara, Introdacqua, Pettorano sul Gizio, Sulmona, Pacentro, Sulmona, Pratola Peligna, Roccacasale, Corfinio, Tocco da Casauria, Bolognano, San Valentino, Scafa e il limite di~~	

~~Lettomanoppello fino all'altezza del centro abitato. 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 nel comune di Roccamontepiano. Si segue detto limite verso sud fino all'incrocio con la provinciale Serramonacesca-Roccamontepiano e da qui sino a Roccamontepiano per prendere poi la strada vicinale, parte in carrareccia parte in brecciata che tocca le quote 439, 442, 427, 385, 353, 302, 267 e 232 fino a Fara Filiorum Petri. Si segue poi verso sud il corso del fiume Foro prima ed il fosso Vesola-San Martino poi, fino al confine comunale di San Martino sulla Marrucina. Da qui si prosegue lungo i limiti comunali di San Martino sulla Marrucina e Filetto fino ad incontrare la strada provinciale che collega i territori comunali di Filetto con Casoli, passante per la stazione di Guardiagrele e San Domenico fino al limite comunale di Casoli. Si procede verso sud lungo i limiti comunali di Casoli, Altino, Archi, Bomba, Atessa, Carpineto Sinello, S. Buono fino ad incrociare il Fosso di Fonte Carracina nel comune di Palmoli. Si procede lungo detto Fosso e successivamente lungo il Fosso delle Immerse fino ad incontrare il limite comunale di Fresagrandinara. Si procede verso sud-est lungo il limite comunale di Fresagrandinara fino all'incrocio con il limite regionale che si segue lungo i limiti comunali di Lentella, Cupello e San Salvo fino alla costa Adriatica per poi risalire lungo la costa fino al limite regionale nord. Inoltre è compreso l'intero territorio amministrativo del comune di Celenza sul Trigno in provincia di Chieti nonché l'area delimitata dai confini amministrativi dei comuni di Balsorano, San Vincenzo Valle Roveto,~~	

~~Morino, Civita d'Antino, Civitella Roveto e Canistro in provincia di L'Aquila.~~	
Articolo 4 *Norme per la viticoltura* *- Condizioni naturali dell'ambiente.* Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Cerasuolo d'Abruzzo" 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 la produzione 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.~~	**Articolo 4** *Norme per la viticoltura* *- Condizioni naturali dell'ambiente.* Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione "Cerasuolo d'Abruzzo" devono essere quelle **tradizionali** 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 la produzione della denominazione di origine di cui si tratta. **Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.** **Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" e "Cerasuolo d'Abruzzo" superiore devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 700 metri per quelli esposti a mezzogiorno**.
- Densità d'impianto. Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e 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.	*- Densità d'impianto.* Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a **2400** 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.
- Forme di allevamento e sesti di impianto 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. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento. La Regione può consentire forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.	*- Forme di allevamento e sesti di impianto* 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. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento. La Regione può consentire forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.
- Sistemi di potatura La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.	*- Sistemi di potatura* La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.
- Forzatura, irrigazione. È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura	*- Forzatura, irrigazione.* È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.
- Resa a ettaro e gradazione minima naturale	*- Resa a ettaro e gradazione minima naturale*

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e ~~la gradazione minima naturale~~ per la produzione dei vini "Cerasuolo d'Abruzzo" sono le seguenti:

Vino	Resa uva/ha (ton.)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
"Cerasuolo d'Abruzzo"	~~14~~	~~11,50~~
"Cerasuolo d'Abruzzo" superiore	~~12~~	~~12,00~~

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.
~~Anche in~~ annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.
~~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.~~

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e **il titolo alcolometrico volumico naturale minimo** per la produzione dei vini "Cerasuolo d'Abruzzo" sono le seguenti:

Vino	Resa uva/ha (ton.)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
"Cerasuolo d'Abruzzo"	**15**	**11,00**
"Cerasuolo d'Abruzzo" superiore	**13,5**	**11,50**

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.~~.~~
-Gestione delle produzioni
La Regione Abruzzo su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate e le organizzazioni professionali della regione, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici all'apposito schedario vitivinicolo. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e del turismo.
La Regioni Abruzzo sentito il competente Consorzio nonché le organizzazioni di categoria interessate, in annate climaticamente sfavorevoli, riducono le rese massime di uva e di vino consentite sino al limite reale dell'annata.
La Regioni Abruzzo su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate e le organizzazioni professionali della regione, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi può, per

	ragioni di mercato, stabilire un limite di uva rivendicabile per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e del turismo e all'Organismo di controllo. I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento delle quote massime consentite, saranno presi in carico per la produzione di vino con o senza indicazione geografica come indicato nell'apposito provvedimento regionale. **In annate particolarmente favorevoli, la Regione Abruzzo- su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate e le organizzazioni professionali della regione prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, può aumentare anche per singola tipologia, sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente, fermo restando il limite massimo, oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei predetti mosti e dei vini è regolamentato secondo quanto previsto al successivo art. 5.** **La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e del turismo e al competente Organismo di controllo.**
Articolo 5 *Norme per la vinificazione* *- Zona di vinificazione.* Le operazioni di vinificazione, conservazione ed affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi, ~~anche se solo in parte~~, nella zona delimitata.	**Articolo 5** *Norme per la vinificazione* *- Zona di vinificazione.* **Per i vini a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo**" le operazioni di vinificazione, conservazione ed affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi nella zona delimitata. **Per i vini a denominazione di origine controllata delle Sottozone di cui all'art.1 le operazioni di vinificazione, invecchiamento e affinamento devono essere effettuate all'interno della singola "sottozona" di**

	produzione delle uve cosi come delimitata nell' art. 3 dell'allegato di ciascuna sottozona. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate in cantine situate al di fuori della Sottozona di produzione delle uve purchè all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art.3.
- Elaborazione Le uve di cui all'art. 2 possono essere vinificate in bianco ovvero in presenza della buccia per un limitato periodo di fermentazione, al fine di conferire al vino ottenuto il caratteristico colore rosa ciliegia. Il vino "Cerasuolo d'Abruzzo" superiore, come sopra ottenuto, può essere elevato anche in recipienti di legno. Sono consentite tutte le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.	*- Elaborazione* Le uve di cui all'art. 2 possono essere vinificate in bianco ovvero in presenza della buccia per un limitato periodo di fermentazione, al fine di conferire al vino ottenuto il caratteristico colore rosa ciliegia. Il vino "Cerasuolo d'Abruzzo" superiore, come sopra ottenuto, può essere elevato anche in recipienti di legno. Sono consentite tutte le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.
- Arricchimento È consentito l'arricchimento dei prodotti a monte del vino "Cerasuolo d'Abruzzo" con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti nello schedario della stessa denominazione d'origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato oppure per autoconcentrazione, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia. ~~Per il vino a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" superiore non è consentito l'arricchimento.~~	*- Arricchimento* È consentito l'arricchimento dei prodotti a monte del vino "Cerasuolo d'Abruzzo" con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti nello schedario della stessa denominazione d'origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato oppure per autoconcentrazione, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia.
- Resa uva/vino La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti 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 per tutta la partita.	*- Resa uva/vino* La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti 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 per tutta la partita.
- Immissione al consumo Per il vino a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" l'immissione al consumo è consentita a partire dal ~~1° gennaio~~ dell'anno successivo a quello di produzione delle uve. Per il vino a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" superiore l'immissione al consumo è consentita a partire dal ~~1° marzo~~ dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.	*- Immissione al consumo* Per il vino a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" l'immissione al consumo è consentita a partire dal **1° dicembre** dell'anno successivo a quello di produzione delle uve. Per il vino a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" **seguito dalla menzione superiore** l'immissione al consumo è consentita a partire dal **1° gennaio** dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.
- Scelta vendemmiale	*- Scelta vendemmiale*

Per i vini di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, ~~soltanto verso le denominazioni d'origine controllata compatibili con la piattaforma ampelografica e~~ verso le IGT relative alle diverse aree.	Per i vini di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, verso **le DOP e le IGT dell'area interessata.** ***-Gestione delle produzione*** **I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedente la resa di cui all'articolo 4 sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima del provvedimento regionale di cui al successivo punto.** **La Regione Abruzzo con propri provvedimenti da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, al fine di migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini comprese le uve e i mosti da cui sono ottenuti, e per superare squilibri congiunturali, su proposta ed in attuazione delle decisioni adottate dal Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate e le organizzazioni professionali della regione, può provvede a destinare tutto o parte quantitativi dei mosti e dei vini anche per singola tipologia di cui al precedente comma, alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata.**
Articolo 6 *Caratteristiche al consumo* I vini a Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: *"Cerasuolo d'Abruzzo":* - colore: rosa ciliegia più o meno carico; - odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato, fine e intenso; - sapore: secco, ~~morbido~~, armonico, delicato con retrogusto gradevolmente mandorlato; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo~~: 16~~ g/l. *"Cerasuolo d'Abruzzo" superiore:* - colore: rosa ciliegia più o meno carico; - odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato e intenso, anche con sentori speziati; - sapore: secco, morbido, armonico, delicato con retrogusto gradevolmente mandorlato;	**Articolo 6** *Caratteristiche al consumo* I vini a Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: *"Cerasuolo d'Abruzzo":* - colore: rosa ciliegia più o meno carico; - odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato, fine e intenso; - sapore: da secco **ad abboccato**, armonico, delicato **a volte** con retrogusto gradevolmente mandorlato; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo:**17** g/l. *"Cerasuolo d'Abruzzo Superiore":* - colore: rosa ciliegia più o meno carico**, tendente al ramato con l'invecchiamento**; - odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato e intenso **con l'affinamento**, anche con sentori speziati; - sapore: secco , morbido, armonico, delicato con retrogusto gradevolmente mandorlato;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: ~~18~~ g/l. ~~È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto~~.	- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo:**19** g/l.
Articolo 7 *Designazione e presentazione* *- Qualificazioni* 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. *- Menzioni facoltative* Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.	**Articolo 7** *Designazione e presentazione* *- Qualificazioni* 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. *- Menzioni facoltative* Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1. **E' altresi consentito il riferimento al vitigno Montepulciano purchè tale riferimento sia nettamente separato dalle indicazioni obbligatorie e riportato esclusivamente nell'ambito delle informazioni complementari**.
- Caratteri e posizione in etichetta ~~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.~~	- Caratteri e posizione in etichetta. **-ll nome della sottozona deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione Cerasuolo d'Abruzzo seguita dalla menzione superiore e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la denominazione Cerasuolo d'Abruzzo seguita dalla menzione superiore.** **-E' consentito solo in combinazione con la sottozona, l'uso delle indicazioni geografiche aggiuntive che facciano riferimento ad aree geografiche anche sovracomunali, comuni e/o frazioni di seguito indicati, alle condizioni previste dalle disposizioni nazionali vigenti di cui all' allegato elenco positivo**.
- Annata	*- Annata*

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria. *- Vigna* Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" di cui all'art.1 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.~~	Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria. *- Vigna* Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" **superiore accompagnata dal riferimento ad una delle sottozone di** cui all'art.1 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 ai sensi **dell'art. 31, par. 10, della legge 238/2016.**
Articolo 8 *Confezionamento* *- Volumi nominali* Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 sono consentiti tutti recipienti di capacità nominale previsti dalla normativa vigente. *- Tappatura e recipienti* È consentito l'uso dei sistemi di chiusura ammessi e regolati dalla normativa vigente. ~~Per il vino "Cerasuolo d'Abruzzo" superiore è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.~~ Per il confezionamento del vino "Cerasuolo d'Abruzzo" possono essere usati anche contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore a due litri.	**Articolo 8** *Confezionamento* *- Volumi nominali* Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 sono consentiti tutti recipienti di capacità nominale previsti dalla normativa vigente. *- Tappatura e recipienti* È consentito l'uso dei sistemi di chiusura ammessi e regolati dalla normativa vigente. Per il confezionamento del vino "Cerasuolo d'Abruzzo**" con l'esclusione della menzione superiore,** possono essere usati anche contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore a due litri.
Articolo 9 *Legame con l'ambiente geografico* *A) Informazioni sulla zona geografica.* Fattori naturali rilevanti per il legame. La zona geografica delimitata dall'art.3 comprende l'intera fascia collinare costiera e pedemontana della regione Abruzzo che, nella parte mediana, si amplia verso l'interno per includere verso nord l'altopiano dell'Alto Tirino, a nord-ovest la Valle Subequana, a sud la Valle Peligna nonché a sudovest la Valle Roveto.	**Articolo 9** *Legame con l'ambiente geografico* **OMISSIS**

Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite, costituite da depositi pliopleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario, si sviluppano su una fascia di circa 20-25 chilometri di larghezza e circa 125 chilometri di lunghezza, dal fiume Tronto al fiume Trigno, cui si aggiungono alcune conche intermontane nella parte centrale della regione Abruzzo. Dal punto di vista granulometrico tali formazioni possono essere considerate abbastanza variabili: alle argille con sabbia, verso la parte alta della formazione, si sovrappongono le sabbie silicee a grana fine e media, più o meno argillose, di colore giallastro per l'alterazione di ossidi di ferro, a cemento calcareo oppure argilloso, di solito scarso, spesso intercalato da livelli di limi, ghiaie e argille. Nella grande maggioranza dei casi il suolo che si origina 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 nella parte centro-meridionale dell'area interessata e tendenzialmente più argillosi nella parte settentrionale. Le conche intermontane sono costituite da terrazzi fluvio-alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica in genere è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti.	
L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 150 ed i 600 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.	L'altitudine dei terreni coltivati a vite è **generalmente** compresa tra i 150 ed i 600 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.
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'escursione termica annua è considerevole poiché legata da una parte alla presenza delle correnti fredde provenienti dai Balcani, che durante l'inverno fanno sentire la loro influenza, e dall'altra alla presenza del mare Adriatico e delle aree di alta pressione che permangono sul	Omissis

bacino del Mediterraneo durante l'estate. Notevoli anche le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella, così come la ventilazione che determinano le condizioni ottimali per la sanità delle uve e l'accumulo di sostanze aromatiche. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 e 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali altri vitigni complementari. 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 30 mm). Fattori umani rilevanti per il legame. La presenza della vite e la produzione di vini nell'area di produzione delimitata risale a Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., che narrando le gesta di Annibale dopo la vittoria di Canne (216 a.C.) lodava i vini di quest'area in quanto avevano guarito i feriti e rimesso in forze gli uomini. Da allora tanti altri scrittori hanno elogiato le qualità dei vini prodotti nel territorio abruzzese, ma la prima notizia storica sulla presenza in Abruzzo del vitigno Montepulciano, vitigno base se non esclusivo del "Cerasuolo d'Abruzzo", è contenuta nell'opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792. Dopo il Torcia sono innumerevoli i testi storici ed i manuali tecnici nei quali vengono descritte le caratteristiche di questo vitigno: ricordiamo Panfilo Serafini (Sulmona 1817-1864) che nella *Monografia storica di Sulmona,* apparsa nel 1854 a Napoli sul notissimo periodico *Il Regno delle Due Sicilie scritto ed illustrato,* scriveva: "Le viti più comuni sono il montepulciano, sia primaticcio, sia cordisco o tardivo....", il professor Andrea Vivenza con le *Brevi norme per fare il vino* del 1867, Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi con l'opera dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897. Nella seconda edizione pubblicata nel 1903 gli autori ricordano tra l'altro che, in particolare nella provincia di Chieti, si producevano *vini cerasuoli*	

(cerasella) diventati poi nel tempo tra i vini più tipici e caratteristici dell'Abruzzo. Momento storico importante per questo vino è stato quello della metà degli anni '60 del novecento quando i produttori iniziarono a raccogliere la documentazione necessaria per la presentazione della richiesta di riconoscimento della DOC Montepulciano d'Abruzzo. Infatti nel libro *Il vino in Abruzzo* edito nel 1975, Guido Giuliani ricorda che "Perplessità furono espresse circa la possibilità di presentare o meno un'unica documentazione per il riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino "Montepulciano d'Abruzzo" e 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" ed aggiunge poi che "…esperita la fase preliminare, la Camera di Commercio di Chieti presentò all'Ispettorato Compartimentale Agrario di Pescara la domanda di riconoscimento delle denominazioni di origine del "Montepulciano d'Abruzzo" e del "Cerasuolo d'Abruzzo" il 18 settembre 1965" ma che "alla fine del marzo 1966 le quattro province presentarono congiuntamente la richiesta di riconoscimento della denominazione del vino "Montepulciano d'Abruzzo" che includeva anche la tipologia "Cerasuolo". 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". Dopo oltre 40 anni in cui il "Cerasuolo" si è affermato come tipologia della DOC Montepulciano d'Abruzzo, i produttori hanno ritenuto opportuno dare a questo vino una propria specifica identità richiedendo il riconoscimento della DOC "Cerasuolo d'Abruzzo" giunta con la vendemmia 2010. Comunque, oltre ai fattori storici che legano strettamente il prodotto al territorio, molto importante è anche l'incidenza dei fattori umani 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 "Cerasuolo d'Abruzzo" 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 nell'ambito della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.	
- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento generalmente usata nella zona è la pergola abruzzese anche se da diversi anni si vanno sempre più espandendo le forme a spalliera semplice o doppia. 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 delle rese massime di uva (che non possono superare le ~~14~~ tonnellate/ettaro per il vino base e le ~~12~~ tonnellate/ettaro per il superiore).	- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento generalmente usata nella zona è la pergola abruzzese anche se da diversi anni si vanno sempre più espandendo le forme a spalliera semplice o doppia. 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 delle rese massime di uva (che non possono superare le **15** tonnellate/ettaro per il vino base e le **13,5** tonnellate/ettaro per il superiore).
- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per questo vino ossia una vinificazione in bianco oppure una breve macerazione a freddo per 8-12 ore, cui segue un periodo più o meno breve di affinamento. ~~Nella tipologia superiore non è consentito l'arricchimento mentre~~ il vino può essere elevato in recipienti di legno per consentire allo stesso di esprimere al meglio le proprie peculiarità strutturali ed olfattive.	- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per questo vino ossia una vinificazione in bianco oppure una breve macerazione a freddo per 8-12 **6-12** ore, cui segue un periodo più o meno breve di affinamento. Il vino può essere elevato in recipienti di legno per consentire allo stesso di esprimere al meglio le proprie peculiarità strutturali ed olfattive.
B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico Il particolare equilibro che il vitigno Montepulciano ha trovato nell'area interessata associata ad una particolare tecnica di vinificazione, in bianco ovvero breve macerazione, consentono di ottenere vini le cui peculiarità si estrinsecano appieno nella DOC "Cerasuolo d'Abruzzo". La denominazione comprende due tipologie di vino rosè, il base ed il superiore, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri,	OMISSIS

specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del presente disciplinare. In particolare i vini presentano un colore rosa ciliegia più o meno intenso; l'odore è gradevole, finemente vinoso, fruttato e intenso, con sentori più evoluti e complessi nella tipologia superiore; il sapore è secco, fresco, delicato, con retrogusto gradevolmente mandorlato che conferisce al vino eleganza e piacevolezza. Le innumerevoli analisi chimico-fisiche effettuate in alcuni studi hanno confermato che nel complesso il "Cerasuolo d'Abruzzo" è un vino dal buon tenore alcolico (alcool complessivo è compreso tra 12,5 e 13,5 % vol.), spiccata acidità (mediamente tra 5,5 e 6,5 gr/lt), con profilo organolettico tipico e distintivo (note di frutta rossa, ciliegia, ecc.) che difficilmente riescono ad esprimersi nella loro complessità in altri areali di coltivazione.	
C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B). L'ampia area geografica interessata, pari ad oltre un terzo dell'intera regione Abruzzo, sebbene presenti un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche leggermente differenti, da nord a sud e da est ad ovest, che permettono di individuare ~~sottoaree~~ caratterizzate da specifiche condizioni climatiche (pioggia, temperatura, ventilazione, ecc.) che associate alla diversa natura dei terreni ed all'esposizione influenzano in maniera significativa le caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, base essenziale se non vitigno esclusivo del vino "Cerasuolo d'Abruzzo". Le interazioni dei fattori ambientali, determinanti per l'estrinsecazione delle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche delle uve Montepulciano, con i fattori umani connessi a specifiche pratiche colturali ed enologiche, quali la raccolta in epoche opportune – leggermente anticipata rispetto alla produzione dei vini rossi – e sottoposte ad una particolare tecnica di vinificazione, ossia vinificate in bianco o con una breve macerazione per ~~8-12~~ ore, permettono di ottenere vini unici nel loro genere, dal colore "cerasa" (rosè), dai profumi intensi, tipici del vitigno, freschi ma al contempo di buona struttura e corpo.	*C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).* L'ampia area geografica interessata, pari ad oltre un terzo dell'intera regione Abruzzo, sebbene presenti un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche leggermente differenti, da nord a sud e da est ad ovest, che permettono di individuare **sottozone** caratterizzate da specifiche condizioni climatiche (pioggia, temperatura, ventilazione, ecc.) che associate alla diversa natura dei terreni ed all'esposizione influenzano in maniera significativa le caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, base essenziale se non vitigno esclusivo del vino "Cerasuolo d'Abruzzo". Le interazioni dei fattori ambientali, determinanti per l'estrinsecazione delle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche delle uve Montepulciano, con i fattori umani connessi a specifiche pratiche colturali ed enologiche, quali la raccolta in epoche opportune – leggermente anticipata rispetto alla produzione dei vini rossi – e sottoposte ad una particolare tecnica di vinificazione, ossia vinificate in bianco o con una breve macerazione per **6-12** ore, permettono di ottenere vini unici nel loro genere, dal colore "cerasa" (**rosa** o rosè), dai profumi intensi, tipici del vitigno, freschi ma al contempo di buona struttura e corpo.

Articolo 10 *Riferimenti alla struttura di controllo* 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 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 ~~dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010~~ (Allegato 1), 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 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. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il ~~DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).~~	**Articolo 10** Riferimenti alla struttura di controllo 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 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 **e del turismo**, ai sensi **dell'articolo 64 della legge n. 238/2016** (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente **all'articolo 19, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Regolamento (UE) n. 34/2019** 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, paragrafo 1, 2° capoverso. 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. 2 agosto 2018, pubblicato in G.U. n. 253 del 30.10.2018 (Allegato 2).** **OMISISS**

Allegato 1

SOTTOZONA CASAURIA O TERRE DI CASAURIA

Articolo 1

Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" è riservata al vino, anche nella tipologia "riserva", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

La Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo "Casauria" o "Terre di Casauria" è riservata al vino ottenuto dalle uve del vitigno Montepulciano al 100%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo "Casauria" o "Terre di Casauria" 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 sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" 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, Turrivalignani.

Detta zona è così delimitata:

- Foglio 360 tavola Est.

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 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 alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Casauria” o “Terre di Casauria” 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.
- Densità d'impianto.
Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore **a 2400** ~~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.
- Forme di allevamento e sesti di impianto.
Le forme di allevamento consentite nella zona sono: pergola orizzontale e spalliera semplice

o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.
- Sistemi di potatura.
La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.
- Forzatura, irrigazione.
È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.
- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.
La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" sono le seguenti:
- Produzione uva: 9,5 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,50% vol.
Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.
~~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.~~

Articolo 5
Norme per la vinificazione
- Zona di vinificazione.
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
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 producevano vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art.3 antecedentemente all'entrata in vigore del presente disciplinare.
~~La deroga come sopra prevista è concessa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sentita la Regione Abruzzo e comunicata all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari alla competente Camera di Commercio I.A.A.~~
- Elaborazione.
Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche, ad esclusione dell'arricchimento, conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.
- Resa uva/vino.
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.
- Invecchiamento.
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.
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. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.
- Affinamento in bottiglia.
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.
~~*- Scelta vendemmiale.*~~
~~Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" e verso la Indicazione Geografica Tipica "Colline Pescaresi".~~

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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:
- 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 qualifica "riserva" deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,50% vol.
~~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.~~
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria", in quanto sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare sentore di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

- Qualificazioni.
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.
- Caratteri e posizione in etichetta.
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.
- Annata
Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.
- Vigna
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.~~

Articolo 8

Confezionamento
- Volumi nominali.
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.
- Tappatura e recipienti.
È obbligatorio utilizzare il tappo di sughero naturale raso bocca. I recipienti devono essere di vetro.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico
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 centromeridionale
e 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 plio-pleistocenici 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 accorpati 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 2400 ~~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*: 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 producevano 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 equilibro 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 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.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

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.

Allegato 2

SOTTOZONA TERRE DEI VESTINI

Articolo 1

Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Terre dei Vestini" è riservata al vino, anche nella tipologia "riserva", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

La Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo "Terre dei Vestini" è riservato al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 90%.

Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo "Terre dei Vestini" devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari 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 siti nei fondovalle umidi.

La sottozona "Terre dei Vestini" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di: Cappelle sul Tavo, Catignano, Cepagatti, Città S. Angelo, Civitaquana, Civitella Casanova, Collecorvino, Elice, Farindola, Loreto Aprutino, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pescara, Pianella, Picciano, Rosciano, Spoltore, Vicoli.

Detta zona è così delimitata:

- Foglio 351 tavola Ovest, foglio 350 tavola Est e foglio 350 tavola Ovest.

Dall'incrocio del limite provinciale ricadente nel comune di Città S. Angelo con l'autostrada A14, si procede in direzione ovest lungo tale confine fino ad incrociare sul limite comunale di Penne la strada provinciale Penne-Arsita (km. 32).

Si procede lungo la provinciale, in direzione Penne, passando per Roccafinadamo fino al bivio Cupoli-Farindola e da qui si scende a sud verso Farindola. Da Farindola si procede lungo la strada provinciale per Montebello di Bertona e Montebello-Vestea.

- Foglio 360 tavola Est e foglio 361 tavola Ovest.

Da Vestea si prosegue a sud lungo la carreggiabile per Masseria Sablone a quota 486 sino ad incrociare la mulattiera a quota 451 per Passo di Civita, e da qui fino a quota 360 del confine. Si costeggia il confine comunale di Civitella Casanova fino alla carreggiabile in località Brigantello, poi fino all'incrocio con la strada comunale Civitella-Colle Madonna, località S. Giacomo, per giungere sino all'ingresso del centro abitato di Civitella Casanova a quota 451. Da Civitella Casanova, in direzione sud, si prosegue lungo la strada provinciale per Carpineto della Nora sino al confine comunale in località Colle della Guardia. Si costeggiano i confini comunali di Vicoli, Civitaquana, Catignano, Nocciano e Rosciano fino ad incrociare la strada Alanno Scalo-Rosciano nelle vicinanze della Stazione di Rosciano. Di qui, in direzione Rosciano, si prosegue lungo il ramo esterno della strada toccando le quote 92, 67, 57, 55, C. Cavallo, 49, 46 e 48. Si prosegue lungo la strada passando per Li Quadri, Villareia, Vallemare, Case Di Girolamo sino all'incrocio con la bretella di collegamento alla SS n. 81 (Piceno Aprutina) passando per Cas. De Riseis a quota 84. Si prosegue poi per Villanova e Santa Teresa di Spoltore sulla SS n. 602.

- Foglio 351 tavola Ovest e foglio 351 tavola Est.

Si prosegue lungo la SS n. 602 sino al punto di incrocio con l'Asse Attrezzato all'altezza della Masseria Zampacorta. Di qui si prosegue lungo l'Asse Attrezzato, in direzione nord, fino alla galleria in Contrada S. Giovanni per incrociare la strada che va da Case Caprino a Case Di Pietro, passando per F.te Vecchia, sino a giungere sulla SS Adriatica n. 16-bis al km 14,750 circa. In direzione Cappelle sul Tavo si giunge fino alla Stazione di Cappelle sul confine comunale Montesilvano-Cappelle. Si prosegue lungo il confine comunale di Cappelle e Città S.Angelo sino all'altezza della Masseria Manfredi dove si imbocca la strada che, verso nord, incontra Masseria Berarducci e Masseria Imperato ed incrocia l'autostrada A14. Si segue l'asse autostradale in direzione nord sino al limite comunale di Città S. Angelo.

Articolo 4
Norme per la viticoltura
- Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Vestini" 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 la produzione 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.
- Densità d'impianto.
Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a **2400** ~~2500~~ 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.
- Forme di allevamento e sesti di impianto.
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia, o comunque atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.
La Regione può consentire forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.
- Sistemi di potatura.
La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.
- Forzatura, irrigazione.
È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.
La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Vestini" sono le seguenti:
- produzione uva: 10 tonnellate/ettaro.
- titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

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

Articolo 5
Norme per la vinificazione
- Zona di vinificazione.
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

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 producevano vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art.3 antecedentemente all'entrata in vigore del presente disciplinare.
~~La deroga come sopra prevista è concessa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentita la Regione Abruzzo e comunicata all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari e alla competente Camera di Commercio I.A.A.~~
- Elaborazione.
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.
- Resa uva/vino.
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.
- Invecchiamento.
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Vestini" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a diciotto mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Vestini" 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. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.
- Affinamento in bottiglia.
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Vestini" deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia, non inferiore a tre mesi successivo al prescritto periodo di invecchiamento obbligatorio. Per il vino che si fregia della menzione "riserva" il periodo di affinamento in bottiglia non deve essere inferiore a sei mesi.
~~*- Scelta vendemmiale.*~~
~~Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo e verso la Indicazione Geografica Tipica "Colline Pescaresi".~~

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Vestini", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, vegetale secco, spezie, intenso ed etereo;
- sapore: secco, pieno, robusto, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% 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 13,00% vol.
~~È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.~~
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Vestini", in quanto sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare sentore di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione
- Qualificazioni.
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.
- Caratteri e posizione in etichetta.
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.
- Annata
Nell'etichettatura dei vini di cui all'art.1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.
- Vigna
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Terre dei Vestini" 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.~~
Articolo 8
Confezionamento
- Volumi nominali.
Il vino di cui all'art. 1 può essere immesso al consumo soltanto in recipienti di volume nominale pari a litri: 0,375-0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000.
- Tappatura e recipienti.
È obbligatorio utilizzare il tappo di sughero naturale raso bocca. I recipienti devono essere di vetro.
Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico
A) Informazioni sulla zona geografica.
1. Fattori naturali rilevanti per il legame.
La zona geografica delimitata dall'art.3 comprende la fascia collinare litoranea e quella della collina interna della provincia di Pescara delimitata ad est dal mare adriatico ed a nord-ovest dal massiccio del Gran Sasso. Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite e dell'olivo, costituite da depositi plio-pleistocenici 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 sabbiosoargillosa, 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 ottobre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno a 40 mm/mese).
Il clima è di tipo temperato, con temperature medie 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°C.
L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso a seconda dei versanti e dell'esposizione tra 1.800 e 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali vitigni complementari.
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 dell'attuale provincia di Pescara quali quella di S. Clemente a Casauria dell'871, quella di Santa Maria di Casanova del 1191 (Villa Celiera) e quella di Santa Maria d'Arabona del 1209 (Manoppello).
Le prime notizie sull'uso del toponimo "Terre dei Vestini" risalgono addirittura al VI secolo A.C. nel corso del quale la storia delle popolazioni italiche fu caratterizzata da una serie concatenata di migrazioni dovute alla pressione esercitata da popoli conquistatori o in espansione. Come afferma Luigi Pareti nella "*Storia di Roma e del mondo romano"* l'avanzata degli Umbri fu determinante per lo spostamento e la formazione di nuovi popoli nell'Italia Centrale. I Sanniti, di stirpe osca, furono i capostipite di molte popolazioni fra cui i Vestini, il cui nome pare abbia origine dalla dea Vesta (attualmente esiste una frazione del comune di Civitella Casanova chiamata Vestea), che giungevano al mare tra il fiume Aterno-Pescara e il Matrimo (Torrente Piomba), avevano al nord il monte Fiscella (ossia il Gran Sasso), mentre al sud giungevano (a tramontana del lago Fucino), fino agli attuali monti Velino e Sirente, comprendendo città notevoli come Pinna (attuale Penne), Ancia Vestina (attuale S. Demetrio dei Vestini in provincia de L'Aquila) e Aufinum (attuale Ofena in provincia de L'Aquila).
Ma, facendo un salto di parecchi secoli, come afferma 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.
Da quanto detto si evince che la presenza del vitigno Montepulciano nell'area vestina risale ormai ad oltre un secolo ed in questa zona 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 delle "Terre dei Vestini".
Oltre ai fattori storici e pedo-climatici, molto importante è anche l'incidenza dei fattori umani 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 "Terre dei Vestini" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 90%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.
- *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, ma le forme a spalliera semplice o doppia, con un numero minimo di **2400** ~~2.500~~ ceppi per ettaro, si vanno sempre
più diffondendo. 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 10 tonnellate per ettaro.
- *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 producevano 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 equilibro 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 "Terre dei Vestini" 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 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 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.
C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).
L'area geografica interessata è caratterizzata da condizioni climatiche strettamente legate alla presenza del mare Adriatico da un lato ed al massiccio montuoso del Gran Sasso d'altra, che determinando un clima di tipo temperato con notevoli escursioni termiche tra giorno e notte. Queste particolari condizioni climatiche, associate alla conformazione del territorio caratterizzato da colline ampie ed assolate, oltre che alla buona ventilazione che si genera (brezze), creano le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, ovvero influenzano in maniera piuttosto significativa le caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, base essenziale se non esclusiva dell'omonimo vino prodotto da oltre due secoli in Abruzzo. 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.

Allegato 3

SOTTOZONA ALTO TIRINO

Articolo 1

Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Alto Tirino" è riservata al vino, anche nella tipologia "riserva", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

La Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo "Alto Tirino" è riservata al vino ottenuto dalle uve del vitigno Montepulciano almeno al 95%.

Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" 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 siti nei fondovalle umidi e comunque ubicati ad una altitudine inferiore a 300 metri s.l.m.

La sottozona "Alto Tirino" comprende i terreni vocati alla qualità delle zone collinari o pedemontane comprese in tutto o parte dei territori amministrativi dei comuni di: Capestrano, Ofena, Villa S. Lucia, in provincia di L'Aquila.

Detta zona è così delimitata:

- Foglio 360 Ovest

Partendo dal limite comunale Capestrano-Castel Vecchio Calvisio-Carapelle Calvisio, nelle vicinanze di Monte Rotondo a quota 761, si prosegue in direzione sud-est lungo il confine medesimo fino ad incontrare il limite provinciale L'Aquila-Pescara a quota 573. Si continua lungo il confine provinciale sino ad incontrare, in prossimità Case Arduini, il sentiero che in direzione nord-est passa per quota 459 e 528. Da qui si prosegue in direzione nord prima lungo il sentiero e dopo lungo il crinale in località Valle S. Giacomo, fino ad incontrare la strada provinciale CorvaraBrittoli in località Croce di Forca a quota 928. Da detto punto, sito nelle vicinanze del Km 47 della suddetta strada provinciale si prosegue lungo la medesima in direzione Scarafano, sino ad incontrare al Km 44 il confine comunale di Capestrano-Villa S. Lucia. Si prosegue in territorio di Villa S. Lucia lungo la strada provinciale in direzione Ofena sino al bivio Ofena-Villa S. Lucia. Dal bivio, sito in prossimità di Coste Pastine a quota 685, si prosegue in direzione nord-ovest lungo tutto il confine comunale di Ofena sino ad incontrare il limite comunale di Capestrano e, proseguendo lungo il medesimo, si giunge sino al limite comunale Capestrano-Castel Vecchio Calvisio-Carapelle Calvisio in prossimità di Monte Rotondo.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" 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.

- Densità d'impianto.
Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro in coltura specializzata.
- Forme di allevamento e sesti di impianto.
Fermo restando le forme di allevamento esistenti nella zona, quelle consentite per i nuovi impianti e i reimpianti sono solo quelle a filare con vegetazione assurgente. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.
- Sistemi di potatura.
La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.
- Forzatura, irrigazione.
È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.
- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.
La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" sono le seguenti:
- Produzione uva: 9 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.
Le uve destinate alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" avente diritto alla menzione "riserva" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50% vol.
Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.
~~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~~.

Articolo 5
Norme per la vinificazione
- Zona di vinificazione.
Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate nella zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" se producevano vini con uve della zona di produzione di cui all'art. 3 prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare.
~~La deroga come sopra prevista è concessa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentita la Regione Abruzzo e comunicata all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari e alla competente Camera di Commercio I.A.A.~~
- Elaborazione.
Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti. Sono escluse le pratiche enologiche relative all'arricchimento ed alla concentrazione.
- Resa uva/vino.
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.

- Invecchiamento/Affinamento.
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a dodici mesi. Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a trenta mesi. Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.
~~*- Scelta vendemmiale.*~~
~~Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo e verso la/le IGT relativa/e all'area interessata.~~

Articolo 6
Caratteristiche al consumo
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle 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: sapido, pieno, robusto, armonico, giustamente tannico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l;

Il vino che si fregia della menzione "riserva" deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,00% vol ed un estratto non riduttore minimo di 28 g/l.
È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino", qualora sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione
- Qualificazioni.
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.
- Menzioni facoltative.
Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.
- Caratteri e posizione in etichetta.
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.
- Annata
Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.
- Vigna
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona Alto Tirino può essere utilizzata la menzione "vigna".

Articolo 8

Confezionamento
- Volumi nominali.
Il vino di cui all'art. 1 può essere immesso al consumo soltanto in recipienti di volume pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000.
- Tappatura e recipienti.
È obbligatorio utilizzare il tappo di sughero naturale raso bocca. I recipienti devono essere di vetro.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico
A) Informazioni sulla zona geografica.
1. Fattori naturali rilevanti per il legame.
La zona geografica delimitata dall'art.3 comprende una piccola conca intermontana denominata "Piano" in agro di Ofena nonché le aree circostanti ricadenti nei territori di Capestrano e Villa S. Lucia, definita dalle pendici sud-orientali del massiccio del Gran Sasso e dalla catena del Sirente. Il pianoro e le aree limitrofe si trovano a circa 400-450 metri sul livello del mare, con ottime esposizioni, mentre sono esclusi dalla sottozona "Alto Tirino" i terreni non sufficientemente soleggiati e comunque ubicati ad una altitudine inferiore a 300 metri s.l.m..
I suoli sono costituiti da terrazzi alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente 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. Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 12°C di aprile ed i 14°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie anche superiori a 24°C. L'escursione termica annua è considerevole poiché legata all'imminente presenza del massiccio del Gran Sasso, che durante l'inverno fa sentire la sua influenza, così come sono veramente notevoli le escursioni termiche tra giorno e notte (anche di 20-25°C), che determinano le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a uve di straordinaria qualità con vini dai profumi intensi e caratterizzati.
L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 ed i 2.000 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali altri vitigni complementari.
Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sui 700 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 70 mm/mese) mentre i mesi con il minimo assoluto sono quelli di luglio ed agosto (intorno a 30 mm/mese).
2. Fattori umani rilevanti per il legame.
La presenza della vitivinicoltura nelle aree interne dell'Abruzzo trova una fondamentale testimonianza storica nel poeta latino Publio Ovidio Nasone, nato a Sulmona nel 43 a.C. e morto in esilio a Tomi sul Mar Nero nel 17 d.C., che rievoca con i versi che seguono la sua terra natale: "Sulmona, la terza parte della campagna Peligna mi tiene, una terra piccola, ma salubre per le acque di fonte. Anche se il sole, quando è vicino, spacca la pietra e la stella del cane di Icaro risplende violenta, i campi Peligni son percorsi da limpide correnti, e sul suolo morbido l'erba rigogliosa verdeggia. Terra fertile della spiga di Cerere, e ancor più di uva, qualche campo dà anche l'albero di Pallade, l'ulivo, ...". Molti secoli dopo un'altra importante testimonianza viene dal barone Giuseppe Nicola Durini (1765-1845) il cui saggio dal titolo *De' vini degli Abruzzi*, contenuto negli *Annali Civili del regno delle Due Sicilie* (n°36, 1820), costituisce un valido compendio ampelografico ed enologico che conserva ancora oggi una certa validità. Il Durini scriveva a proposito dei vini degli Abruzzi : "…Pure avendo già detto che quella marna variamente si compone, avviene che dove la combinazione ne sia favorevole, produconsi vini non ispregevoli. Per tale cagione nella Provincia di Chieti la lagrima di Tollo, i vini di Ortona e quelli di Vasto riescono assai buoni e sono ricercati....; nella Provincia di Teramo i vini di Castellamare, come in quella di Aquila, que' di Popoli e di Capestrano..... Né vogliansi lodar meno i vini di Bugnara e Prezza nella valle di Solmona, perché le vigne son messe fra ciottoli

silicei rivestiti di bianchissima crosta calcarea e nettissimi, sopra de' quali riposa e viene a maturità il grappolo che acquista un singolar sapore..... Questo vino ha quel raro gusto che dicesi *di sasso* da' francesi".
Ma come afferma Franco Cercone nel suo libro *La meravigliosa storia del Montepulciano d'Abruzzo,* la prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo, 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". Anche se la provenienza di questo vitigno nell'area sulmonese resta sconosciuta, nel primo ottocento il Montepulciano di fatto resta in splendido isolamento nella Valle Peligna e nell'Alto Tirino e non ancora si affaccia a quella finestra naturale costituita dalle Gole di Popoli. 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 della 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, 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.
Dopo il Torcia sono innumerevoli i testi storici ed i manuali tecnici nei quali vengono descritte le caratteristiche di questo vitigno: ricordiamo in particolare Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi che nell'opera dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897, descrivono in maniera dettagliata la viticoltura della provincia di L'Aquila all'epoca: "i vitigni a bacca bianca più coltivati erano il Camplese o Campolese (Passerina), il Racciapollone (Montonico), il Tivolese, il Verdicchio, la Malvasia, il Moscatello, mentre tra le uve rosse il Montepulciano (cordisco e primutico), il Gaglioppo, l'Aleatico, la Lacrima. La produzione totale di vino di tutta la provincia era di 500.000 ettolitri di cui il 63% rosso ed il 37% bianco. La piazza di Milano ne consumava la maggior parte".
Da allora è trascorso molto tempo ed i produttori dell'Alto Tirino hanno fatto molti progressi sulla strada della qualità, riscuotendo unanimi consensi. Purtroppo, lo spopolamento delle aree interne e l'utilizzo dei suoli per usi non agricoli hanno contribuito e non poco al significativo ridimensionamento della vitivinicoltura in questa splendida area. Attualmente essa interessa solo alcune zone dell'areale delimitato, ma la riscoperta della viticoltura di montagna sta suscitando notevole interesse intorno a questa coltura con significativi investimenti in nuovi vigneti.
Comunque, oltre ai fattori storici, l'incidenza dei fattori umani è fondamentale 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 "Alto Tirino" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 95%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 5%.
- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: fatta salva la forma di allevamento a pergola abruzzese nei vigneti già impiantati, nei nuovi impianti e i reimpianti sono consentite solo quelle a filare con vegetazione assurgente, con un numero minimo di 4.000 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 tonnellate per ettaro.
- *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 o, se ricorrono determinate condizioni, all'interno del territorio di produzione della DOC Montepulciano d'Abruzzo. Non sono consentite le pratiche dell'arricchimento e della concentrazione. Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" nella tipologia base deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/ affinamento obbligatorio non inferiore a dodici mesi, mentre quello che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a trenta mesi.

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

La secolare presenza ed il particolare equilibro 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 "Alto Tirino" 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 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 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.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

L'area geografica interessata è caratterizzata da condizioni climatiche particolari legate all'altitudine, superiore ai 300 metri s.l.m., alla vicinanza al massiccio montuoso del Gran Sasso ed alla particolare esposizione. Questo particolare microclima, caratterizzato da forti escursioni termiche giornaliere e da un'ottima ventilazione, associato alla natura sciolta dei terreni ed all'assenza di ristagni di umidità, influenza in maniera significativa le caratteristiche vegetoproduttive

del vitigno Montepulciano, base essenziale se non esclusiva dell'omonimo vino prodotto da oltre due secoli in Abruzzo, che riesce ad estrinsecare in quest'area caratteristiche uniche e difficilmente replicabili in altri areali.

Allegato 4

SOTTOZONA TERRE DEI PELIGNI

Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Terre dei Peligni" è riservata al vino, anche nella tipologia "riserva"; proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

La denominazione di origine controllata Montepulciano d'Abruzzo "Terre dei Peligni" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 95%.

Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni" 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 siti nei fondovalle umidi.

La sottozona "Terre dei Peligni" comprende i terreni vocati alla qualità delle zone collinari o pedemontane comprese in tutto o parte dei territori amministrativi dei comuni di: Bugnara, Corfinio, Introdacqua, Pacentro, Pettorano sul Gizio, Pratola Peligna, Prezza, Raiano, Roccacasale, Sulmona, Vittorito, in provincia di L'Aquila.

Detta zona è così delimitata:

- Foglio 369 Est, Foglio 369 Ovest, Foglio 378 Est

Partendo dall'incrocio tra i confini comunali di Castel Vecchio Subequo, Castel di Ieri e Raiano, in località le Spugne a quota 1046, si procede in direzione sud-est lungo il confine comunale di quest'ultimo. Si segue detto confine sino ad incontrare quello di Prezza e di seguito quello di Bugnara. Si prosegue lungo il confine comunale di Bugnara sino ad incontrare la strada provinciale Anversa degli Abruzzi-Bugnara-Pettorano sul Gizio (Strada Sannita) in prossimità del Km.11. Da qui, in direzione Bugnara, si prosegue lungo la provinciale, si oltrepassa il centro abitato di Bugnara, il territorio di Introdacqua, le località Mastroiacovo e Vallelarga sino ad incontrare in prossimità dell'innesto con la SS n.17 (Km.106,600) l'asse ferroviario Sulmona-Roccaraso. Si segue il tracciato ferroviario in direzione Pettorano sul Gizio, si supera il centro abitato e si prosegue sino ad incontrare il confine comunale di Sulmona. Si procede, in direzione nord-est, lungo detto confine e quello di Pacentro sino all'incrocio

con la strada provinciale Cansano-Pacentro in prossimità del Km. 7. Si segue la provinciale in direzione Pacentro, si passa per il centro abitato e si prosegue sino ad incontrare di nuovo il confine comunale di Sulmona. Da qui, in direzione nord-est, si prosegue lungo il confine comunale fino ad incontrare il sentiero che da quota 899 porta a quota 489 in prossimità della località Tiro a Segno. Si prosegue, in direzione nord-est, lungo la mulattiera che passa per quota 502, 625, 794,747, 638, 550, 637, 525, 497 e 500 sino a toccare il confine comunale di Pratola Peligna. Si segue il confine comunale in direzione nord-est sino ad incontrare la mulattiera in località Ravara Bianca. Proseguendo in direzione nord-ovest lungo la mulattiera si toccano le quote 627 e 628, si interseca il confine comunale di Roccacasale, si prosegue toccando le quote 643, 571 e 612 dove si incontra il sentiero che porta sino al centro abitato di Roccacasale. Da qui, in direzione nord-ovest, si prosegue lungo la mulattiera che tocca le

quote 458, 477, 505, si interseca il confine comunale di Corfinio, si prosegue per un breve tratto lungo detto confine, in direzione nord, sino ad incontrare il sentiero che, sempre in direzione nord, passa per quota 577 e dopo Monte Capo d'Acero tocca quota 609. Da qui si procede lungo il crinale che passa per Masseria Rotta Frattocola ed a quota 320 prosegue con il sentiero che, a quota 267, incontra il confine provinciale L'Aquila-Pescara e la SS n.5 Tiburtina Valeria in prossimità del Km. 177,800. Da qui si prosegue in direzione ovest lungo il confine provinciale L'Aquila-Pescara nel territorio di Corfinio, poi lungo quello di Vittorito sino al limite comunale in località Vallone Grande a quota 650. Da qui si procede, in direzione sudovest, lungo il limite comunale di Vittorito, si interseca quello di Raiano sino a giungere all'incrocio con quello di Castel Vecchio Subequo e Castel di Ieri in località le Spugne a quota 1046.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni" 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.

- Densità d'impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a **2.400** ~~2.500~~ ceppi per ettaro in coltura specializzata.

- Forme di allevamento e sesti di impianto.

Fermo restando le forme di allevamento esistenti nella zona, quelle consentite per i nuovi impianti e i reimpianti sono solo quelle a filare. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

- Sistemi di potatura.

La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.

- Forzatura, irrigazione.

È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.

- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.

La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni" sono le seguenti:

- Produzione uva: 10 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

Le uve destinate alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni" avente diritto alla menzione "riserva" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

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

~~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.~~

Articolo 5

Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, conservazione, invecchiamento ed affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
- Elaborazione.
Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche, ad esclusione dell'arricchimento, conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.
- Resa uva/vino.
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.
- Invecchiamento/Affinamento.
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a ventiquattro mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni" con la menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a trenta mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.
~~*- Scelta vendemmiale*~~
~~Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione d'origine controllata Montepulciano d'Abruzzo e verso la/le IGT relativa/e alla zona interessata.~~

Articolo 6
Caratteristiche al consumo
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle 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: 12,50% 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 13,00% vol ed un estratto non riduttore minimo di 26 g/l.
È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni", in quanto sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore o percezione di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione
- Qualificazioni.
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.
- Menzioni facoltative.
Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni

tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.
- Caratteri e posizione in etichetta.
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.
- Annata
Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.
- Vigna
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona Terre dei Peligni 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.~~

Articolo 8
Confezionamento
- Volumi nominali.
Il vino di cui all'art. 1 può essere immesso al consumo soltanto in recipienti di volume pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000.
- Tappatura e recipienti.
È obbligatorio utilizzare il tappo di sughero naturale raso bocca. I recipienti devono essere di vetro.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico
A) Informazioni sulla zona geografica.
1. Fattori naturali rilevanti per il legame.
La zona geografica delimitata dall'art.3 comprende la conca intermontana denominata "Valle Peligna" definita a nord-est/sud-est dalle pendici del massiccio della Maiella ed a nord-ovest dalle propaggini della catena del Velino-Sirente. L'ampia vallata peligna giace a circa 400 metri sul livello del mare, con ottime esposizioni e buona ventilazione. I suoli sono costituiti da terrazzi fluvio-alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente 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.
Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 12°C di aprile ed i 14°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie di circa 24°C. L'escursione termica annua è considerevole poiché legata all'imminente presenza dei massicci della Maiella e del Velino-Sirente, che durante l'inverno fanno sentire la loro influenza; notevoli anche le escursioni termiche tra giorno e notte che determinano le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a uve di straordinaria qualità con vini dai profumi intensi e caratterizzati.
L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 ed i 2.000 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali altri vitigni complementari.
Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sui 700 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 70 mm/mese) mentre i mesi con il minimo assoluto sono quelli di luglio ed agosto (intorno a 30 mm/mese).
2. Fattori umani rilevanti per il legame.
La presenza della vitivinicoltura nell'area peligna trova una fondamentale testimonianza storica

nel poeta latino Publio Ovidio Nasone, nato a Sulmona nel 43 a.C. e morto in esilio a Tomi sul Mar Nero nel 17 d.C., che rievoca con i versi che seguono la sua terra natale: "Sulmona, la terza parte della campagna Peligna mi tiene, una terra piccola, ma salubre per le acque di fonte. Anche se il sole, quando è vicino, spacca la pietra e la stella del cane di Icaro risplende violenta, i campi Peligni son percorsi da limpide correnti, e sul suolo morbido l'erba rigogliosa verdeggia. Terra fertile della spiga di Cerere, e ancor più di uva, qualche campo dà anche l'albero di Pallade, l'ulivo, ...". Oltre al poeta latino altre testimonianze sull'importanza della vitivinicoltura nell'area peligna ci sono giunte da Andrea Bacci (1524-1600), filosofo e medico di papa Sisto V. Il Bacci, nell'opera *"De naturali vinorum historia de vinis Italiae"* scritta nel 1596, parla dei vini di Sulmona e del territorio dei Peligni: "...i vigneti coltivati parte sulle colline esposte al sole, parte con viti fatte crescere alte sui pioppi ottengono un'abbondante produzione di vini di tutti i tipi migliori che, proprio per la loro quantità e non proponendosi fini di lucro, vendono al minimo prezzo siano essi bianchi, rossi o Moscatelli, che sono lasciati invecchiare per molti anni". Altra importante testimonianza viene dal barone Giuseppe Nicola Durini (1765-1845) il cui saggio dal titolo *De' vini degli Abruzzi*, contenuto negli *Annali Civili del regno delle Due Sicilie* (n°36, 1820), costituisce un valido compendio ampelografico ed enologico che conserva ancora oggi una certa validità. Il Durini scriveva a proposito dei vini degli Abruzzi : "…Pure avendo già detto che quella marna variamente si compone, avviene che dove la combinazione ne sia favorevole, produconsi vini non ispregevoli. Per tale cagione nella Provincia di Chieti la lagrima di Tollo, i vini di Ortona e quelli di Vasto riescono assai buoni e sono ricercati....; nella Provincia di Teramo i vini di Castellamare, come in quella di Aquila, que' di Popoli e di Capestrano..... Né vogliansi lodar meno i vini di Bugnara e Prezza nella valle di Solmona, perché le vigne son messe fra ciottoli silicei rivestiti di bianchissima crosta calcarea e nettissimi, sopra de' quali riposa e viene a maturità il grappolo che acquista un singolar sapore..... Questo vino ha quel raro gusto che dicesi *di sasso* da' francesi".
Ma come afferma Franco Cercone nel suo libro *La meravigliosa storia del Montepulciano d'Abruzzo,* la prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo, 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". Anche se la provenienza di questo vitigno nell'area sulmonese resta sconosciuta, nel primo ottocento il Montepulciano di fatto resta in splendido isolamento nella Valle Peligna e nell'Alto Tirino e non ancora si affaccia a quella finestra naturale costituita dalle Gole di Popoli. 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 della 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, 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.
Dopo il Torcia sono innumerevoli i testi storici ed i manuali tecnici nei quali vengono descritte le caratteristiche di questo vitigno: ricordiamo in particolare Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi che nell'opera dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897, descrivono in maniera dettagliata la viticoltura della provincia di L'Aquila all'epoca: "i vitigni a bacca bianca più coltivati erano il Camplese o Campolese (Passerina), il Racciapollone (Montonico), il Tivolese, il Verdicchio, la Malvasia, il Moscatello, mentre tra le uve rosse il Montepulciano (cordisco e primutico), il Gaglioppo, l'Aleatico, la Lacrima. La produzione totale di vino di tutta la provincia era di 500.000 ettolitri di

cui il 63% rosso ed il 37% bianco. La piazza di Milano ne consumava la maggior parte".
Da allora è trascorso molto tempo ed i produttori della Valle Peligna hanno fatto molti progressi sulla strada della qualità, riscuotendo unanimi consensi. Purtroppo, lo spopolamento delle aree interne e l'utilizzo dei suoli per usi non agricoli hanno contribuito e non poco al significativo ridimensionamento della vitivinicoltura in questa splendida area. Attualmente essa interessa solo alcune zone, in particolare il comune di Vittorito e di Prezza, ma la riscoperta della viticoltura di montagna e nuove sperimentazioni, stanno suscitando notevole interesse intorno a questa coltura con significativi investimenti sia in vigna che in cantina.
Comunque, oltre ai fattori storici, l'incidenza dei fattori umani è fondamentale 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 "Terre dei Peligni" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 95%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 5%.
- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: fatta salva la forma di allevamento a pergola abruzzese nei vigneti già impiantati, nei nuovi impianti e i reimpianti sono consentite solo quelle a filare, con un numero minimo di 2.400 ~~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 10 tonnellate per ettaro.
- *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. Non è consentita la pratica dell'arricchimento. Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni" nella tipologia base deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a ventiquattro mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno, mentre quello che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a trenta mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno.
B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
La secolare presenza ed il particolare equilibro 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 "Terre dei Peligni" 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 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 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.
C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).
L'area geografica interessata è caratterizzata da condizioni climatiche particolari legate all'altitudine, compresa tra i 300 ed i 400 metri s.l.m., alla vicinanza del massiccio montuoso della Maiella e della catena del Velino-Sirente oltre che alla particolare esposizione. Questo particolare microclima, caratterizzato da forti escursioni termiche giornaliere e da un'ottima

ventilazione, associata alla natura sciolta dei terreni ed all'assenza di ristagni di umidità, influenza in maniera significativa le caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, base essenziale se non esclusiva dell'omonimo vino prodotto da oltre due secoli in Abruzzo, che riesce ad estrinsecare in quest'area caratteristiche uniche e difficilmente replicabili in altri areali.

Allegato 5
SOTTOZONA TEATE
Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Teate" è riservata al vino, anche nella tipologia "riserva", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata Montepulciano d'Abruzzo "Teate" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 90%.
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" 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 sottozona "Teate" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di: Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Chieti, Crecchio, Cupello, Fara Filiorum Petri, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Lanciano, Lentella, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Torrevecchia Teatina, Treglio, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri, in provincia di Chieti.
Detta zona è così delimitata
Fogli di mappa: 351 Est, 361 Ovest, 362 Est - Ovest, 372 Ovest, 379 Est -Ovest, 380 Est - Ovest, 381 Ovest.
Partendo dall'incrocio tra la ferrovia Adriatica ed il confine provinciale Chieti-Pescara in territorio di Francavilla al Mare si procede in direzione sud-ovest lungo il confine stesso sino ad incontrare la strada comunale che da Pescara (località S. Spirito) porta a San Giovanni Teatino. Si procede lungo detta strada in direzione San Giovanni Teatino, si passa per il centro abitato e si prosegue sino all'incrocio in località Serraiocco. Da qui si prosegue in direzione nord-ovest passando per Masserie Di Cesare sino ad incrociare la SS n.5 Tiburtina Valeria. Si prosegue lungo la SS n.5 Tiburtina Valeria in direzione Chieti Scalo - Brecciarola sino ad intersecare il confine provinciale Chieti-Pescara nel comune di Chieti. Si prosegue in direzione sud-est lungo il confine provinciale sino ad incontrare il Fiume Alento in comune di Roccamontepiano. Si segue il limite comunale verso sud fino all'incrocio con la provinciale Serramonacesca-Roccamontepiano e da qui sino a Roccamontepiano per prendere poi la strada vicinale, parte in carrareccia parte in brecciata che tocca le quote 439, 442, 427, 385, 353, 302, 267 e 232 fino a Fara Filiorum Petri. Si segue poi verso sud il corso del fiume Foro prima ed il fosso Vesola-San Martino poi, fino al confine comunale di San Martino sulla Marrucina. Da qui si prosegue lungo i limiti comunali di San Martino sulla Marrucina e

Filetto fino ad incontrare la strada provinciale che collega i territori comunali di Filetto con Casoli, passante per la stazione di Guardiagrele e San Domenico fino al limite comunale di Casoli. Si procede verso sud lungo i limiti comunali di Casoli, Altino, Archi, Bomba, Atessa, Carpineto Sinello, S. Buono fino ad incrociare il Fosso di Fonte Carracina nel comune di Palmoli. Si procede lungo detto Fosso e successivamente lungo il Fosso delle Immerse fino ad incontrare il limite comunale di Fresagrandinara. Si procede verso sud-est lungo il limite comunale di Fresagrandinara fino all'incrocio con il limite regionale che su segue lungo i limiti comunali di Lentella, Cupello e San Salvo fino all'incrocio con la ferrovia Adriatica per poi risalire lungo la medesima fino al limite provinciale nord.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" 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.

- Densità d'impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a ~~2.500~~ **2400 c**eppi 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.

- Forme di allevamento e sesti di impianto.

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

- Sistemi di potatura.

La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.

- Forzatura, irrigazione.

È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.

- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.

La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" sono le seguenti:

- Produzione uva: ~~11~~ **12,5** tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

Le uve destinate alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" avente diritto alla menzione "riserva" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50% vol. Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

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

~~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.~~

Articolo 5

Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere

effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
- *Elaborazione.*
Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche, ad esclusione dell'arricchimento e della concentrazione, conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.
- *Resa uva/vino.*
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.
- *Invecchiamento/Affinamento.*
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a ventuno mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" con la menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a trenta mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.
~~- *Scelta vendemmiale.*~~
~~Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo e verso la/le IGT relativa/e all'area interessata~~

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle 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 **con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;**
- sapore: pieno, robusto, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l;

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" che si fregia della menzione "riserva" deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,00% vol. ed un estratto non riduttore minimo di 28 g/l.
~~È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto~~.
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate", in quanto sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

- *Qualificazioni.*
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.
- *Menzioni facoltative.*

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.
- Caratteri e posizione in etichetta.
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.
- Annata
Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.
- Vigna
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona Teate può essere utilizzata la menzione "vigna".

Articolo 8
Confezionamento
- Volumi nominali.
Per il confezionamento del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" è consentito utilizzare tutti i recipienti previsti dalla normativa vigente. Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" che si fregia della menzione "riserva" può essere confezionato soltanto in recipienti di volume nominale pari a litri: **0,375** - 0,750 - 1,500 -3,000 - 6,000.
- Tappatura e recipienti.
È consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente. Per il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" che si fregia della menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero naturale raso bocca. I recipienti devono essere di vetro.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico
A) Informazioni sulla zona geografica.
1. Fattori naturali rilevanti per il legame.
La zona geografica delimitata dall'art. 3 comprende circa un terzo dell'intero territorio amministrativo della provincia di Chieti, ed è costituita da un'ampia ed estesa fascia della collina litoranea, che va dal fiume Foro al Trigno, seguita dalla collina interna ed infine da quella pedemontana che giunge nella parte nord-occidentale sino ai piedi della Maiella.
Le colline argillose fiancheggiano le poche pianure alluvionali di natura arenacea e argillosa formate dai fiumi Foro, Sangro, Sinello e Trigno e danno luogo ad un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti ma spesso interrotti bruscamente da ripidi pendii, anche verticali, dovuti all'instaurarsi di fenomeni di erosione spinta (calanchi).
Nella grande maggioranza dei casi i suoli agricoli presentano 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. La vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25% e ben esposti, è indirizzata principalmente verso la viticoltura, coltura che determina uno sfruttamento normale del suolo e lo preserva da fenomeni di erosione accelerata.
Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 650 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm della collina interna. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (compreso tra i 30 ed i 40 mm). Il clima è di tipo temperato-caldo, con temperature medie comprese tra i 13°C di aprile ed i 15°C di ottobre, con punte di 25°C nei mesi di luglio ed agosto. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 gradi-giorno (aree più interne) ed i 2.300 gradi-giorno (collina litoranea), condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali

altri vitigni complementari.
2. Fattori umani rilevanti per il legame.
La prima testimonianza storica sulla produzione enoica abruzzese, come ci ricorda Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., risale alle famose gesta di Annibale (216 a.C.) ed alla sua vittoria di Canne. Polibio ricordava la produzione di ottimo vino della zona adriatica e scriveva che Annibale "…attraversati e devastati i territori dei Pretuzi, di Adria, nonché dei Marrucini e dei Frentani (attuale provincia di Chieti), si diresse nella sua marcia verso la Iapigia" ossia la Puglia. Da allora innumerevoli sono le testimonianze storiche sulla presenza della vite e del vino nella provincia di Chieti, in particolare a partire dal secolo XIII. Infatti, nell'agosto del 1200 a Venezia venne stipulato un atto notarile che istituiva una "colleganza", un tipo di contratto commerciale, tra Venezia, Ancona, Ortona e la Slavonia. I numerosi traffici che coinvolgevano Ortona, oggi maggiore centro di produzione di vino della regione, riguardavano i generi alimentari maggiormente prodotti all'epoca; uno dei principali era il vino, sia bianco che rosso, come dimostrano numerose testimonianze provenienti dall'Archivio di Stato di Dubrovnik, l'antica Ragusa. Un'ulteriore testimonianza dell'importanza della coltura della vite, della vinificazione e del commercio del vino in provincia di Chieti proviene da Giovan Battista De Lectis ed è datata 1576, così come quella di fra' Serafino Razzi (1531-1611), sacerdote domenicano e Priore prima del convento di Penne (tra luglio 1574 e maggio 1576) e poi di Vasto (tra maggio 1576 e dicembre 1577), che parlando nella sua opera *Viaggi in Abruzzo* ricorda: "Il Vasto: Terra deliziosa, che già era chiamata una picciola Napoli, risiede in sito basso, rispetto a gli alti monti che gli stanno alle spalle.....Abonda questa terra di ogni bene, di pane, di carne, di pesce, e d'uova. Et il vino ci è in tanta copia che ciaschedun'anno se ne caricano assai barche per Ischiavonia, per Vinezia e per altri luoghi. E con tutto che siano vini preciosi, sono nondimeno per lo più del tempo a bonissimo mercato". Altra importante testimonianza viene dal barone Giuseppe Nicola Durini (1765-1845) il cui saggio dal titolo *De' vini degli Abruzzi*, contenuto negli *Annali Civili del regno delle Due Sicilie* (n°36, 1820), costituisce un valido compendio ampelografico ed enologico che conserva ancora oggi una certa validità. Il Durini scriveva a proposito dei vini degli Abruzzi : "…Pure avendo già detto che quella marna variamente si compone, avviene che dove la combinazione ne sia favorevole, produconsi vini non ispregevoli. Per tale cagione nella Provincia di Chieti la lagrima di Tollo, i vini di Ortona e quelli di Vasto riescono assai buoni e sono ricercati....; nella Provincia di Teramo i vini di Castellamare, come in quella di Aquila, que' di Popoli e di Capestrano..... Né vogliansi lodar meno i vini di Bugnara e Prezza nella valle di Solmona, perché le vigne son messe fra ciottoli silicei rivestiti di bianchissima crosta calcarea e nettissimi, sopra de' quali riposa e viene a maturità il grappolo che acquista un singolar sapore..... Questo vino ha quel raro gusto che dicesi *di sasso* da' francesi". Ma come afferma Franco Cercone nel suo libro *La meravigliosa storia del Montepulciano d'Abruzzo,* la prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo, è contenuta nell'opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792 (Napoli 1793). Questo vitigno, rimasto in splendido isolamento e perfettamente acclimatatosi nelle aree interne, si è diffuso sul finire del 1800 verso la fascia costiera ed a partire dal secondo dopoguerra è diventato il vitigno rosso più coltivato in regione, in particolare nella provincia di Chieti. 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 cinque sottozone, tra le quali quella denominata "Teate".
L'incidenza dei fattori umani è fondamentale 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 "Teate" deve essere

ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 90%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.
- *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, ma le forme a spalliera semplice o doppia, con un numero minimo di 2.400 ~~2.500~~ ceppi per ettaro, si vanno sempre
più diffondendo. 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 11 tonnellate per ettaro.
- *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. Non sono consentite le pratiche dell'arricchimento e della concentrazione. Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" nella tipologia base deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a ventuno mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno, mentre quello che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a trenta mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno.
B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
La secolare presenza ed il particolare equilibro che il vitigno Montepulciano ha trovato nell'area interessata, portano a considerare detto vitigno una "varietà autoctona" abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nel vino DOC "Montepulciano d'Abruzzo". 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 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 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.
C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).
L'ampia area geografica interessata, pari ad oltre un terzo dell'intera provincia di Chieti, sebbene presenti un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche leggermente differenti che permettono di individuare specifici microclimi.
Comunque, in linea generale, la giacitura collinare dei vigneti, l'ottima esposizione, le notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio della Maiella nella parte più a nord e dei Monti Frentani a sud, associate alla buona ventilazione (brezze di mare e di monte) ed all'assenza di ristagni di umidità nei terreni, determinano condizioni ottimali per l'estrinsecazione delle peculiari caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati, difficilmente replicabili in altri areali.

Allegato 6

SOTTOZONA TERRE DI CHIETI

Articolo 1
Denominazione e vini
La denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Terre di Chieti" è riservata al vino seguito dalle menzioni "superiore" e "riserva", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare
di produzione.
Articolo 2
Base ampelografica
La denominazione di origine controllata Montepulciano d'Abruzzo "Terre di Chieti" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 90%.
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.
Articolo 3
Zona di produzione delle uve
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" 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 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 700 metri per quelli esposti a mezzogiorno.
La sottozona "Terre di Chieti" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Chieti: Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Crecchio, Cupello, Fara Filiorum Petri, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Lanciano, Lentella, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Torrevecchia Teatina, Treglio, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri.
Articolo 4
Norme per la viticoltura
- Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" 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 escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
- Densità d'impianto.
Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2400 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.
- Forme di allevamento e sesti di impianto.
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

- Sistemi di potatura.
La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.
- Forzatura, irrigazione.
È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.
- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.
La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" sono le seguenti:
- Produzione uva: 13,5 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione
- Zona di vinificazione.
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
- Elaborazione.
Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.
- Resa uva/vino.
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.
- Invecchiamento/Affinamento.
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a due mesi in bottiglia.
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi di cui sei mesi in legno e due mesi di affinamento in bottiglia.
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: etereo, profumi di frutti rossi, spezie e con caratteri fini nella fase di invecchiamento e con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;
- sapore: secco, armonico, sapido, giustamente tannico che si affina con il tempo al morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione riserva, deve all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: speziato e persistente;
- sapore: secco, persistente, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,000% vol. con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 27,00 g/l

La conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione
- Qualificazioni.
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.
- Menzioni facoltative.
Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.
- Caratteri e posizione in etichetta.
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.
- Annata
Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.
–Vigna
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" può essere utilizzata la menzione "vigna".
Articolo 8
Confezionamento
- Volumi nominali.
Per il confezionamento del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 -3,00 - 6,00 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.
- Tappatura e recipienti.
Per il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero naturale raso bocca.

Allegato 7

SOTTOZONA TERRE AQUILANE O TERRE DE L'AQUILA

Articolo 1
Denominazione e vini
La denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Terre Aquilane " o "Terre de L'Aquila" è riservata al vino seguito dalle menzioni "superiore" e "riserva", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare
di produzione.
Articolo 2
Base ampelografica
La denominazione di origine controllata Montepulciano d'Abruzzo "Terre Aquilane " o "Terre de L'Aquila" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal
vitigno Montepulciano almeno al 90%.
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.
Articolo 3
Zona di produzione delle uve
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane " o "Terre de L'Aquila" 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 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 700 metri per quelli esposti a mezzogiorno.
La sottozona "Terre Aquilane " o "Terre de L'Aquila" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di L'Aquila: Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvecchio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Morino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito.
Articolo 4
Norme per la viticoltura
- Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane " o "Terre de L'Aquila" 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 escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
- Densità d'impianto.
Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2400 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.
- Forme di allevamento e sesti di impianto.
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

- Sistemi di potatura.
La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.
- Forzatura, irrigazione.
È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.
- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.
La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane " o "Terre de L'Aquila" sono le seguenti:
- Produzione uva: 13,5 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione
- Zona di vinificazione.
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
- Elaborazione.
Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.
- Resa uva/vino.
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.
- Invecchiamento/Affinamento.
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a due mesi in bottiglia.
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" seguito dalla menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi di cui sei mesi in legno e due mesi di affinamento in bottiglia.
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" seguito dalla menzione superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: etereo, profumi di frutti rossi, spezie e con caratteri fini nella fase di invecchiamento e con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;
- sapore: secco, armonico, sapido, giustamente tannico che si affina con il tempo al morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol., con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" seguito dalla menzione riserva, deve all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: speziato e persistente;
- sapore: secco, persistente, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,000% vol. con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 27,00 g/l

La conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione
- Qualificazioni.
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.
- Menzioni facoltative.
Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.
- Caratteri e posizione in etichetta.
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.
- Annata
Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.
–Vigna
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" Sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" può essere utilizzata la menzione "vigna".
Articolo 8
Confezionamento
- Volumi nominali.
Per il confezionamento del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 -3,000 - 6,000 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri
- Tappatura e recipienti.
Per il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane " o "Terre de L'Aquila" seguito dalla menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero naturale raso bocca.

Allegato 8

SOTTOZONA COLLINE PESCARESI

Articolo 1
Denominazione e vini
La denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Colline Pescaresi" è riservata al vino seguito dalle menzioni "superiore" e "riserva", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.
Articolo 2
Base ampelografica
La denominazione di origine controllata Montepulciano d'Abruzzo "Colline Pescaresi" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 90%.
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.
Articolo 3
Zona di produzione delle uve
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" 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 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 700 metri per quelli esposti a mezzogiorno.
La sottozona "Colline Pescaresi" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Pescara: Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecorvino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre dé Passeri, Turrivalignani, Vicoli
Articolo 4
Norme per la viticoltura
- Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" 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 escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
- Densità d'impianto.
Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2400 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.
- Forme di allevamento e sesti di impianto.
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.
- Sistemi di potatura.
La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.
- Forzatura, irrigazione.
È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.

- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.
La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" sono le seguenti:
- Produzione uva: 13,5 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione
- Zona di vinificazione.
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
- Elaborazione.
Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.
- Resa uva/vino.
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.
- Invecchiamento/Affinamento.
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a due mesi in bottiglia.
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi di cui sei mesi in legno e due mesi di affinamento in bottiglia.
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: etereo, profumi di frutti rossi, spezie e con caratteri fini nella fase di invecchiamento e con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;
- sapore: secco, armonico, sapido, giustamente tannico che si affina con il tempo al morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol., con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione riserva, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: speziato e persistente;
- sapore: secco, persistente, equilibrato;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,000% vol. con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 27,00 g/l

La conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

- Qualificazioni.

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.

- Menzioni facoltative.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.

- Caratteri e posizione in etichetta.

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.

- Annata

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

–Vigna

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Colline Pescaresi" può essere utilizzata la menzione "vigna".

Articolo 8

Confezionamento

- Volumi nominali.

Per il confezionamento del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.

- Tappatura e recipienti.

Per il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero naturale raso bocca.

Allegato 9

SOTTOZONA SAN MARTINO SULLA MARRUCCINA O SAN MARTINO

Articolo 1
Denominazione e vini
La denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "San Martino sulla Marruccina" o "San Martino" è riservata al vino seguito dalle menzioni "superiore" e "riserva", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.
Articolo 2
Base ampelografica
La denominazione di origine controllata Montepulciano d'Abruzzo "San Martino sulla Marruccina" o "San Martino" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 90%.
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.
Articolo 3
Zona di produzione delle uve
La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marrucina o San Martino" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio amministrativo del Comune di San Martino sulla Marrucina in provincia di Chieti.
Articolo 4
Norme per la viticoltura
- Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona San Martino sulla Marrucina o San Martino 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 escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
- Densità d'impianto.
Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro in coltura specializzata.
- Forme di allevamento e sesti di impianto.
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona o comunque forme atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento. Sono esclusi i sistemi di coltivazione espansi.
- Sistemi di potatura.
La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.
- Forzatura, irrigazione.
È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.
- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.
La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marrucina" o "San Martino" sono le seguenti:
- Produzione uva: 12 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

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

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.

Articolo 5
Norme per la vinificazione
- Zona di vinificazione.
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
- Elaborazione.
Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche, ad esclusione dell'arricchimento e della concentrazione, conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.
- Resa uva/vino.
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.
- Invecchiamento/Affinamento.
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marrucina" o "San Martino" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a dodici mesi di cui almeno sei in recipienti di legno e due in bottiglia.
*Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marrucina"*o "San Martino" seguito dalla menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a ventiquattro mesi di cui almeno dodici in recipienti di legno e sei in bottiglia.
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.
Articolo 6
Caratteristiche al consumo
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "san Martino sulla Marruccina" o "San Martino" seguito dalla menzione superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle 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, secco, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l;

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marruccina" seguito dalla menzione riserva deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,00% vol. ed un estratto non riduttore minimo di 28 g/l.
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marruccina" o San Martino", in quanto sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.
Articolo 7
Designazione e presentazione
- Qualificazioni.
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.
- Menzioni facoltative.
Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.
- Caratteri e posizione in etichetta.
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.
- Annata
Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.
–Vigna
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona San Martino sulla Marruccina o San Martino può essere utilizzata la menzione "vigna".

Articolo 8
Confezionamento
- Volumi nominali.
Per il confezionamento del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marruccina" o "San Martino" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale di volume nominale pari a litri: 0,375-0,750 - 1,500 -3,000 - 6,000 e tutti i formati speciali compresi tra 6 lt e 27 lt.
- Tappatura e recipienti.
Per il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marruccina" o "San Martino" seguito dalla menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero naturale raso bocca.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico
A) Informazioni sulla zona geografica.
1. Fattori naturali rilevanti per il legame.
La zona geografica delimitata dall'art. 3 comprende esclusivamente il territorio amministrativo del Comune di San Martino sulla Marrucina in provincia di Chieti, costituita da un'ampia fascia collinare che si affaccia nella parte nord-occidentale ai piedi della Maiella.
Nella grande maggioranza dei casi i suoli agricoli presentano una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura ghiaioso-sabbiosa e 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. La vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25% e ben esposti, è indirizzata principalmente verso la viticoltura, coltura che determina uno sfruttamento normale del suolo e lo preserva da fenomeni di erosione accelerata.
Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra gli 800 e i 900 mm. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80-90 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (compreso tra i 30 ed i 40 mm). Il clima è di tipo temperato-caldo, con temperature medie comprese tra i 13,5°C di aprile ed i 15,5°C di ottobre, con punte di 28-29°C nei mesi di luglio ed agosto.
L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.900 gradi-giorno ed i 2.100 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali altri vitigni complementari.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.
La prima testimonianza storica sulla produzione enoica abruzzese, come ci ricorda Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., risale alle famose gesta di Annibale (216 a.C.) ed alla sua vittoria di Canne. Polibio ricordava la produzione di ottimo vino della zona adriatica e scriveva che

Annibale "…attraversati e devastati i territori dei Pretuzi, di Adria, nonché dei **Marrucini** e dei Frentani (attuale provincia di Chieti), si diresse nella sua marcia verso la Iapigia" ossia la Puglia. Da allora innumerevoli sono le testimonianze storiche sulla presenza della vite e del vino nella provincia di Chieti, in particolare a partire dal secolo XIII. In particolare, la presenza della vite in agro di San Martino sulla Marrucina è testimoniata sin dai primi del 1500 dai "**polverieri**", figura alquanto complessa e difficile da definire in poche righe: era un mercante scaltro, era un formidabile soldato se doveva difendere la sua cittadina e la sua gente, era un valente artigiano che sfruttava le poche risorse che aveva unendole alle proprie conoscenze. Nessuno sa con certezza come la ricetta della polvere pirica sia giunta a San Martino, forse portata da un monaco assegnato all'antichissima abazia che vi sorgeva, di certo c'è che quanto vi giunse, venne subito migliorata e mantenuta per secoli segreta, tramandata solo di padre in figlio e all'interno della comunità di San Martino. Ogni polveriere aveva la sua grotta scavata lungo il pendio di San Martino che guarda alla Majella, il più boscoso e selvaggio; la ricetta segreta era formata da zolfo, salnitro (una muffa che cresce naturalmente nelle grotte di San Martino sulla Marrucina) e **carbone di vite**, la pianta sacra della comunità sanmartinese, che dava uva per sfamarsi, vino per dissetarsi e il carbone dei tralci della potatura per realizzare la polvere da sparo. La polvere pirica prodotta veniva venduta in tutta la provincia e anche molto fuori regione, sino alla Campania. La polvere da sparo veniva utilizzata infatti in massima parte per scopi agricoli, per sgretolare grandi massi presenti nei fondi agricoli o per ridurre in ciocchi i grandi tronchi di albero. Inoltre, la presenza della vite e del commercio del vino in questa zona ci deriva anche dai numerosi scritti relativi ai commercio tra Venezia, Ancona, Ortona e la Slavonia. I numerosi traffici che coinvolgevano Ortona, centro poco distante dal San Martino, riguardavano i generi alimentari maggiormente prodotti all'epoca; uno dei principali era il vino, sia bianco che rosso, come dimostrano numerose testimonianze provenienti dall'Archivio di Stato di Dubrovnik, l'antica Ragusa. Un'ulteriore testimonianza dell'importanza della coltura della vite, della vinificazione e del commercio del vino in provincia di Chieti proviene da Giovan Battista De Lectis ed è datata 1576, così come quella di fra' Serafino Razzi (1531-1611), sacerdote domenicano e Priore prima del convento di Penne e poi di Vasto, così come dal barone Giuseppe Nicola Durini (1765-1845) il cui saggio dal titolo *De' vini degli Abruzzi*, contenuto negli *Annali Civili del regno delle Due Sicilie* (n°36, 1820), costituisce un valido compendio ampelografico ed enologico che conserva ancora oggi una certa validità.
Come afferma Franco Cercone nel suo libro *La meravigliosa storia del Montepulciano d'Abruzzo,* la prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo, è contenuta nell'opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792 (Napoli 1793). Questo vitigno, rimasto in splendido isolamento e perfettamente acclimatatosi nelle aree interne, si è diffuso sul finire del 1800 verso la fascia costiera ed a partire dal secondo dopoguerra è diventato il vitigno rosso più coltivato in regione, in particolare nella provincia di Chieti. 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 diverse sottozone, tra le quali quella denominata "San Martino sulla Marrucina o San Martino".
L'incidenza dei fattori umani è fondamentale 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 "San Martino sulla Marrucina o San Martino" 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 presente nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro, e le forme a spalliera semplice o doppia, con un numero minimo di ceppi per ettaro molto elevato. Fermo retando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti il numero minimo deve essere di 4.000 di 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 12 tonnellate/ettaro.

- *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/affinamento e l'imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione. Non sono consentite le pratiche dell'arricchimento e della concentrazione. Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marrucina o San Martino" nella tipologia superiore deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a dodici mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno, mentre quello che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a ventiquattro mesi, di cui almeno dodici in recipienti di legno e sei mesi in bottiglia.

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

La secolare presenza ed il particolare equilibro che il vitigno Montepulciano ha trovato nell'area interessata, portano a considerare detto vitigno una "varietà autoctona" abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nel vino DOC "Montepulciano d'Abruzzo". La denominazione comprende tre tipologie di vino rosso, il base il superiore ed il riserva, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in 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 giovani è quello dei frutti rossi maturi (ciliegia, mora) mentre nei vini invecchiati si percepiscono sentori di confetture e spezie (pepe, tabacco, liquirizia); il sapore è secco, asciutto, giustamente tannico, vellutato ed armonico.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

La ristretta area geografica interessata presenta un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, ed è caratterizzata da particolari condizioni climatiche che permettono di individuare uno specifico microclima. In linea generale, la giacitura collinare dei vigneti, l'ottima esposizione, le notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio della Maiella, associate alla buona ventilazione (brezze di mare e di monte) ed all'assenza di ristagni di umidità nei terreni, determinano condizioni ottimali per l'estrinsecazione delle peculiari caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati, difficilmente replicabili in altri areali.

Testo Vigente	Proposta di modifica
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "MONTEPULCIANO D'ABRUZZO" Approvato con D.P.R. 24.05.1968 G.U. n. 178 – 15.07.1968 Modificato con D.P.R. 14.07.1975 G.U. n. 301 – 14.11.1975 Modificato con D.M. 23.10.1992 G.U. n. 254 – 28.10.1992 Modificato con D.M. 1.04.1995 G.U. n. 94 – 22.04.1995 Modificato con D.M. 24.09.2001 G.U. n. 240 – 15.10.2001 Modificato con D.M. 6.09.2002 G.U. n. 218 – 17.09.2002 Modificato con D.M. 15.05.2003 G.U. n. 121 – 27.05.2003 Modificato con D.M. 29.03.2006 G.U. n. 84 – 10.04.2006 Modificato con D.M. 30.10.2007 G.U. n. 266 – 15.11.2007 Modificato con D.M. 2.02.2010 G.U. n. 41 – 19.02.2010 Modificato con D.M. 5.10.2010 G.U. n. 240 – 13.10.2010 Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. n. 295 – 20.12.2011 - Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 7.03.2014 - Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf - Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 22.12.2014 G.U. n. 9 - 13.01.2015 - Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf - Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP	**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "MONTEPULCIANO D'ABRUZZO"** Omissis
Articolo 1 *Denominazione e vini* 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.	**Articolo 1** *Denominazione e vini* La denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" è riservata al vino anche seguito dalle menzioni "**superiore"** e "riserva **per le sottozone che le prevedono espressamente**, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Le sottozone "Casauria o Terre di Casauria", "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 applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.	Le sottozone "Casauria o Terre di Casauria", "Terre dei Vestini", "Alto Tirino", "Terre dei Peligni" e "Teate" "**Colline Pescaresi", "San Martino sulla Marrucina o San Martino", "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" e "Terre di Chieti"** sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.
Articolo 2 *Base ampelografica* La Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" è riservata al vino 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 nell'ambito della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.	**Articolo 2** *Base ampelografica* La denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" è riservata al vino 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 nell'ambito della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.
Articolo 3 *Zona di produzione* ~~Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari 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 siti nei fondovalle umidi.~~(capoverso da spostare art.4)	**Articolo 3** *-Zona di produzione*
La zona di produzione del "Montepulciano d'Abruzzo" comprende i terreni ~~vocati alla qualità di tutto o parte dei territori~~ dei comuni di: 1) in provincia di Chieti: Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Crecchio, Cupello, Fara Filiorum Petri, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Lanciano,	La zona di produzione del "Montepulciano d'Abruzzo" comprende i terreni **dell'intero territorio amministrativo** dei comuni di: 1) in provincia di Chieti: Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Crecchio, Cupello, Fara Filiorum Petri, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Lanciano, Lentella, Miglianico, Monteodorisio,

Lentella, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Torrevecchia Teatina, Treglio, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri; 2) in provincia di L'Aquila: Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvecchio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Morino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito. 3) in provincia di Pescara: Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecorvino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre dé Passeri, Turrivalignani, Vicoli; 4) in provincia di Teramo: Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campli, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglione Messer Raimondi, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morrodoro, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e la frazione di Trignano del comune Isola del Gran Sasso. ~~- Detta zona è così delimitata:~~	Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Torrevecchia Teatina, Treglio, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri; 2) in provincia di L'Aquila: Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvecchio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Morino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito. 3) in provincia di Pescara: Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecorvino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre dé Passeri, Turrivalignani, Vicoli; 4) in provincia di Teramo: Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campli, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglione Messer Raimondi, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morrodoro, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e Isola del Gran Sasso.

~~Dalla foce del Fiume Tronto, coincidente con limite regionale, si prosegue verso ovest lungo il confine comunale di Martinsicuro, Colonnella, Controguerra, Ancarano, S. Egidio alla Vibrata e Civitella del Tronto sino ad incontrare il limite di Valle Castellana. Da qui si procede verso sud seguendo i limiti comunali di Civitella del Tronto, Campli, Teramo, Montorio al Vomano, Tossicia, Colledara passando poi per la frazione di Trignano di Isola del Gran Sasso sino al limite comunale di Castel Castagna. Si prosegue verso est sui limiti comunali di Castel Castagna e Bisenti fino all'incrocio con il limite provinciale di Pescara. In direzione sud-ovest si prosegue sul limite comunale di Penne e poi verso est su quello di Farindola fino all'incrocio con la strada provinciale Penne-Arsita che si segue fino al bivio Cupoli-Farindola; al bivio si prende la strada provinciale Farindola-Montebello di Bertona e Montebello-Vestea proseguendo fino al limite comunale di Civitella Casanova. Si prosegue ad ovest sui limiti comunali di Civitella Casanova, Vicoli e Brittoli fino all'incrocio del limite comunale di Brittoli con la strada Brittoli-Vicoli che si segue fino a Brittoli; si procede poi lungo il sentiero che partendo dalla suddetta strada tocca le quote 631, 547, 614, per passare ad un tratto della carreggiabile sita ad est dell'abitato di San Vito che incontra la carrareccia che passa per Fonte Canale e porta a Boragna. Da Boragna la delimitazione si identifica con il sentiero che porta a Pezzigliari e da qui prosegue, incrociando il limite comunale a quota 542, verso sud fino ad incontrare nei pressi della quota 581 la mulattiera che tocca la quota 561 e a quota 572 prosegue con la carrareccia prima e con la strada poi che passa per Corvara. Oltrepassata la chiesa riprende il sentiero che passa per il cimitero e per la quota 719 e a Colle Pizzuto incontra il limite comunale. Si prosegue lungo la mulattiera toccando 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 mulattiera si abbandona prima di giungere a Colle la Grotta per rimettersi sulla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio che segue per circa 250 metri dove si incontra e segue il sentiero che dopo aver toccato~~	

~~quota 410 giunge al limite comunale: si prosegue verso ovest seguendo nella successione i limiti comunali di Castiglione a Casauria, Bussi, Capestrano, Villa S. Lucia, Ofena, Capestrano, Bussi, Popoli, Vittorito, Molina Aterno, Acciano, Tione degli Abruzzi, Fontecchio, Fagnano Alto, San Demetrio nei Vestini, Poggio Picenze, Fossa, Sant'Eusanio Forconese, Villa S. Angelo, San Demetrio nei Vestini, Fagnano Alto, Fontecchio, Tione degli Abruzzi, Secinaro, Gagliano Aterno, Castelvecchio Subequo, Cocullo, Anversa, Bugnara, Introdacqua, Pettorano sul Gizio, Sulmona, Pacentro, Sulmona, Pratola Peligna, Roccacasale, Corfinio, Tocco da Casauria, Bolognano, San Valentino, Scafa e il limite di Lettomanoppello fino all'altezza del centro abitato. 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 nel comune di Roccamontepiano. Si segue detto limite verso sud fino all'incrocio con la provinciale Serramonacesca-Roccamontepiano e da qui sino a Roccamontepiano per prendere poi la strada vicinale, parte in carrareccia parte in brecciata che tocca le quote 439, 442, 427, 385, 353, 302, 267 e 232 fino a Fara Filiorum Petri. Si segue poi verso sud il corso del fiume Foro prima ed il fosso Vesola-San Martino poi, fino al confine comunale di San Martino sulla Marrucina. Da qui si prosegue lungo i limiti comunali di San Martino sulla Marrucina e Filetto fino ad incontrare la strada provinciale che collega i territori comunali di Filetto con Casoli, passante per la stazione di Guardiagrele e San Domenico fino al limite comunale di Casoli. Si procede verso sud lungo i limiti comunali di Casoli, Altino, Archi, Bomba, Atessa, Carpineto Sinello,~~	

~~S. Buono fino ad incrociare il Fosso di Fonte Carracina nel comune di Palmoli. Si procede lungo detto Fosso e successivamente lungo il Fosso delle Immerse fino ad incontrare il limite comunali di Fresagrandinara. Si procede verso sud-est lungo il limite comunale di Fresagrandinara fino all'incrocio con il limite regionale che si segue lungo i limiti comunali di Lentella, Cupello e San Salvo fino alla costa Adriatica per poi risalire lungo i la costa fino al limite regionale nord.~~ ~~Inoltre è compreso l'intero territorio amministrativo del comune di Celenza sul Trigno in provincia di Chieti nonché l'area delimitata dai confini amministrativi dei comuni di Balsorano, San Vincenzo Valle Roveto, Morino, Civita d'Antino, Civitella Roveto e Canistro in provincia di L'Aquila.~~	
Articolo 4 *Norme per la viticoltura* *- Condizioni naturali dell'ambiente.* Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione "Montepulciano d'Abruzzo" 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 la produzione 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.~~ *- Densità d'impianto.* Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non potrà essere inferiore a ~~2.500~~ ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e	**Articolo 4** *Norme per la viticoltura* *- Condizioni naturali dell'ambiente.* Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione "Montepulciano d'Abruzzo" devono essere quelle **tradizionali** 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 la produzione della denominazione di origine di cui si tratta. **Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.** ~~Sono da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni che corrispondono alle condizioni di cui al precedente art. 3.~~ **Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 700 metri slm per quelli esposti a mezzogiorno**. (capoverso spostato da art.3) *- Densità d'impianto.* Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non potrà essere inferiore a **2.400** 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.

- Forme di allevamento e sesti di impianto.

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola abruzzese e spalliera semplice o doppia, o comunque forme atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

La Regione può consentire forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

- Sistemi di potatura.

La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.

- Forzatura, irrigazione.

É consentita l'irrigazione di soccorso. É vietata ogni pratica di forzatura.

- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e ~~la gradazione minima naturale per la produzione del vino "Montepulciano d'Abruzzo" sono le seguenti:~~

~~- Produzione uva: 14 tonnellate/ettaro.~~

~~- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo:~~ 11,50% vol.

~~Le uve destinate alla produzione del vino "Montepulciano d'Abruzzo" avente diritto alla menzione "riserva" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di~~ 12,00% vol~~.~~

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

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

reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- Forme di allevamento e sesti di impianto.

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola abruzzese e spalliera semplice o doppia, o comunque forme atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

La Regione può consentire forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

- Sistemi di potatura.

La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.

- Forzatura, irrigazione.

É consentita l'irrigazione di soccorso. É vietata ogni pratica di forzatura.

- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata **e i titoli alcolometrici volumici naturali minimi per la produzione del vino "Montepulciano d'Abruzzo" sono i seguenti**:

Vino	Resa uva/ha (ton.)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
"Montepulciano d'Abruzzo"	**15**	11,50
"Montepulciano d'Abruzzo" superiore e riserva	**13,5**	**12**

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

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

decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto. ~~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.~~	decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto. ***- Gestione delle produzioni.*** **La Regione Abruzzo su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate e le organizzazioni professionali della regione, con proprio provvedimento, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, può stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici all'apposito schedario vitivinicolo. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e del turismo.** **La Regione Abruzzo su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate e le organizzazioni professionali della regione, in annate climaticamente sfavorevoli, possono ridurre le rese massime di uva e di vino consentite sino al limite reale dell'annata.** **La Regione Abruzzo su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate e le organizzazioni professionali della regione, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi può, per ragioni di mercato, stabilire un limite di uva rivendicabile per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" anche per singola tipologia, inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e del turismo e all'Organismo di controllo. I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento delle quote massime consentite, saranno presi in carico per la produzione di vino con o senza indicazione geografica come indicato nell'apposito provvedimento regionale.** **In annate particolarmente favorevoli, la Regione Abruzzo su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria**

	interessate e le organizzazioni professionali della regione, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, da adottare con univoci criteri tecnico-amministrativi, può aumentare, anche per singole tipologie e sottozone, sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente, fermo restando il limite massimo, oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei predetti mosti e dei vini è regolamentato secondo quanto previsto al successivo art. 5. **La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e del turismo e al competente Organismo di controllo.**
Articolo 5 *Norme per la vinificazione* *- Zona di vinificazione.* Le operazioni di vinificazione, ~~conservazione~~ e invecchiamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate ~~nell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi, anche se solo in parte, nella zona delimitat~~a.	**Articolo 5** *Norme per la vinificazione* *- Zona di vinificazione.* Le operazioni di vinificazione, invecchiamento **e affinamento** devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate **all'interno della regione Abruzzo**. **Le operazioni di vinificazione, invecchiamento e affinamento dei vini a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" seguiti dalla menzioni superiore e riserva, devono essere effettuate in recipienti separati a condizione che tale menzione sia accompagnata dal relativo nome di sottozona, venga riportata sia nella denuncia delle uve e sia nei registri e nei documenti di accompagnamento.**
- Arricchimento. É consentito l'arricchimento dei prodotti a monte del vino di cui all'art.1 con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario della stessa denominazione d'origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato oppure per autoconcentrazione, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia.	*- Arricchimento.* É consentito l'arricchimento dei prodotti a monte del vino di cui all'art.1 con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario della stessa denominazione d'origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato oppure per autoconcentrazione, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia.

- Elaborazione. Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti. *- Resa uva/vino.* La resa massima dell'uva in vino a denominazione di origine controllata 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 per tutta la partita.	*- Elaborazione.* Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti. *- Resa uva/vino.* La resa massima dell'uva in vino a denominazione di origine controllata 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 per tutta la partita.
- Immissione in consumo. Il vino "Montepulciano d'Abruzzo" non può essere immesso al consumo prima del 1° ~~marzo~~ successivo all'annata di produzione delle uve.	*- Immissione in consumo.* Il vino "Montepulciano d'Abruzzo" non può essere immesso al consumo prima del 1° **febbraio** successivo all'annata di produzione delle uve. **Il vino "Montepulciano d'Abruzzo" seguito dalla menzione superiore, non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile, successivo all'annata di produzione delle uve**
- Invecchiamento. Il vino "Montepulciano d'Abruzzo" ~~che si fregia della menzione~~ "riserva", deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a due anni, di cui almeno ~~nove~~ mesi in recipienti di legno, all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.	*Invecchiamento* ***e Affinamento*** Il vino "Montepulciano d'Abruzzo" **seguito** dalla menzione "riserva", deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a due anni, di cui almeno **sei** mesi in recipienti di legno, all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve**.** **Il vino "Montepulciano d'Abruzzo" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto ad un periodo minimo di due mesi di affinamento in bottiglia all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.** **Tra le operazioni di invecchiamento e affinamento obbligatorio è ammessa la colmatura dei vini di cui all''art. 1, con vini aventi diritto alla stessa denominazione d''origine, di uguale colore e varietà di vite, anche non soggetti a invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 5%, per la complessiva durata dell''invecchiamento.**
- Scelta vendemmiale.	*- Scelta vendemmiale.*

Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, ~~soltanto verso le denominazioni d'origine controllata compatibili con la piattaforma ampelografica e verso le IGT relative alle diverse aree.~~	Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge verso **le DOP e le IGT dell'area interessata.** ***-Gestione delle produzioni*** **I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedente la resa di cui all'articolo 4 sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima del provvedimento regionale di cui al successivo punto.** **La Regione Abruzzo con proprio provvedimento da adottare con univoci criteri tecnico-amministrativi, al fine di migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini comprese le uve e i mosti da cui sono ottenuti, e per superare squilibri congiunturali, su proposta ed in attuazione delle decisioni adottate dal Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria e le organizzazioni professionali della regione, può provvede a destinare tutto o parte quantitativi dei mosti e dei vini anche per singola tipologia e sottozona di cui al precedente comma, alla certificazione a denominazione di origine controllata.**
Articolo 6 *Caratteristiche al consumo* Il vino "Montepulciano d'Abruzzo" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: - colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo; - sapore: pieno, secco, armonico, giustamente tannico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.	**Articolo 6** *Caratteristiche al consumo* -Il vino "Montepulciano d'Abruzzo" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: - colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo; - sapore: pieno, **da** secco **ad abboccato**, armonico, giustamente tannico; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l. **-Il vino Montepulciano d'Abruzzo seguito dalla menzione superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:** **- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;**

	- odore: etereo, profumi di frutti rossi, spezie e con caratteri fini nella fase di invecchiamento; **- sapore: secco, armonico, sapido, giustamente tannico che si affina con il tempo al morbido;** **- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;** **- acidità totale minima: 4,50 g/l;** **- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.**
~~Il vino "Montepulciano d'Abruzzo" che si fregia della menzione "riserva" all'atto dell'immissione al consumo deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12,50% vol ed un estratto non riduttore minimo di 22,00 g/l.~~	**-Il vino "Montepulciano d'Abruzzo" seguito dalla menzione riserva, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:** **- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;** **- odore: speziato e persistente;** **- sapore: secco, persistente, equilibrato;** **- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,000% vol. con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;** **- acidità totale minima: 4,50 g/l;** **- estratto non riduttore minimo: 27,00 g/l**
~~É in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.~~	
Il vino "Montepulciano d'Abruzzo", ~~eventualmente sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore di legno.~~	**Il vino** "Montepulciano d'Abruzzo", **può talvolta presentare lieve sentore di legno.**
Articolo 7 *Designazione e presentazione* *- Qualificazioni.* 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. É 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. *- Caratteri e posizione in etichetta.*	**Articolo 7** *Designazione e presentazione* *- Qualificazioni.* 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. É 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. *- Caratteri e posizione in etichetta.*

~~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~~.	**-Per il vino Montepulciano d'Abruzzo" seguito dalle menzioni "superiore" e "riserva", il nome della sottozona deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Montepulciano d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo".** **-E' consentito in combinazione con la sottozona, l'uso delle unità geografiche aggiuntive che facciano riferimento ad aree geografiche anche sovracomunali, comuni e/o frazioni, di seguito indicati, alle condizioni previste dalle disposizioni nazionali vigneti di cui all'allegato elenco positivo.**
- Annata Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria. *- Vigna* Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" di cui all'art.1 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.~~	*- Annata* Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria. *–Vigna* Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" seguito dalla menzione superiore e riserva, **accompagnata dal riferimento ad una delle sottozone di cui all'art.1 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, par. 10,* della legge 238/2016.**
Articolo 8 *Confezionamento* *- Tappatura e recipienti*	**Articolo 8** *Confezionamento* *- Tappatura e Recipienti*

	Il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art.1 è obbligatorio ed è consentito in recipienti di capacità nominale previsti dalla normativa vigente.
~~É consentito l'uso sia del tappo vite che del tappo raso bocca~~.	**Per il confezionamento del vino "Montepulciano d'Abruzzo" ad esclusione delle menzioni superiore e riserva, sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi, ad esclusione del tappo a corona e delle capsule a strappo.**
Per il confezionamento del vino "Montepulciano d'Abruzzo" possono essere usati anche contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore a due litri.	Per il confezionamento del vino "Montepulciano d'Abruzzo" **ad esclusione delle menzioni superiore e riserva,** possono essere usati anche contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore a due litri.
Per il vino "Montepulciano d'Abruzzo" che si fregia della menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.	Per il vino "Montepulciano d'Abruzzo" seguito dalla menzione **superiore** e riserva è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca. **Le bottiglie del vino "Montepulciano d'Abruzzo" seguito dalla menzioni superiore e riserva, all'atto dell'immissione al consumo devono essere consoni ai tradizionali caratteri di un vino di pregio anche per quanto riguarda la forma e l'abbigliamento.**
Articolo 9 *Legame con l'ambiente geografico* A) Informazioni sulla zona geografica. *1) Fattori naturali rilevanti per il legame* La zona geografica delimitata dall'art.3 comprende l'intera fascia collinare costiera e pedemontana della regione Abruzzo che, nella parte mediana, si amplia verso l'interno per includere verso nord l'altopiano dell'Alto Tirino, a nord-ovest la Valle Subequana, a sud la Valle Peligna nonché a sudovest la Valle Roveto. Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite, costituite da depositi pliopleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario, si sviluppano su una fascia di circa 20-25 chilometri di larghezza e circa 125 chilometri di lunghezza, dal fiume Tronto al fiume Trigno, cui si aggiungono alcune conche intermontane nella parte centrale della regione	**Articolo 9** *Legame con l'ambiente geografico* OMISSIS

Abruzzo. Dal punto di vista granulometrico tali formazioni possono essere considerate abbastanza variabili: alle argille con sabbia, verso la parte alta della formazione, si sovrappongono le sabbie silicee a grana fine e media, più o meno argillose, di colore giallastro per l'alterazione di ossidi di ferro, a cemento calcareo oppure argilloso, di solito scarso, spesso intercalato da livelli di limi, ghiaie e argille. Nella grande maggioranza dei casi il suolo che si origina 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 nella parte centro-meridionale dell'area interessata e tendenzialmente più argillosi nella parte settentrionale. Le conche intermontane sono costituite da terrazzi fluvio-alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica in genere è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti.	
L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 150 ed i ~~600~~ 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 annue superano mediamente gli 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 30 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'altitudine dei terreni coltivati a vite è **generalmente** compresa tra i 150 ed i **700** 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. - *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento generalmente usata nella zona è la pergola abruzzese ma da diversi anni si vanno sempre più espandendo le forme a spalliera semplice o doppia. 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 delle rese massime di uva che non possono superare le ~~14~~ **15** tonnellate per ettaro.
L'escursione termica annua è considerevole poiché legata da una parte alla presenza delle correnti fredde provenienti dai Balcani, che durante l'inverno fanno sentire la loro influenza, e dall'altra alla presenza del mare Adriatico e delle aree di alta pressione che permangono sul bacino del Mediterraneo durante l'estate. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 e 2.200 gradi-giorno,	OMISSIS

condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali altri vitigni complementari. *2) Fattori umani rilevanti per il legame* La presenza della vite e la produzione di buoni vini rossi nell'area di produzione delimitata risale a Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., che narrando le gesta di Annibale dopo la vittoria di Canne (216 a.C.) lodava i vini di quest'area in quanto avevano guarito i feriti e rimesso in forze gli uomini. Anche il poeta latino Publio Ovidio Nasone, nato a Sulmona nel 43 a.C., rievoca con i suoi versi la terra natale: "*Sulmona, la terza parte della campagna Peligna mi tiene, una terra piccola, ma salubre per le acque di fonte. ……. Terra fertile della spiga di Cerere, e ancor più di uva, qualche campo dà anche l'albero di Pallade, l'ulivo, …*". Da allora tanti altri scrittori hanno elogiato le qualità dei vini prodotti nel territorio abruzzese, ma la prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo è contenuta nell'opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792. Dopo il Torcia molti testi storici e manuali tecnici descrivono le caratteristiche di questo vitigno: ricordiamo Panfilo Serafini (Sulmona 1817-1864) che nella *Monografia storica di Sulmona,* apparsa nel 1854 a Napoli sul notissimo periodico *Il Regno delle Due Sicilie scritto ed illustrato,* scriveva: "Le viti più comuni sono il montepulciano, sia primaticcio, sia cordisco o tardivo….", il professor Andrea Vivenza con le *Brevi norme per fare il vino* del 1867, Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi con l'opera dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897. Questo vitigno, perfettamente acclimatatosi nelle aree interne, in particolare nella Valle Peligna alla quale era inizialmente limitato, si è diffuso sul finire del 1800 verso la fascia costiera ed a partire dal secondo dopoguerra è diventato il vitigno rosso più coltivato in regione. 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. Oltre ai fattori storici e pedo-climatici, l'incidenza dei fattori umani è fondamentale 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" 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 nell'ambito della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.	
- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento generalmente usata nella zona è la pergola abruzzese ma da diversi anni si vanno sempre più espandendo le forme a spalliera semplice o doppia. 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 delle rese massime di uva che non possono superare le ~~14~~ tonnellate per ettaro.	- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento generalmente usata nella zona è la pergola abruzzese ma da diversi anni si vanno sempre più espandendo le forme a spalliera semplice o doppia. 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 delle rese massime di uva che non possono superare le **15** tonnellate per ettaro
- *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 ossia per i vini da bere giovani (entro uno – due anni) oppure da medio-lungo invecchiamento. La tipologia base può essere immessa al consumo solo a partire dal 1° ~~marzo~~ dell'anno successivo alla vendemmia mentre la tipologia riserva prevede un invecchiamento minimo di due anni, di cui ~~nove~~ mesi in botti di legno, cui segue solitamente un lungo affinamento in bottiglia per consentire al vino di esprimere al meglio le proprie caratteristiche.	- *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 ossia per i vini da bere giovani (entro uno – due anni) oppure da medio-lungo invecchiamento. La tipologia base può essere immessa al consumo solo a partire dal 1° **febbraio e la tipologia superiore solo a partire dal 1 aprile** dell'anno successivo alla vendemmia mentre la tipologia riserva prevede un invecchiamento minimo di due anni, di cui **sei** mesi in botti di legno a cui segue solitamente un lungo affinamento in bottiglia per consentire al vino di esprimere al meglio le proprie caratteristiche.
B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico La secolare presenza ed il particolare equilibro che il vitigno Montepulciano ha trovato nell'area	*B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico* La secolare presenza ed il particolare equilibro che il vitigno Montepulciano ha trovato nell'area

interessata, portano a considerare detto vitigno una "varietà autoctona" abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nel vino DOC "Montepulciano d'Abruzzo". 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 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 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. Le analisi chimico-fisiche effettuate su un numero considerevole di campioni e per più anni hanno confermato che nel complesso il "Montepulciano d'Abruzzo" è un vino dal buon tenore alcolico, buona acidità, buoni contenuti di polifenoli, con profilo organolettico tipico e distintivo che difficilmente riesce ad esprimersi nella sua complessità in altri areali di coltivazione	interessata, portano a considerare detto vitigno una "varietà autoctona" abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nel vino DOC "Montepulciano d'Abruzzo". La denominazione comprende **tre** tipologie di vino rosso, il base, **il superiore** ed il riserva, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in 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 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 **generalmente** secco, giustamente tannico, vellutato ed armonico. OMISSIS
C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b). L'ampia area geografica interessata, pari ad oltre un terzo dell'intera regione Abruzzo, sebbene presenti un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche leggermente differenti, da nord a sud e da est ad ovest, che permettono di individuare macroaree caratterizzate da specifiche condizioni climatiche (pioggia, temperatura, ventilazione, ecc.) che associate alla diversa natura dei terreni ed all'esposizione influenzano in maniera piuttosto significativa le caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, base essenziale se non vitigno esclusivo dell'omonimo vino prodotto da oltre due secoli in Abruzzo. Gli studi sulla caratterizzazione dei vini Montepulciano d'Abruzzo hanno consentito infatti di distinguere specifici territori: oltre alla sottozona Colline Teramane, assurta dal 2003 a distinta DOCG, oggi sono state riconosciute ben cinque specifiche sottozone di produzione in grado di valorizzare al meglio le peculiarità dei singoli territori delimitati.	*C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).* L'ampia area geografica interessata, pari ad oltre un terzo dell'intera regione Abruzzo, sebbene presenti un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche leggermente differenti, da nord a sud e da est ad ovest, che permettono di individuare macroaree caratterizzate da specifiche condizioni climatiche (pioggia, temperatura, ventilazione, ecc.) che associate alla diversa natura dei terreni ed all'esposizione influenzano in maniera piuttosto significativa le caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, base essenziale se non vitigno esclusivo dell'omonimo vino prodotto da oltre due secoli in Abruzzo. Gli studi sulla caratterizzazione dei vini Montepulciano d'Abruzzo hanno consentito infatti di distinguere specifici territori: oltre alla sottozona Colline Teramane, assurta dal 2003 a distinta DOCG, oggi sono state riconosciute ~~ben cinque~~ **nove** specifiche sottozone di produzione in grado di valorizzare al meglio le peculiarità dei singoli territori delimitati.

E' ben noto che l'interazione vitigno-clima-terreno è determinante per l'estrinsecazione di determinate caratteristiche dei vini: struttura, colore, profumi. In Abruzzo, grazie alla particolare conformazione orografica del territorio, caratterizzata da colline assolate e ventilate, al clima temperato, alle notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla presenza del mare Adriatico ad est e dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella ad ovest, alla presenza di suoli abbastanza sciolti e ben drenati, unitamente ai fattori umani - connessi da un lato alla lunga tradizione storica e dall'altra alle moderne tecniche di coltivazione e vinificazione - si realizzano le condizioni ottimali per la produzione di uve Montepulciano di straordinaria qualità, da cui si ottengono vini rossi di grande struttura e corpo, dai profumi intensi e caratterizzati. **Articolo 10** Riferimenti alla struttura di controllo 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 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 dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato A), 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 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. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello	E' ben noto che l'interazione vitigno-clima-terreno è determinante per l'estrinsecazione di determinate caratteristiche dei vini: struttura, colore, profumi. In Abruzzo, grazie alla particolare conformazione orografica del territorio, caratterizzata da colline assolate e ventilate, al clima temperato, alle notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla presenza del mare Adriatico ad est e dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella ad ovest, alla presenza di suoli abbastanza sciolti e ben drenati, unitamente ai fattori umani - connessi da un lato alla lunga tradizione storica e dall'altra alle moderne tecniche di coltivazione e vinificazione - si realizzano le condizioni ottimali per la produzione di uve Montepulciano di straordinaria qualità, da cui si ottengono vini rossi di grande struttura e corpo, dai profumi intensi e caratterizzati. **Articolo 10** Riferimenti alla struttura di controllo 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 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 **e del turismo**, ai sensi **dell'articolo 64 della legge n. 238/2016** (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente **all'articolo 19, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Regolamento (UE) n. 34/2019** 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, paragrafo 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello

approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato B).	approvato con il **D.M. 2 agosto 2018, pubblicato in G.U. n. 253 del 30.10.2018 (Allegato 2).**

PROPOSTA DI RICONOSCIMENTO NUOVO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA: "TERRE ABRUZZESI " o "TERRE d'ABRUZZO"

Articolo 1
Denominazione e vini
L'indicazione geografica tipica "Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo" è riservata ai mosti, ai mosti parzialmente fermentati ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare per le seguenti tipologie, menzioni o specificazioni:
- bianco, anche frizzante, passito (categoria vino);
- rosso, anche frizzante, passito (categoria vino) e novello;
- rosato, anche frizzante e novello.
- con specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo.
- con specificazione di due o tre o quattro vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo.

Articolo 2
Base ampelografica
1. I vini a indicazione geografica tipica "Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.
2. L'indicazione geografica tipica "Terre Abruzzesi" "Terre d'Abruzzo" con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo ad esclusione dei vitigni Coccocciola e Montonico, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, fino a un massimo del 15%.
3. L'indicazione geografica tipica "Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo" con la specificazione di due o tre o quattro vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo ad esclusione dei vitigni Coccocciola e Montonico, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare è consentita a condizione che:
- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione;
- il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque superiore al 15% del totale.
4. I vini a indicazione geografica tipica "Terre Abruzzesi" "Terre d'Abruzzo" con la specificazione di uno o più vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante per i bianchi, rossi e rosati; nella tipologia passito per i bianchi e rossi e nella tipologia novello per i rossi e rosati.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve
La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Terre Abruzzesi" "Terre d'Abruzzo" comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Abruzzo.

Articolo 4
Norme per la viticoltura
1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona.
2. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini a indicazione geografica tipica "Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo" senza la specificazione di vitigno
- tonnellate 26 per i vini bianchi
- tonnellate 24 per i vini rossi e rosati
- tonnellate 22 per le tipologie con la specificazione di vitigno/i.
3. Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:
-9,50% vol. per i bianchi;
-10% vol. per i rossi e rosati;
-10,50% vol. per le specificazioni di vitigno/i;
Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detto valore, con provvedimento regionale, può essere ridotto dello 0,5% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione
1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo della Regione Abruzzo.
2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
3. La resa massima dell'uva in vino finito pronto per il consumo non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vino ad eccezione delle tipologie passito per le quali non deve essere superiore al 50%. Qualora vengano superati detti limiti, tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l'indicazione geografica tipica;
4. Per le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo" passito è consentito l'appassimento sulla pianta o dopo la raccolta con uno dei metodi ammessi dalla vigente normativa.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo
1.I vini ad indicazione geografica tipica "Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:
"Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo" *Bianco e Bianco frizzante*
spuma: fine ed evanescente per il bianco frizzante
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso, fruttato;
sapore: tipico, da secco a abboccato, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
"Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo *Rosso e Rosso frizzante*
spuma: fine ed evanescente per il rosso frizzante
colore: rosso rubino;

odore: fruttato, complesso;
sapore: tipico, armonico, da secco a abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
"Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo *Rosato e Rosato frizzante*
spuma: fine ed evanescente per il rosato frizzante
colore: rosa più o meno carico;
odore: intenso, persistente;
sapore: tipico, caratteristico, da secco a abboccato**;**
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
"Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo *Bianco Passito:*
colore: giallo tendente all'ambra a seconda dell'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: caratteristico, da secco, a dolce, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol. di cui effettivo almeno 11,00 % vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
"Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo *Rosso Passito:*
colore: rosso più o meno carico tendente al granato;
odore: caratteristico ed intenso;
sapore**:** da secco a dolce, armonico e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol. di cui effettivo almeno 11,00 **%** vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
"Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo *Rosso Novello*:
- colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei;
- odore: fruttato.
- sapore: fresco, armonico, vellutato.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale minimo: 4,00 gr/l.
- estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l.

"Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo *Rosato Novello*:
- colore: rosa più o meno carico;
- odore: fruttato.
- sapore: fresco, armonico, vellutato.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale minimo: 4,00 gr/l.
- estratto non riduttore minimo: 15,00 gr/l.

2. I vini a indicazione geografica tipica "Terre Abruzzesi" *o* "Terre d'Abruzzo con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

3. I vini a indicazione geografica tipica "Terre Abruzzesi" *o* "Terre d'Abruzzo, anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nella tipologia novello, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 11,0% vol.
4. Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da due o tre o quattro varietà, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietali e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione
1. All'indicazione geografica tipica "Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.
2. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Articolo 8 e 9

OMISSIS

Allegato 1

SOTTOZONA TERRE DI CHIETI

Articolo 1
Denominazione e vini
La denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Terre di Chieti" è riservata al vino seguito dalle menzioni "superiore" e "riserva", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.
Articolo 2
Base ampelografica
La denominazione di origine controllata Trebbiano d'Abruzzo "Terre di Chieti" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Trebbiano abruzzese e/o Bombino bianco e/o Trebbiano toscano almeno all' 90%.
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.
Articolo 3
Zona di produzione delle uve
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" 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 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 900 metri per quelli esposti a mezzogiorno.
La sottozona "Terre di Chieti" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Chieti:
Altino, Archi, Ari, Anelli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpinete Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Crecchio, Cupello, Farà Filiorum Petri, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Lanciano, Lentella, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scemi, Tollo, Torino di Sangro, Torrevecchia Teatina, Treglio, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri.
Articolo 4
Norme per la viticoltura
- Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" 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 escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
- Densità d'impianto.
Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2400 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.
- Forme di allevamento e sesti di impianto.
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

- Sistemi di potatura.
La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.
- Forzatura, irrigazione.
È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.
- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.
La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione
del Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" sono le seguenti:
- Produzione uva: 14 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione
- Zona di vinificazione.
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
- Elaborazione.
Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.
- Resa uva/vino.
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.
- Invecchiamento/Affinamento.
Il vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzioni superiore e riserva deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a due mesi in bottiglia.
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo
Il vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalle menzioni superiore e riserva, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
"Trebbiano d'Abruzzo" Superiore:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
- sapore: secco, vellutato, armonico a volte con retrogusto gradevolmente mandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/1.

"Trebbiano d'Abruzzo " Riserva:
- colore: da giallo paglierino a dorato più o meno intenso;
- odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
- sapore: secco, vellutato, armonico con retrogusto a volte gradevolmente mandorlato;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/1.

La conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

- Qualificazioni.

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.

- Menzioni facoltative.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.

- Caratteri e posizione in etichetta.

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.

- Annata

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

–Vigna

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" può essere utilizzata la menzione "vigna".

Articolo 8

Confezionamento

- Volumi nominali.

Per il confezionamento del vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.

- Tappatura e recipienti.

Per il vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero naturale raso bocca.

Allegato 2

SOTTOZONA TERRE AQUILANE O TERRE DE L'AQUILA

Articolo 1
Denominazione e vini
La denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Terre aquilane" o "Terre de L'Aquila" è riservata al vino seguito dalle menzioni "superiore" e "riserva", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.
Articolo 2
Base ampelografica
La denominazione di origine controllata Trebbiano d'Abruzzo "Terre aquilane" o "Terre de L'Aquila" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Trebbiano abruzzese e/o Bombino bianco e/o Trebbiano toscano almeno all' 90%.
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.
Articolo 3
Zona di produzione delle uve
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Terre aquilane" o "Terre de L'Aquila" 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 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 900 metri per quelli esposti a mezzogiorno.
La sottozona "Terre aquilane" o "Terre de L'Aquila" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di L'Aquila:
Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvecchio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, Fagliano Alto, Fontecchio, Fossa, Cagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Merino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito.
Articolo 4
Norme per la viticoltura
- Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Terre aquilane" o "Terre del L'Aquila" 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 escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
- Densità d'impianto.
Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2400 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.
- Forme di allevamento e sesti di impianto.
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.
- Sistemi di potatura.

La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.
- *Forzatura, irrigazione.*
È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.
- *Resa a ettaro e gradazione minima naturale.*
La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione
del Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Terre aquilane" o "Terre de L'Aquila" sono le seguenti:
- Produzione uva: 14 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50% vol.
Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione
- *Zona di vinificazione.*
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
- *Elaborazione.*
Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.
- *Resa uva/vino.*
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.
- *Invecchiamento/Affinamento.*
Il vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Terre aquilane" o "Terre de L'Aquila" seguito dalla menzioni superiore e riserva deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a due mesi in bottiglia.
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo
Il vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Terre aquilane" o "Terre de L'Aquila" seguito dalle menzioni superiore e riserva, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
"Trebbiano d'Abruzzo" Superiore:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
- sapore: secco, vellutato, armonico a volte con retrogusto gradevolmente mandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/1.

"Trebbiano d'Abruzzo " Riserva:
- colore: da giallo paglierino a dorato più o meno intenso;
- odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
- sapore: secco, vellutato, armonico con retrogusto a volte gradevolmente mandorlato;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/1.

La conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione
- Qualificazioni.
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.
- Menzioni facoltative.
Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.
- Caratteri e posizione in etichetta.
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.
- Annata
Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.
–Vigna
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Terre aquilane" o "Terre de L'Aquila" può essere utilizzata la menzione "vigna".
Articolo 8
Confezionamento
- Volumi nominali.
Per il confezionamento del vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Terre aquilane" o "Terre de L'Aquila" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.
- Tappatura e recipienti.
Per il vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Terre aquilane" o "Terre de L'Aquila" seguito dalla menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero naturale raso bocca.

Allegato 3

SOTTOZONA COLLINE PESCARESI

Articolo 1
Denominazione e vini
La denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Colline Pescaresi" è riservata al vino seguito dalle menzioni "superiore" e "riserva", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.
Articolo 2
Base ampelografica
La denominazione di origine controllata Trebbiano d'Abruzzo "Colline Pescaresi" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Trebbiano abruzzese e/o Bombino bianco e/o Trebbiano toscano almeno all' 90%.
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.
Articolo 3
Zona di produzione delle uve
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" 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 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 900 metri per quelli esposti a mezzogiorno.
La sottozona "Colline Pescaresi" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Pescara: Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecorvino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre dé Passeri, Turrivalignani, Vicoli
Articolo 4
Norme per la viticoltura
- Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" 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 escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
- Densità d'impianto.
Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2400 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.
- Forme di allevamento e sesti di impianto.
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.
- Sistemi di potatura.
La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.
- Forzatura, irrigazione.
È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.

- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.
La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" sono le seguenti:
- Produzione uva: 14 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione
- Zona di vinificazione.
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
- Elaborazione.
Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.
- Resa uva/vino.
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.
- Invecchiamento/Affinamento.
Il vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzioni superiore e riserva deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a due mesi in bottiglia.
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo
Il vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalle menzioni superiore e riserva, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
"Trebbiano d'Abruzzo" Superiore:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
- sapore: secco, vellutato, armonico a volte con retrogusto gradevolmente mandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/1.

"Trebbiano d'Abruzzo " Riserva:
- colore: da giallo paglierino a dorato più o meno intenso;
- odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
- sapore: asciutto, vellutato, armonico con retrogusto a volte gradevolmente mandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/1.

La conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione
- Qualificazioni.
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.
- Menzioni facoltative.
Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.
- Caratteri e posizione in etichetta.
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.
- Annata
Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.
–Vigna
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Colline Pescaresi" può essere utilizzata la menzione "vigna".
Articolo 8
Confezionamento
- Volumi nominali.
Per il confezionamento del vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.
- Tappatura e recipienti.
Per il vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero naturale raso bocca.

Allegato 4

SOTTOZONA COLLINE TERAMANE

Articolo 1
Denominazione e vini
La denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Colline Teramane" è riservata al vino seguito dalle menzioni "superiore" e "riserva", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.
Articolo 2
Base ampelografica
La denominazione di origine controllata Trebbiano d'Abruzzo "Colline Teramane" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Trebbiano abruzzese e/o Bombino bianco e/o Trebbiano toscano almeno all' 90%.
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.
Articolo 3
Zona di produzione delle uve
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" 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 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 900 metri per quelli esposti a mezzogiorno.
La sottozona "Colline Teramane" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Teramo: Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campli, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglione Messer Raimondi, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morrodoro, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e Isola del Gran Sasso.

Articolo 4
Norme per la viticoltura
- Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" 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 escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
- Densità d'impianto.
Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2400 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.
- Forme di allevamento e sesti di impianto.
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.
- Sistemi di potatura.
La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.

- Forzatura, irrigazione.
È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.
- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.
La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" sono le seguenti:
- Produzione uva: 14 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione
- Zona di vinificazione.
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
- Elaborazione.
Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.
- Resa uva/vino.
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.
- Invecchiamento/Affinamento.
Il vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" seguito dalla menzioni superiore e riserva deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a due mesi in bottiglia.
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo
Il vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" seguito dalle menzioni superiore e riserva, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
"Trebbiano d'Abruzzo" Superiore:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
- sapore: secco, vellutato, armonico a volte con retrogusto gradevolmente mandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/1.

"Trebbiano d'Abruzzo " Riserva:
- colore: da giallo paglierino a dorato più o meno intenso;
- odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
- sapore: asciutto, vellutato, armonico con retrogusto a volte gradevolmente mandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/1.

La conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione
- Qualificazioni.
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.
- Menzioni facoltative.
Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.
- Caratteri e posizione in etichetta.
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.
- Annata
Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.
–Vigna
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Colline Teramane" può essere utilizzata la menzione "vigna".
Articolo 8
Confezionamento
- Volumi nominali.
Per il confezionamento del vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.
- Tappatura e recipienti.
Per il vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" seguito dalla menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero naturale raso bocca.

Allegato 5

SOTTOZONA SAN MARTINO SULLA MARRUCCINA O SAN MARTINO

Articolo 1
Denominazione e vini
La denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "San Martino sulla Marruccina o San Martino" è riservata al vino seguito dalle menzioni "superiore" e "riserva", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.
Articolo 2
Base ampelografica
La denominazione di origine controllata Trebbiano d'Abruzzo "San Martino sulla Marruccina o San Martino" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Trebbiano abruzzese e/o Bombino bianco e/o Trebbiano toscano almeno all' 90%.
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.
Articolo 3
Zona di produzione delle uve
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata Trebbiano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marruccina o San Martino" 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 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 900 metri per quelli esposti a mezzogiorno.
La sottozona "San Martino sulla Marruccina o San Martino" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio amministrativo del Comune di San Martino sulla Marrucina in provincia di Chieti.
Articolo 4
Norme per la viticoltura
- Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marruccina o San Martino" 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 escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
- Densità d'impianto.
Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro in coltura specializzata.
- Forme di allevamento e sesti di impianto.
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.
- Sistemi di potatura.
La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.
- Forzatura, irrigazione.
È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.
- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.
La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione

del Trebbiano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marruccina o San Martino" sono le seguenti:
- Produzione uva: 14 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
- Elaborazione.
Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.
- Resa uva/vino.
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.
- Invecchiamento/Affinamento.
Il vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marruccina o San Martino" seguito dalla menzioni superiore e riserva deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a due mesi in bottiglia.
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marruccina o San Martino" seguito dalle menzioni superiore e riserva, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
"Trebbiano d'Abruzzo" superiore:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
- sapore: secco, vellutato, armonico a volte con retrogusto gradevolmente mandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/1.

"Trebbiano d'Abruzzo " riserva:
- colore: da giallo paglierino a dorato più o meno intenso;
- odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
- sapore: secco, vellutato, armonico con retrogusto a volte gradevolmente mandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/1.

La conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

- Qualificazioni.

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.

- Menzioni facoltative.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.

- Caratteri e posizione in etichetta.

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.

- Annata

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

–Vigna

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "San Martino sulla Marruccina o San Martino" può essere utilizzata la menzione "vigna".

Articolo 8

Confezionamento

- Volumi nominali.

Per il confezionamento del vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marruccina o San Martino" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.

- Tappatura e recipienti.

Per il vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marruccina o San Martino" seguito dalla menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero naturale raso bocca.

Testo Vigente	Proposta di modifica
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "TREBBIANO D'ABRUZZO" Approvato con D.P.R. 28.06.1972 G.U. 221 – 25.08.1972 Modificato con D.M. 23.10.1992 G.U. 254 – 28.10.1992 Modificato con D.M. 24.09.2001 G.U. 240 – 15.10.2001 Modificato con D.M. 6.09.2002 G.U. 218 – 17.09.2002 Modificato con D.M. 15.05.2003 G.U. 120 – 26.05.2003 Modificato con D.M. 30.10.2007 G.U. 266 – 15.11.2007 Modificato con D.M. 20.11.2009 G.U. 281 – 02.12.2009 Modificato con D.M. 2.02.2010 G.U. 41 – 19.02.2010 Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011 - Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 7.03.2014 - Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 22.12.2014 G.U. 9 – 13.01.2015 -Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf - Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP	**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA** **"TREBBIANO D'ABRUZZO"** OMISSIS
Articolo 1 *Denominazione e vini* La denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo" è riservata ai vini "Trebbiano d'Abruzzo", "Trebbiano d'Abruzzo" superiore e "Trebbiano d'Abruzzo" riserva che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.	**Articolo 1** *Denominazione e vini* La denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo" è riservata ai vini "Trebbiano d'Abruzzo", "Trebbiano d'Abruzzo" superiore e "Trebbiano d'Abruzzo" riserva che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione. **La denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo" accompagnata dal riferimento alla sottozone: Colline Pescaresi, "San Martino sulla Marrucina o San Martino", "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" e "Terre di Chieti" è riservata**

	esclusivamente al vino "Trebbiano d'Abruzzo" seguito dalle menzioni "superiore" e "riserva" e che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione. **Le sottozone "Colline Pescaresi", "San Martino sulla Marrucina o San Martino", "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" e "Terre di Chieti" sono disciplinate tramite gli allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.**
Articolo 2 *Base ampelografica* I vini a denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo", devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Trebbiano abruzzese e/o Bombino bianco e/o Trebbiano toscano almeno all'85%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione ~~per l'intero territorio della regione Abruzzo~~, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.	**Articolo 2** *Base ampelografica* I vini a denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Trebbiano abruzzese e/o Bombino bianco e/o Trebbiano toscano almeno all'85%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione **nella regione Abruzzo**, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.
Articolo 3 *Zona di produzione delle uve* ~~Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo" devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari 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 siti nei fondovalle umidi~~.(capoverso spostato all'art.4) La zona di produzione dei vini "Trebbiano d'Abruzzo" comprende i terreni ~~vocati alla qualità di tutto o parte dei tenitori~~ dei comuni di: 1) in provincia di Chieti: Altino, Archi, Ari, Anelli, Atessa, Bomba,	**Articolo 3** *Zona di produzione delle uve* La zona di produzione del "Trebbiano d'Abruzzo" comprende i terreni **dell'intero territorio amministrativo** dei comuni di: 1) in provincia di Chieti: Altino, Archi, Ari, Anelli, Atessa, Bomba,

Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpinete Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Crecchio, Cupello, Farà Filiorum Petri, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Lanciano, Lentella, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scemi, Tollo, Torino di Sangro, Torrevecchia Teatina, Treglio, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri; 2) in provincia di L'Aquila: Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvecchio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, Fagliano Alto, Fontecchio, Fossa, Cagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Merino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito. 3) in provincia di Pescara: Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecorvino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco Casauria, Torre de' Passeri, Turrivalignani, Vicoli; 4) in provincia di Teramo: Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campii, Canzano, Castel Castagna, Castellato, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Trento, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli,	Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpinete Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Crecchio, Cupello, Farà Filiorum Petri, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Lanciano, Lentella, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scemi, Tollo, Torino di Sangro, Torrevecchia Teatina, Treglio, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri; 2) in provincia di L'Aquila: Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvecchio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, Fagliano Alto, Fontecchio, Fossa, Cagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Merino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito. 3) in provincia di Pescara: Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecorvino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco Casauria, Torre de' Passeri, Turrivalignani, Vicoli; 4) in provincia di Teramo: Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campii, Canzano, Castel Castagna, Castellato, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Trento, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli,

Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morrodoro, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e la frazione di Trignano del comune Isola del Gran Sasso. ~~Detta zona è così delimitata:~~ ~~Dalla foce del Fiume Tronto, coincidente con limite regionale, si prosegue verso ovest lungo il confine comunale di Martinsicuro, Colonnella, Controguerra, Ancarano, S. Egidio alla Vibrata e Civitella del Tronto sino ad incontrare il limite di Valle Castellana. Da qui si procede verso sud seguendo i limiti comunali di Civitella del Tronto, Campii, Teramo, Montorio al Vomano, Tossicia, Colledara passando poi per la frazione di Trignano di Isola del Gran Sasso sino al limite comunale di Castel Castagna. Si prosegue verso est sui limiti comunali di Castel Castagna e Bisenti fino all'incrocio con il limite provinciale di Pescara. In direzione sud-ovest si prosegue sul limite comunale di Penne e poi verso est su quello di Farindola fino all'incrocio con la strada provinciale Penne-Arsita che si segue fino al bivio Cupoli-Farindola; al bivio si prende la strada provinciale Farindola-Montebello di Bertona e Montebello-Vestea proseguendo fino al limite comunale di Civitella Casanova. Si prosegue ad ovest sui limiti comunali di Civitella Casanova, Vicoli e Brittoli fino all'incrocio del limite comunale di Brittoli con la strada Brittoli-Vicoli che si segue fino a Brittoli; si procede poi lungo il sentiero che partendo dalla suddetta strada tocca le quote 631, 547, 614, per passare ad un tratto della carreggiabile sita ad est dell'abitato di San Vito che incontra la carrareccia che passa per Fonte Canale e porta a Boragna. Da Boragna la delimitazione si identifica con il sentiero che porta a Pezzigliari e da qui prosegue, incrociando il limite comunale a quota 542, verso sud fino ad incontrare nei pressi della quota 581 la mulattiera che tocca la quota 561 e a quota 572 prosegue con la carrareccia prima e	Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morrodoro, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e la frazione di Trignano del comune Isola del Gran Sasso.

~~con la strada poi che passa per Corvara. Oltrepassata la chiesa riprende il sentiero che passa per il cimitero e per la quota 719 e a Colle Pizzuto incontra il limite comunale. Si prosegue lungo la mulattiera toccando 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 mulattiera si abbandona prima di giungere a Colle la Grotta per rimettersi sulla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio che segue per circa 250 metri dove si incontra e segue il sentiero che dopo aver toccato quota 410 giunge al limite comunale: Si prosegue verso ovest seguendo nella successione i limiti comunali di Castiglione a Casauria, Bussi, Capestrano, Villa S. Lucia, Ofena, Capestrano, Bussi, Popoli, Vittorito, Molina Aterno, Acciano, Tione degli Abruzzi, Fontecchio, Fagnano Alto, San Demetrio nei Vestini, Poggio Picenze, Fossa, Sant'Eusanio Forconese, Villa S. Angelo, San Demetrio nei Vestini, Fagnano Alto, Fontecchio, Tione degli Abruzzi, Secinaro, Cagliano Atemo, Castelvecchio Subequo, Cocullo, Anversa, Bugnara, Introdacqua, Pettorano sul Gizio, Sulmona, Pacentro, Sulmona, Pratola Peligna, Roccacasale, Corfinio, Tocco da Casauria, Bolognano, San Valentino, Scafa e il limite di Lettomanoppello fino all'altezza del centro abitato. 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 nel comune di Roccamontepiano. Si segue detto limite verso sud fino all'incrocio con la provinciale Serramonacesca-Roccamontepiano e da qui sino a Roccamontepiano per prendere poi la strada vicinale, parte in carrareccia parte in brecciata che tocca le quote 439, 442, 427, 385, 353, 302, 267 e 232 fino a Farà Filiorum Petri. Si segue poi verso sud il corso del fiume Foro prima ed il fosso Vesola San Martino poi, fino al confine comunale di San Martino sulla Marrucina. Da qui si prosegue lungo i limiti comunali di San Martino sulla Marrucina e Filetto fino ad incontrare la strada provinciale che collega i territori comunali di Filetto con Casoli, passante per la stazione di Guardiagrele e San Domenico fino al limite comunale di Casoli. Si procede verso sud lungo i limiti comunali di Casoli, Aitino, Archi, Bomba, Atessa, Carpinete Sinello, S. Buono fino ad incrociare il Fosso di Fonte Carracina nel comune di Palinoli. Si procede lungo detto Fosso e successivamente lungo il Fosso delle Immerse fino ad incontrare il limite comunale di Fresagrandinara. Si procede verso sud-est lungo il limite comunale di Fresagrandinara fino all'incrocio con il limite regionale che si segue lungo i limiti comunali di Lentella, Cupello e San Salvo fino alla costa Adriatica per poi risalire lungo la costa fino al limite regionale nord. Inoltre è compreso l'intero territorio amministrativo del comune di Celenza sul Trigno in provincia di Chieti nonché l'area delimitata dai confini amministrativi dei comuni di Balsorano, San Vincenzo Valle Roveto, Merino, Civita d'Antino, Civitella Roveto e Canistro in provincia di L'Aquila.~~	
Articolo 4 *Norme per la viticoltura* *- Condizioni naturali dell'ambiente.*	**Articolo 4** *Norme per la viticoltura* *- Condizioni naturali dell'ambiente.* Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Trebbiano d'Abruzzo" 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 la produzione 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.~~	destinati alla produzione dei vini "Trebbiano d'Abruzzo" devono essere quelle **tradizionali** 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 la produzione della denominazione di origine di cui si tratta. **Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.** Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Trebbiano d'Abruzzo" devono essere ottenute da vigneti ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai **600 metri** s.l.m. ed eccezionalmente ai **900 metri slm** per quelli esposti a mezzogiorno.
- *Densità d'impianto.* Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a ~~2.500~~ ceppi per ettaro in coltura specializzata. ~~Per gli impianti e reimpianti a pergola abruzzese la densità dovrà essere rapportata alle specifiche esigenze e/o esperienze della zona.~~	- *Densità d'impianto.* Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a **2400** 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.**
- *Forme di allevamento e sesti di impianto* Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola abruzzese e spalliera semplice o doppia, o comunque forme arte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento. La Regione può consentire forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve. - *Sistemi di potatura* La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.	- *Forme di allevamento e sesti di impianto* Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola abruzzese e spalliera semplice o doppia, o comunque forme arte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento. La Regione può consentire forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve. - *Sistemi di potatura* La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento. - *Forzatura, irrigazione*

- *Forzatura, irrigazione*

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

- *Resa a ettaro e gradazione minima naturale*

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e ~~la gradazione minima naturale~~ per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo", di cui all'art. 1, sono le seguenti:

Vino	Resa uva/ha (ton.)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
"Trebbiano d'Abruzzo"	~~14~~	10,50
"Trebbiano d'Abruzzo" superiore	13	11,50
"Trebbiano d'Abruzzo" riserva	~~12~~	~~12,00~~

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

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

~~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~~.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

- *Resa a ettaro e gradazione minima naturale*

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e **il titolo alcolometrico volumico naturale minimo** per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo", di cui all'art. 1, sono le seguenti:

Vino	Resa uva/ha (ton.)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
"Trebbiano d'Abruzzo"	**17**	10,50
"Trebbiano d'Abruzzo" superiore e riserva	**14**	11,50

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

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

-Gestione delle produzioni

La Regione Abruzzo su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate e le organizzazioni professionali della regione, con proprio provvedimento, da adottare con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici all'apposito schedario vitivinicolo. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e del turismo.

	La Regione Abruzzo su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, le organizzazioni di categoria interessate e le organizzazioni professionali della regione, in annate climaticamente sfavorevoli, riducono le rese massime di uva e di vino consentite sino al limite reale dell'annata. **La Regioni Abruzzo su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate e le organizzazioni professionali della regione, con proprio provvedimento, prima della vendemmia da adottare con univoci criteri tecnico-amministrativi può, per ragioni di mercato, stabilire un limite di uva rivendicabile per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo" anche per singola tipologia, inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e del turismo e all'Organismo di controllo. I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento delle quote massime consentite, saranno presi in carico per la produzione di vino con o senza indicazione geografica come indicato nell'apposito provvedimento regionale.** **In annate particolarmente favorevoli, la Regione Abruzzo su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate e le organizzazioni professionali della regione, con proprio provvedimento, prima della vendemmia da adottare con univoci criteri tecnico-amministrativi, può aumentare, anche per singole tipologie, sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente, fermo restando il limite massimo, oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei predetti mosti e dei vini è regolamentato secondo quanto previsto al successivo art. 5.** **La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e del turismo e al competente Organismo di controllo.**

Articolo 5 *Norme per la vinificazione* *- Zona di vinificazione.* Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi, ~~anche se solo in parte~~, nella zona delimitata.	**Articolo 5** *Norme per la vinificazione* *- Zona di vinificazione.* **Per i vini a denominazione di origine controllata Trebbiano d'Abruzzo** le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi nella zona delimitata. **Per i vini a denominazione di origine controllata delle Sottozone di cui all'art.1 le operazioni di vinificazione, invecchiamento e affinamento devono essere effettuate all'interno della singola "sottozona" di produzione delle uve cosi come delimitata nell' art. 3 dell'allegato di ciascuna sottozona.** Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano **effettuate in cantine situate al di fuori della Sottozona di produzione delle uve purchè all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art.3.**
- Elaborazione Per l'elaborazione dei vini di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti	*- Elaborazione* Per l'elaborazione dei vini di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.
- Arricchimento È consentito l'arricchimento dei prodotti a monte del vino a denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo" con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'Albo della stessa denominazione d'origine oppure con mosto concentrato rettificato, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia. ~~Per i vini a denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo" superiore e "Trebbiano d'Abruzzo" riserva non è consentito l'arricchimento~~.	*- Arricchimento* È consentito l'arricchimento dei prodotti a monte del vino a denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo" con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'Albo della stessa denominazione d'origine oppure con mosto concentrato rettificato, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia.
- Resa uva/vino La resa massima dell'uva in vino finito, pronto	*- Resa uva/vino* La resa massima dell'uva in vino finito, pronto

per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti 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 per tutta la partita. - *Invecchiamento/Affinamento* Il vino "Trebbiano d'Abruzzo" che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a diciotto mesi all'interno della zona di produzione delimitata nell'art.3. Il periodo di invecchiamento/ affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve. - *Immissione al consumo* Il vino "Trebbiano d'Abruzzo" non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve. Il vino "Trebbiano d'Abruzzo" superiore non può essere immesso al consumo prima del 1° marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve. Il vino "Trebbiano d'Abruzzo" ~~che si fregia della menzione~~ "riserva" non può essere immesso al consumo prima del 1° maggio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve. - *Scelta vendemmiale* Per il vino di cui all'art.1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, ~~soltanto~~ verso~~ le denominazioni d'origine controllata compatibili con la piattaforma ampelografica e verso le IGT relative alle diverse aree.~~	per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti 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 per tutta la partita. - *Invecchiamento/Affinamento* Il vino "Trebbiano d'Abruzzo" che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a diciotto mesi **di cui almeno due mesi in bottiglia** all'interno della zona di produzione delimitata nell'art.3. Il periodo di invecchiamento/ affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve. - *Immissione al consumo* Il vino "Trebbiano d'Abruzzo" non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve. Il vino "Trebbiano d'Abruzzo " **seguito dalla menzione** superiore non può essere immesso al consumo prima del 1° marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve. Il vino "Trebbiano d'Abruzzo**"** **seguito dalla menzione** "riserva" non può essere immesso al consumo prima del 1° maggio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve~~.~~ - *Scelta vendemmiale* Per il vino di cui all'art.1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge verso **le DOP e le IGT dell'area interessata.** ***-Gestione delle produzioni*** **I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedente la resa di cui all'articolo 4 possono essere bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima del provvedimento regionale di cui al successivo punto.** **La Regione Abruzzo con proprio provvedimento - da adottare con univoci criteri tecnico-amministrativi, al fine di**

	migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini comprese le uve e i mosti da cui sono ottenuti, e per superare squilibri congiunturali, su proposta ed in attuazione delle decisioni adottate dal Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate e le organizzazioni professionali della regione, con proprio provvedimento, può provvede a destinare tutto o parte quantitativi dei mosti e dei vini anche per singola tipologia di cui al precedente comma, alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata.
Articolo 6 *Caratteristiche al consumo* I vini a denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo", all'atto della immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: *"Trebbiano d'Abruzzo ":* - colore: giallo paglierino intenso; - odore: caratteristico con profumo intenso e delicato; - sapore: ~~asciutto~~, sapido, vellutato, armonico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% voi; - acidità totale minima: 4,5 g/1; - estratto non riduttore minimo: 16 g/1. *"Trebbiano d'Abruzzo " superiore:* - colore: giallo paglierino intenso; - odore: caratteristico con profumo intenso e delicato; - sapore: asciutto, vellutato, armonico con retrogusto gradevolmente mandorlato; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % voi; - acidità totale minima: 4,5 g/1; - estratto non riduttore minimo: 18 g/1. *"Trebbiano d'Abruzzo " riserva:* - colore: giallo paglierino intenso; - odore: caratteristico con profumo intenso e delicato; - sapore: ~~asciutto~~, vellutato, armonico con	**Articolo 6** *Caratteristiche al consumo* I vini a denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo", all'atto della immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: *"Trebbiano d'Abruzzo ":* - colore: giallo paglierino **più o meno** intenso; - odore: caratteristico con profumo intenso e delicato; - sapore: da secco **ad abboccato**, sapido, vellutato, armonico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/1; - estratto non riduttore minimo: 16 g/1. *"Trebbiano d'Abruzzo superiore ":* - colore: giallo paglierino **più o meno** intenso; - odore: caratteristico con profumo intenso e delicato; - sapore: **secco**, vellutato, armonico **a volte** con retrogusto gradevolmente mandorlato; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol; - acidità totale minima: 4,5 g/1; - estratto non riduttore minimo: 18 g/1. *"Trebbiano d'Abruzzo " riserva:* - colore: da giallo paglierino al dorato più o meno intenso; - odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;

retrogusto gradevolmente mandorlato; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % voi; - acidità totale minima: 4,5 g/1; - estratto non riduttore minimo: 18 g/1. ~~È in facoltà del Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.~~ Il vino "Trebbiano d'Abruzzo" riserva sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.	- sapore: s**ecco**, vellutato, armonico con retrogusto a volte gradevolmente mandorlato; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % voi; - acidità totale minima: 4,5 g/1; - estratto non riduttore minimo: 18 g/1. Il vino "Trebbiano d'Abruzzo" riserva sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.
Articolo 7 *Designazione e presentazione* *- Qualificazioni* Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'Alt.! 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. *- Menzioni facoltative* Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1. *- Caratteri e posizione in etichetta* ~~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.~~	**Articolo 7** *Designazione e presentazione* *- Qualificazioni* 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. *- Menzioni facoltative* Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1. *- Caratteri e posizione in etichetta* **Il nome della sottozona deve sempre precedere senza nessun intercalare la**

	denominazione Trebbiano d'Abruzzo Superiore e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la denominazione Trebbiano d'Abruzzo seguito dalla menzione superiore. **-E' consentito in combinazione con la sottozona, l'uso delle indicazioni geografiche aggiuntive che facciano riferimento ad aree geografiche anche sovracomunali, ai comuni e/o frazioni di seguito indicati, alle condizioni previste dalle disposizioni nazionali vigenti di cui all'allegato elenco positivo.**
- *Annata* Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria. - *Vigna* Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo" di cui all'art.1 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~~.	- *Annata* Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria. - *Vigna* Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo seguito dalle menzioni s**uperiore e riserva, accompagnata dal riferimento ad una delle sottozone di** cui all'art.1 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, par. 10, della legge 238/2016.**
Articolo 8 *Confezionamento* - *Volumi nominali* Il confezionamento del vino ~~"Trebbiano d'Abruzzo", "Trebbiano d'Abruzzo" superiore e "Trebbiano d'Abruzzo" riserv~~a è consentito nei recipienti di capacità nominale prevista dalla normativa vigente. - *Tappatura e recipienti* È consentito l'uso dei sistemi di chiusura ammessi e regolati dalla normativa vigente.	**Articolo 8** *Confezionamento* - *Volumi nominali* Il confezionamento **dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1** sono consentiti tutti recipienti di capacità nominale previsti dalla normativa vigente. - *Tappatura e recipienti* È consentito l'uso dei sistemi di chiusura ammessi e regolati dalla normativa vigente.

~~Per il vino "Trebbiano d'Abruzzo" superiore e quello che si fregia della menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.~~ ~~Sono consentiti i recipienti previsti dalla normativa vigente~~. Per il confezionamento del vino "Trebbiano d'Abruzzo" possono essere usati anche contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore a due litri.	Per il confezionamento del vino "Trebbiano d'Abruzzo" **ad esclusione delle menzioni superiore e riserva**, possono essere usati anche contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore a due litri
Articolo 9 *Legame con la zona geografica* A) Informazioni sulla zona geografica. *1) Fattori naturali rilevanti per il legame.* La zona geografica delimitata dall'art.3 comprende l'intera fascia collinare costiera e pedemontana della regione Abruzzo che, nella parte mediana, si amplia verso l'interno per includere verso nord l'altopiano dell'Alto Tirino, a nord-ovest la Valle Subequana, a sud la Valle Peligna nonché a sudovest la Valle Roveto. Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite, costituite da depositi pliopleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario, si sviluppano su una fascia di circa 20-25 chilometri di larghezza e circa 125 chilometri di lunghezza, dal fiume Tronto al fiume Trigno, cui si aggiungono alcune conche intermontane nella parte centrale della regione Abruzzo. Dal punto di vista granulometrico tali formazioni possono essere considerate abbastanza variabili: alle argille con sabbia, verso la parte alta della formazione, si sovrappongono le sabbie silicee a grana fine e media, più o meno argillose, di colore giallastro per l'alterazione di ossidi di ferro, a cemento	**Articolo 9** *Legame con la zona geografica* OMISSIS

calcareo oppure argilloso, di solito scarso, spesso intercalato da livelli di limi, ghiaie e argille. Nella grande maggioranza dei casi il suolo che si origina 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 nella parte centro-meridionale dell'area interessata e tendenzialmente più argillosi nella parte settentrionale. Le conche intermontane sono costituite da terrazzi fluvio-alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica in genere è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 150 ed i 600 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. 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'escursione termica annua è considerevole poiché legata da una parte alla presenza delle correnti fredde provenienti dai Balcani, che durante l'inverno fanno sentire la loro influenza, e dall'altra alla presenza del mare Adriatico e delle aree di alta pressione che permangono sul bacino del Mediterraneo durante l'estate. Notevoli anche le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella, così come la ventilazione che determinano le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a uve di straordinaria qualità con vini dai profumi intensi e caratterizzati. L'indice termico di Winkler, ossia la	

temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compresa tra 1.800 e 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia del Trebbiano che di eventuali altri vitigni complementari a bacca bianca. 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 30 mm). *2) Fattori umani rilevanti per il legame.* La presenza del vitigno Trebbiano nell'Italia centrale si può far risalire all'epoca romana. Infatti Plinio descriveva un "Vinum trebulanum" il cui nome è dato dall'aggettivo *trebulanus*, che deriva dal sostantivo *trebula*, con il significato di casale o fattoria. Il termine *Trebbiano*, secondo la sua etimologia, indica quindi in via generale un vino bianco locale che oggi definiremo paesano o casereccio, prodotto nei vari poderi o fattorie di campagna ed utilizzato dagli stessi contadini. Quale che sia la sua origine, comunque, dobbiamo aspettare gli inizi del trecento perché Pier dé Crescenzi descriva per la prima volta un vitigno di Trebbiano: "*...et un'altra maniera d'uve la quale Trebbiana è dicta et è bianca con granello ritondo, piccholo et molti acini avere...*". Nel '500 Sante Lancerio, bottigliere di papa Paolo III, ricorda come fosse diffusa la coltivazione del Trebbiano in Toscana, così come alla fine dello stesso secolo il marchigiano Andrea Bacci, medico personale di papa Sisto V, nell'opera citata parla di numerosi vini Trebulani e segnala la presenza di "uve moscatelle e trebulane" anche nei territori limitrofi al lago Fucino ed in area Peligna. La presenza del Trebbiano in Abruzzo si rileva più tardi anche nella monografia di Raffaele Sersante del 1856, che ricorda come questa varietà fosse largamente diffusa e nota. Oggi un gran numero di vitigni portano il nome di Trebbiano, sovente accompagnato da un nome	

geografico che dovrebbe indicare il luogo di origine o di maggior diffusione, ma tentare di descriverne le differenze è impresa assai ardua, come ci ricorda l'illustre ampelografo del primo '900 Giuseppe di Rovasenda e più tardi il Marzotto. Infatti, per molti anni, il Trebbiano abruzzese è stato confuso con il Bombino bianco tanto che nel disciplinare di produzione del "Trebbiano d'Abruzzo" approvato nel 1972 era riportato che il vino "*deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti composti dai vitigni Trebbiano d'Abruzzo (Bombino bianco) e/o Trebbiano toscano...*". Questi vitigni costituiscono di fatto la base fondamentale del vino bianco a denominazione più importante e diffuso della regione Abruzzo, il cui disciplinare è stato più volte adeguato per meglio rispondere alle esigenze di un consumatore sempre più attento alla qualità. Pertanto l'incidenza dei fattori umani è fondamentale poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, oggi si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità. - *Base ampelografia dei vigneti*: il vino "Trebbiano d'Abruzzo" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Trebbiano abruzzese e/o Bombino bianco e/o Trebbiano toscano almeno all'85%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione per l'intero territorio della regione Abruzzo da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%. - *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento generalmente usata nella zona è la pergola abruzzese anche se da diversi anni si vanno sempre più espandendo le forme a spalliera semplice o doppia. 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 (meccanizzazione) ed una	- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento generalmente usata nella zona è la pergola abruzzese anche se da diversi anni si vanno sempre più espandendo le forme a spalliera semplice o doppia. 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 (meccanizzazione) ed una

migliore gestione delle rese massime di uva (che non possono superare rispettivamente ~~le 14, 13 e 12~~ tonnellate ~~per ettaro per la tipologia base, superiore e riserva~~). - *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini bianchi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto. ~~Per le tipologie "superiore" e "riserva" non è ammessa la pratica dell'arricchimento~~. La tipologia "base" può essere immessa al consumo solo a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve, la tipologia "superiore" non può essere immessa al consumo prima del 1° marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve, mentre la tipologia "riserva" deve obbligatoriamente essere sottoposta ad un periodo di invecchiamento / affinamento non inferiore a diciotto mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve e, pertanto, non può essere immessa al consumo prima del 1° maggio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve. *B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico* La secolare presenza ed il particolare equilibro che il vitigno Trebbiano ha trovato nell'area interessata, tanto da differenziare una specifica varietà denominata Trebbiano abruzzese in passato spessa confusa con il Bombino, permette di ottenere vini dalle spiccate peculiarità che si estrinsecano appieno nel vino DOC "Trebbiano d'Abruzzo". La denominazione comprende tre tipologie di vino bianco: il base, il superiore ed il riserva, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del presente disciplinare. In particolare, i vini presentano un colore giallo	migliore gestione delle rese massime di uva ~~(~~che non possono superare **ad ettaro** rispettivamente **tonnellate 17 per la tipologia base e 14 per le menzioni superiore e riserva.** - *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini bianchi tranquilli **anche di alto lignaggio**, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto **base, superiore e riserva.** La tipologia "base" può essere immessa al consumo solo a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve, la tipologia "superiore" non può essere immessa al consumo prima del 1° marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve, mentre la tipologia "riserva" deve obbligatoriamente essere sottoposta ad un periodo di invecchiamento / affinamento non inferiore a diciotto mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve e, pertanto, non può essere immessa al consumo prima del 1° maggio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve. OMISSIS

paglierino più o meno intenso; odore tipico, delicato, con spiccati sentori di frutta e fiori, sino a giungere al minerale in quelli più evoluti; il sapore è asciutto con retrogusto gradevolmente mandorlato che conferisce al vino eleganza ed armonia.	
C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b). L'ampia area geografica interessata, pari ad oltre un terzo dell'intera regione Abruzzo, sebbene presenti un'orografia ed una pedologia piuttosto ~~omogenea~~, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche leggermente differenti, da nord a sud e da est ad ovest, che permettono di individuare ~~sottoaree~~ caratterizzate da specifiche condizioni climatiche (pioggia, temperatura, ventilazione, ecc.) che associate alla diversa natura dei terreni ed all'esposizione influenzano in maniera significativa le caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Trebbiano, base essenziale dell'omonimo vino prodotto da tempo immemore in Abruzzo. L'interazione vitigno-clima-terreno è determinante per l'estrinsecazione di determinate caratteristiche dei vini: struttura, colore, profumi. In Abruzzo, grazie alla particolare conformazione orografica del territorio, caratterizzata da colline assolate e ventilate, al clima temperato, alle notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla presenza del mare Adriatico e dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella, alla presenza di suoli ben drenati, unitamente ai fattori umani - connessi da un lato alla lunga tradizione storica e dall'altra alle moderne tecniche di coltivazione e vinificazione (vedi uso del legno nelle fermentazioni e/o elevazioni del prodotto), si realizzano le condizioni ottimali per la produzione di uve Trebbiano di straordinaria qualità, da cui si ottengono vini dai profumi intensi, freschi, tipici, caratterizzati da un retrogusto	*C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).* L'ampia area geografica interessata, pari ad oltre un terzo dell'intera regione Abruzzo, sebbene presenti un'orografia ed una pedologia piuttosto **definita in fasce altimetriche dal livello del mare fino ai massicci montuosi**, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche leggermente differenti, da nord a sud e da est ad ovest, che permettono di individuare **sottozone** caratterizzate da specifiche condizioni climatiche (pioggia, temperatura, ventilazione, ecc.) che associate alla diversa natura dei terreni ed all'esposizione influenzano in maniera significativa le caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Trebbiano, base essenziale dell'omonimo vino prodotto da tempo immemore in Abruzzo. L'interazione vitigno-clima-terreno è determinante per l'estrinsecazione di determinate caratteristiche dei vini: struttura, colore, profumi. In Abruzzo, grazie alla particolare conformazione orografica del territorio, caratterizzata da colline assolate e ventilate, al clima temperato, alle notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla presenza del mare Adriatico e dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella, alla presenza di suoli ben drenati, unitamente ai fattori umani - connessi da un lato alla lunga tradizione storica e dall'altra alle moderne tecniche di coltivazione e vinificazione (vedi uso del legno nelle fermentazioni e/o elevazioni del prodotto), si realizzano le condizioni ottimali per la produzione di uve Trebbiano di straordinaria qualità, da cui si ottengono vini dai profumi intensi, freschi, tipici, caratterizzati da un retrogusto gradevolmente mandorlato.

gradevolmente mandorlato. **Articolo 10** *Riferimenti alla struttura di controllo* 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 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 dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010~~ (Allegato 1), 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 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. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il ~~DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).~~	**Articolo 10** Riferimenti alla struttura di controllo 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 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 **e del turismo**, ai sensi **dell'articolo 64 della legge n. 238/2016** (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente **all'articolo 19, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Regolamento (UE) n. 34/2019** 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, paragrafo 1, 2° capoverso. 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. 2 agosto 2018, pubblicato in G.U. n. 253 del 30.10.2018 (Allegato 2).**

DETERMINAZIONE 22.02.2019, N. DPD019/47

Regolamento (UE) n. 1308/2013 e Regolamento delegato (UE) 2019/33 - Legge n. 238/2016 - 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. Pubblicazione istanza di modifica unionale relativa al disciplinare di produzione della DOC "Montepulciano d'Abruzzo - Sottozona Terre dei Vestini" finalizzata al riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Terre dei Vestini".

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 95 a 105;

VISTO il REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2019/33 DELLA COMMISSIONE del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione, ed abroga il regolamento (CE) n. 607/2009;

VISTO il REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2019/34 DELLA COMMISSIONE del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

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 con queste 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";

VISTE le note Mipaaft – PQAI 04 Prot. N. 0006694 del 30.01.2019 e Prot. N. 0009234 del 08.02.2019 relative alle disposizioni transitorie per la procedura nazionale;

VISTA la nota N. 85 del 14.02.2019, assunta in pari data al protocollo regionale al n. RA/48011/19, e la nota N.87 del 21.02.2019, acquista in pari data al protocollo regionale al n. RA/55761/19, da trasmettere al MIPAAFT per il tramite della Regione Abruzzo, con le quali il **Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo** tende ad ottenere la modifica del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Controllata (DOP/DOC) "**Montepulciano d'Abruzzo – Sottozona Terre dei Vestini",**

finalizzata ad ottenere il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.) "Terre dei Vestini", ai sensi dell'art. 105 del Regolamento (UE) n. 1308/2013, della Legge n. 238/2016 e del Decreto Ministeriale 07 novembre 2012;

VISTO, in particolare, l'articolo 6, comma 1, del Decreto Ministeriale 07 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;

DATO ATTO che l'istanza presentata dal Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo è finalizzata, al momento, alla sola pubblicazione sul BURAT della proposta di modifica del disciplinare della D.O.C. "**Montepulciano d'Abruzzo – Sottozona Terre dei Vestini"** finalizzata al riconoscimento della D.O.C.G. **"Terre dei Vestini"**, riservandosi di inviare successivamente tutta la documentazione a supporto, così come previsto dal DM 07 novembre 2012;

PRESO ATTO, ai sensi dell'art. 2 e dell'art. 4 del Decreto 7 novembre 2012, che:

- il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, con sede legale in Ortona (CH) C.so Matteotti – Palazzo Corvo CAP 66026 – Codice Fiscale 91007620692 – PEC: consorzio-viniabruzzo@pec.it è soggetto legittimato alla presentazione della domanda;
- la documentazione a supporto della domanda pur risultando incompleta è tuttavia sufficiente per la pubblicazione sul BURAT (Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo telematico) delle proposte di modifica/riconoscimento suddette;

CONSIDERATO che occorre procedere alla pubblicazione, sul Bollettino Ufficiale Telematico della Regione Abruzzo (BURAT), della istanza intesa ad ottenere la del disciplinare della D.O.C. "**Montepulciano d'Abruzzo – Sottozona Terre dei Vestini"** finalizzata al riconoscimento della D.O.C.G. **"Terre dei Vestini"**, **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 e s.m.i. ;

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 presentata dal Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo in data 14.02.2019 (Prot. regionale N. RA/48140/19), come sostituita dalla nota del 21.02.2019 (Prot. Regionale N. 55761/19) intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della D.O.C. "**Montepulciano d'Abruzzo – Sottozona Terre dei Vestini"** finalizzata al riconoscimento della **D.O.C.G. "Terre dei Vestini"**, 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 MIPAAFT-UE **la modifica** del disciplinare di produzione della D.O.C. "**Montepulciano d'Abruzzo – Sottozona Terre dei Vestini"** finalizzata al riconoscimento della **D.O.C.G. "Terre dei Vestini"**;
3. **di precisare** che avverso alla proposta di modifica dei disciplinari e riconoscimento 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 Forestali e del Turismo – 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 le modifiche/riconoscimenti sopraccitati, 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;
6. **di precisare** che formano parte integrante e sostanziale del presente provvedimento:
   - **Nota** del Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo Prot. N.85 del 14.02.2019, assunta al protocollo n. RA/48140/19 del 14.02.2019, relativa alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione della DOC Montepulciano d'Abruzzo – Sottozona Terre dei Vestini" e riconoscimento della DOCG "Terre dei Vestini"**,** composta di n. 2 (due) facciate;
   - **Nota** del Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo Prot. N.87 del 21.02.2019, assunta al protocollo n. RA/55761/19 del 21.02.2019, con la quale viene inviata, in sostituzione, la proposta di disciplinare (testo a confronto)**,** composta di n. 1 (una) facciata;
   - **Documento d'identità** Presidente Dott. Valentino Di Campli, composto di n. 1 (una) facciata.
   - **Testo a confronto** del disciplinare della DOC "Montepulciano d'Abruzzo – Sottozona Terre dei Vestini" e della proponenda DOCG "Terre dei Vestini", **composto di n. 14 (quattordici) facciate**;

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
VACAT
IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO
Dott. Antonio Di Paolo

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. 85 del 14.02.2019

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 filiere 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 proposta di riconoscimento del disciplinare di produzione "Terre dei Vestini" DOCG a partire dall'attuale sottozona "Terre dei Vestini "della Doc Montepulciano d'Abruzzo.

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

- Per la sottozona "Terre dei Vestini "della Doc Montepulciano d'Abruzzo, il riconoscimento della Denominazione di origine controllata e garantita "Terra dei Vestini".

La presente documentazione si invia ai fini della pubblicazione sul Bura.

Si allega disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Terre dei Vestini". Entro 20 giorni dalla presente codesto Consorzio provvederà ad inviare la documentazione a completamento dell'istanza.

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
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "MONTEPULCIANO D'ABRUZZO" Approvato con D.P.R. 24.05.1968 G.U. n. 178 – 15.07.1968 Modificato con D.P.R. 14.07.1975 G.U. n. 301 – 14.11.1975 Modificato con D.M. 23.10.1992 G.U. n. 254 – 28.10.1992 Modificato con D.M. 1.04.1995 G.U. n. 94 – 22.04.1995 Modificato con D.M. 24.09.2001 G.U. n. 240 – 15.10.2001 Modificato con D.M. 6.09.2002 G.U. n. 218 – 17.09.2002 Modificato con D.M. 15.05.2003 G.U. n. 121 – 27.05.2003 Modificato con D.M. 29.03.2006 G.U. n. 84 – 10.04.2006 Modificato con D.M. 30.10.2007 G.U. n. 266 – 15.11.2007 Modificato con D.M. 2.02.2010 G.U. n. 41 – 19.02.2010 Modificato con D.M. 5.10.2010 G.U. n. 240 – 13.10.2010 Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. n. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 7.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 22.12.2014 G.U. n. 9 - 13.01.2015 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP Allegato 2	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA **E GARANTITA "TERRE DEI VESTINI"** *Omissis*
SOTTOZONA TERRE DEI VESTINI **Articolo 1** *Denominazione e vini* La Denominazione di Origine Controllata ~~"Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona~~ "Terre dei Vestini" è riservata al vino, anche nella tipologia "riserva", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.	**Articolo 1** *Denominazione e vini* La Denominazione di Origine Controllata **e Garantita "TERRE DEI VESTINI"** è riservata al vino **rosso**, anche nella tipologia **"superiore",** "riserva" e **"gran selezione",** proveniente dalla zona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 *Base ampelografica* La Denominazione di Origine Controllata ~~Montepulciano d'Abruzzo~~ "Terre dei Vestini" è riservato al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al ~~90%.~~ Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del ~~10%.~~	**Articolo 2** *Base ampelografica* La Denominazione di Origine Controllata **e Garantita "TERRE DEI VESTINI"** è riservata al vino 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%.**
Articolo 3 *Zona di produzione* Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata ~~Montepulciano d'Abruzzo "Terre dei Vestini~~" devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari 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 siti nei fondovalle umidi.	**Articolo 3** *Zona di produzione* Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata **e Garantita "TERRE DEI VESTINI"** devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari la cui altitudine **non sia inferiore ai 50 metri s.l.m. e** non sia superiore ai 500 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno. Sono da escludere i terreni siti nei fondovalle umidi **e distanti non meno di 150 metri dal centro dell'alveo dei fiumi.**
La ~~sottozona~~ "Terre dei Vestini" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di: Cappelle sul Tavo, Catignano, Cepagatti, Città S. Angelo, Civitaquana, Civitella Casanova, Collecorvino, Elice, Farindola, Loreto Aprutino, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pescara, Pianella, Picciano, Rosciano, Spoltore, Vicoli.	La **Denominazione di Origine Controllata e Garantita "TERRE DEI VESTINI"** comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di: Cappelle sul Tavo, Catignano, Cepagatti, Città S. Angelo, Civitaquana, Civitella Casanova, Collecorvino, Elice, Farindola, Loreto Aprutino, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pescara, Pianella, Picciano, Rosciano, Spoltore, Vicoli.
Detta zona è così delimitata: *- Foglio 351 tavola Ovest, foglio 350 tavola Est e foglio 350 tavola Ovest.* Dall'incrocio del limite provinciale ricadente nel comune di Città S. Angelo con l'autostrada A14, si procede in direzione ovest lungo tale confine fino ad incrociare sul limite comunale di Penne la strada provinciale Penne-Arsita (km. 32). Si procede lungo la provinciale, in direzione Penne, passando per Roccafinadamo fino al bivio Cupoli-Farindola e da qui si scende a sud verso Farindola. Da Farindola si procede lungo la strada provinciale per Montebello di Bertona e Montebello-Vestea.	Detta zona è così delimitata: *- Foglio 351 tavola Ovest, foglio 350 tavola Est e foglio 350 tavola Ovest.* Dall'incrocio del limite provinciale ricadente nel comune di Città S. Angelo con l'autostrada A14, si procede in direzione ovest lungo tale confine fino ad incrociare sul limite comunale di Penne la strada provinciale Penne-Arsita (km. 32). Si procede lungo la provinciale, in direzione Penne, passando per Roccafinadamo fino al bivio Cupoli-Farindola e da qui si scende a sud verso Farindola. Da Farindola si procede lungo la strada provinciale per Montebello di Bertona e Montebello-Vestea.

- Foglio 360 tavola Est e foglio 361 tavola Ovest. Da Vestea si prosegue a sud lungo la carreggiabile per Masseria Sablone a quota 486 sino ad incrociare la mulattiera a quota 451 per Passo di Civita, e da qui fino a quota 360 del confine. Si Costeggia il confine comunale di Civitella Casanova fino alla carreggiabile in località Brigantello, poi fino all'incrocio con la strada comunale Civitella-Colle Madonna, località S. Giacomo, per giungere sino all'ingresso del centro abitato di Civitella Casanova a quota 451. Da Civitella Casanova, in direzione sud, si prosegue lungo la strada provinciale per Carpineto della Nora sino al confine comunale in località Colle della Guardia. Si costeggiano i confini comunali di Vicoli, Civitaquana, Catignano, Nocciano e Rosciano fino ad incrociare la strada Alanno Scalo Rosciano nelle vicinanze della Stazione di Rosciano. Di qui, in direzione Rosciano, si prosegue lungo il ramo esterno della strada toccando le quote 92, 67, 57, 55, C. Cavallo, 49, 46 e 48. Si prosegue lungo la strada passando per Li Quadri, Villareia, Vallemare, Case Di Girolamo sino all'incrocio con la bretella di collegamento alla SS n. 81 (Piceno Aprutina) passando per Case De Riseis a quota 84. Si prosegue poi per Villanova e Santa Teresa di Spoltore sulla SS n. 602. *- Foglio 351 tavola Ovest e foglio 351 tavola Est.* Si prosegue lungo la SS n. 602 sino al punto di incrocio con l'Asse Attrezzato all'altezza della Masseria Zampacorta. Di qui si prosegue lungo l'Asse Attrezzato, in direzione nord, fino alla galleria in Contrada S. Giovanni per incrociare la strada che va da Case Caprino a Case Di Pietro, passando per F.te Vecchia, sino a giungere sulla SS Adriatica n. 16-bis al km 14,750 circa. In direzione Cappelle sul Tavo si giunge fino alla Stazione di Cappelle sul confine comunale Montesilvano-Cappelle. Si prosegue lungo il confine comunale di Cappelle e Città S.Angelo sino all'altezza della Masseria Manfredi dove si imbocca la strada che, verso nord, incontra Masseria Berarducci e Masseria Imperato ed incrocia l'autostrada A14. Si segue l'asse autostradale in direzione nord sino al limite comunale di Città S. Angelo.	*- Foglio 360 tavola Est e foglio 361 tavola Ovest.* Da Vestea si prosegue a sud lungo la carreggiabile per Masseria Sablone a quota 486 sino ad incrociare la mulattiera a quota 451 per Passo di Civita, e da qui fino a quota 360 del confine. Si Costeggia il confine comunale di Civitella Casanova fino alla carreggiabile in località Brigantello, poi fino all'incrocio con la strada comunale Civitella-Colle Madonna, località S. Giacomo, per giungere sino all'ingresso del centro abitato di Civitella Casanova a quota 451. Da Civitella Casanova, in direzione sud, si prosegue lungo la strada provinciale per Carpineto della Nora sino al confine comunale in località Colle della Guardia. Si costeggiano i confini comunali di Vicoli, Civitaquana, Catignano, Nocciano e Rosciano fino ad incrociare la strada Alanno Scalo Rosciano nelle vicinanze della Stazione di Rosciano. Di qui, in direzione Rosciano, si prosegue lungo il ramo esterno della strada toccando le quote 92, 67, 57, 55, C. Cavallo, 49, 46 e 48. Si prosegue lungo la strada passando per Li Quadri, Villareia, Vallemare, Case Di Girolamo sino all'incrocio con la bretella di collegamento alla SS n. 81 (Piceno Aprutina) passando per Case De Riseis a quota 84. Si prosegue poi per Villanova e Santa Teresa di Spoltore sulla SS n. 602. *- Foglio 351 tavola Ovest e foglio 351 tavola Est.* Si prosegue lungo la SS n. 602 sino al punto di incrocio con l'Asse Attrezzato all'altezza della Masseria Zampacorta. Di qui si prosegue lungo l'Asse Attrezzato, in direzione nord, fino alla galleria in Contrada S. Giovanni per incrociare la strada che va da Case Caprino a Case Di Pietro, passando per F.te Vecchia, sino a giungere sulla SS Adriatica n. 16-bis al km 14,750 circa. In direzione Cappelle sul Tavo si giunge fino alla Stazione di Cappelle sul confine comunale Montesilvano-Cappelle. Si prosegue lungo il confine comunale di Cappelle e Città S.Angelo sino all'altezza della Masseria Manfredi dove si imbocca la strada che, verso nord, incontra Masseria Berarducci e Masseria Imperato ed incrocia l'autostrada A14. Si segue l'asse autostradale in direzione nord sino al limite comunale di Città S. Angelo.

Articolo 4 *Norme per la viticoltura* *- Condizioni naturali dell'ambiente.* Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino ~~Montepulciano d'Abruzzo sottozona~~ "Terre dei Vestini" 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 la produzione 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. *- Densità d'impianto.* Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2500 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. *- Forme di allevamento e sesti di impianto.* Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ~~ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia~~, o comunque atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento. La Regione può consentire forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve. *- Sistemi di potatura.* La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento. *- Forzatura, irrigazione.* È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso. *- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.* La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del ~~Montepulciano d'Abruzzo sottozona~~ "Terre dei Vestini" sono le seguenti: - produzione uva: 10 tonnellate/ettaro. - titolo alcolometrico volumico naturale minimo: ~~12,00% vol.~~	**Articolo 4** *Norme per la viticoltura* *- Condizioni naturali dell'ambiente.* Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino **"TERRE DEI VESTINI"** 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 nelle aree indicate al precedente art. 3. *- Densità d'impianto.* Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti la densità **è quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino, e** 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 1.600 ceppi per ettaro. *- Forme di allevamento e sesti di impianto.* Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona **o comunque forme atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini**. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento. La Regione può consentire forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve. *- Sistemi di potatura.* La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento. *- Forzatura, irrigazione.* È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura. *Resa a ettaro e gradazione minima naturale.* La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del vino **"TERRE DEI VESTINI", ivi compresa la tipologia "superiore"** sono le seguenti: - produzione uva: **10** tonnellate/ettaro. - **titolo alcolometrico volumico naturale**

	minimo: 12,50% vol. **La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del vino "TERRE DEI VESTINI" tipologia "riserva" e "gran selezione", sono le seguenti:** **- Produzione uva: 9 tonnellate/ettaro.** **- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 13,00% vol.** **Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.**
Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata ~~Montepulciano d'Abruzzo sottozona~~ "Terre dei Vestini" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto. 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.	Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata **e garantita "TERRE DEI VESTINI"** devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto. 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 superiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.
Articolo 5 *Norme per la vinificazione* *- Zona di vinificazione.* Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3. 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 producevano vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art.3 antecedentemente all'entrata in vigore del presente disciplinare. La deroga come sopra prevista è concessa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sentita la Regione Abruzzo.	**Articolo 5** *Norme per la vinificazione* *- Zona di vinificazione.* Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento/affinamento **e l'imbottigliamento**, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine **dei comuni limitrofi alla zona di produzione**, a condizione che producevano vini con uve provenienti dalla stessa zona di produzione di cui all'art.3 antecedentemente all'entrata in vigore del presente disciplinare. La deroga come sopra prevista è concessa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sentita la Regione Abruzzo.

- Elaborazione. 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. *- Resa uva/vino.* 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. *- Invecchiamento.* Il vino ~~Montepulciano d'Abruzzo sottozona~~ "Terre dei Vestini" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a diciotto mesi ~~di cui almeno nove in recipienti di legno.~~ Il vino ~~Montepulciano d'Abruzzo sottozona~~ "Terre dei Vestini" 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~~. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve. *- Affinamento in bottiglia.* ~~Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Vestini" deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia, non inferiore a tre mesi successivo al prescritto periodo di invecchiamento obbligatorio. Per il vino che si fregia della menzione "riserva" il periodo di affinamento in bottiglia non deve essere inferiore a sei mesi.~~ *- Scelta vendemmiale.* Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni d'origine controllata e le indicazioni geografiche tipiche compatibili con la piattaforma ampelografica relative all'area interessata. **Articolo 6** *Caratteristiche al consumo*	*- Elaborazione.* Per l'elaborazione delle tipologie previste dall'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche, conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti. *- Resa uva/vino.* 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 e garantita dell'intera partita. *- Invecchiamento e affinamento.* Il vino **"TERRE DEI VESTINI"** deve essere sottoposto a un periodo di **invecchiamento obbligatorio, compreso l'affinamento, non inferiore a diciotto mesi**. **Il vino "TERRE DEI VESTINI" con la menzione "superiore" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio, compreso l'affinamento, non inferiore a ventuno mesi.** **Il vino "TERRE DEI VESTINI" con la menzione "riserva" e "gran selezione" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento, compreso l'affinamento, non inferiore a ventiquattro mesi**. Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve. *- Scelta vendemmiale.* Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni d'origine controllata e le indicazioni geografiche tipiche compatibili con la piattaforma ampelografica relative all'area interessata. **Articolo 6** *Caratteristiche al consumo*

Il vino ~~Montepulciano d'Abruzzo sottozona~~ "Terre dei Vestini", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: - colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: profumi di frutti rossi maturi, vegetale secco, spezie, intenso ed etereo; - sapore: secco, pieno, robusto, armonico, vellutato; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: ~~12,50% 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 ~~13,00% vol.~~	Il vino a Denominazione di Origine Controllata **e Garantita "TERRE DEI VESTINI"**, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: - colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: profumi di frutti rossi maturi, vegetale secco, spezie, intenso, etereo; - sapore: pieno, robusto, armonico, vellutato giustamente tannico; **- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;** - acidità totale minima: 4,5 g/l; **- estratto non riduttore minimo: 24 g/l;** **Il vino che si fregia della menzione "superiore" 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.** **Il vino che si fregia della menzione "riserva" e "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.**
~~È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.~~ Il vino ~~Montepulciano d'Abruzzo sottozona~~ "Terre dei Vestini", ~~in quanto~~ sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare sentore di legno.	. Il vino **a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "TERRE DEI VESTINI", eventualmente** sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare sentore di legno.
Articolo 7 *Designazione e presentazione* *- Qualificazioni.* 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.	**Articolo 7** *Designazione e presentazione* *- Qualificazioni.* 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. **E' altresì consentito il riferimento al vitigno Montepulciano purché tale riferimento sia**

	nettamente separato dalle indicazioni obbligatorie e riportato esclusivamente nell'ambito delle informazioni complementari. **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, c. 6 della legge n.238/2016.** **- Caratteri e posizione in etichetta.** **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.** **- Annata** **Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.** **- Vigna** **Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "TERRE DEI VESTINI" 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.**
Articolo 8 *Confezionamento* *- Volumi nominali.* 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. *- Tappatura e recipienti.* ~~È obbligatorio utilizzare il tappo di sughero naturale raso bocca~~. I recipienti devono essere di vetro.	**Articolo 8** *Confezionamento* *- Volumi nominali.* Il vino di cui all'art. 1 può essere immesso 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, 18,00.** *- Tappatura e recipienti.* **Sono ritenuti idonei i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente sia nazionale che comunitaria**. I recipienti devono essere di

	vetro.
Articolo 9 *Legame con l'ambiente geografico* A) Informazioni sulla zona geografica. 1. Fattori naturali rilevanti per il legame. La zona geografica delimitata dall'art.3 comprende la fascia collinare litoranea e quella della collina interna della provincia di Pescara delimitata ad est dal mare adriatico ed a nord-ovest dal massiccio del Gran Sasso. Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite e dell'olivo, costituite da depositi plio-pleistocenici 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 ottobre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio	**Articolo 9** *Legame con l'ambiente geografico* A) Informazioni sulla zona geografica. 1. Fattori naturali rilevanti per il legame. La zona geografica delimitata dall'art.3 comprende la fascia collinare litoranea e quella della collina interna della provincia di Pescara delimitata ad est dal mare adriatico ed a nord-ovest dal massiccio del Gran Sasso. Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite e dell'olivo, costituite da depositi plio-pleistocenici 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 **50 metri s.l.m. ed i 500 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno. Sono da escludere i terreni siti nei fondovalle umidi e distanti non meno di 150 metri dal centro dell'alveo dei fiumi.** Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sugli 800 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno a 40 mm/mese). Il clima è di tipo temperato, con temperature medie 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°C. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso a seconda dei versanti e

(intorno a 40 mm/mese).
Il clima è di tipo temperato, con temperature medie 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°C.
L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso a seconda dei versanti e dell'esposizione tra 1.800 e 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali vitigni complementari.
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 dell'attuale provincia di Pescara quali quella di S. Clemente a Casauria dell'871, quella di Santa Maria di Casanova del 1191 (Villa Celiera) e quella di Santa Maria d'Arabona del 1209 (Manoppello).
Le prime notizie sull'uso del toponimo "Terre dei Vestini" risalgono addirittura al VI secolo A.C. nel corso del quale la storia delle popolazioni italiche fu caratterizzata da una serie concatenata di migrazioni dovute alla pressione esercitata da popoli conquistatori o in espansione. Come afferma Luigi Pareti nella "*Storia di Roma e del mondo romano*" l'avanzata degli Umbri fu determinante per lo spostamento e la formazione di nuovi popoli nell'Italia Centrale. I Sanniti, di stirpe osca, furono i capostipite di molte popolazioni fra cui i Vestini, il cui nome pare abbia origine dalla dea Vesta (attualmente esiste una frazione del comune di Civitella Casanova chiamata Vestea), che giungevano al mare tra il fiume Aterno-Pescara e il Matrimo (Torrente Piomba), avevano al nord il monte Fiscella (ossia il Gran Sasso), mentre al sud giungevano (a tramontana del lago Fucino), fino agli attuali monti Velino e Sirente, comprendendo città notevoli come Pinna (attuale Penne), Ancia Vestina (attuale S. Demetrio dei Vestini in provincia de L'Aquila) e Aufinum (attuale Ofena in provincia de L'Aquila).
Ma, facendo un salto di parecchi secoli, come afferma Franco Cercone in uno dei suoi numerosi scritti "dobbiamo sicuramente alle

dell'esposizione tra 1.800 e 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali vitigni complementari.
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 dell'attuale provincia di Pescara quali quella di S. Clemente a Casauria dell'871, quella di Santa Maria di Casanova del 1191 (Villa Celiera) e quella di Santa Maria d'Arabona del 1209 (Manoppello).
Le prime notizie sull'uso del toponimo "Terre dei Vestini" risalgono addirittura al VI secolo A.C. nel corso del quale la storia delle popolazioni italiche fu caratterizzata da una serie concatenata di migrazioni dovute alla pressione esercitata da popoli conquistatori o in espansione. Come afferma Luigi Pareti nella "*Storia di Roma e del mondo romano*" l'avanzata degli Umbri fu determinante per lo spostamento e la formazione di nuovi popoli nell'Italia Centrale. I Sanniti, di stirpe osca, furono i capostipite di molte popolazioni fra cui i Vestini, il cui nome pare abbia origine dalla dea Vesta (attualmente esiste una frazione del comune di Civitella Casanova chiamata Vestea), che giungevano al mare tra il fiume Aterno-Pescara e il Matrimo (Torrente Piomba), avevano al nord il monte Fiscella (ossia il Gran Sasso), mentre al sud giungevano (a tramontana del lago Fucino), fino agli attuali monti Velino e Sirente, comprendendo città notevoli come Pinna (attuale Penne), Ancia Vestina (attuale S. Demetrio dei Vestini in provincia de L'Aquila) e Aufinum (attuale Ofena in provincia de L'Aquila).
Ma, facendo un salto di parecchi secoli, come afferma Franco Cercone in uno dei suoi numerosi scritti "dobbiamo sicuramente alle
famiglie dei Mezzana e dei Tabassi, alla fine del 1.700, 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

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. Da quanto detto si evince che la presenza del vitigno Montepulciano nell'area vestina risale ormai ad oltre un secolo ed in questa zona 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 delle "Terre dei Vestini". Oltre ai fattori storici e pedo-climatici, molto importante è anche l'incidenza dei fattori umani 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~~ "Terre dei Vestini" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale	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 1.900 verso il chietino, la costa pescarese ed il teramano. Da quanto detto si evince che la presenza del vitigno Montepulciano nell'area vestina risale ormai ad oltre un secolo ed in questa zona 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 quali quella delle "Terre dei Vestini" che possiede tutti i requisiti di una denominazione di origine a se stante. Oltre ai fattori storici e pedo-climatici, molto importante è anche l'incidenza dei fattori umani 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 ampelografica dei vigneti*: il vino **a denominazione di origine controllata e garantita "Terre dei Vestini"** deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che

risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al ~~90%~~. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del ~~10%.~~	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, ma le forme a spalliera semplice o doppia, con un numero minimo di 2.500 ceppi per ettaro, si vanno sempre più diffondendo. 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 10 tonnellate per ettaro.	- *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, si vanno sempre più diffondendo. 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 **10** tonnellate per ettaro per ettaro, **compresa la tipologia superiore , e 9 tonnellate per ettaro per la tipologia riserva e gran selezione**.
- *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.	- *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;	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 peculiarità 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 siano effettuate in cantine situate nella ~~provincia di Pescara~~, a condizione che producevano 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.	tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate nei comuni limitrofi, a condizione che producevano 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**
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~~	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**

~~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 equilibro 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~~ "Terre dei Vestini" 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 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 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.	**ventiquattro mesi.** *B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico* La secolare presenza ed il particolare equilibro 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 "Terre dei Vestini", 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 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 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.
C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b). L'area geografica interessata è caratterizzata da condizioni climatiche strettamente legate alla presenza del mare Adriatico da un lato ed al massiccio montuoso del Gran Sasso d'altra, che determinando un clima di tipo temperato con notevoli escursioni termiche tra giorno e notte. Queste particolari condizioni climatiche, associate alla conformazione del territorio caratterizzato da colline ampie ed assolate, oltre che alla buona ventilazione che si genera (brezze), creano le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, ovvero influenzano in maniera piuttosto significativa le caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, base essenziale se non esclusiva dell'omonimo vino prodotto da oltre due secoli in Abruzzo. I fattori climatici unitamente a quelli umani, legati da un lato alla tradizione e dall'altro ad una forte innovazione,	*C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).* L'area geografica interessata è caratterizzata da condizioni climatiche strettamente legate alla presenza del mare Adriatico da un lato ed al massiccio montuoso del Gran Sasso d'altra, che determinando un clima di tipo temperato con notevoli escursioni termiche tra giorno e notte. Queste particolari condizioni climatiche, associate alla conformazione del territorio caratterizzato da colline ampie ed assolate, oltre che alla buona ventilazione che si genera (brezze), creano le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, ovvero influenzano in maniera piuttosto significativa le caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, base essenziale se non esclusiva dell'omonimo vino prodotto da oltre due secoli in Abruzzo. 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. **Articolo 10** *Riferimenti alla struttura di controllo* 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 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 dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1)~~, 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 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. 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.	sono determinanti per la produzione di uve di straordinaria qualità che danno origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati. **Articolo 10** *Riferimenti alla struttura di controllo* 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 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 dell'articolo 64 della legge n. 238/2016,** 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 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. 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

REGIONE ABRUZZO

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
Pec: bura@pec.regione.abruzzo.it