



Di seguito si riportano i testi a confronto relativi all'articolo 5 (*Norme per la vinificazione*) dei disciplinari di produzione in vigore e quelli proposti con le modifiche temporanee - vendemmia 2024 - per la DO base e per ciascuna delle sottozone interessate:

“ABRUZZO” DOC

| Testo in vigore (DM 19 gennaio 2023) | Testo modifica temporanea – vendemmia 2024 |
|--|--|
| <p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione</i></p> <p><i>Omissis</i></p> <p><i>Affinamento.</i> I vini spumanti bianco e rosè metodo classico a denominazione di origine controllata “Abruzzo” devono essere affinati per almeno diciotto mesi in bottiglia, di cui almeno quindici di permanenza sui lieviti di fermentazione. Tale periodo decorre a partire dalla data del tiraggio (imbottigliamento). Per utilizzare il millesimo il periodo di affinamento in bottiglia deve essere di almeno ventiquattro mesi, di cui almeno diciotto di permanenza sui lieviti di fermentazione. Tale periodo decorre a partire dalla data del tiraggio (imbottigliamento). Per i vini a denominazione di origine controllata “Abruzzo” le date di immissione al consumo sono le seguenti:</p> <p>Vino bianco: dal 1° dicembre dell’anno di raccolta delle uve;</p> <p>Vino rosso: dal 1° di gennaio successivo all’anno di raccolta delle uve;</p> | <p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione</i></p> <p><i>Omissis</i></p> <p><i>Affinamento.</i> I vini spumanti bianco e rosè metodo classico a denominazione di origine controllata “Abruzzo” devono essere affinati per almeno diciotto mesi in bottiglia, di cui almeno quindici di permanenza sui lieviti di fermentazione. Tale periodo decorre a partire dalla data del tiraggio (imbottigliamento). Per utilizzare il millesimo il periodo di affinamento in bottiglia deve essere di almeno ventiquattro mesi, di cui almeno diciotto di permanenza sui lieviti di fermentazione. Tale periodo decorre a partire dalla data del tiraggio (imbottigliamento). Per i vini a denominazione di origine controllata “Abruzzo”, limitatamente alla vendemmia 2024, le date di immissione al consumo sono le seguenti:</p> <p>Vino bianco: dal 1° ottobre dell’anno di raccolta delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all’articolo 6 del disciplinare di produzione;</p> <p>Vino rosso: dal 1° di gennaio successivo all’anno di raccolta delle uve;</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Vino rosato: dal 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve;</p> <p>Vini con indicazione di uno o due vitigni: 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve;</p> <p>Vino spumante bianco e rosato con metodo italiano o charmat anche con specificazione di vitigno: dal 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve;</p> <p>Vino Passito bianco e Passito rosso: dal 1° marzo successivo all'anno di raccolta delle uve.</p> | <p>Vino rosato: dal 1° ottobre dell'anno di raccolta delle uve a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione.</p> <p>Vini con indicazione di uno o due vitigni: dal 1° ottobre dell'anno di raccolta delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione.</p> <p>Vino spumante bianco e rosato con metodo italiano o charmat anche con specificazione di vitigno: dal 1° ottobre dell'anno di raccolta delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione.</p> <p>Vino Passito bianco e Passito rosso: dal 1° marzo successivo all'anno di raccolta delle uve.</p> |
|---|---|

“ABRUZZO” DOC - SOTTOZONA “TERRE DI CHIETI”

| Testo in vigore (DM 19 gennaio 2023) | Testo modifica temporanea – vendemmia 2024 |
|---|---|
| <p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione e l'imbottigliamento</i> <i>-Zona di vinificazione e imbottigliamento</i></p> <p>1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” di cui all’art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nel territorio amministrativo della Regione Abruzzo.</p> <p>2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” bianco riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di quindici mesi a partire dal 1° novembre dell’anno della vendemmia.</p> <p>Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di</p> | <p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione e l'imbottigliamento</i> <i>-Zona di vinificazione e imbottigliamento</i></p> <p>1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” di cui all’art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nel territorio amministrativo della Regione Abruzzo.</p> <p>2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” bianco riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di quindici mesi a partire dal 1° novembre dell’anno della vendemmia.</p> <p>Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di</p> |

| | |
|---|--|
| <p>ventiquattro mesi, di cui almeno sei mesi in botti di legno, a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.</p> <p>Per i vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” di cui all’articolo 1 le date di immissione al consumo sono le seguenti:</p> <p>Tipologia con indicazione di vitigno con qualifica superiore: dal 1° febbraio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia bianco riserva: dal 1° febbraio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosso riserva: dal 1° novembre del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosato superiore: dal 1° febbraio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.</p> | <p>ventiquattro mesi, di cui almeno sei mesi in botti di legno, a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.</p> <p>Per i vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” di cui all’articolo 1, limitatamente alla vendemmia 2024, le date di immissione al consumo sono le seguenti:</p> <p>Tipologia con indicazione di vitigno con qualifica superiore: dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all’articolo 6 del disciplinare di produzione;</p> <p>Tipologia bianco riserva: dal 1° febbraio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosso riserva: dal 1° novembre del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosato superiore: dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all’articolo 6 del disciplinare di produzione.</p> |
|---|--|

“ABRUZZO” DOC - SOTTOZONA “TERRE AQUILANE” O “TERRE DE L’AQUILA”

| Testo in vigore (DM 19 gennaio 2023) | Testo modifica temporanea – vendemmia 2024 |
|--|--|
| <p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione e l’imbottigliamento</i> <i>-Zona di vinificazione e imbottigliamento</i></p> <p>1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” di cui all’art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nel territorio amministrativo della Regione Abruzzo.</p> <p>2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” bianco riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di quindici mesi a partire</p> | <p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione e l’imbottigliamento</i> <i>-Zona di vinificazione e imbottigliamento</i></p> <p>1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” di cui all’art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nel territorio amministrativo della Regione Abruzzo.</p> <p>2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” bianco riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di quindici mesi a partire</p> |

| | |
|--|---|
| <p>dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.</p> <p>Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di ventiquattro mesi, di cui almeno sei mesi in botti di legno, a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.</p> <p>Per i vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” di cui all’articolo 1 le date di immissione al consumo sono le seguenti:</p> <p>Tipologia con indicazione di vitigno con qualifica superiore: dal 1° febbraio dell'anno successivo a quelle di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia bianco riserva: dal 1° febbraio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosso riserva: dal 1° novembre del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosato superiore: dal 1° febbraio dell'anno successivo a quelle di produzione delle uve.</p> | <p>dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.</p> <p>Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di ventiquattro mesi, di cui almeno sei mesi in botti di legno, a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.</p> <p>Per i vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” di cui all’articolo 1, limitatamente alla vendemmia 2024, le date di immissione al consumo sono le seguenti:</p> <p>Tipologia con indicazione di vitigno con qualifica superiore: dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione;</p> <p>Tipologia bianco riserva: dal 1° febbraio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosso riserva: dal 1° novembre del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosato superiore: dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione;</p> |
|--|---|

“ABRUZZO” DOC - SOTTOZONA “COLLINE PESCARESI”

| Testo in vigore (DM 19 gennaio 2023) | Testo modifica temporanea – vendemmia 2024 |
|--|--|
| <p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione e l’imbottigliamento</i> <i>-Zona di vinificazione e imbottigliamento</i> 1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Pescara” di</p> | <p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione e l’imbottigliamento</i> <i>-Zona di vinificazione e imbottigliamento</i> 1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Pescara” di</p> |

cui all'art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nel territorio amministrativo della Regione Abruzzo.

2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Colline Pescaresi" bianco riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di quindici mesi a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Colline Pescaresi" rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di ventiquattro mesi, di cui almeno sei mesi in botti di legno, a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Colline Pescaresi" di cui all'articolo 1 le date di immissione al consumo sono le seguenti:

Tipologia con indicazione di vitigno con qualifica superiore: dal **1° febbraio dell'anno successivo a quelle di produzione delle uve;**

Tipologia bianco riserva: dal 1° febbraio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;

Tipologia rosso riserva: dal 1° novembre del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;

Tipologia rosato superiore: dal **1° febbraio dell'anno successivo a quelle di produzione delle uve.**

cui all'art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nel territorio amministrativo della Regione Abruzzo.

2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Colline Pescaresi" bianco riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di quindici mesi a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Colline Pescaresi" rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di ventiquattro mesi, di cui almeno sei mesi in botti di legno, a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Colline Pescaresi" di cui all'articolo 1, **limitatamente alla vendemmia 2024**, le date di immissione al consumo sono le seguenti:

Tipologia con indicazione di vitigno con qualifica superiore: dal **1° dicembre dell'anno di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione;**

Tipologia bianco riserva: dal 1° febbraio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;

Tipologia rosso riserva: dal 1° novembre del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;

Tipologia rosato superiore: dal **1° dicembre dell'anno di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione.**

“ABRUZZO” DOC - SOTTOZONA “COLLINE TERAMANE”

| Testo in vigore (DM 19 gennaio 2023) | Testo modifica temporanea – vendemmia 2024 |
|---|---|
| <p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione e l’imbottigliamento</i> <i>-Zona di vinificazione e imbottigliamento</i></p> <p>1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Teramane” di cui all’art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nel territorio amministrativo della Regione Abruzzo.</p> <p>2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Teramane” bianco riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di quindici mesi a partire dal 1° novembre dell’anno della vendemmia.</p> <p>Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Teramane” rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di ventiquattro mesi, di cui almeno sei mesi in botti di legno, a partire dal 1° novembre dell’anno della vendemmia.</p> <p>Per i vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Teramane” di cui all’articolo 1 le date di immissione al consumo sono le seguenti:</p> <p>Tipologia con indicazione di vitigno con qualifica superiore: dal 1° febbraio dell’anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia bianco riserva: dal 1° febbraio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosso riserva: dal 1° novembre del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> | <p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione e l’imbottigliamento</i> <i>-Zona di vinificazione e imbottigliamento</i></p> <p>1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Teramane” di cui all’art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nel territorio amministrativo della Regione Abruzzo.</p> <p>2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Teramane” bianco riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di quindici mesi a partire dal 1° novembre dell’anno della vendemmia.</p> <p>Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Teramane” rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di ventiquattro mesi, di cui almeno sei mesi in botti di legno, a partire dal 1° novembre dell’anno della vendemmia.</p> <p>Per i vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Teramane” di cui all’articolo 1, limitatamente alla vendemmia 2024, le date di immissione al consumo sono le seguenti:</p> <p>Tipologia con indicazione di vitigno con qualifica superiore: dal 1° dicembre dell’anno di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all’articolo 6 del disciplinare di produzione;</p> <p>Tipologia bianco riserva: dal 1° febbraio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosso riserva: dal 1° novembre del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> |

Tipologia rosato superiore: dal **1° febbraio** dell'anno ~~suecessivo a quelle~~ di produzione delle uve.

Tipologia rosato superiore: dal **1° dicembre** dell'anno di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione.


Il Presidente
Dott. Alessandro Nicodemi