

"Abruzzo"

DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE/DENOMINAZIONI

Abruzzo

2. TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:

DOP - Denominazione di origine protetta

3. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

1. Vino

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

15. Vino ottenuto da uve appassite

4. DESCRIZIONE DEI VINI:

1. Abruzzo bianco

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo paglierino più o meno intenso;

Odore: fruttato, caratteristico, delicato, gradevole;

Sapore: da secco ad abboccato, fresco, armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	

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

2. Abruzzo rosso

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino anche intenso possibili sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;

Odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo;

Sapore: da secco ad abboccato, armonico, giustamente tannico, talora speziato e con sentore di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;

Estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

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

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

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	
---	--

3. Abruzzo passito bianco

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: dal giallo paglierino intenso all'ambrato;

Odore: intenso, etereo, caratteristico;

Sapore: da secco a dolce, corposo, armonico, vellutato;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14% vol per la categoria vino (di cui almeno 12% vol svolto) e 16% vol per la categoria vino da uve appassite (di cui almeno 12 % vol svolto);

Estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. Abruzzo passito rosso

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;

Odore: intenso, etereo e caratteristico;

Sapore: da secco a dolce, pieno, armonico, vellutato;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14% vol per la categoria vino (di cui almeno 12% vol svolto) e 16% vol per la categoria vino da uve appassite (di cui almeno 12% vol svolto);

Estratto non riduttore minimo: 32 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,5
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Abruzzo spumante bianco metodo italiano o charmat

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Spuma: fine e persistente;

Colore: giallo paglierino più o meno carico, anche con riflessi ramati;

Odore: fine, ampio e composito;

Sapore: fresco, gradevole e armonico, da brut nature a demi-sec;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

Estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

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

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

6. Abruzzo spumante rosè metodo italiano o charmat

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Spuma: fine e persistente;

Colore: da rosa tenue a rosato e/o ramato più o meno intenso;

Odore: fine, ampio e composito;

Sapore: fresco, gradevole e armonico, da brut nature a demi-sec;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

Estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	

Acidità totale minima	5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

7. Abruzzo Cococciola

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;

Odore: gradevole, floreale, fruttato;

Sapore: secco, armonico, persistente;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

8. Abruzzo Malvasia

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;

Odore: intenso, gradevole, caratteristico;

Sapore: secco, armonico, persistente;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;

Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

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

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

9. Abruzzo Montonico

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;

Odore: intenso, gradevole, caratteristico;

Sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

Estratto non riduttore minimo: 16 g/l .

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

10. Abruzzo Passerina

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;

Odore: gradevole, fresco, floreale, fruttato;

Sapore: secco, armonico, persistente;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;

Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

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

11. Abruzzo Pecorino

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;

Odore: gradevole, floreale, fruttato;

Sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;

Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

12. Abruzzo rosato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso;

odore: delicato, di frutti rossi, floreale e spezie;

sapore: da secco ad abboccato, armonico anche di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

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

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

13. Abruzzo spumante bianco metodo classico:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- spuma: fine e persistente
- colore: giallo paglierino più o meno carico anche con riflessi ramati;
- odore: fine, ampio e composito;
- sapore: fresco, gradevole e armonico da brut nature a extra-dry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

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

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

14. Abruzzo spumante rosè metodo classico

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- spuma: fine e persistente
- colore: da rosa tenue a rosato e/o ramato più o meno intenso;
- odore: fine, ampio e composito;
- sapore: fresco, gradevole e armonico, da brut nature a extra-dry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	

Acidità totale minima	5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

15. Abruzzo Cocociola spumante metodo italiano o charmat e metodo classico

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino più o meno carico talvolta con riflessi dorati;

odore: fine, ampio e composito;

sapore: fresco, gradevole e armonico da brut nature a demi-sec;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

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

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

16. Abruzzo Malvasia spumante metodo italiano o charmat e metodo classico

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno carico talvolta con riflessi dorati;

odore: fine, ampio e composito;

sapore: fresco, gradevole e armonico da brut nature a demi-sec;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

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

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

17. Abruzzo Montonico spumante metodo italiano o charmat e metodo classico:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino più o meno carico, talvolta con riflessi verdognoli;

odore: fine, ampio e composito;

sapore: fresco, gradevole e armonico da brut nature a demi-sec;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

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

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

18. Abruzzo Passerina spumante metodo italiano o charmat e metodo classico:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino più o meno carico, anche con riflessi ambrati;

odore: fine, ampio e composito;

sapore: fresco, gradevole e armonico da brut nature a demi-sec;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

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

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

19. Abruzzo Pecorino spumante metodo italiano o charmat e metodo classico:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;

odore: fine, ampio e composito;

sapore: fresco, gradevole e armonico da brut nature a demi-sec;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	

Acidità totale minima	5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

20. Abruzzo con la specificazione di due dei seguenti vitigni Cococciola, Malvasia, Montonico, Passerina , Pecorino

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da due varietà, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietalì e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità.

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

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

21. Abruzzo” “Terre di Chieti” bianco riserva:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
- odore: intenso, persistente;

- sapore: secco equilibrato, caratteristico;
- 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 nazionale e dell'UE

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

22. “Abruzzo” “Terre di Chieti” rosso riserva:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: rosso rubino anche intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, persistente;
- sapore: secco, di buona struttura, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
- estratto non riduttore minimo: 27 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali
--

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

23. “Abruzzo” “Terre di Chieti” rosato superiore:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: da rosa tenue a rosa più o meno intenso;
- odore: delicato, talvolta floreale, di frutti rossi, speziato;
- sapore: secco, armonico anche di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

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

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

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	
---	--

24. “Abruzzo” “Terre di Chieti” Cococciola superiore:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: dal floreale al fruttato;
- sapore: secco, armonico, caratteristico persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

25. “Abruzzo” “Terre di Chieti” Malvasia superiore:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;

- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

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

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

26. "Abruzzo" "Terre di Chieti" Montonico superiore:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali
--

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

27. “Abruzzo” “Terre di Chieti” Passerina superiore:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: dal floreale al fruttato;
- sapore: secco, armonico, caratteristico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

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

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

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	
---	--

28. “Abruzzo” “Terre di Chieti” Pecorino superiore:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

“

- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: dal floreale al fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

29. “Abruzzo” “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” bianco riserva:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
- odore: intenso, persistente;
- sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
- 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 nazionale e dell'UE

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

30. “Abruzzo” “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” rosso riserva:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: rosso rubino anche intenso tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: caratteristico delicato, persistente;
- sapore: secco, di buona struttura, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 27 g/l.

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

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

31. “Abruzzo” “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” rosato superiore:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: da rosa tenue al rosa più o meno intenso;
- odore: caratteristico, talvolta floreale di frutti rossi e spezie;
- sapore: secco, armonico anche di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

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

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

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

32. “Abruzzo” “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Cococciola superiore:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: caratteristico, dal floreale al fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

33. “Abruzzo” “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Malvasia superiore:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

34. “Abruzzo” “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Montonico superiore:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente, acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l

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

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

35. “Abruzzo” “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Passerina superiore:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: dal floreale al fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	

Acidità totale minima	5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

36. “Abruzzo” “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Pecorino superiore:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;

- odore: caratteristico dal fruttato al floreale;
- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

37. “Abruzzo” “Colline Pescaresi” bianco riserva:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;

- odore: intenso, persistente;

- sapore: secco equilibrato, caratteristico;

- 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 nazionale e dell'UE

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

38. “Abruzzo” “Colline Pescaresi” rosso riserva:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: rosso rubino anche intenso tendente al granato con l’invecchiamento;

- odore: caratteristico delicato, persistente;

- sapore: secco, di buona struttura, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

- estratto non riduttore minimo: 27 g/l.

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

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

39. “Abruzzo” “Colline Pescaresi” rosato superiore:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: da rosa tenue a rosa più o meno intenso;

odore: delicato, di frutti rossi, floreale e spezie;

sapore: secco, armonico anche di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

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

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

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

40. “Abruzzo” “Colline Pescaresi” Cococciola superiore:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;

- odore: dal floreale al fruttato;

- sapore: secco, armonico, persistente;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;

- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

41. “Abruzzo” “Colline Pescaresi” Malvasia superiore:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;

- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

42. “Abruzzo” “Colline Pescaresi” Montonico superiore:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali
--

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

43. “Abruzzo” “Colline Pescaresi” Passerina superiore:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: dal floreale al fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

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

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

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	
---	--

44. “Abruzzo” “Colline Pescaresi” Pecorino superiore:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: dal floreale al fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

45. “Abruzzo” “Colline Teramane” bianco riserva:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
- odore: intenso, persistente;

- sapore: secco equilibrato, caratteristico;
- 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 nazionale e dell'UE

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

46. "Abruzzo" "Colline Teramane" rosso riserva:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: rosso rubino anche intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico delicato, persistente;
- sapore: secco, di buona struttura, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 27 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali
--

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

47. “Abruzzo” “Colline Teramane” rosato superiore:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: da rosa tenue a rosa più o meno intenso;
- odore: delicato, di frutti rossi talvolta speziato;
- sapore: secco, armonico anche di buona struttura;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

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

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

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	
---	--

48. “Abruzzo” “Colline Teramane” Cococciola superiore:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: caratteristico, dal floreale al fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

49. “Abruzzo” “Colline Teramane” Malvasia superiore:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;

- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

50. "Abruzzo" "Colline Teramane" Montonico superiore:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente, acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali
--

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

51. “Abruzzo” “Colline Teramane” Passerina superiore:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: dal floreale al fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

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

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

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	
---	--

52. “Abruzzo” “Colline Teramane” Pecorino superiore:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: dal floreale al fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

5.1. Pratiche enologiche specifiche

—

5.2. Rese massime:

1. **Abruzzo bianco, bianco spumante anche con specificazione di vitigno Cococciola, Malvasia, Montonico, Passerina, Pecorino**

20000 chilogrammi di uve per ettaro

2. **Abruzzo rosso, rosato, spumante rosé**

18500 chilogrammi di uve per ettaro

3. **Abruzzo Cococciola, Malvasia, Montonico, Passerina, Pecorino**

18000 chilogrammi di uve per ettaro

4. **Abruzzo Passito bianco**

14000 chilogrammi di uve per ettaro

5. **Abruzzo Passito rosso**

12000 chilogrammi di uve per ettaro

6. ZONA GEOGRAFICA DELIMITATA

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata “Abruzzo” comprende l’intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

1) in provincia di Chieti:

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

2) in provincia di L’Aquila:

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

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

3) in provincia di Pescara:

Abbateggio, Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Citta 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, Salle, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco Casauria, Torre de' Passeri, Turrivalignani, Vicoli;

4) in provincia di Teramo:

Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campi, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglione Messer Raimondi, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morrodo, 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

Chardonnay B.

Cococciola B.

Malvasia Istriana B. - Malvasia

Malvasia bianca B. - Malvasia

Malvasia bianca Lunga B. - Malvasia

Malvasia bianca di Candia B. - Malvoisie

Malvasia bianca di Candia B. - Malvoisier

Malvasia del Lazio B. - Malvasia

Montepulciano N.

Montonico bianco B. - Montonico

Moscato bianco B. - Moscato

Passerina B.

Pecorino B.

Pinot nero N.

Riesling italico B. - Riesling

Riesling renano B. - Riesling

Sauvignon B.

Traminer aromatico Rs

Trebbiano abruzzese B. - Trebbiano

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

8. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

8.1. Abruzzo DOP

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata 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 e le aree pedemontane 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 25 chilometri di larghezza e circa 125 chilometri di lunghezza, dal fiume Tronto al fiume Trigno, cui si aggiungono alcune conche intermontane nella parte centrale della regione. Dal punto di vista granulometrico tali formazioni possono essere considerate abbastanza 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.

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.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è generalmente in aumento fino a 1.000 metri s.l.m. per le varietà di uva a bacca bianca destinate alla produzione di vini base per la spumantizzazione, con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti. Sono esclusi i terreni siti nei fondovalle umidi.

Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 12°C di aprile ed i 16°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie di 24-25°C. L'escursione termica annua è considerevole poiché legata da una parte alla presenza delle correnti fredde

provenienti dai Balcani, che durante l'inverno fanno sentire la loro influenza, e dall'altra alla presenza del mare Adriatico e delle aree di alta pressione che permangono sul bacino del Mediterraneo durante l'estate. Notevoli anche le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella, così come la ventilazione che determinano le condizioni ottimali per la sanità delle uve e l'accumulo di sostanze aromatiche.

L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 e 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia delle varietà medio-precoci, quali il Pecorino, la Passerina, la Malvasia ed il Trebbiano, sia di quelle medio-tardive e tardive quali la Cococciola, il Montonico ed il Montepulciano.

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

Fattori umani rilevanti per il legame.

La presenza della vite e la produzione di buoni vini nell'area di produzione risale a Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., che narrando le gesta di Annibale dopo la vittoria di Canne (216 a.C.) lodava i vini di quest'area in quanto avevano guarito i feriti e rimesso in forze gli uomini. Da allora tanti altri scrittori hanno elogiato le qualità dei vini prodotti nel territorio abruzzese, quali Andrea Bacci (1524-1600), filosofo e medico di papa Sisto V, che nell'opera "De naturali vinorum historia de vinis Italiae" scritta nel 1596, parla dei vini di Sulmona e del territorio dei Peligni, così come Michele Torcia che nell'opera dal titolo Saggio Itinerario Nazionale per il Paese dei Peligni fatto nel 1792 descrive per la prima volta la presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo.

Oltre alle radici storiche sono molto importanti i fattori umani poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere oggi prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

8.2. Abruzzo DOP

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

La secolare presenza ed il particolare equilibrio vegeto-produttivo che i vitigni prescelti per la produzione dei vini della DOP "Abruzzo" hanno trovato nell'area interessata, portano a considerare a tutti gli effetti detti vitigni come "varietà autoctone" abruzzesi, le cui peculiarità si estrinsecano appieno sia nei vini bianco e rosso, sia nei passiti e spumanti, sia soprattutto nei vini con indicazione del vitigno, prodotti sia nella versione "base" sia in quella "superiore" che sono previsti esclusivamente nella produzione classificata all'interno delle singole Sottozone provinciali; quest'ultime si differenziano sia livello di resa di uva per ettaro e sia per le caratteristiche chimico-fisiche

ed organolettiche dei vini per presentare un grado alcolico leggermente superiore, una maggiore struttura e complessità rispetto al base.

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

L'area geografica interessata, che copre circa un terzo dell'intero territorio regionale, sebbene presenti un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche leggermente differenti (pioggia, temperatura, ventilazione, ecc.) che associate alla diversa natura dei terreni, per lo più sciolti e ben drenati, ed all'esposizione influenzano in maniera più o meno significativa le caratteristiche vegeto-produttive dei diversi vitigni interessati. Infatti, accanto ad una presenza abbastanza omogenea su tutto il territorio delimitato dei vitigni Montepulciano e Trebbiano, base rispettivamente dei vini rosso e bianco, grazie a questi particolari microclimi si rilevano aree dove eccellono determinati vitigni e la tradizione secolare dell'enologia viticola sulla caratterizzazione dei vini hanno consentito di distinguere specifici territori provinciali in quattro sottozone quali "Colline Teramane", "Terre Aquilane", "Colline Pescaresi" e "Terre di Chieti" in grado di valorizzare al meglio le peculiarità dei singoli territori delimitati in interazione con i vitigni locali quali la Cococciola, la Malvasia e Pecorino (area teatino-frentana), altri dove spicca il Montonico (area interna del teramano e taetina), altri ancora dove si trova più diffusamente la Passerina (alto teramano).

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

Vinificazione elaborazione e imbottigliamento del vini a DOP Abruzzo

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di vinificazione, spumantizzazione, appassimento, conservazione, affinamento e imbottigliamento, devono essere effettuate nella zona di produzione al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione e garantire l'origine.

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.