



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:

“CERASUOLO D’ABRUZZO” DOC

Testo in vigore (DM 19 gennaio 2023)	Testo modifica temporanea – vendemmia 2024
<p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione</i> - <i>Zona di vinificazione.</i> Le operazioni di vinificazione, conservazione ed affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3. - <i>Elaborazione</i> Le uve di cui all'art. 2 possono essere vinificate in bianco ovvero in presenza della buccia per un limitato periodo di fermentazione, al fine di conferire al vino ottenuto il caratteristico colore rosa ciliegia. - <i>Arricchimento</i> È consentito l'arricchimento dei prodotti a monte del vino "Cerasuolo d'Abruzzo" con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario della stessa denominazione d'origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato oppure per autoconcentrazione, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia. - <i>Resa uva/vino</i> La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.</p>	<p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione</i> - <i>Zona di vinificazione.</i> Le operazioni di vinificazione, conservazione ed affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3. - <i>Elaborazione</i> Le uve di cui all'art. 2 possono essere vinificate in bianco ovvero in presenza della buccia per un limitato periodo di fermentazione, al fine di conferire al vino ottenuto il caratteristico colore rosa ciliegia. - <i>Arricchimento</i> È consentito l'arricchimento dei prodotti a monte del vino "Cerasuolo d'Abruzzo" con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario della stessa denominazione d'origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato oppure per autoconcentrazione, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia. - <i>Resa uva/vino</i> La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.</p>

<p>- <i>Immissione al consumo</i> Per il vino a Denominazione di Origine Controllata “Cerasuolo d'Abruzzo” l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve.</p>	<p>- <i>Immissione al consumo</i> Per il vino a Denominazione di Origine Controllata “Cerasuolo d'Abruzzo” limitatamente alla vendemmia 2024, l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° ottobre 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>
---	--

“CERSUOLO 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</i> - <i>Zona di vinificazione.</i> Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata “Cerasuolo d'Abruzzo”. - <i>Resa uva/vino.</i> La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita. - <i>Invecchiamento/Affinamento.</i> Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona “Terre di Chieti” seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a cinque mesi. Il vino a DOC “Cerasuolo d'Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” seguito dalla menzione superiore, non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile, successivo all'annata di produzione delle uve.</p>	<p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione</i> - <i>Zona di vinificazione.</i> Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata “Cerasuolo d'Abruzzo”. - <i>Resa uva/vino.</i> La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita. - <i>Invecchiamento/Affinamento.</i> Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona “Terre di Chieti” seguito dalla menzione superiore, limitatamente alla vendemmia 2024, deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a tre mesi. Il vino a DOC “Cerasuolo d'Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” seguito dalla menzione superiore limitatamente alla vendemmia 2024, non può essere immesso al consumo prima del 1° febbraio, successivo all'annata di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed</p>

<p>Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p>	<p>organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione. Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p>
--	--

“CERASUOLO D’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 Norme per la vinificazione - <i>Zona di vinificazione.</i> Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata “Cerasuolo d'Abruzzo.” - <i>Resa uva/vino.</i> La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita. - <i>Invecchiamento/Affinamento.</i> Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona “Terre Aquilane o Terre de L’Aquila” seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a cinque mesi. Il vino a DOC “Cerasuolo d'Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” seguito dalla menzione superiore, non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile, successivo all'annata di produzione delle uve.</p>	<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione - <i>Zona di vinificazione.</i> Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata “Cerasuolo d'Abruzzo.” - <i>Resa uva/vino.</i> La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita. - <i>Invecchiamento/Affinamento.</i> Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona “Terre Aquilane o Terre de L’Aquila” seguito dalla menzione superiore, limitatamente alla vendemmia 2024, deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a tre mesi. Il vino a DOC “Cerasuolo d'Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” seguito dalla menzione superiore, limitatamente alla vendemmia 2024, non può essere immesso al consumo prima del 1° febbraio, successivo all'annata di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime</p>

<p>Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p>	<p>previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione. Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve. -</p>
--	--

“CERASUOLO D’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</i> - Zona di vinificazione. Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata “Cerasuolo d'Abruzzo. - <i>Resa uva/vino.</i> La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita. - <i>Invecchiamento/Affinamento.</i> Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona “Colline Pescaresi” seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a cinque mesi. Il vino “Cerasuolo d'Abruzzo” sottozona “Colline Pescaresi” seguito dalla menzione superiore, non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile, successivo all'annata di produzione delle uve.</p> <p>Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p>	<p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione</i> - Zona di vinificazione. Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata “Cerasuolo d'Abruzzo. - <i>Resa uva/vino.</i> La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita. - <i>Invecchiamento/Affinamento.</i> Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona “Colline Pescaresi” seguito dalla menzione superiore, limitatamente alla vendemmia 2024, deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a tre mesi. Il vino “Cerasuolo d'Abruzzo” sottozona “Colline Pescaresi” seguito dalla menzione superiore, limitatamente alla vendemmia 2024, non può essere immesso al consumo prima del 1° febbraio, successivo all'annata 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 periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p>

“CERASUOLO D’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</i> - <i>Zona di vinificazione.</i> Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata “Cerasuolo d'Abruzzo. - <i>Resa uva/vino.</i> La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita. - <i>Invecchiamento/Affinamento.</i> Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona “Colline Teramane” seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a cinque mesi. Il vino a DOC “Cerasuolo d'Abruzzo” sottozona “Colline Teramane” seguito dalla menzione superiore, non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile, successivo all'annata di produzione delle uve.</p> <p>Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p>	<p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione</i> - <i>Zona di vinificazione.</i> Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata “Cerasuolo d'Abruzzo. - <i>Resa uva/vino.</i> La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita. - <i>Invecchiamento/Affinamento.</i> Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona “Colline Teramane” seguito dalla menzione superiore, limitatamente alla vendemmia 2024, deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a tre mesi. Il vino a DOC “Cerasuolo d'Abruzzo” sottozona “Colline Teramane” seguito dalla menzione superiore, limitatamente alla vendemmia 2024, non può essere immesso al consumo prima del 1° febbraio, successivo all'annata 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 periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p>

Il Presidente

Dott. Alessandro Nicodemi