

**"Trebiano d'Abruzzo"****DOCUMENTO UNICO****1. DENOMINAZIONE/DENOMINAZIONI**

Trebiano d'Abruzzo

**2. TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:**

DOP - Denominazione di origine protetta

**3. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI**

1. Vino

**4. DESCRIZIONE DEI VINI:****1. Trebbiano d'Abruzzo****BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

- odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;

- sapore: da secco ad abboccato, sapido, vellutato, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

## **2. “Trebiano d'Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” superiore:**

### **BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, intenso e delicato;
- sapore: secco, vellutato, armonico, talvolta con retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

## **3. Trebbiano d'Abruzzo " sottozona “Terre di Chieti” riserva:**

### **BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

- colore: da giallo paglierino a dorato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, intenso e delicato;
- sapore: secco, vellutato, armonico talvolta con retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

**4. - "Trebiano d'Abruzzo" sottozona "Terre Aquilane" o "Terre del L'Aquila" superiore:**

**BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, intenso e delicato;
- sapore: secco, vellutato, armonico talvolta con retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

**5. "Trebiano d'Abruzzo" sottozona " Terre Aquilane" o "Terre del L'Aquila" riserva:**

**BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

- colore: da giallo paglierino a dorato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, intenso e delicato;
- sapore: secco, vellutato, armonico talvolta con retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

## **6. Trebbiano d'Abruzzo” sottozona “Colline Pescaresi” superiore:**

### **BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, intenso e delicato;
- sapore: secco, vellutato, armonico, talvolta con retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

## **7. "Trebbiano d'Abruzzo "sottozona “Colline Pescaresi” riserva**

### **BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

- colore: da giallo paglierino a dorato più o meno intenso;

- odore: caratteristico, intenso e delicato;
- sapore: secco, vellutato, armonico, talvolta con retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

#### **8. “Trebiano d'Abruzzo” sottozona “Colline Teramane” superiore:**

##### **BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico intenso e delicato;
- sapore: secco, vellutato, armonico, talvolta con retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>
--

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

**9. "Trebiano d'Abruzzo" sottozona " Colline Teramane" riserva:**

**BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

- colore: da giallo paglierino a dorato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, intenso e delicato;
- sapore: secco, vellutato, armonico, talvolta con retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	

<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	
---	--

## **5. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**

### **5.1. Pratiche enologiche specifiche**

—

### **5.2. Rese massime:**

#### **1. Trebbiano d'Abruzzo**

17000 chilogrammi di uve per ettaro

#### **2. Trebbiano d'Abruzzo con sottozone: “Terre di Chieti, Terre aquilane” o “Terre de L’Aquila, Colline Pescaresi, Colline Teramane**

14000 chilogrammi di uve per ettaro

## **6. ZONA GEOGRAFICA DELIMITATA**

La zona di produzione del vino a DOC "Trebbiano d'Abruzzo" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

### 1) provincia di Chieti:

Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Civitella Messer Raimondo, Crecchio, Cupello, Dogliola, Fara Filiorum Petri, Fara San Martino, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gessopalena, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Guilmi, Lama dei Peligni, Lanciano, Lentella, Liscia, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Palombaro, Pennapiedimonte, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Pretoro, Rapino, Ripa Teatina, Roccascalegna, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Tornareccio, Torrecchia Teatina, Treglio, Tuffillo, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri

### 2) provincia di L'Aquila:

Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvechio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, Fagliano Alto, Fontecchio, Fossa, Cagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Merino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio

Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito.

3) provincia di Pescara:

Alanno, Bolognano, Brittolli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecervino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco Casauria, Torre de' Passeri, Turrialignani, Vicoli;

4) provincia di Teramo:

Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campli, Canzano, Castel Castagna, Castellato, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morro d'Oro, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e la frazione di Trignano del comune Isola del Gran Sasso.

## **7. VARIETÀ DI UVE DA VINO**

Trebbiano abruzzese B. - Trebbiano

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

## **8. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI**

### **8.1. Trebbiano d'Abruzzo DOP anche per le sottozone**

A) Informazioni sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall'art.3 comprende l'intera fascia collinare costiera e pedemontana della regione Abruzzo che, nella parte mediana, si amplia verso l'interno per includere verso nord l'altopiano dell'Alto Tirino, a nord-ovest la Valle Subequana, a sud la Valle Peligna nonché a sud-ovest la Valle Roveto.

Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite, costituite da depositi plio-pleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario, si sviluppano su una fascia di circa 20-25 chilometri di larghezza e circa 125 chilometri di lunghezza, dal fiume Tronto al fiume Trigno, cui si aggiungono alcune conche intermontane nella parte centrale della regione Abruzzo. Dal punto di vista granulometrico tali formazioni possono essere considerate abbastanza variabili: alle argille con sabbia, verso la parte alta della formazione, si sovrappongono le sabbie silicee a grana fine e media, più

o meno argillose, di colore giallastro per l'alterazione di ossidi di ferro, a cemento calcareo oppure argilloso, di solito scarso, spesso intercalato da livelli di limi, ghiaie e argille. Nella grande maggioranza dei casi il suolo che si origina presenta una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione nella parte centro-meridionale dell'area interessata e tendenzialmente più argillosi nella parte settentrionale. Le conche intermontane sono costituite da terrazzi fluvio-alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica in genere è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. L'altitudine dei terreni coltivati a vite può raggiungere i 700 metri s.l.m., con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti e quando le condizioni orografiche, di esposizione a mezzogiorno sono favorevoli ad una completa maturazione fenolica. Sono esclusi i terreni siti nei fondovalle umidi e quelli con esposizioni poco consone.

Il clima è di tipo temperato, con temperature medie annuali comprese tra i 12°C di aprile ed i 16°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie di 24-25°C. L'escursione termica annua è considerevole poiché legata da una parte alla presenza delle correnti fredde provenienti dai Balcani, che durante l'inverno fanno sentire la loro influenza, e dall'altra alla presenza del mare Adriatico e delle aree di alta pressione che permangono sul bacino del Mediterraneo durante l'estate.

Notevoli anche le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella, così come la ventilazione che determinano le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a uve di straordinaria qualità con vini dai profumi intensi e caratterizzati.

L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compresa tra 1.800 e 2.200 gradi- giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia del Trebbiano che di eventuali altri vitigni complementari a bacca bianca.

Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sugli 800 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno a 30 mm).

## **8.2. Trebbiano d'Abruzzo DOP anche per le sottozone**

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La presenza del vitigno Trebbiano nell'Italia centrale si può far risalire all'epoca romana. Infatti Plinio descriveva un "Vinum trebulanum" il cui nome è dato dall'aggettivo trebulanus, che deriva dal sostantivo trebula, con il significato di casale o fattoria. Il termine Trebbiano, secondo la sua etimologia, indica quindi in via generale un vino bianco locale che oggi definiremo paesano o casereccio, prodotto nei vari

poderi o fattorie di campagna ed utilizzato dagli stessi contadini. Quale che sia la sua origine, comunque, dobbiamo aspettare gli inizi del trecento perché Pier dé Crescenzi descriva per la prima volta un vitigno di Trebbiano: "...et un'altra maniera d'uve la quale Trebbiana è dicta et è bianca con granello ritondo, piccholo et molti acini avere...". Nel '500 Sante Lancerio, bottigliere di papa Paolo III, ricorda come fosse diffusa la coltivazione del Trebbiano in Toscana, così come alla fine dello stesso secolo il marchigiano Andrea Bacci, medico personale di papa Sisto V, nell'opera citata parla di numerosi vini Trebulani e segnala la presenza di "uve moscatelle e trebulane" anche nei territori limitrofi al lago Fucino ed in area Peligna. La presenza del Trebbiano in Abruzzo si rileva più tardi anche nella monografia di Raffaele Sersante del 1856, che ricorda come questa varietà fosse largamente diffusa e nota. Oggi un gran numero di vitigni portano il nome di Trebbiano, sovente accompagnato da un nome geografico che dovrebbe indicare il luogo di origine o di maggior diffusione, ma tentare di descriverne le differenze è impresa assai ardua, come ci ricorda l'illustre ampelografo del primo '900 Giuseppe di Rovasenda e più tardi il Marzotto. Infatti, per molti anni, il Trebbiano abruzzese è stato confuso con il Bombino bianco tanto che nel disciplinare di produzione del "Trebbiano d'Abruzzo" approvato nel 1972 era riportato che il vino "deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti composti dai vitigni Trebbiano d'Abruzzo (Bombino bianco) e/o Trebbiano toscano...". Questi vitigni costituiscono di fatto la base fondamentale del vino bianco a denominazione più importante e diffuso della regione Abruzzo, il cui disciplinare è stato più volte adeguato per meglio rispondere alle esigenze di un consumatore sempre più attento alla qualità. Pertanto l'incidenza dei fattori umani è fondamentale poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, oggi si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- Base ampelografia dei vigneti: il vino "Trebbiano d'Abruzzo" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Trebbiano abruzzese e/o Bombino bianco e/o Trebbiano toscano almeno all'85%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione per l'intero territorio della regione Abruzzo da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

- Forme di allevamento, 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. 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 (meccanizzazione) ed una migliore gestione delle rese massime di uva.

- Pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini bianchi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto. La tipologia "base" può essere immessa al consumo solo a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

### **8.3. Trebbiano d'Abruzzo DOP anche per le sottozone**

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

La secolare presenza ed il particolare equilibrio che il vitigno Trebbiano ha trovato nell'area interessata, tanto da differenziare una specifica varietà denominata Trebbiano abruzzese in passato spesso confusa con il Bombino, permette di ottenere vini dalle spiccate peculiarità che si estrinsecano appieno nel vino DOC "Trebbiano d'Abruzzo". La denominazione comprende tre tipologie di vino bianco: il base, il superiore ed il riserva, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del presente disciplinare. In particolare, i vini presentano un colore giallo paglierino più o meno intenso; odore tipico, delicato, con spiccati sentori di frutta e fiori, sino a giungere al minerale in quelli più evoluti; il sapore è asciutto con retrogusto gradevolmente mandorlato che conferisce al vino eleganza ed armonia.

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

L'ampia area geografica interessata, pari ad oltre un terzo dell'intera regione Abruzzo, sebbene presenti un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche leggermente differenti, da nord a sud e da est ad ovest, caratterizzate da specifiche condizioni climatiche (pioggia, temperatura, ventilazione, ecc.) che associate alla diversa natura dei terreni ed all'esposizione influenzano in maniera significativa le caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Trebbiano, base essenziale dell'omonimo vino prodotto da tempo immemore in Abruzzo.

L'interazione vitigno-clima-terreno è determinante per l'estrinsecazione di determinate caratteristiche dei vini: struttura, colore, profumi. In Abruzzo, grazie alla particolare conformazione orografica del territorio, caratterizzata da colline assolate e ventilate, al clima temperato, alle notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla presenza del mare Adriatico e dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella, alla presenza di suoli ben drenati, unitamente ai fattori umani - connessi da un lato alla lunga tradizione storica e dall'altra alle moderne tecniche di coltivazione e vinificazione (vedi uso del legno nelle fermentazioni e/o elevazioni del prodotto), si realizzano le condizioni ottimali per la produzione di uve Trebbiano di straordinaria qualità, da cui si ottengono vini dai profumi intensi, freschi, tipici, caratterizzati da un retrogusto gradevolmente mandorlato.

## **9. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI (CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA, ALTRI REQUISITI)**

**Trebbiano d'Abruzzo DOP - Impiego delle Unità Geografiche Aggiuntive**

**Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

**Tipo di condizione supplementare:**

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

**Descrizione della condizione:**

Sono previste le seguenti sotto zone”:

- “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila”;
- “Colline Pescaresi”;
- “Colline Teramane”;
- Terre di Chieti” con le seguenti Unità geografiche aggiuntive più piccole: Colline Teatine o Teatino; Colline Frentane o Frentania o Frentano; Colline del Sangro; Colline del Vastese o Hystonium;

**Annata di produzione delle uve****Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

**Tipo di condizione supplementare:**

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

**Descrizione della condizione:**

Nell'etichettatura dei vini Trebbiano d'Abruzzo DOP l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

**Materiali e volumi nominali dei recipienti.****Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

**Tipo di condizione supplementare:**

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

**Descrizione della condizione:**

Il confezionamento del vino a denominazione di origine protetta Trebbiano d'Abruzzo deve avvenire in recipienti di vetro delle capacità nominali previste dalla normativa vigente.

Inoltre, per il vino del comma precedente ad esclusione delle tipologie qualificate con le sottozone e le Unità Geografiche Aggiuntive, è consentito l'uso di recipienti di altri materiali idonei a venire in contatto con gli alimenti, delle capacità nominali non inferiori a 2 litri.

Chiusure dei recipienti

Per il vino a denominazione di origine protetta “Trebiano d’Abruzzo” ad esclusione delle sottozone e delle Unità Geografiche Aggiuntive sono ammesse tutte le chiusure consentite dalla vigente normativa, ad esclusione del tappo a corona e delle capsule a strappo.

### **Trebiano dAbruzzo con riferimento alle sottozone**

#### **Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

#### **Tipo di condizione supplementare:**

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

#### **Descrizione della condizione:**

Sottozone: Terre di Chieti, Terre Aquilane o Terre de L'Aquila, Colline Pescaresi, Colline Teramane.

- Materiali e Volumi nominali dei recipienti.

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

- Chiusure dei recipienti.

Per il vino a DOC Trebbiano d'Abruzzo con riferimento alle sottozone seguito dalla menzione “riserva” è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.

Per il vino a DOC Trebbiano d’Abruzzo con riferimento alle sottozone, seguito dalla menzione “superiore” è vietato il tappo corona e a strappo.