



# BOLLETTINO UFFICIALE della REGIONE ABRUZZO



Direzione, Redazione e Amministrazione: Ufficio BURA

## Speciale N. 211 del 18 Dicembre 2020

**MODIFICA ORDINARIA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P./D.O.C.G.) "COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'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](mailto: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 AGRICOLTURA

SERVIZIO PROMOZIONE DELLE FILIERE E BIODIVERSITA'

DETERMINAZIONE 26.11.2020, N. DPD019/240

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 sul B.U.R.A.T. della richiesta di modifica ordinaria del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P./D.O.C.G.) "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" .....4

## PARTE I

## Leggi, Regolamenti, Atti della Regione e dello Stato

## ATTI DELLA REGIONE

## DETERMINAZIONI

## DIRIGENZIALI



GIUNTA REGIONALE

ITER n. 12749/20  
DETERMINAZIONE n° DPD019/ 240 del 26 novembre 2020

**DIPARTIMENTO AGRICOLTURA****SERVIZIO PROMOZIONE DELLE FILIERE E BIODIVERSITA' – DPD019****UFFICIO PROMOZIONE DELLE FILIERE IN AMBITO OCM**

**OGGETTO:** 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 sul B.U.R.A.T. della richiesta di modifica ordinaria del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P./D.O.C.G.) "Colline Teramane Montepulciano 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 Mipaaf – 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 PEC del 08.10.2020, assunta in pari data al protocollo regionale al n. RA/0293881/20, da trasmettere al MIPAAF per il tramite della Regione Abruzzo, con la quale il **Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane** avanza richiesta di modifica del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P./D.O.C.G.) "**Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo**", ai sensi dell'art. 105 del Regolamento (UE) n. 1308/2013, dell'Art. 17 del Regolamento delegato (UE) 2019/33, 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;

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

- il Consorzio Tutela Vini Colline Teramane, con sede legale in Montepagano di Roseto degli Abruzzi (TE) C.so Umberto I sn - CAP 64026 – Codice Fiscale/P.IVA 10532240676 – PEC: [collineteramane@postecert.it](mailto:collineteramane@postecert.it) è soggetto legittimato alla presentazione della domanda;
- il Consorzio Tutela Vini Colline Teramane, con sede legale in Montepagano di Roseto degli Abruzzi (TE) C.so Umberto I sn - CAP 64026 – Codice Fiscale/P.IVA 10532240676 – PEC: [collineteramane@postecert.it](mailto:collineteramane@postecert.it) è soggetto rappresentativo della denominazione interessata;
- la documentazione a supporto della domanda risulta completa in ogni sua parte;
- la proposta di modifica del Disciplinare risponde alle norme comunitarie e nazionali in materia;

CONSIDERATO che prima dell'avvio della fase istruttoria di cui all'Art. 6, comma 1 del Decreto 7 novembre 2012, occorre procedere preventivamente alla pubblicazione sul Bollettino Ufficiale Telematico della Regione Abruzzo (BURAT) dell'istanza intesa ad ottenere la modifica del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P./D.O.C.G.) "**Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo**", 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 della Regione Abruzzo Telematico (BURAT) il presente provvedimento, unitamente alla documentazione a supporto della istanza presentata dal Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane in data 08/10/2020 (Prot. regionale N. RA/0293881/20) intesa ad ottenere la modifica del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P./D.O.C.G.) “**Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo**”, 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 Colline Teramane volta ad ottenere dal MIPAAF **la modifica ordinaria** del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P./D.O.C.G.) “**Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo**”;
3. **di precisare** che avverso la proposta di modifica ordinaria del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P./D.O.C.G.) “**Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo**” 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 del presente provvedimento sul BURAT;
4. **di trasmettere** copia del BURAT al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari Forestali – Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità – Direzione generale dello sviluppo agroalimentare e della qualità – **Ufficio PQA IV**, unitamente al proprio parere ed alla documentazione a supporto della modifica, a conclusione fase istruttoria di cui all’Art. 6, comma 1 del Decreto 7 novembre 2012;
5. **di pubblicare** la presente Determinazione sul sito web del Dipartimento Agricoltura: [www.regione.abruzzo.it/agricoltura](http://www.regione.abruzzo.it/agricoltura);
6. **di precisare** che formano parte integrante e sostanziale del presente provvedimento:
  - Nota PEC del Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane del 08.10.2020, assunta al protocollo n. RA/ 0293881/20 in pari data, relativa alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione della DOP/DOCG “Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo”;
  - Richiesta di modifica del disciplinare;
  - Documento sinottico (con testo a confronto) contenente le proposte di modifica relative all’articolato del disciplinare di produzione della DOP/DOCG “Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo”;
  - Testo della proposta di disciplinare consolidato;
  - Progetto di documento riepilogativo delle modifiche proposte, redatto in conformità al modello di cui all’allegato II del Decreto 7 novembre 2012;
  - Progetto di Documento Unico modificato redatto in conformità all’Allegato I del Decreto 7 novembre 2012;
  - Relazione tecnica a supporto della richiesta;
  - Verbale dell’Assemblea Ordinaria del 03.12.2019 che approva la richiesta;
  - Dichiarazione di rappresentatività Assemblea soci del 03.12.2019;
  - Dichiarazione rappresentatività Agroqualità;
  - Brand-Board (Marchio Colline Teramane).

L'Estensore

Dott. Giuseppe Cavaliere  
*Firmato elettronicamente*

Il Responsabile dell'Ufficio

Dott.ssa Anna Rita Carboni  
*Firmato elettronicamente*

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO  
Dr. Carlo Maggitti  
*Firmato digitalmente ai sensi del CAD*

-----  
- Si dà atto che in pari data è stata effettuata, ai sensi del D.Lgs.33/2013 e s.m.i., la pubblicazione del presente atto nella sezione "Amministrazione Trasparente" del sito istituzionale della Regione Abruzzo.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO  
Dr. Carlo Maggitti  
*Firmato digitalmente ai sensi del CAD*

**Giuseppe Cavaliere**

---

**Da:** franco.spaczil@regione.abruzzo.it  
**Inviato:** giovedì 8 ottobre 2020 14:40  
**A:** Anna Rita Carboni; Carlo Maggitti; Giuseppe Cavaliere  
**Oggetto:** COLLINE TERAMANE DOCG - MODIFICA DISCIPLINARE - Regione Abruzzo -  
Protocollo nr. 0293881/20 del 08/10/2020 (3635433.eml);  
**Allegati:** 3635433.eml

Si invia per conoscenza  
Saluti Franco

Numero protocollo:  
0293881/20

Data protocollo:  
08/10/2020

Protocollo mittente:

Data protocollo mittente:

Giunta Regionale d'Abruzzo  
Tipologia spedizione:  
PEC

Numero raccomandata:

Data visto arrivare:  
08/10/2020

Ora arrivo:  
08/10/2020 12.45.17

Mittente:  
COLLINETERAMANE@POSTECERT.IT

Tag Oggetto:

Oggetto:  
COLLINE TERAMANE DOCG - MODIFICA DISCIPLINARE Servizio destinatario:  
DPD019@PEC.REGIONE.ABRUZZO.IT;

Annotazioni:  
Franco Spaczil, 08/10/2020 13:46:04  
Archiviato telematicamente il 08/10/2020 alle 13:46:04



Documento:3635433.eml

Allegato interno:

<http://10.10.64.239/archiflowWeb/Default.asp?GuidCard=dsnif322Xw%2b0dskhd7QPvV92tEtLAgK0AgICAgLiBulXnwZLAA%3d%3d>



Consorzio di Tutela Vini

**COLLINE TERAMANE *Docg***

Al  
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
FORESTALI E TURISMO  
Dipartimento delle politiche competitive  
del mondo rurale e della qualità  
Direzione generale dello sviluppo  
agroalimentare e della qualità  
Ufficio PQA IV - Filiera Vitivinicola  
Via XX Settembre, 20  
00187 ROMA  
PEC: [saq4@pec.politicheagricole.gov.it](mailto:saq4@pec.politicheagricole.gov.it)

*Per il tramite della*  
REGIONE ABRUZZO  
Dipartimento Politiche dello Sviluppo  
Rurale e della Pesca  
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](mailto:dpd019@pec.regione.abruzzo.it)

**OGGETTO: Reg. delegato UE n. 33/2019 e Reg. di esecuzione UE n. 34/2019.**

Legge 12 dicembre 2016, n.238, Artt. 32 e 36. Decreto 7/11/2012, Artt.4, 6 e 10.

Domanda di “**modifica ordinaria**” del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita “**Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo**”.

Il sottoscritto Enrico Ruggiero CERULLI IRELLI nato a Roma il 06/07/1977 C.F. CRLNCR77L06H501U residente in Roma, via Salaria 280 CAP 00197, in qualità di legale rappresentante del **Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane**, con sede legale in Montepagano di Roseto degli Abruzzi (TE) Corso Umberto I – CAP 64026 Partita Iva: 01532240676, PEC: [collineteramane@postecert.it](mailto:collineteramane@postecert.it) riconosciuto ai sensi dell’Art.41 c. 1 e 4 della legge n.238/2016 (ex Art. 17 c. 1 e 4 del DLgs n.61/2010) confermato da ultimo con Decreto n. 40678 del 06

---

**Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo**  
P. IVA: 01532240676  
Corso Umberto I, snc – 64026 Roseto degli Abruzzi (TE)  
Tel. e Fax. 085.8071699 – CELL. 349.7167833  
E-mail: [consorzio@collineteramane.com](mailto:consorzio@collineteramane.com) - PEC: [collineteramane@postecert.it](mailto:collineteramane@postecert.it)  
Web: [www.collineteramane.com](http://www.collineteramane.com)

Consorzio di Tutela Vini

**COLLINE TERAMANE *Docg***



giugno 2019, pubblicato sulla GU Serie Generale n. 148 del 26.06.2019, ai sensi e per l'effetto delle previsioni di cui al D.P.R. 445/2000, con la presente domanda

**CHIEDE**

La "modifica ordinaria" del disciplinare di produzione della D.O.C.G. "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo", riconosciuta con D.M. 20.02.2003 G.U. 54 – 06.03.2003 e ss.mm.ii. .

---

**Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo**

P. IVA: 01532240676

Corso Umberto I, snc – 64026 Roseto degli Abruzzi (TE)

Tel. e Fax. 085.8071699 – CELL. 349.7167833

E-mail: [consorzio@collineteramane.com](mailto:consorzio@collineteramane.com) - PEC: [collineteramane@postecert.it](mailto:collineteramane@postecert.it)

Web: [www.collineteramane.com](http://www.collineteramane.com)

Consorzio di Tutela Vini

**COLLINE TERAMANE *DOCG***



Alla presente si allega:

- Documento sinottico (con testo a confronto) contenente le proposte di modifica relative all'articolato del disciplinare di produzione;
- Testo della proposta disciplinare consolidato in formato word;
- Progetto di documento riepilogativo delle modifiche proposte, redatto in conformità al modello di cui all'allegato II del Decreto 7 novembre 2012;
- Progetto di Documento Unico modificato redatto in conformità all'Allegato I del Decreto 7 novembre 2012;
- Relazione tecnica a supporto della richiesta;
- Estratto del verbale dell'Assemblea Ordinaria del 3/12/2019 che approva la richiesta;
- Elenco presenze e dichiarazione di rappresentatività Assemblea soci del 3/12/2019
- Dichiarazione rappresentatività Agroqualità.
- Copia documento d'identità in corso di validità.

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

Con osservanza.

Enrico R. Cerulli Irelli

Il Presidente del Consorzio Tutela Vini Colline Teramane

---

Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo

P. IVA: 01532240676

Corso Umberto I, snc – 64026 Roseto degli Abruzzi (TE)

Tel. e Fax: 085.8071699 – CELL. 349.7167833

E-mail: consorzio@collineteramane.com - PEC: collineteramane@postecert.it

Web: www.collineteramane.com

Testo vigente	Testo proposto
<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "</p>	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "</p>
<p><i>Approvato DOCG con D.M. 20.02.2003 G.U. 54 – 06.03.2003</i>  <i>Modificato con D.M. 30.10.2007 G.U. 266 – 15.11.2007</i>  <i>Modificato con D.M. 20.11.2009 G.U. 281 – 02.11.2009</i>  <i>Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011</i>  <i>Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</i>  <i>Modificato con D.M. 7.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP</i>  <i>Modificato con D.M. 7.05.2014 G.U. 112 – 16.05.2014</i>  <i>Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</i></p>	<p><i>Approvato DOCG con D.M. 20.02.2003 G.U. 54 – 06.03.2003</i>  <i>Modificato con D.M. 30.10.2007 G.U. 266 – 15.11.2007</i>  <i>Modificato con D.M. 20.11.2009 G.U. 281 – 02.11.2009</i>  <i>Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011</i>  <i>Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</i>  <i>Modificato con D.M. 7.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP</i>  <i>Modificato con D.M. 7.05.2014 G.U. 112 – 16.05.2014</i>  <i>Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</i>  <b>Modificato con: _____ decisione Commissione ...</b></p>
<p>Articolo 1 <i>Denominazione e vini</i></p>	<p>Articolo 1 <i>Denominazione e vini</i></p>
<p>La denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo", "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" riserva.</p>	<p>La denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo</i></li> <li>- <b><i>Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Superiore</i></b></li> <li>- <i>Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Riserva</i></li> </ul>
<p>Articolo 2 <i>Base ampelografica</i></p>	<p>Articolo 2 <i>Base ampelografica</i></p>
<p>I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:</p>	<p>I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:</p>
<p>Montepulciano minimo 90%;          può concorrere alla produzione di detti vini <del>il vitigno Sangiovese fino ad un massimo del 10%.</del></p>	<p>Montepulciano minimo <b>95%</b>;  <b>possono</b> concorrere alla produzione di detti vini <b>altri vitigni a bacca rossa riconosciuti idonei dalla Regione Abruzzo fino ad un massimo del 5%.</b></p>

<p>Articolo 3 Zona di produzione</p> <p>La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo” ricade nel territorio dei comuni appresso indicati della provincia di Teramo: Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Campi, Canzano, Castellalto, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Celino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montorio al Vomano, Morro d’Oro, Mosciano Sant’Angelo, Nereto, Notaresco, Penna Sant’Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant’Egidio alla Vibrata, Sant’Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto. Tale zona è così delimitata: dalla s.s. n. 81 Piceno Aprutina al km 12 che è il punto di delimitazione del confine provinciale si procede in direzione sud. La zona interessata è quella delimitata in direzione est dalla s.s. n. 81 Piceno Aprutina che arriva sino a Teramo. A Teramo si prosegue per la s.s. n. 80 in direzione Montorio al Vomano sino al km 64 toccando quota 352 ed escludendo tutta la zona ovest, dal bivio di Collevicchio si arriva a Villa Cassetti. Riprendendo la s.s. n. 150 dal km 32 si prosegue a Val Vomano sino al km 27. Si procede in direzione sud verso Villa Portone toccando quota 332, continuando per S. Agostino a quota 326. In direzione Basciano si costeggia S. Maria a quota 380 e si ridiscende per Villa Guidotti a quota 306 in direzione Penna S. Andrea. Si tocca località Trinità a quota 374. Da Penna S. Andrea attraverso la s.s. n. 81 si arriva a Cermignano e si prosegue per Cellino Attanasio. Sempre percorrendo la s.s. n. 81 al km 70 si oltrepassa il torrente Piomba, e toccando quota 342 si arriva alla località Marciano. Si prosegue in direzione di Castiglione Messer Raimondo sino al km 87 della s.s. n. 81, si costeggia il fiume fino a nord. Si risale in località Casabianca, fino all’incrocio Villa S. Romualdo toccando quota 270. Si imbecca la s.p. n. 31/A fino a Villa S. Romualdo a quota 347. Si prosegue per la s.p. n. 31 in direzione di Villa Pozza. Si ridiscende per la s.p. n. 31 ed al km 28 si incrocia il torrente Piomba. Si risale sino all’incrocio con la s.s. n. 553 in direzione di Atri in località Tre Ciminiere, si imbecca la s.p. n. 30 incrociando località S. Martino a quota 265 e si prosegue per S. Giovanni. Si ridiscende a destra per contrada Monterone sino al confine provinciale, ricadente nel comune di Atri. Si costeggia tale confine per risalire alla s.p. n. 30 e la si percorre fino all’incrocio della s.s. n. 16. La s.s. n. 16 in direzione nord delimita ad est tutta la provincia di Teramo sino al comune di Martinsicuro. Dalla s.s. n. 16 nel punto del confine provinciale, in direzione ovest si percorre la s.s.</p>	<p>Articolo 3 Zona di produzione</p> <p>Zona di produzione La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo” ricade nel territorio dei comuni appresso indicati della provincia di Teramo: Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Campi, Canzano, Castellalto, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Celino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montorio al Vomano, Morro d’Oro, Mosciano Sant’Angelo, Nereto, Notaresco, Penna Sant’Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant’Egidio alla Vibrata, Sant’Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto. Tale zona è così delimitata: dalla s.s. n. 81 Piceno Aprutina al km 12 che è il punto di delimitazione del confine provinciale si procede in direzione sud. La zona interessata è quella delimitata in direzione est dalla s.s. n. 81 Piceno Aprutina che arriva sino a Teramo. A Teramo si prosegue per la s.s. n. 80 in direzione Montorio al Vomano sino al km 64 toccando quota 352 ed escludendo tutta la zona ovest, dal bivio di Collevicchio si arriva a Villa Cassetti. Riprendendo la s.s. n. 150 dal km 32 si prosegue a Val Vomano sino al km 27. Si procede in direzione sud verso Villa Portone toccando quota 332, continuando per S. Agostino a quota 326. In direzione Basciano si costeggia S. Maria a quota 380 e si ridiscende per Villa Guidotti a quota 306 in direzione Penna S. Andrea. Si tocca località Trinità a quota 374. Da Penna S. Andrea attraverso la s.s. n. 81 si arriva a Cermignano e si prosegue per Cellino Attanasio. Sempre percorrendo la s.s. n. 81 al km 70 si oltrepassa il torrente Piomba, e toccando quota 342 si arriva alla località Marciano. Si prosegue in direzione di Castiglione Messer Raimondo sino al km 87 della s.s. n. 81, si costeggia il fiume fino a nord. Si risale in località Casabianca, fino all’incrocio Villa S. Romualdo toccando quota 270. Si imbecca la s.p. n. 31/A fino a Villa S. Romualdo a quota 347. Si prosegue per la s.p. n. 31 in direzione di Villa Pozza. Si ridiscende per la s.p. n. 31 ed al km 28 si incrocia il torrente Piomba. Si risale sino all’incrocio con la s.s. n. 553 in direzione di Atri in località Tre Ciminiere, si imbecca la s.p. n. 30 incrociando località S. Martino a quota 265 e si prosegue per S. Giovanni. Si ridiscende a destra per contrada Monterone sino al confine provinciale, ricadente nel comune di Atri. Si costeggia tale confine per risalire alla s.p. n. 30 e la si percorre fino all’incrocio della s.s. n. 16. La s.s. n. 16 in direzione nord delimita ad est tutta la provincia di Teramo sino al comune di Martinsicuro. Dalla s.s. n. 16 nel punto del confine provinciale, in direzione ovest si</p>
---	---

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

Articolo 4  
*Norme per la viticoltura*

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

La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “*Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo*” e “*Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo riserva*” non deve essere superiore a 9,5 tonnellate per ettaro in coltura specializzata ed anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata nel limite indicato mediante diradamento.

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

Articolo 4  
*Norme per la viticoltura*

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “*Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo*” devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve specifiche caratteristiche di qualità. In particolare le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “*Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo*” devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in terreni collinari o di altipiano con l'esclusione dei fondovalle umidi.

Le rese massime di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “*Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo*” ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
<i>Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo</i>	10,5	12,00 %
<i>Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Superiore</i>	9,5	12,50 %
<i>Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Riserva</i>	9,5	13,00 %

La Regione Abruzzo, su proposta del Consorzio di

<p><del>Non sono ammessi superi di produzione.</del></p> <p>È vietata ogni pratica di forzatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso.</p> <p>Fermo restando il limite massimo di produzione sopra indicato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- per i nuovi impianti e i reimpianti la densità per ettaro in coltura specializzata non può essere inferiore a 3.000 ceppi;</li> <li>- per gli impianti esistenti in coltura specializzata e promiscua la produzione dovrà essere calcolata in rapporto al numero di viti esistenti ed alla loro produzione per ceppo che non dovrà essere in alcun caso superiore a <b>7,00 Kg.</b></li> </ul> <p>I sestri d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura sono quelli generalmente usati nella zona, e comunque atti a non modificare le caratteristiche</p>	<p>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, può stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici all'apposito schedario vitivinicolo. La Regione è tenuta a dare comunicazione al Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo ed al competente Organismo di controllo delle disposizioni adottate.</p> <p>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, può, in annate climaticamente sfavorevoli, ridurre le rese massime di uva e di vino consentite, sino al limite reale dell'annata. La Regione è tenuta a dare comunicazione al Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo ed al competente Organismo di controllo, delle disposizioni adottate.</p> <p>La Regione Abruzzo, su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, 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 inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. 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.</p> <p>È vietata ogni pratica di forzatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso.</p> <p>Fermo restando il limite massimo di produzione sopra indicato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- per i nuovi impianti e i reimpianti la densità per ettaro in coltura specializzata non può essere inferiore a 3.000 ceppi;</li> <li>- per gli impianti esistenti in coltura specializzata e promiscua la produzione dovrà essere calcolata, in rapporto al numero di viti esistenti ed alla loro produzione per ceppo che non dovrà essere in alcun caso superiore a <b>9,00 Kg.</b></li> </ul>
---	--

<p>peculiari dell'uva e del vino.</p> <p><del>Tuttavia per i nuovi impianti ed i reimpianti sono vietate forme di allevamento con forme a tetto orizzontali escluse le pergole aperte.</del></p> <p>Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" e "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo riserva" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12% vol.</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.</p> <p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione</i></p> <p>Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.</p> <p>Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali può consentire, su apposita domanda delle ditte interessate, che le suddette operazioni di vinificazione siano effettuate nell'ambito della provincia di Teramo a condizione che le ditte interessate dimostrino di aver tradizionalmente vinificato le uve prodotte nella zona nelle cantine per le quali si chiede l'autorizzazione.</p> <p><del>Le operazioni di imbottigliamento e di affinamento in bottiglia devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata al precedente art. 3.</del></p> <p>Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata allo scopo di garantire l'origine e per preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, nonché a salvaguardare la loro reputazione e ad assicurare l'efficacia dei controlli. Tuttavia, in conformità al medesimo 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, lettera c) del decreto legislativo n. 61/2010.</p> <p>La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.</p>	<p>I gesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura sono quelli generalmente usati nella zona, e comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.</p> <p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione</i></p> <p>Le operazioni di vinificazione, <b>invecchiamento, imbottigliamento e affinamento in bottiglia</b> devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3. del presente disciplinare.</p> <p>Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo può consentire, su apposita domanda delle ditte interessate, che le suddette operazioni di vinificazione siano effettuate nell'ambito della provincia di Teramo a condizione che le ditte interessate dimostrino di aver tradizionalmente vinificato le uve prodotte nella zona nelle cantine per le quali si chiede l'autorizzazione.</p> <p>Conformemente <b>alla normativa di settore</b>, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata allo scopo di garantire l'origine e preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, nonché a salvaguardare la loro reputazione e ad assicurare l'efficacia dei controlli. Tuttavia, in conformità <b>alla normativa di settore</b>, 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 <b>all'articolo 35, comma 3 e 4 della legge n.238/2016</b></p> <p>La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il</p>
--	--



<p>Il vino deve essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio di un anno, di cui almeno due mesi di affinamento in bottiglia.</p> <p>Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni, di cui almeno un anno in botti di legno ed almeno due mesi di affinamento in bottiglia, può portare in etichetta la menzione "riserva".</p> <p><del>Il periodo di invecchiamento anche per la tipologia riserva è calcolato a partire dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</del></p> <p>È consentita l'aggiunta, in una sola volta, a scopo migliorativo, di "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" più giovane a identico "Colline Teramane Montepulciano" più vecchio nella misura massima del 15%.</p> <p>Non è consentita la pratica dell'arricchimento.</p> <p>Articolo 6 <i>Caratteristiche al consumo</i></p> <p>I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:</p> <p>"Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee, tendenti al granato con l'invecchiamento;</li> <li>- odore: sentori di frutti rossi maturi, spezie, intenso;</li> <li>- sapore: secco, armonico, giustamente tannico;</li> <li>- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;</li> <li>- acidità totale minima: 4,5 g/l;</li> <li>- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.</li> </ul>	<p>diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.</p> <p>Il vino dev'essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio di un anno, di cui almeno due mesi di affinamento in bottiglia.</p> <p>Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p> <p><b>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo", prodotto nel rispetto dell'art. 4 del presente disciplinare e sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni, di cui almeno due mesi di affinamento in bottiglia, può portare in etichetta la menzione "Superiore".</b></p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo", <b>prodotto nel rispetto dell'art. 4 del presente disciplinare</b> e sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni, di cui almeno un anno in botti di legno ed almeno due mesi di affinamento in bottiglia, può portare in etichetta la menzione "Riserva".</p> <p>È consentita l'aggiunta, in una sola volta, a scopo migliorativo, di "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" più giovane a identico "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" più vecchio nella misura massima del 15%.</p> <p>Non è consentita la pratica dell'arricchimento.</p> <p>Articolo 6 <i>Caratteristiche al consumo</i></p> <p>I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:</p> <p>"Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee, tendenti al granato con l'invecchiamento;</li> <li>- odore: sentori di frutti rossi maturi, spezie, intenso;</li> <li>- sapore: secco, armonico, giustamente tannico;</li> <li>- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;</li> <li>- acidità totale minima: 4,5 g/l;</li> <li>- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.</li> </ul> <p><b>"Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Superiore":</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature</li> </ul>
---	--

<p>“<i>Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo</i>” riserva;</p> <p>- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l’invecchiamento;</p> <p>- odore: sentori di frutti rossi maturi, confetture, spezie, intenso, etereo;</p> <p>- sapore: secco, armonico e vellutato;</p> <p>- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;</p> <p>- acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.</p> <p>In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore del vino può rilevare un eventuale sentore di legno.</p> <p><b>Articolo 7</b> <i>Designazione e presentazione</i></p> <p>Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “<i>Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo</i>” ivi compresa la menzione “riserva” la dicitura deve essere conforme alle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.</p> <p>Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata e garantita “<i>Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo</i>” per quanto riguarda l’abbigliamento, devono essere consoni ai caratteri di un vino di pregio.</p> <p>Per l’immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “<i>Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo</i>” anche per la tipologia “riserva” sono ammessi soltanto recipienti in vetro di capacità non superiore ai tre litri.</p> <p><del>Per tutti è prevista la chiusura con tappo di sughero.</del></p>	<p>violacee tendenti al granato con l’invecchiamento;</p> <p>- odore: sentori di frutti rossi maturi, confetture, spezie, intenso;</p> <p>- sapore: secco, corposo, armonico e vellutato;</p> <p>- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;</p> <p>- acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>- estratto non riduttore minimo: 26 g/l.</p> <p>“<i>Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo</i>” Riserva:</p> <p>- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l’invecchiamento;</p> <p>- odore: sentori di frutti rossi maturi, confetture, spezie, intenso, etereo;</p> <p>- sapore: secco, corposo, armonico e vellutato;</p> <p>- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;</p> <p>- acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>- estratto non riduttore minimo: 28 g/l.</p> <p>In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore del vino può rilevare un eventuale sentore di legno.</p> <p><b>Articolo 7</b> <i>Designazione e presentazione</i></p> <p>La denominazione di origine controllata e garantita “<i>Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo</i>” è contraddistinta in via esclusiva ed obbligatoria dal marchio “Sole Splendente” nella forma grafica e letterale allegata al presente disciplinare (Allegato n. 3) in abbinamento inscindibile con la denominazione “<i>Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo</i>”. Tale marchio è sempre inserito nella fascetta del contrassegno di Stato prevista dalla normativa vigente. Per qualsiasi altro utilizzo del marchio “Sole Splendente” si rimanda allo Statuto del Consorzio Colline Teramane.</p> <p>Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “<i>Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo</i>” ivi compresa la menzione “Superiore” e “Riserva”, la dicitura deve essere conforme alle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.</p> <p>L’indicazione geografica “Colline Teramane”, ancorché parte integrante della denominazione d’origine controllata e garantita, può essere riportata in etichetta utilizzando caratteri di dimensione fino a doppia di quelli utilizzati per le parole “Montepulciano d’Abruzzo”, “Montepulciano d’Abruzzo Superiore” e “Montepulciano d’Abruzzo Riserva”, sempre nel</p>
---	--

<p>Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" anche <b>per la tipologia "riserva"</b> è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "extra, fine, scelto, selezionato e similari".</p> <p>È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" anche <b>per la tipologia "riserva"</b> deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione.</p> <p>Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane 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 figurino nell'apposito elenco regionale <b>ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.</b></p> <p>Articolo 8 <i>Legame con la zona geografica</i></p> <p>A) Informazioni sulla zona geografica.</p> <p>1) Fattori naturali rilevanti per il legame.</p> <p>La zona interessata comprende un'ampia fascia della collina litoranea ed interna della provincia di Teramo, che nella parte centro-settentrionale si spinge sino ai piedi del massiccio del Gran Sasso e dei Monti della</p>	<p><b>rispetto delle norme comunitarie e nazionali in materia.</b></p> <p>Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo", per quanto riguarda l'abbigliamento, devono essere consoni ai caratteri di un vino di pregio.</p> <p>Per l'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo", anche per la tipologia "superiore" e "riserva", sono ammessi soltanto recipienti in vetro di capacità non superiore ai tre litri.</p> <p><b>Per la chiusura delle bottiglie dei vini Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG è previsto l'utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con l'esclusione del tappo a corona.</b></p> <p><b>Per la chiusura delle bottiglie qualificate con la menzione "Superiore" è consentito esclusivamente l'utilizzo di tappi raso bocca.</b></p> <p><b>Per la chiusura delle bottiglie qualificate con la menzione "Riserva", è consentito esclusivamente l'uso del tappo di sughero naturale.</b></p> <p>Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" anche con la <b>menzione "Superiore" e "Riserva"</b> è vietata l'aggiunta di alcuna qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "naturale", "scelto", "selezionato", "vecchio" e simili.</p> <p>È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" <b>anche con la menzione "superiore" e "riserva"</b> deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione.</p> <p>Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane 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</p>
---	--

Laga. La vocazione di questi terreni, costituiti 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, è indirizzata verso la viticoltura e l'olivicultura, colture che determinano uno sfruttamento normale del suolo e lo preservano da fenomeni di erosione. I terreni sono di natura argillo-limoso con intercalazioni più sciolte nella parte litoranea, con pendenze in genere piuttosto contenute e buone esposizioni. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 700 mm/anno della fascia costiera e gli 800 mm/anno della collina interna. La piovosità è ben distribuita nel corso dell'anno, con un periodo più piovoso comunque compreso tra ottobre e dicembre (circa 70-80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno ai 40-45 mm). Il clima è di tipo temperato e tende al temperato-caldo nei mesi estivi, con temperature medie comprese tra i 13°C di aprile e i 16°C di ottobre, con punte di 24-25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga, così come la ventilazione, che determinano condizioni ottimali per la sanità delle uve e l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli.

L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è superiore ai 2.000 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia del Montepulciano, vitigno base della denominazione, sia del più precoce Sangiovese che può essere utilizzato eventualmente come vitigno complementare.

## 2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La prima vera testimonianza storica sulla produzione enoica abruzzese, in particolare nell'area teramana, come 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. Il territorio citato da Polibio era proprio quello a ridosso dell'area Piceno-Aprutina ossia l'attuale provincia di Teramo che, sin da allora, era rinomata per la qualità dei suoi vini che "avevano guarito i feriti e rimesso in forze gli uomini". Da allora tanti altri autori hanno descritto e decantato le lodi dei vini teramani, ma facendo un salto di alcuni secoli, 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).

documenti di accompagnamento e che figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31 comma 10, della Legge n. 238/2016.

## Articolo 8

### *Legame con la zona geografica*

#### A) Informazioni sulla zona geografica.

##### 1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona interessata comprende un'ampia fascia della collina litoranea ed interna della provincia di Teramo, che nella parte centro-settentrionale si spinge sino ai piedi del massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga. La vocazione di questi terreni, costituiti 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, è indirizzata verso la viticoltura e l'olivicultura, colture che determinano uno sfruttamento normale del suolo e lo preservano da fenomeni di erosione. I terreni sono di natura argillo-limoso con intercalazioni più sciolte nella parte litoranea, con pendenze in genere piuttosto contenute e buone esposizioni. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 700 mm/anno della fascia costiera e gli 800 mm/anno della collina interna. La piovosità è ben distribuita nel corso dell'anno, con un periodo più piovoso comunque compreso tra ottobre e dicembre (circa 70-80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno ai 40-45 mm). Il clima è di tipo temperato e tende al temperato-caldo nei mesi estivi, con temperature medie comprese tra i 13°C di aprile e i 16°C di ottobre, con punte di 24-25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga, così come la ventilazione, che determinano condizioni ottimali per la sanità delle uve e l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli.

L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è superiore ai 2.000 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia del Montepulciano, vitigno base della denominazione, sia del più precoce Sangiovese che può essere utilizzato eventualmente come vitigno complementare.

##### 2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La prima vera testimonianza storica sulla produzione enoica abruzzese, in particolare nell'area teramana, come ricorda Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed

L'archivista e bibliotecario di Ferdinando IV ebbe infatti modo di osservare il vitigno Montepulciano e di degustarne il vino nell'agro sulmonese e anche se la provenienza di questo vitigno resta sconosciuta, nel primo ottocento il Montepulciano di fatto resta in splendido isolamento nelle aree interne dell'Abruzzo 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. È 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 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.

Numerosi sono i testi storici ed i manuali tecnici pubblicati a cavallo del XIX e XX secolo nei quali vengono descritte le caratteristiche di questo vitigno: ricordiamo in particolare l'opera di Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi dal titolo *Vade-Mecum* del commerciante di uve e di vini in Italia, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897, nella quale essi descrivono in maniera dettagliata la viticoltura della provincia di Teramo ricordando che "le uve predominanti erano il Trebbiano, la Malvasia, il Moscatello e la Greca, tra le bianche, il Montepulciano e il Sangiovese, tra le nere". Da allora la vitivinicoltura teramana ha percorso tutti i gradini della qualità trovando, a metà degli anni '90 del novecento, attraverso il riconoscimento della prima sottozona della DOC Montepulciano d'Abruzzo uno dei punti di maggiore qualificazione della produzione vinicola. Questa sottozona, dopo un lungo percorso qualitativo, arricchito da riconoscimenti internazionali e dalla crescita dell'immagine del territorio di riferimento, agli inizi del 2000 è assunta al massimo livello della scala della qualità con il riconoscimento della DOCG, prima ed al momento unica di tutta la regione Abruzzo.

Comunque, oltre ai fattori storici e pedo-climatici, 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 presente disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle

il 123 a.C., risale alle famose gesta di Annibale (216 a.C.) ed alla sua vittoria di Canne. Il territorio citato da Polibio era proprio quello a ridosso dell'area Piceno-Abrutina ossia l'attuale provincia di Teramo che, sin da allora, era rinomata per la qualità dei suoi vini che "avevano guarito i feriti e rimesso in forze gli uomini". Da allora tanti altri autori hanno descritto e decantato le lodi dei vini teramani, ma facendo un salto di alcuni secoli, 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 e anche se la provenienza di questo vitigno resta sconosciuta, nel primo ottocento il Montepulciano di fatto resta in splendido isolamento nelle aree interne dell'Abruzzo 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. È 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 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.

Numerosi sono i testi storici ed i manuali tecnici pubblicati a cavallo del XIX e XX secolo nei quali vengono descritte le caratteristiche di questo vitigno: ricordiamo in particolare l'opera di Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi dal titolo *Vade-Mecum* del commerciante di uve e di vini in Italia, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897, nella quale essi descrivono in maniera dettagliata la viticoltura della provincia di Teramo ricordando che "le uve predominanti erano il Trebbiano, la Malvasia, il Moscatello e la Greca, tra le bianche, il Montepulciano e il Sangiovese, tra le nere". Da allora la vitivinicoltura teramana ha percorso tutti i gradini della qualità trovando, a metà degli anni '90 del novecento, attraverso il riconoscimento della prima sottozona della DOC Montepulciano d'Abruzzo uno dei punti di maggiore qualificazione della produzione vinicola.

<p>spiccate caratteristiche e tipicità.</p> <p>- Base ampelografia dei vigneti: il vino rosso è ottenuto utilizzando prevalentemente (minimo 90%) se non esclusivamente il vitigno Montepulciano, cui può affiancarsi per un massimo del 10% il vitigno Sangiovese. Non sono ammessi altri vitigni complementari.</p> <p>- Forme di allevamento, sestri 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. Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità per ettaro in coltura specializzata non può essere inferiore a 3.000 ceppi.</p> <p>I sestri di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto. Tuttavia per i nuovi impianti ed i reimpianti sono vietate forme di allevamento con forme a tetto orizzontali escluse le pergolette aperte.</p> <p>La resa massima di uva <b>non può superare le 9,5 tonnellate per ettaro e non sono ammessi superi di produzione.</b></p> <p>- Pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi tranquilli. Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti. È consentita l'aggiunta, in una sola volta, a scopo migliorativo, di "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" più giovane a identico "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" più vecchio nella misura massima del 15%.</p> <p>Il vino "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" base deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di un anno, <b>tre nella versione riserva (di cui almeno un anno in botti di legno)</b>, di cui almeno due mesi di affinamento in bottiglia.</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico</p> <p>La DOCG "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" rappresenta la produzione di vino di maggior pregio di quest'area. Le caratteristiche dei terreni, la presenza dell'imponente massiccio del</p>	<p>Questa sottozona, dopo un lungo percorso qualitativo, arricchito da riconoscimenti internazionali e dalla crescita dell'immagine del territorio di riferimento, agli inizi del 2000 è assunta al massimo livello della scala della qualità con il riconoscimento della DOCG, prima ed al momento unica di tutta la regione Abruzzo.</p> <p>Comunque, oltre ai fattori storici e pedo-climatici, 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 presente disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.</p> <p>- Base ampelografia dei vigneti: il vino rosso è ottenuto utilizzando prevalentemente (minimo 90%) se non esclusivamente il vitigno Montepulciano, cui può affiancarsi per un massimo del 10% altro vitigno a bacca rossa riconosciuto dalla Regione Abruzzo.</p> <p>- Forme di allevamento, sestri 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. Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità per ettaro in coltura specializzata non può essere inferiore a 3.000 ceppi.</p> <p>I sestri di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto. Tuttavia per i nuovi impianti ed i reimpianti sono vietate forme di allevamento con forme a tetto orizzontali escluse le pergolette aperte.</p> <p>La resa massima di uva è <b>compresa tra le 9,5 e le 10,5 tonnellate per ettaro.</b></p> <p>- Pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi tranquilli. Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti. È consentita l'aggiunta, in una sola volta, a scopo migliorativo, di "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" più giovane a identico "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" più vecchio nella misura massima del 15%.</p> <p>Il vino "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" nella versione "base" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di un anno, <b>due anni nella versione "Superiore" e tre anni nella versione</b></p>
---	--

<p>Gran Sasso, l'ottima esposizione e la buona ventilazione fanno sì che il vitigno Montepulciano, base essenziale se non esclusivo della denominazione, trovi nell'area interessata una particolare acclimatazione e capacità di esprimere pienamente le proprie peculiarità, che si estrinsecano appieno nei vini della DOCG. Grazie a dette particolari condizioni pedo-climatiche si ottengono vini molto strutturati, ricchi di colore, adatti all'invecchiamento, longevi ossia che si mantengono a lungo nel tempo. Sono vini dal colore rubino intenso, in quelli più giovani si notano lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico è quello dei frutti rossi maturi (ciliegia, ribes, more), confetture e spezie in quelli più maturi, intenso, etereo; il sapore è secco, giustamente tannico, armonico e vellutato.</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).</p> <p>Il territorio interessato, che abbraccia l'intera collina litoranea ed interna della provincia di Teramo, è caratterizzato da ampie colline degradanti verso il mare Adriatico ad est e dalla presenza dell'imponente massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga a nord-ovest; questa particolare conformazione orografica favorisce l'instaurarsi di una buona ventilazione (brezze di mare e di monte) che associata all'ottima esposizione (est- sud/est), alla natura piuttosto argillo-limosa dei terreni con intercalazioni più sciolte nella parte litoranea, l'assenza di ristagni idrici, garantiscono al vitigno Montepulciano condizioni ottimali per vegetare e produrre uve con elevate caratteristiche di qualità e tipicità.</p> <p>Infatti, le notevoli escursioni termiche determinate dalla presenza dominante del Massiccio del Gran Sasso (la più alta montagna dell'Appennino centrale), permettono di ottenere uve con una elevata carica aromatica tipica del vitigno (frutti rossi quali ciliegia, mora, ribes, nonché spezie, vegetale secco, liquirizia, ecc.) e tenori di zuccheri naturali tali da non richiedere anche nelle annate meno favorevoli la pratica dell'arricchimento.</p> <p>Queste particolari condizioni pedo-climatiche interagendo con i fattori storico-culturali (presenza storica della viticoltura) ed umani (attenta gestione del vigneto e delle pratiche enologiche in cantina), consentono di ottenere vini di grande struttura, complessi dal punto di vista organolettico, dai forti elementi differenzianti e tipici del vitigno Montepulciano, destinati a medio-lunghi invecchiamenti, capaci di affermarsi sui più</p>	<p><b>“Riserva”</b> (di cui almeno un anno in botti di legno), di cui almeno due mesi di affinamento in bottiglia.</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico</p> <p>La DOCG “Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo” rappresenta la produzione di vino di maggior pregio di quest’area. Le caratteristiche dei terreni, la presenza dell’imponente massiccio del Gran Sasso, l’ottima esposizione e la buona ventilazione fanno sì che il vitigno Montepulciano, base essenziale se non esclusivo della denominazione, trovi nell’area interessata una particolare acclimatazione e capacità di esprimere pienamente le proprie peculiarità, che si estrinsecano appieno nei vini della DOCG. Grazie a dette particolari condizioni pedo-climatiche si ottengono vini molto strutturati, ricchi di colore, adatti all’invecchiamento, longevi ossia che si mantengono a lungo nel tempo. Sono vini dal colore rubino intenso, in quelli più giovani si notano lievi sfumature violacee, tendente al granato con l’invecchiamento; l’odore tipico è quello dei frutti rossi maturi (ciliegia, ribes, more), confetture e spezie in quelli più maturi, intenso, etereo; il sapore è secco, giustamente tannico, armonico e vellutato.</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).</p> <p>Il territorio interessato, che abbraccia l'intera collina litoranea ed interna della provincia di Teramo, è caratterizzato da ampie colline degradanti verso il mare Adriatico ad est e dalla presenza dell'imponente massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga a nord-ovest; questa particolare conformazione orografica favorisce l'instaurarsi di una buona ventilazione (brezze di mare e di monte) che associata all'ottima esposizione (est- sud/est), alla natura piuttosto argillo-limosa dei terreni con intercalazioni più sciolte nella parte litoranea, l'assenza di ristagni idrici, garantiscono al vitigno Montepulciano condizioni ottimali per vegetare e produrre uve con elevate caratteristiche di qualità e tipicità.</p> <p>Infatti, le notevoli escursioni termiche determinate dalla presenza dominante del Massiccio del Gran Sasso (la più alta montagna dell'Appennino centrale), permettono di ottenere uve con una elevata carica aromatica tipica del vitigno (frutti rossi quali ciliegia, mora, ribes, nonché spezie, vegetale secco, liquirizia, ecc.) e tenori di zuccheri naturali tali da non richiedere</p>
--	--

<p>importanti mercati internazionali.</p> <p>Articolo 9 <i>Riferimenti alla struttura di controllo</i></p> <p>Omissis</p>	<p>anche nelle annate meno favorevoli la pratica dell'arricchimento.</p> <p>Queste particolari condizioni pedo-climatiche interagendo con i fattori storico-culturali (presenza storica della viticoltura) ed umani (attenta gestione del vigneto e delle pratiche enologiche in cantina), consentono di ottenere vini di grande struttura, complessi dal punto di vista organolettico, dai forti elementi differenzianti e tipici del vitigno Montepulciano, destinati a medio-lunghi invecchiamenti, capaci di affermarsi sui più importanti mercati internazionali.</p> <p>Articolo 9 <i>Riferimenti alla struttura di controllo</i></p> <p>Omissis</p>
---	--



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

Approvato DOC con	DPR	24.05.1968	G.U. 178 – 15.07.1968
Approvato DOCG con	DM	20.02.2003	G.U. 54 – 06.03.2003
Modificato con	DM	30.10.2007	G.U. 266 – 15.11.2007
Modificato con	DM	20.11.2009	G.U. 281 – 02.11.2009
Modificato con	DM	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	DM	7.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP
Modificato con	DM	7.05.2014	G.U. 112 – 16.05.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP
<b>Modificato con:</b>			<b>decisione Commissione europea del .... ..</b>

## Articolo 1

*Denominazione e vini*

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

- Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo
- **Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Superiore**
- Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Riserva

## Articolo 2

*Base ampelografica*

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Montepulciano minimo **95%**; **possono** concorrere alla produzione di detti vini **altri vitigni a bacca rossa riconosciuti idonei dalla Regione Abruzzo fino ad un massimo del 5%**.

## Articolo 3

*Zona di produzione delle uve*

Zona di produzione La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" ricade nel territorio dei comuni appresso indicati della provincia di Teramo: Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Campi, Canzano, Castellalto, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Celino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montorio al Vomano, Morro d'Oro, Mosciano Sant'Angelo, Nereto, Notaresco, Penna Sant'Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio alla Vibrata, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto. Tale zona è

così delimitata: dalla s.s. n. 81 Piceno Aprutina al km 12 che è il punto di delimitazione del confine provinciale si procede in direzione sud. La zona interessata è quella delimitata in direzione est dalla s.s. n. 81 Piceno Aprutina che arriva sino a Teramo. A Teramo si prosegue per la s.s. n. 80 in direzione Montorio al Vomano sino al km 64 toccando quota 352 ed escludendo tutta la zona ovest, dal bivio di Collevicchio si arriva a Villa Cassetti. Riprendendo la s.s. n. 150 dal km 32 si prosegue a Val Vomano sino al km 27. Si procede in direzione sud verso Villa Portone toccando quota 332, continuando per S. Agostino a quota 326. In direzione Basciano si costeggia S. Maria a quota 380 e si ridiscende per Villa Guidotti a quota 306 in direzione Penna S. Andrea. Si tocca località Trinità a quota 374. Da Penna S. Andrea attraverso la s.s. n. 81 si arriva a Cermignano e si prosegue per Cellino Attanasio. Sempre percorrendo la s.s. n. 81 al km 70 si oltrepassa il torrente Piomba, e toccando quota 342 si arriva alla località Marciano. Si prosegue in direzione di Castiglione Messer Raimondo sino al km 87 della s.s. n. 81, si costeggia il fiume fino a nord. Si risale in località Casabianca, fino all'incrocio Villa S. Romualdo toccando quota 270. Si imbocca la s.p. n. 31/A fino a Villa S. Romualdo a quota 347. Si prosegue per la s.p. n. 31 in direzione di Villa Pozza. Si ridiscende per la s.p. n. 31 ed al km 28 si incrocia il torrente Piomba. Si risale sino all'incrocio con la s.s. n. 553 in direzione di Atri in località Tre Ciminiere, si imbocca la s.p. n. 30 incrociando località S. Martino a quota 265 e si prosegue per S. Giovanni. Si ridiscende a destra per contrada Monterone sino al confine provinciale, ricadente nel comune di Atri. Si costeggia tale confine per risalire alla s.p. n. 30 e la si percorre fino all'incrocio della s.s. n. 16. La s.s. n. 16 in direzione nord delimita ad est tutta la provincia di Teramo sino al comune di Martinsicuro. Dalla s.s. n. 16 nel punto del confine provinciale, in direzione ovest si percorre la s.s. Bonifica sino al km 3,3, per poi imboccare la s.p. Vallecupa sino all'incrocio con la s.s. Bonifica al km 10. Si prosegue per la s.s. Bonifica sempre in direzione ovest, fino all'incrocio con la s.p. n. 1/C in direzione nord, la si percorre per 4 km per poi immettersi ad ovest nella s.p. 2. Si prosegue ad ovest e si percorre la s.s. n. 259 della Vibrata sino al confine provinciale in direzione Maltignano. Si costeggia in direzione ovest il confine provinciale per poi incrociare la s.s. n. 81 Piceno Aprutina, punto di partenza della delimitazione.

#### Articolo 4

##### *Norme per la viticoltura*

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve specifiche caratteristiche di qualità. In particolare le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in terreni collinari o di altipiano con l'esclusione dei fondovalle umidi.

Le rese massime di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo	<b>10,5</b>	12,00 %
<b>Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Superiore</b>	<b>9,5</b>	<b>12,50 %</b>
Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Riserva	9,5	<b>13,00 %</b>

**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, può stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici all'apposito schedario vitivinicolo. La Regione è tenuta a dare comunicazione al Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo ed al competente Organismo di controllo delle disposizioni adottate.**

**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, può, in annate climaticamente sfavorevoli, ridurre le rese massime di uva e di vino consentite, sino al limite reale dell'annata. La Regione è tenuta a dare comunicazione al Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo ed al competente Organismo di controllo, delle disposizioni adottate.**

**La Regione Abruzzo, su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, 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 inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. 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.**

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

Fermo restando il limite massimo di produzione sopra indicato:

- per i nuovi impianti e i reimpianti la densità per ettaro in coltura specializzata non può essere inferiore a 3.000 ceppi;
- per gli impianti esistenti in coltura specializzata e promiscua la produzione dovrà essere calcolata, in rapporto al numero di viti esistenti ed alla loro produzione per ceppo che non dovrà essere in alcun caso **superiore a 9,00 Kg.**

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

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

#### Articolo 5

##### *Norme per la vinificazione*

Le operazioni di vinificazione, invecchiamento, **imbottigliamento e affinamento in bottiglia** devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3. del presente disciplinare. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo può consentire, su apposita domanda delle ditte interessate, che le suddette operazioni di vinificazione siano effettuate nell'ambito della provincia di Teramo a condizione che le ditte interessate dimostrino di aver tradizionalmente vinificato le uve prodotte nella zona nelle cantine per le quali si chiede l'autorizzazione.

Conformemente **alla normativa di settore**, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata allo scopo di garantire l'origine e per preservare le peculiari caratteristiche dei

prodotti, nonché a salvaguardare la loro reputazione e ad assicurare l'efficacia dei controlli. Tuttavia, in conformità **alla normativa di settore**, 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 35, comma 3 e 4 della legge n.238/2016.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

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

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

**Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo", prodotto nel rispetto dell'art. 4 del presente disciplinare e sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni, di cui almeno due mesi di affinamento in bottiglia, può portare in etichetta la menzione "Superiore".** Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo", prodotto nel rispetto dell'art. 4 del presente disciplinare e sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni, di cui almeno un anno in botti di legno ed almeno due mesi di affinamento in bottiglia, può portare in etichetta la menzione "Riserva".

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

Non è consentita la pratica dell'arricchimento.

#### Articolo 6

##### *Caratteristiche al consumo*

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

*"Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo":*

- colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: sentori di frutti rossi maturi, spezie, intenso;
- sapore: secco, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

*"Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Superiore":*

- **colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee tendenti al granato con l'invecchiamento;**
- **odore: sentori di frutti rossi maturi, confetture, spezie, intenso;**
- **sapore: secco, corposo, armonico e vellutato;**
- **titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;**
- **acidità totale minima: 4,5 g/l;**
- **estratto non riduttore minimo: 26 g/l.**

*"Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" Riserva:*

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: sentori di frutti rossi maturi, confetture, spezie, intenso, etereo;
- sapore: secco, corposo, armonico e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- **estratto non riduttore minimo: 28 g/l.**

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

#### Articolo 7

##### *Etichettatura, designazione e presentazione*

**La denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" è contraddistinta in via esclusiva ed obbligatoria dal marchio "Sole Splendente" nella forma grafica e letterale allegata al presente disciplinare (Allegato n. 3) in abbinamento inscindibile con la denominazione "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo". Tale marchio è sempre inserito nella fascetta del contrassegno di Stato prevista dalla normativa vigente. Per qualsiasi altro utilizzo del marchio "Sole Splendente" si rimanda allo Statuto del Consorzio Colline Teramane.**

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

**L'indicazione geografica "Colline Teramane", ancorché parte integrante della denominazione d'origine controllata e garantita, può essere riportata in etichetta utilizzando caratteri di dimensione fino a doppia di quelli utilizzati per le parole "Montepulciano d'Abruzzo", "Montepulciano d'Abruzzo Superiore" e "Montepulciano d'Abruzzo Riserva", sempre nel rispetto delle norme comunitarie e nazionali in materia.**

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

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

**Per la chiusura delle bottiglie dei vini "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" DOCG è previsto l'utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con l'esclusione del tappo a corona.**

**Per la chiusura delle bottiglie qualificate con la menzione "Superiore" è consentito esclusivamente l'utilizzo di tappi raso bocca.**

**Per la chiusura delle bottiglie qualificate con la menzione "Riserva" è consentito esclusivamente l'uso del tappo di sughero naturale.**

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

Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" anche per la tipologia "superiore" e "riserva" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane 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 figurino nell'apposito elenco regionale **ai sensi dell'art. 31 comma 10, della Legge n. 238/2016.**

#### Articolo 8

##### *Legame con la zona geografica*

##### *A) Informazioni sulla zona geografica.*

##### *1) Fattori naturali rilevanti per il legame.*

La zona interessata comprende un'ampia fascia della collina litoranea ed interna della provincia di Teramo, che nella parte centro-settentrionale si spinge sino ai piedi del massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga. La vocazione di questi terreni, costituiti 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, è indirizzata verso la viticoltura e l'olivicoltura, colture che determinano uno sfruttamento normale del suolo e lo preservano da fenomeni di erosione. I terreni sono di natura argillo-limoso con intercalazioni più sciolte nella parte litoranea, con pendenze in genere piuttosto contenute e buone esposizioni. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 700 mm/anno della fascia costiera e gli 800 mm/anno della collina interna. La piovosità è ben distribuita nel corso dell'anno, con un periodo più piovoso comunque compreso tra ottobre e dicembre (circa 70-80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno ai 40-45 mm). Il clima è di tipo temperato e tende al temperato-caldo nei mesi estivi, con

temperature medie comprese tra i 13°C di aprile e i 16°C di ottobre, con punte di 24-25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga, così come la ventilazione, che determinano condizioni ottimali per la sanità delle uve e l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli.

L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è superiore ai 2.000 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia del Montepulciano, vitigno base della denominazione, sia del più precoce Sangiovese che può essere utilizzato eventualmente come vitigno complementare.

## 2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La prima vera testimonianza storica sulla produzione enoica abruzzese, in particolare nell'area teramana, come 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. Il territorio citato da Polibio era proprio quello a ridosso dell'area Piceno-Aprutina ossia l'attuale provincia di Teramo che, sin da allora, era rinomata per la qualità dei suoi vini che *"avevano guarito i feriti e rimesso in forze gli uomini"*. Da allora tanti altri autori hanno descritto e decantato le lodi dei vini teramani, ma facendo un salto di alcuni secoli, 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 e anche se la provenienza di questo vitigno resta sconosciuta, nel primo ottocento il Montepulciano di fatto resta in splendido isolamento nelle aree interne dell'Abruzzo 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. È 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 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.

Numerosi sono i testi storici ed i manuali tecnici pubblicati a cavallo del XIX e XX secolo nei quali vengono descritte le caratteristiche di questo vitigno: ricordiamo in particolare l'opera di Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897, nella quale essi descrivono in maniera dettagliata la viticoltura della provincia di Teramo ricordando che *"le uve predominanti erano il Trebbiano, la Malvasia, il Moscatello e la Greca, tra le bianche, il Montepulciano e il Sangiovese, tra le nere"*. Da allora la vitivinicoltura teramana ha percorso tutti i gradini della qualità trovando, a metà degli anni '90 del novecento, attraverso il riconoscimento della prima sottozona della DOC Montepulciano d'Abruzzo uno dei punti di maggiore qualificazione della produzione vinicola. Questa sottozona, dopo un lungo percorso qualitativo, arricchito da riconoscimenti internazionali e dalla crescita dell'immagine del territorio di riferimento, agli inizi del 2000 è assunta al massimo livello della scala della qualità con il riconoscimento della DOCG, prima ed al momento unica di tutta la regione Abruzzo.

Comunque, oltre ai fattori storici e pedo-climatici, 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 presente disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- Base ampelografia dei vigneti: il vino rosso è ottenuto utilizzando prevalentemente (minimo 90%) se non esclusivamente il vitigno Montepulciano, cui può affiancarsi per un massimo del 10% il vitigno Sangiovese. Non sono ammessi altri vitigni complementari.

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

I sestri di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto. Tuttavia per i nuovi impianti ed i reimpianti sono vietate forme di allevamento con forme a tetto orizzontali escluse le pergole aperte.

La resa massima di uva è **compresa tra le 9,5 e le 10,5 tonnellate per ettaro**.

- Pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi tranquilli. Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti. È consentita l'aggiunta, in una sola volta, a scopo migliorativo, di "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" più giovane a identico "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" più vecchio nella misura massima del 15%.

Il vino "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" base deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di un anno, **due anni nella versione "Superiore" e tre anni nella versione "Riserva"** (di cui almeno un anno in botti di legno), di cui almeno due mesi di affinamento in bottiglia.

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

La DOCG "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" rappresenta la produzione di vino di maggior pregio di quest'area. Le caratteristiche dei terreni, la presenza dell'imponente massiccio del Gran Sasso, l'ottima esposizione e la buona ventilazione fanno sì che il vitigno Montepulciano, base essenziale se non esclusivo della denominazione, trovi nell'area interessata una particolare acclimatazione e capacità di esprimere pienamente le proprie peculiarità, che si estrinsecano appieno nei vini della DOCG. Grazie a dette particolari condizioni pedo-climatiche si ottengono vini molto strutturati, ricchi di colore, adatti all'invecchiamento, longevi ossia che si mantengono a lungo nel tempo. Sono vini dal colore rubino intenso, in quelli più giovani si notano lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico è quello dei frutti rossi maturi (ciliegia, ribes, more), confetture e spezie in quelli più maturi, intenso, etereo; il sapore è secco, giustamente tannico, armonico e vellutato.

*C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).*

Il territorio interessato, che abbraccia l'intera collina litoranea ed interna della provincia di Teramo, è caratterizzato da ampie colline degradanti verso il mare Adriatico ad est e dalla presenza dell'imponente massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga a nord-ovest; questa particolare **conformazione orografica** favorisce l'instaurarsi di una buona ventilazione (brezze di mare e di monte) che associata all'ottima esposizione (est- sud/est), alla natura piuttosto **argillo-limosa dei terreni con intercalazioni più sciolte nella parte litoranea**, l'assenza di ristagni idrici, garantiscono al vitigno Montepulciano condizioni ottimali per vegetare e produrre uve con elevate caratteristiche di qualità e tipicità.

Infatti, le notevoli escursioni termiche determinate dalla presenza dominante del Massiccio del Gran Sasso (la più alta montagna dell'Appennino centrale), permettono di ottenere uve con una elevata carica aromatica tipica del vitigno (frutti rossi quali ciliegia, mora, ribes, nonché spezie, vegetale



secco, liquirizia, ecc.) e tenori di zuccheri naturali tali da non richiedere anche nelle annate meno favorevoli la pratica dell'arricchimento.

Queste particolari condizioni pedo-climatiche interagendo con i fattori storico-culturali (presenza storica della viticoltura) ed umani (attenta gestione del vigneto e delle pratiche enologiche in cantina), consentono di ottenere vini di grande struttura, complessi dal punto di vista organolettico, dai forti elementi differenzianti e tipici del vitigno Montepulciano, destinati a medio-lunghi invecchiamenti, capaci di affermarsi sui più importanti mercati internazionali.

#### Articolo 9

##### *Riferimenti alla struttura di controllo*

Omissis

**ALLEGATO II****DOMANDA DI MODIFICA DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE**

Data di ricezione:

Numero di pagine (compresa la presente): 3

Lingua della modifica: Italiano.

Numero del fascicolo:

**Intermediario**

Stato membro: Italia

Nome dell'intermediario: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Indirizzo completo:

Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità -

Direzione generale dello sviluppo agroalimentare e della qualità - Ufficio PQA IV

Via XX Settembre, 20

00187 ROMA - ITALIA

Telefono:

Fax:

E-mail:

**Nome**

Denominazione di origine protetta: "COLLINE TERAMANE MONTEPUCLAINO D'ABRUZZO"

**Voci del disciplinare interessate alla modifica**

Vini, base ampelografica, rese ad ettaro, caratteristiche al consumo, tappatura.

**Modifica**

La modifica del disciplinare di produzione è finalizzata all'introduzione della tipologia Superiore, alla modifica della base ampelografica e delle rese per ettaro, del periodo di

---

**Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo**

P. IVA: 01532240676

Corso Umberto I, snc - 64026 Roseto degli Abruzzi (TE)

Tel. e Fax. 085.8071699 - CELL. 349.7167833

E-mail: [consorzio@collineteramane.com](mailto:consorzio@collineteramane.com) - PEC: [collineteramane@postecert.it](mailto:collineteramane@postecert.it)

Web: [www.collineteramane.com](http://www.collineteramane.com)



invecchiamento/affinamento, delle caratteristiche al consumo e dei sistemi di tappatura, che comunque non comportano modifiche del documento unico.

#### Modifica ordinaria

**Spiegazione della modifica:** la denominazione di origine controllata e garantita “Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo”, grazie all’impegno delle numerose aziende operanti nel territorio interessato, in circa quindici anni dal suo riconoscimento ha acquisito una buona visibilità ed ottenuto giudizi estremamente positivi da parte dei consumatori della fascia medio-alta del mercato nazionale e di alcuni Paesi esteri, in particolare quelli del Nord Europa, USA e Giappone, nonché ha ottenuto importanti riconoscimenti sulle guide di settore e nei più prestigiosi concorsi enologici internazionali. Dopo molti anni di intenso lavoro, caratterizzati da costanti e continui approfondimenti tecnico-scientifici volti alla caratterizzazione della vocazionalità viticola-enologica di questo territorio, i produttori ritengono sia opportuno apportare piccole ma significative modifiche al disciplinare di produzione al fine meglio rispondere alle mutate esigenze dei mercati. Pertanto si ritiene, anche in coerenza con il progetto generale “Abruzzo” proposto dai produttori regionali, di introdurre la tipologia “**Superiore**”, che si pone tra il vino base e quello Riserva, al fine di offrire ai consumatori un prodotto di grande struttura ma di medio invecchiamento, **rafforzare la scelta del vitigno Montepulciano** (passa dal 90 al 95% minimo) quale base dei tre vini della denominazione, eliminando il riferimento all’uso del vitigno Sangiovese, ormai poco rappresentativo, a favore dell’uso di altri vitigni rossi idonei per la regione Abruzzo. Si ritiene inoltre opportuno **eliminare il riferimento all’altitudine** come limite superiore (... *non sia superiore a 550 m s.l.m...*) atteso che a seguito degli ormai acclarati cambiamenti climatici, i vigneti destinati alla produzione delle uve atte a produrre il vino Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo potrebbero essere posti ad altitudini anche superiori, garantendo comunque il raggiungimento di tutti i parametri viticoli-enologici previsti. Inoltre si ritiene opportuno alzare **leggermente le rese per ettaro del vino base** (da 9,5 ton/ha a **10,5 ton/ha**) e **reintrodurre la possibilità del supero** di resa al fine di ottenere un vino con caratteristiche enologiche consone al prodotto da esitare (vino più fresco e pronto). Viene invece confermata la **resa a 9,5 ton/ha per la Riserva ed adottata la medesima resa per la tipologia Superiore**, differenziando però il valore del titolo alcolometrico volumico naturale minimo (12% vol per il base, 12,50 % vol per il Superiore e 13% vol per la Riserva). Viene **innalzato da 7 a 9 kg/ceppo** la resa al fine di adeguarla al nuovo limite massimo stabilito per la tipologia base. Inoltre, per i nuovi impianti e reimpianti **viene eliminato il divieto di allevamento con forme a tetto aperto orizzontali**. Per la tipologia Superiore viene fissato in **due anni** il periodo di invecchiamento obbligatorio ed almeno in **due mesi di affinamento in bottiglia**, senza obbligo del passaggio in legno. Viene infine introdotta la descrizione della tipologia Superiore e vengono ridefinite le caratteristiche chimico-fisiche dei vini, in particolare **viene aumentato l’estratto non riduttore minimo** che viene fissato in 23 g/l per il base, 25 g/l per il Superiore e 28 g/l per il Riserva. Da ultimo, puntualizzazioni vengono proposte in merito al confezionamento, prevedendo per la chiusura **l’utilizzo di tutti i dispositivi ammessi dalla vigente normativa**, con l’esclusione del tappo a corona. Per la chiusura delle bottiglie qualificate con la menzione “Superiore” è consentito esclusivamente l’utilizzo **di tappi raso bocca**,

---

Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo

P. IVA: 01532240676

Corso Umberto I, snc – 64026 Roseto degli Abruzzi (TE)

Tel. e Fax. 085.8071699 – CELL. 349.7167833

E-mail: [consorzio@collineteramane.com](mailto:consorzio@collineteramane.com) - PEC: [collineteramane@postecert.it](mailto:collineteramane@postecert.it)

Web: [www.collineteramane.com](http://www.collineteramane.com)



mentre per la chiusura delle bottiglie qualificate con la menzione “Riserva”, è consentito esclusivamente l’uso del **tappo di sughero naturale**. Scelta molto importante è inoltre **l’introduzione obbligatoria dell’uso del logo del Consorzio (“Sole Splendente”) sulla fascetta di Stato che diventa così il logo della denominazione, da utilizzare da parte di tutti gli operatori, a prescindere dalla loro adesione o meno al Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane.**

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

**Nome del firmatario:** Enrico Ruggiero Cerulli Irelli.

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

---

**Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo**

P. IVA: 01532240676

Corso Umberto I, snc – 64026 Roseto degli Abruzzi (TE)

Tel. e Fax. 085.8071699 – CELL. 349.7167833

E-mail: [consorzio@collineteramane.com](mailto:consorzio@collineteramane.com) - PEC: [collineteramane@postecert.it](mailto:collineteramane@postecert.it)

Web: [www.collineteramane.com](http://www.collineteramane.com)

## ALLEGATO I

## DOCUMENTO UNICO

(sezioni estrapolate dalla piattaforma informatica europea "e-Ambrosia")

**Denominazione e tipo** (indicazione obbligatoria)

Nome/i da registrare	<b>COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO</b>
Tipo di Indicazione geografica	<i>Indicare se trattasi di:</i> - DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	

**Categoria di prodotti viticoli** (indicazione obbligatoria)

<i>Indicare una o più delle seguenti categorie presenti nel disciplinare:</i> Vino (1)
---

**Descrizione di vini** (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	<b>Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo</b>
Breve descrizione testuale	Colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee, tendenti al granato con l'invecchiamento; odore: profumo caratteristico, etereo, intenso; - sapore: asciutto, pieno, robusto, armonico e vellutato
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	<i>Limiti previsti dalla pertinente normativa dell'UE</i>
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	12,00
Acidità totale minima (g/l)	4,50
Acidità volatile massima (meq/l)	<i>Limiti previsti dalla pertinente normativa dell'UE</i>

Titolo - Nome del prodotto	<b>Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Superiore</b>
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee tendenti al granato con l'invecchiamento; - odore: profumo caratteristico, etereo, intenso; - sapore: asciutto, pieno, robusto, armonico e vellutato
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti	

proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	<i>Limiti previsti dalla pertinente normativa dell'UE</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,50
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,50
Acidità volatile massima (meq/l)	<i>Limiti previsti dalla pertinente normativa dell'UE</i>

Titolo - Nome del prodotto	<b>Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Riserva</b>
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: profumo caratteristico, etereo, intenso; - sapore: secco, armonico e vellutato
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	<i>Limiti previsti dalla pertinente normativa dell'UE</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	13,00
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,50
Acidità volatile massima (meq/l)	<i>Limiti previsti dalla pertinente normativa dell'UE</i>

### Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche specifiche (indicare obbligatoriamente "si" o "no")

	- No
--	------

Se indicato "si", procedere con la descrizione (questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo	
Tipo di pratica enologica	
Descrizione della pratica	

Rese massime (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	<b>Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo</b>
Resa massima	73,50 10.500
	- Ettoltri per ettaro - Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<b>Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo <i>Superiore e Riserva</i></b>
Resa massima	66,50 9.500
	- Ettoltri per ettaro - Chilogrammi di uve per ettaro

**Zona geografica delimitata** (indicazione obbligatoria: questa sezione non può essere ripetuta più volte)

Descrizione sintetica della zona geografica delimitata	La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" ricade nel territorio dei comuni appresso indicati della provincia di Teramo: Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Campli, Canzano, Castellalto, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montorio al Vomano, Morro d'Oro, Mosciano Sant'Angelo, Nereto, Notaresco, Penna Sant'Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio alla Vibrata, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto.
--	--

**Varietà principali di uve da vino** (indicazione obbligatoria)

Varietà principali di uve da vino	Montepulciano N.
-----------------------------------	------------------

**Legame con la zona geografica** (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	<b>Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo</b>
Breve descrizione	Il territorio interessato, che abbraccia la collina litoranea e la fascia interna pedemontana della provincia di Teramo, è caratterizzato ad Est da ampie colline degradanti verso il mare Adriatico e a Nord-Ovest dalla presenza del massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga. Questa particolare conformazione orografica favorisce l'instaurarsi di una costante ventilazione (brezze di

	<p>mare e monti) che associata all'ottima esposizione dei vigneti, alla natura tendenzialmente sciolta o franco-argillosa dei terreni (freschi ma al contempo privi di ristagni idrici), garantiscono al vitigno Montepulciano condizioni ottimali per produrre uve con elevate caratteristiche di qualità e tipicità. Infatti, le notevoli escursioni termiche determinate dalla presenza dominante del Massiccio del Gran Sasso (la più alta montagna dell'Appennino centrale), permettono di ottenere uve con una elevata carica aromatica tipica del vitigno (frutti rossi quali ciliegia, mora, ribes, nonché spezie, vegetale secco, liquirizia, ecc.) e tenori di zuccheri naturali tali da non richiedere anche nelle annate meno favorevoli la pratica dell'arricchimento.</p> <p>Queste particolari condizioni pedo-climatiche interagendo con i fattori storico-culturali (presenza storica della viticoltura) ed umani (attenta gestione del vigneto e delle pratiche enologiche in cantina), consentono di ottenere vini di grande struttura, complessi dal punto di vista organolettico, dai forti elementi differenzianti, tipici del vitigno e caratteristici del territorio.</p>
--	---

**Ulteriori condizioni** (indicare obbligatoriamente "sì" o "no")

	- Sì
--	------

Se indicato "sì", procedere con la descrizione della condizione (questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo	Pratica relativa all'elaborazione dei vini
Quadro di riferimento giuridico	- <b>Legislazione unionale</b>
Tipo di condizione supplementare	- Imbottigliamento nella zona delimitata
Descrizione della condizione	Le operazioni di vinificazione, invecchiamento, imbottigliamento e affinamento, devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata nell'art. 3 al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, nonché a salvaguardare la loro reputazione e ad assicurare l'efficacia dei controlli allo scopo di garantire l'origine.



## ALTRE INFORMAZIONI

### Informazioni generali (indicazione obbligatoria)

#### *SEZIONE RISERVATA AI RICONOSCIMENTI DI NUOVE DOP/IGP*

Termine/i equivalente/i	
Lingua	
Denominazione tradizionalmente usata	<i>Indicare:</i> - Si - No
Lingua	
Protezione nazionale provvisoria richiesta	<i>Indicare:</i> - Si - No
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	<i>Sezione riservata al MIPAAFT</i>

#### *SEZIONE RISERVATA ALLE MODIFICHE DI DOP/IGP*

Termine/i equivalente/i	
Lingua	
Denominazione tradizionalmente usata	<i>Indicare:</i> - Si - No
Lingua	Italiano
Tipo di modifica	<i>Indicare se trattasi di:</i>  - <b>Ordinaria</b>
Descrizioni e motivi della modifica ( <i>questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario</i> )	Titolo: Articolo 1 <i>Denominazione e vini</i>
	La modifica riguarda l'introduzione della tipologia <b>Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Superiore</b> . Detta scelta nasce dalla necessità di differenziare la produzione proponendo al mercato anche una nuova tipologia al fine di meglio risponde alle esigenze dei consumatori.
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Descrizioni e motivi della modifica ( <i>questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario</i> )	Titolo: Art. 2 <i>Base ampelografica</i>
	Viene rafforzata la scelta relativa al vitigno <b>Montepulciano</b> quale vitigno prevalente della

	base ampelografica passando dal 90% ad almeno il <b>95%</b> . Il restante <b>5%</b> può essere costituito da uve provenienti da vitigni a bacca rossa, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da soli o congiuntamente. <b>Viene eliminato il riferimento al solo vitigno Sangiovese</b> (previsto nella misura del 10%).
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	Sezione riservata al MIPAAF
Descrizioni e motivi della modifica (questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)	Titolo: Art. 4 <i>Norme per la viticoltura</i>
	<p>Viene eliminato il riferimento all'altitudine come limite superiore (... <i>non sia superiore a 550 m s.l.m...</i>) atteso che a seguito degli ormai acclarati cambiamenti climatici, i vigneti destinati alla produzione delle uve atte a produrre il vino Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo potrebbero essere posti ad altitudini anche superiori, garantendo comunque il raggiungimento di tutti i parametri viticoloi-enologici previsti.</p> <p>Per quanto attiene le produzioni massime di uva per ettaro ed i titoli alcolometrici volumici minimi, vengono rideterminati in funzione delle qualità enologiche attese: per il vino base le rese passano da 9,5 ton/ha a <b>10,5 ton/ha</b> al fine di ottenere un vino leggermente meno strutturato, pronto, di più facile beva ossia più vicino alle esigenze di nuovi consumatori. Non viene invece modificato il titolo alcolometrico volumico naturale minimo che resta al 12,00% vol.</p> <p>La resa per la tipologia Superiore viene fissata in 9,5 ton/ha mentre il titolo alcolometrico volumico naturale minimo viene fissato al 12,50% vol.</p> <p>La resa per la tipologia Riserva rimane a 9,5 ton/ha mentre il titolo alcolometrico volumico naturale minimo passa da 12,00 a 13,00% vol.</p> <p>Vengono introdotte le importanti disposizioni relative alla <b>gestione della produzione</b>.</p> <p>Viene eliminata la disposizione relativa al fatto che "<i>non sono ammessi superi di produzione</i>", atteso che detta norma ha determinato numerosi problemi di gestione dei vigneti e delle relative rivendicazioni.</p> <p>Viene innalzato da 7,00 kg a <b>9,00 kg</b> la produzione massima per ceppo, al fine di adeguarla all'aumento della resa per la tipologia base.</p> <p>Per i nuovi impianti e reimpianti viene eliminato il divieto di allevamento con forme a tetto aperto orizzontali atteso che, a seguito dei cambiamenti</p>

	climatici (estati molto calde e siccitose), anche dette forme rispondono pienamente ai principi di qualità.
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	Sezione riservata al MIPAAF
Descrizioni e motivi della modifica (questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)	Titolo: Art. 5 <i>Norme per la vinificazione</i>
	Viene leggermente modificato il testo riconfermando che le operazioni di vinificazione, invecchiamento, imbottigliamento e affinamento <b>in bottiglia</b> devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata. Per la tipologia <b>Superiore</b> il periodo di invecchiamento deve essere di almeno <b>due anni</b> ed almeno <b>due mesi</b> di affinamento in bottiglia, mentre per il Riserva viene confermato che il periodo di invecchiamento deve essere di almeno tre anni, di cui almeno uno in botti di legno ed almeno due mesi di affinamento in bottiglia. Ciò al fine di proporre sul mercato prodotti di grande struttura e differenziati nel grado di evoluzione organolettica.
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	Sezione riservata al MIPAAF
Descrizioni e motivi della modifica (questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)	Titolo: Art. 6 <i>Caratteristiche al consumo</i>
	Resta ferma la descrizione organolettica dei vini base e Riserva mentre viene introdotta quella della tipologia Superiore. Al fine di innalzare la qualità dei prodotti esitati, <b>si propone una diversa graduazione dell'estratto secco non riduttore: base 25 g/l, Superiore 26 g/l, Riserva 28 g/l</b> , atteso che detti limiti sono sempre ampiamente raggiunti, a dimostrazione dell'ottimo lavoro che le aziende conducono prima in vigna e poi in cantina.
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	Sezione riservata al MIPAAF
Descrizioni e motivi della modifica (questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)	Titolo: Art. 7 <i>Etichettatura, designazione e presentazione</i>
	Viene riformulato l'articolo e specificato l'uso della menzione geografica "Colline Teramane". Inoltre, fermo restando l'uso dei soli recipienti di vetro, si confermano <b>idonei tutti i sistemi di</b>

	<b>chiusura</b> previsti dalla normativa vigente, ad <b>esclusione del tappo corona</b> . Per la chiusura delle bottiglie qualificate con la menzione Superiore è <b>consentito esclusivamente l'utilizzo di tappi raso bocca</b> mentre per la Riserva <b>solo l'uso del tappo di sughero naturale</b> . Viene introdotto l'uso obbligatorio nella fascetta di Stato del <b>logo consortile</b> che diventa così il logo identificativo della denominazione.
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	Sezione riservata al MIPAAF
Descrizioni e motivi della modifica (questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)	Titolo: Art. 8 <i>Legame con l'ambiente geografico</i>
	Vengono apportate piccole modifiche relative alla descrizione della base ampelografica ed alle tipologie dei prodotti inseriti nella proposta di disciplinare al fine di adeguarla alla stessa.
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	Sezione riservata al MIPAAF

### Contatti

Dettagli richiedente (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome e titolo del richiedente	Consorzio di Tutela Colline Teramane
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Associazione interprofessionale riconosciuta ai sensi dell' Art.41 della Legge n. 238/2016.
Nazionalità	Italia
Numero civico	snc
Via	Corso Umberto I – Fraz. Montepagano
Codice postale	64026
Località	Roseto degli Abruzzi (TE)
Paese	Italia
Telefono	+39 085 8071699
Fax	+39 085 8071699
e-mail	consorzio@collineteramane.com

Dettagli intermediario (indicazione obbligatoria)

Nome dell'intermediario	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Numero civico	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Via	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Codice postale	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Località	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Paese	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Telefono	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Fax	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

e-mail	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
--------	------------------------------------

Dettagli parti interessate (indicazione obbligatoria: per es. estremi della Regione, ecc, questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome e titolo della parte interessata	Regione Abruzzo – Dipartimento Politiche dello Sviluppo Rurale e della Pesca
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Ente pubblico
Nazionalità	Italia
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	
Numero civico	17
Via	Catullo
Codice postale	65127
Località	Pescara
Paese	Italia
Telefono	0039 – 085 7672856 7672927 7672824
Fax	
e-mail	<a href="mailto:annarita.carboni@regione.abruzzo.it">annarita.carboni@regione.abruzzo.it</a> <a href="mailto:giuseppe.cavaliere@regione.abruzzo.it">giuseppe.cavaliere@regione.abruzzo.it</a> <a href="mailto:maurizio.odoardi@regione.abruzzo.it">maurizio.odoardi@regione.abruzzo.it</a>

Dettagli delle autorità di controllo competenti (indicazione obbligatoria)

Nome dell'autorità di controllo competente	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Numero civico	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Via	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Codice postale	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Località	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Paese	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Telefono	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Fax	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
e-mail	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

Dettagli organismi di controllo (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome dell'organismo di controllo	Agroqualità SpA
Tipo di organismo di controllo	- Privato
Numero civico	305
Via	Cesare Pavese
Codice postale	00144
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	0039 - 06 54228675
Fax	0030 - 06 54228692
e-mail	agroqualita@agroqualita.it

**Menzioni tradizionali** (indicazione obbligatoria)**Punto a)**

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)
---

**Punto b)**

Superiore, Riserva
--------------------

**Zona NUTS** (indicazione facoltativa)

ITF12 – Teramo ITF1 - Abruzzo ITF - SUD IT - ITALIA
--

**Varietà secondarie di uve da vino** (indicazione obbligatoria se presenti)

Varietà secondarie di uve da vino	
-----------------------------------	--

**Documenti giustificativi**

Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

DOCG Coline Teramane Montepulciano d'Abruzzo – disciplinare consolidato.doc
---

Prova della protezione nel paese d'origine (allegato obbligatorio)

Base giuridica	D.M.
----------------	------

Altri documenti (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Mappa della zona delimitata (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Nota per la Commissione europea (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

**Link al disciplinare del prodotto** (indicazione obbligatoria)

Link	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
------	------------------------------------



## **RELAZIONE TECNICO - ECONOMICA**

RELAZIONE A SUPPORTO DELLA RICHIESTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO".

### **1. Alcuni dati produttivi relativi alla DOCG "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" e motivazioni alla base della richiesta di modifica.**

I produttori vitivinicoli della provincia di Teramo, vuoi per vocazione del territorio vuoi per spirito di unione, sono stati considerati da sempre "precursori" di importanti scelte vitivinicole in termini di qualità e di orientamento al mercato. Infatti, subito dopo l'approvazione della Legge 164 del 1992, i produttori teramani si organizzarono per predisporre la richiesta di riconoscimento della prima sottozona della DOC "Montepulciano d'Abruzzo" denominata "Colline Teramane" riconosciuta dopo un breve iter nell'aprile del 1995 e subito dopo della nuova DOC "Controguerra", comprendente solo cinque comuni limitrofi a quello dell'omonimo comune, riconosciuta dal Ministero l'anno successivo (Decreto 20.08.1996). Dette richieste erano basate su attente analisi del mercato e traducevano in nuovi strumenti commerciali quelle che erano le esigenze espresse dai mercati e dai consumatori. Vini chiaramente legati al territorio di produzione, capaci di soddisfare i gusti del consumatore attento alla qualità.

La sottozona "Colline Teramane" nel giro di pochissimi anni riuscì ad affermarsi e diventare la prima DOCG regionale (Decreto 20 febbraio 2003). In questi quindici anni, questa denominazione è cresciuta in maniera significativa sia in termini quantitativi che qualitativi, introducendo con alcune modifiche che si sono succedute negli anni importanti strumenti di controllo delle produzioni e soprattutto delle caratteristiche qualitative dei vini esitati. Molto importante è stata la modifica introdotta nel 2016 relativa alla posposizione del termine Montepulciano d'Abruzzo a quello di Colline Teramane, ossia si è passati da "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" in "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo", che ha permesso ai produttori teramani, senza rinunciare al forte legame con la propria denominazione di origine, di evidenziare l'elemento differenziante legato alla propria identificazione territoriale ossia di legare fortemente il nome della DOCG abruzzese con quello del territorio di origine cioè del "luogo geografico determinato", così come previsto dalla normativa in vigore.

---

**Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo**

P. IVA: 01532240676

Corso Umberto I, snc – 64026 Roseto degli Abruzzi (TE)

Tel. e Fax. 085.8071699 – CELL. 349.7167833

E-mail: [consorzio@collineteramane.com](mailto:consorzio@collineteramane.com) - PEC: [collineteramane@postecert.it](mailto:collineteramane@postecert.it)

Web: [www.collineteramane.com](http://www.collineteramane.com)



Come si evince dalla tabella sottostante, i produttori teramani hanno investito molto sulla loro denominazione di origine controllata e garantita, che oggi investe circa **150 ettari** coltivati da oltre una cinquantina di produttori vitivinicoli, denominazione che ha raggiunto e superato in alcune annate anche gli **8.000 ettolitri di produzione rivendicata** ed evidenzia, in maniera molto chiara, un costante aumento della quantità imbottigliata che negli ultimi 5-6 anni è di fatto raddoppiata.

Campagna 2011/12	Campagna 2012/13	Campagna 2013/14	Campagna 2014/15	Campagna 2015/16	Campagna 2016/17	Campagna 2017/18
VINO RIVENDICATO (hl)	VINO RIVENDICATO (hl)	VINO RIVENDICATO (hl)	VINO RIVENDICATO (hl)	VINO RIVENDICATO (hl)	VINO RIVENDICATO (hl)	VINO RIVENDICATO (hl)
6.629,49	6.898,29	5.685,33	5.114,22	8.946,74	7.458,09	8.625,87
VINO IMBOTTIGLIATO (hl)	VINO IMBOTTIGLIATO (hl)	VINO IMBOTTIGLIATO (hl)	VINO IMBOTTIGLIATO (hl)	VINO IMBOTTIGLIATO (hl)	VINO IMBOTTIGLIATO (hl)	VINO IMBOTTIGLIATO (hl)
	1.623,27	1.744,00	2.423,86	2.843,12	3.113,41	3.636,78

Fonte: dati Valoritalia, Agroqualità

Una denominazione di grande prestigio per i produttori teramani e per l'Abruzzo nel suo insieme che, qualora ve ne fosse ancora bisogno, ha dato ulteriore dimostrazione della qualità raggiunta dalle proprie produzioni. Oggi i vini a DOCG "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" raggiungono i più importanti e qualificati mercati di tutto il mondo, sono apprezzati dalla critica di settore (basti vedere i numerosi riconoscimenti ottenuti dalle Guide e nei Concorsi internazionali) ma quel che più conta dai consumatori attenti alla qualità, al rispetto della tipicità e del territorio.

## 2. Valutazioni in merito alle modifiche proposte relative al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo".

Dopo molti anni di intenso lavoro, caratterizzati da costanti e continui approfondimenti tecnico-scientifici volti alla caratterizzazione della vocazionalità viticola-enologica del territorio teramano, i produttori ritengono sia opportuno apportare piccole ma significative modifiche al disciplinare di produzione al fine di meglio rispondere alle mutate esigenze dei consumatori e dei mercati.

La richiesta di modifica del disciplinare di produzione della DOCG "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" è finalizzata all'introduzione di una nuova tipologia, il "Superiore", ed ad alcuni piccoli adeguamenti tecnico-agronomici ed enologici volti a migliorare le produzioni vitivinicole di quest'area, che rappresentano la punta più avanzata della produzione di qualità delle

**Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo**

P. IVA: 01532240676

Corso Umberto I, snc – 64026 Roseto degli Abruzzi (TE)

Tel. e Fax. 085.8071699 – CELL. 349.7167833

E-mail: consorzio@collineteramane.com - PEC: collineteramane@postecert.it

Web: www.collineteramane.com



Consorzio di Tutela Vini

**COLLINE TERAMANE** *DOCG*



aziende del territorio. Modifiche che non comportano significativi cambiamenti tecnici ma mirano ad adeguare i prodotti esitati alle nuove e mutate esigenze dei principali mercati di riferimento, dando così alle aziende possibilità di maggiori soddisfazioni sia in termini di immagine che di riscontro di mercato.

**Disamina delle modifiche proposte:**

Art. 1:

- La modifica riguarda l'introduzione della tipologia **Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo "Superiore"**.

Detta scelta nasce dalla necessità di differenziare la produzione proponendo al mercato anche una nuova tipologia al fine di meglio rispondere alle esigenze dei consumatori. Detta tipologia viene già di fatto prodotta dagli operatori operanti nell'ambito del territorio interessato come viene ampiamente dimostrato dai numerosi Rapporti di Prova di vini certificati che confermano il possesso dei requisiti previsti (*vedasi i rapporti di prova allegati*).

Art.2:

- Non solo viene confermata ma addirittura viene **rafforzata la scelta** relativa al fatto che il vitigno **Montepulciano** rappresenti il vitigno prevalente della base ampelografica dei vini rossi della DOCG "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" (almeno il **95%** rispetto al 90%), mentre viene eliminato il riferimento all'uso del vitigno Sangiovese, oramai poco rappresentativo del territorio, a favore dell'uso di altri vitigni rossi idonei per la regione Abruzzo (max 5%), da soli o congiuntamente.

Art. 3:

- Nessuna modifica.

Art. 4:

- Viene **eliminato** il riferimento **all'altitudine come limite superiore** (... *non sia superiore a 550 m s.l.m...*) atteso che a seguito degli ormai acclarati cambiamenti climatici, i vigneti destinati alla produzione delle uve atte a produrre il vino Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo potrebbero essere posti ad altitudini anche superiori, garantendo comunque il raggiungimento di tutti i parametri viticoli-enologici previsti.

---

**Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo**

P. IVA: 01532240676

Corso Umberto I, snc – 64026 Roseto degli Abruzzi (TE)

Tel. e Fax. 085.8071699 – CELL. 349.7167833

E-mail: [consorzio@collineteramane.com](mailto:consorzio@collineteramane.com) - PEC: [collineteramane@postecert.it](mailto:collineteramane@postecert.it)

Web: [www.collineteramane.com](http://www.collineteramane.com)



- Per quanto attiene le produzioni massime di uva per ettaro ed i titoli alcolometrici volumici minimi, vengono rideterminati in funzione delle qualità enologiche attese: per il vino base le rese passano da 9,5 ton/ha a **10,5 ton/ha** al fine di ottenere un vino leggermente meno strutturato, pronto, di più facile beva ossia più vicino alle esigenze dei nuovi consumatori. Non viene invece modificato il titolo alcolometrico volumico naturale minimo che resta al 12,00% vol.

La resa per la tipologia **Superiore** viene fissata in **9,5 ton/ha** mentre il titolo alcolometrico volumico naturale minimo **viene fissato al 12,50% vol.**

La resa per la tipologia Riserva rimane a 9,5 ton/ha mentre il titolo alcolometrico volumico naturale minimo **passa da 12,00 a 13,00% vol.**

- Vengono introdotte le importanti disposizioni relative alla **gestione della produzione**, così come previste dalla normativa vigente.
- Viene eliminata la disposizione relativa al fatto che *“non sono ammessi superi di produzione”*, atteso che detta norma ha determinato numerosi problemi di gestione dei vigneti e delle relative rivendicazioni.
- Viene innalzato da 7,00 kg a **9,00 kg** la produzione massima per ceppo, al fine di adeguarla all'aumento della resa per la tipologia base.
- Per i nuovi impianti e reimpianti **viene eliminato il divieto di allevamento con forme a tetto aperto orizzontali** atteso che, a seguito dei cambiamenti climatici (estati molto calde e siccitose), anche dette forme rispondono pienamente ai principi di qualità.

I suddetti parametri sono tutti compatibili con le caratteristiche di vini di qualità ed ampiamente raggiungibili da tutte le aziende del territorio.

Art. 5:

- Viene leggermente modificato il testo riconfermando che le operazioni di vinificazione, invecchiamento, imbottigliamento e affinamento **in bottiglia** devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata.
- Per la tipologia Superiore il periodo di invecchiamento deve essere di almeno **due anni** ed almeno **due mesi** di affinamento in bottiglia, mentre per il Riserva viene confermato che il periodo di invecchiamento deve essere di almeno tre anni, di cui almeno uno in botti di

---

**Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo**

P. IVA: 01532240676

Corso Umberto I, snc – 64026 Roseto degli Abruzzi (TE)

Tel. e Fax. 085.8071699 – CELL. 349.7167833

E-mail: consorzio@collineteramane.com - PEC: collineteramane@postecert.it

Web: www.collineteramane.com



legno ed almeno due mesi di affinamento in bottiglia. Ciò al fine di proporre sul mercato prodotti di grande struttura e differenziati nel grado di evoluzione organolettica.

Art. 6:

- Resta ferma la descrizione organolettica dei vini base e Riserva mentre **viene introdotta quella della tipologia Superiore.**
- Al fine di innalzare la qualità dei prodotti esitati, **si propone una diversa graduazione dell'estratto secco non riduttore: base 25 g/l, Superiore 26 g/l, Riserva 28 g/l**, atteso che detti limiti sono sempre ampiamente raggiunti, a dimostrazione dell'ottimo lavoro che le aziende conducono prima in vigna e poi in cantina.

Art. 7:

- Viene riformulato l'articolato e **specificato l'uso della menzione geografica "Colline Teramane"**. Inoltre, fermo restando l'uso dei soli recipienti di vetro, si confermano **idonei tutti i sistemi di chiusura** previsti dalla normativa vigente, ad **esclusione del tappo corona.**
- Per la chiusura delle bottiglie qualificate con la menzione Superiore è **consentito esclusivamente l'utilizzo di tappi raso bocca** mentre per la Riserva **solo l'uso del tappo di sughero naturale.**
- **Viene introdotto l'uso obbligatorio sulla fascetta di Stato del logo consortile ("Sole Splendente") che di fatto diventa il logo della denominazione.**

Art. 8:

- Vengono apportate piccole modifiche relative alla descrizione della base ampelografica ed alle tipologie dei prodotti inseriti nella proposta di disciplinare.

Art. 9:

- Nessuna modifica.

Per una verifica puntuale, si allega la proposta di modifica (in forma sinottica - con testo a confronto) del disciplinare di produzione della DOCG "COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO".

---

Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo

P. IVA: 01532240676

Corso Umberto I, snc – 64026 Roseto degli Abruzzi (TE)

Tel. e Fax. 085.8071699 – CELL. 349.7167833

E-mail: [consorzio@collineteramane.com](mailto:consorzio@collineteramane.com) - PEC: [collineteramane@postecert.it](mailto:collineteramane@postecert.it)

Web: [www.collineteramane.com](http://www.collineteramane.com)



### Verbale Assemblea Soci

3 Dicembre 2019

Il **giorno 3 Dicembre alle ore 17.00** presso la sede di Montepagano, Corso Umberto I, s.n.c. – 64026 Roseto degli Abruzzi (TE) si è tenuta l'Assemblea dei soci per affrontare il seguente ordine del giorno:

- Approvazione verbale seduta precedente
- Approvazione definitiva alla proposta di modifica del disciplinare
- Indicazioni organizzative per l'Anteprima Colline Teramane 2020
- Comunicazioni del Presidente
- Varie ed eventuali

*Sono presenti le aziende:* Abbazia di Propezzano, Cantina Colonnella, Collebello, Lepore, Lepore Eredi, Fattoria Nicodemi, Strappelli Guido, Cerulli Spinozzi, Monti, De Sterlich, Faraone, Fosso Como, Illuminati, Podere colle San Massimo, San Lorenzo. Unità di **conto pari a 644,5**

*Con Delega:* Barba, Illuminati, Mazzarosa, Velenosi. Unità di conto: **216,28**

Unità di conto totale pari **a 860,78 millesimi**.

Revisore del Conti: Dott. Francesco Falcone presente.

Il Presidente Enrico R. Cerulli Irelli verificato il numero legale dichiara valida la seduta e incarica Stefania Silvestri a funzione di segretaria con l'unanimità dell'Assemblea. Si passa alla trattazione dei punti all'ordine del giorno.

#### *Approvazione verbale seduta precedente*

Il Presidente procede con la lettura del verbale della seduta precedente che viene letto integralmente ed approvato all'unanimità.

---

**Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo**

P. IVA: 01532240676

Corso Umberto I, snc – 64026 Roseto degli Abruzzi (TE)

Tel. e Fax. 085.8071699 – CELL. 349.7167833

E-mail: consorzio@collineteramane.com - PEC: collineteramane@postecert.it

Web: www.collineteramane.com



*Approvazione definitiva alla proposta di modifica del disciplinare*

Il Presidente legge tutti i punti del disciplinare soggetti a modifiche. L'Assemblea ad unanimità vota l'approvazione.

*Indicazioni organizzative per l'Anteprima Colline Teramane 2020*

Stefania Silvestri illustra il programma dell'Anteprima Colline Teramane prevista per il 1° gennaio 2020. Elenca i nomi dei giornalisti al momento aderenti alla manifestazione e indica i vari step organizzativi.

*Comunicazioni del Presidente*

Il Presidente Enrico Cerulli Irelli espone il possibile bilancio di previsione 2020, già approvato dal CdA e che sarà portato all'attenzione in maniera analitica in una prossima assemblea dei Soci per essere approvato dai consorziati.

L'oggetto sarà il pretesto per una riflessione sul futuro del Consorzio e delle conseguenti scelte da fare.

*Varie ed eventuali*

Alle ore 19.15 non essendoci punti da discutere, l'Assemblea dei Soci è sciolta.

Il Presidente

Enrico R. Cerulli Irelli

---

**Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo**

P. IVA: 01532240676

Corso Umberto I, snc – 64026 Roseto degli Abruzzi (TE)

Tel. e Fax. 085.8071699 – CELL. 349.7167833

E-mail: [consorzio@collineteramane.com](mailto:consorzio@collineteramane.com) - PEC: [collineteramane@postecert.it](mailto:collineteramane@postecert.it)

Web: [www.collineteramane.com](http://www.collineteramane.com)

Consorzio di Tutela Vini  
**COLLINE TERAMANE DOCG**



**DICHIARAZIONE DI RAPPRESENTATIVITÀ ASSEMBLEA SOCI DEL 3/12/2019.**

Il sottoscritto Enrico Ruggiero CERULLI IRELLI nato a Roma il 06.07.1977 C.F. CRLNCR77L06H501U residente a Roma Via Salaria n.280 CAP 00197 in qualità di legale rappresentante del **Consorzio Tutela Vini Coline Teramane**, con sede legale in Montepagano di Roseto degli Abruzzi (TE) corso Umberto I CAP 64026 Partita Iva: 01532240676, riconosciuto ai sensi dell'Art.41 c. 1 e 4 della legge n.238/2016 (ex Art. 17 c. 1 e 4 del DLgs n.61/2010) con Decreto Ministeriale 4 giugno 2012, n. 12808, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - serie generale - n. 141 del 19 giugno 2012 e confermato da ultimo con Decreto 24 settembre 2015, ai sensi e per l'effetto delle previsioni di cui al D.P.R. 445/2000, con la presente

DICHIARA

Che i partecipanti all'Assemblea consortile del 3 dicembre 2019, di cui all'elenco presenze, rappresentano il 86 % dei voti complessivi spettanti ai Soci aventi diritto ad intervenire e che la delibera è stata assunta con la maggioranza assoluta dei voti dei presenti, come da estratto del verbale assembleare.

*Si allega:*

- *Elenco presenze assemblea del 3/12/2019*
- *Copia documento d'identità in corso di validità.*

In fede

Enrico R. Cerulli Irelli

Presidente Consorzio Tutela Vini Colline Teramane DOCG

---

**Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo**  
P. IVA: 01532240676  
Corso Umberto I, snc – 64026 Roseto degli Abruzzi (TE)  
Tel. e Fax. 085.8071699 – CFII. 349.7167833  
E-mail: consorzio@collineteramane.com - PEC: collineteramane@postecert.it  
Web: www.collineteramane.com



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

Spett.le  
 Consorzio Tutela Vini Colline  
 Teramane  
 consorzio@collineteramane.com  
 collineteramane@postecert.it

Pescara, 08/09/2020 prot. 167/2020

Oggetto: Rappresentatività del Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane campagna 2018/19

In relazione alla Vostra richiesta, si inoltrano i dati relativi alla produzione di uva e vino dei soci del Consorzio in oggetto, rapportati alla produzione totale, per i vini a denominazione Abruzzesi.

- *Produzione di uve e vini a DO per la campagna 2018/2019*

COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO						
2018/2019						
	PRODUZIONE SOCI	PRODUZIONE TOTALE	% SUL TOTALE	NUMERO SOCI	NUMERO OPERATORI TOTALE	% SUL TOTALE
PRODUZIONE UVA (q)	10.901,09	14.195,55	77%	33	55	60%
PRODUZIONE VINO (hl)	8.564,24	9.833,79	87%	32	50	64%
VINO CERTIFICATO (hl)	4.343,13	4.600,62	94%	28	33	85%
VINO IMBOTTIGLIATO (hl)	3.794,89	4.045,48	94%	28	34	82%
CONTROGUERRA						
2018/2019						
	PRODUZIONE SOCI	PRODUZIONE TOTALE	% SUL TOTALE	NUMERO SOCI	NUMERO OPERATORI TOTALE	% SUL TOTALE
PRODUZIONE UVA (q)	3.400,00	3.808,30	89%	8	12	67%
PRODUZIONE VINO (hl)	2.341,88	2.620,18	89%	8	12	67%
VINO CERTIFICATO (hl)	2.206,35	2.310,50	95%	9	11	82%
VINO IMBOTTIGLIATO (hl)	1.506,41	1.608,77	94%	8	10	80%



Produzione di uve e vini a IG per la campagna 2018/2019

COLLI APRUTINI						
2018/2019						
	PRODUZIONE SOCI	PRODUZIONE TOTALE	% SUL TOTALE	NUMERO SOCI	NUMERO OPERATORI TOTALE	% SUL TOTALE
PRODUZIONE UVA (q)	11.269,38	35.777,31	31%	25	65	38%
PRODUZIONE VINO (hl)	10.562,08	28.179,80	37%	23	48	48%
VINO IMBOTTIGLIATO (hl)	7.461,94	23.018,54	32%	28	54	52%

Con i migliori saluti

Il Direttore  
 Ing. Enrico De Micheli  
*Enrico De Micheli*



# Brand Board

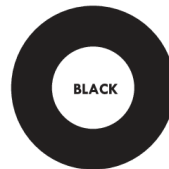
11



**DARK RED**  
 FOR WEB USE  
 R: 130 G: 0 Blue: 0  
 FOR PRINTING US  
 C: 00 M: 100 Y: 100 K: 55  
 PANTONE: 484 C



**LIGHT ORANGE**  
 FOR WEB USE  
 R: 251 G: 176 Blue: 064  
 FOR PRINTING US  
 C: 00 M: 30 Y: 100K: 00  
 PANTONE: 115 U



**BLACK**  
 FOR WEB USE  
 R: 35 G: 31 Blue: 32  
 FOR PRINTING US  
 C: 0 M: 0 Y: 0 K: 100  
 PANTONE: Black 6C

PRIMARY FONT

**VOLKHOV Bold**  
 ABCDEFGHIKLMNOPQRSTUVWXYZ  
 abcdefghiklmnopqrstuvwxyz  
 01234567890

SECONDARY FONT

**Volkhov Bold italic**  
 ABCDEFGHIKLMNOPQRSTUVWXYZ  
 abcdefghiklmnopqrstuvwxyz  
 01234567890



**Dipartimento della Presidenza e  
Rapporti con l'Europa**

**Servizio assistenza atti del Presidente  
e della Giunta Regionale**

Centralino 0862 3631 Tel.  
0862 36 3217/ 3206

Sito Internet: <http://bura.regione.abruzzo.it>  
e-mail: [bura@regione.abruzzo.it](mailto:bura@regione.abruzzo.it)  
Pec: [bura@pec.regione.abruzzo.it](mailto:bura@pec.regione.abruzzo.it)