

PROPOSTA DI MODIFICA ORDINARIA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “ABRUZZO”

(N.B.: rispetto al disciplinare vigente, le cancellazioni sono evidenziate in carattere barrato e le aggiunte in carattere neretto)

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

“Abruzzo” bianco;

“Abruzzo” rosso;

“Abruzzo” rosato;

“Abruzzo” passito bianco (categorie “Vino” e “Vino da uve appassite”);

“Abruzzo” passito rosso (categorie “Vino” e “Vino da uve appassite”);

“Abruzzo” spumante bianco (categorie “Vino spumante” e “Vino spumante di qualità”);

“Abruzzo” spumante rosé (categorie “Vino spumante” e “Vino spumante di qualità”);

“Abruzzo” Cococciola, **anche spumante** (categorie “Vino spumante” e “Vino spumante di qualità”);

~~“Abruzzo” Cococciola superiore;~~

“Abruzzo” Malvasia (**da Malvasia di Candia e/o Malvasia bianca lunga**), **anche spumante** (categorie “Vino spumante” e “Vino spumante di qualità”);

~~“Abruzzo” Malvasia superiore;~~

“Abruzzo” Montonico, **anche spumante** (categorie “Vino spumante” e “Vino spumante di qualità”);

~~“Abruzzo” Montonico superiore;~~

“Abruzzo” Passerina, **anche spumante** (categorie “Vino spumante” e “Vino spumante di qualità”);

~~“Abruzzo” Passerina superiore;~~

“Abruzzo” Pecorino, **anche spumante** (categorie “Vino spumante” e “Vino spumante di qualità”).

~~“Abruzzo” Pecorino superiore.~~

2. La Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo”, ad esclusione delle tipologie spumante, è altresì riservata ai vini designati con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli previsti al comma precedente.

3. Le seguenti sottozone della denominazione di origine controllata “Abruzzo”:

- “Terre di Chieti” superiore e riserva;
- “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” superiore e riserva;
- “Colline Pescaresi” superiore e riserva;
- “Colline Teramane” superiore e riserva,

sono riservate ai vini disciplinati tramite i rispettivi allegati al presente disciplinare.

Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 Base ampelografica

I vini della Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ~~ampelografica~~ **varietale**:

“Abruzzo” bianco:

Trebbiano abruzzese e/o toscano: minimo ~~50~~ **85%**;

possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca ~~non~~ **anche** aromatici e a bacca nera ~~non aromatici vinificati in bianco~~ idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del ~~50~~ **15%**, ~~presenti in ambito aziendale~~ **ad eccezione dei vitigni aromatici che possono concorrere complessivamente nella misura massima del 10%**;

“Abruzzo” rosso :

Montepulciano: minimo ~~80~~ **85%**;

possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del ~~20~~ **15%**; ~~presenti in ambito aziendale~~;

Abruzzo” rosato:

Montepulciano: minimo **85%**;

possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca **anche** aromatici e a bacca nera ~~non aromatici~~ idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del **15%** **ad eccezione dei vitigni aromatici che potranno concorrere complessivamente nella misura massima del 10%**;

“Abruzzo” passito bianco:

Malvasia, Moscato, Passerina, Pecorino, Riesling, Sauvignon, Traminer, **Trebbiano abruzzese e/o Trebbiano toscano**, da soli o congiuntamente: minimo 60%;

possono concorrere le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%; ~~presenti in ambito aziendale~~;

“Abruzzo” passito rosso:

Montepulciano: minimo ~~60~~ **85%**;

possono concorrere le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione nell’ambito della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del ~~40~~ **15%**; ~~presenti in ambito aziendale~~;

“Abruzzo” spumante bianco:

Trebbiano abruzzese e/o Trebbiano toscano, Chardonnay, Cococciola, Montonico, Passerina, Pecorino, Pinot nero da soli o congiuntamente: minimo 60%;

possono concorrere le uve di altri vitigni **a bacca bianca anche aromatici e a bacca nera non aromatici vinificati in bianco** idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%; ~~presenti in ambito aziendale~~; **ad eccezione dei vitigni aromatici che potranno concorrere complessivamente nella misura massima del 10%**;

“Abruzzo” spumante rosé:

Montepulciano, Pinot nero da soli o congiuntamente: minimo 60%;

possono concorrere le uve di altri vitigni **a bacca bianca e a bacca nera non aromatici** idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%; ~~presenti in ambito aziendale~~;

~~presenti in ambito aziendale;~~ **ad eccezione dei vitigni aromatici che potranno concorrere complessivamente nella misura massima del 10%;**

I vini e i vini spumanti a ~~La~~ Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” con le specificazioni aggiuntive del nome di uno dei vitigni ed eventuali menzioni aggiuntive di cui all’art. 1, ~~è riservata ai vini~~ **devono essere** ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti **in ambito aziendale** per almeno l’85% dal corrispondente vitigno;
possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, ~~presenti in ambito aziendale,~~ fino ad un massimo del 15%.

~~I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.~~

La Denominazione di origine controllata “Abruzzo” con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo compresi fra quelli di cui all’articolo 1, comma 1, è consentita a condizione che:

- **il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;**
- **l’indicazione in etichetta dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all’effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione e colore;**
- **il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque superiore al 15% del totale.**

Articolo 3 *Zona di produzione*

~~Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari o pedemontane comprese in tutto o in parte nei territori dei comuni di seguito elencati. Sono da escludere i terreni siti nei fondovalle ed in zone umide nonché quelli adiacenti a fiumi o torrenti.~~

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, Atesa, 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, Castelvechio 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.

Detta zona è così delimitata:

~~Dalla foce del Fiume Tronto, coincidente con limite regionale, si prosegue verso ovest lungo il confine comunale di Martinsicuro, Colonnella, Controguerra, Ancarano, S. Egidio alla Vibrata e Civitella del Tronto sino ad incontrare il limite di Valle Castellana. Da qui si procede verso sud seguendo i limiti comunali di Civitella del Tronto, Campi, Teramo, Montorio al Vomano, Tossicia, Colledara sino ad incontrare la strada provinciale che si segue passando per la frazione di Trignano di Isola del Gran Sasso, proseguendo sino al limite comunale di Castel Castagna a quota 273. Si procede verso est sui limiti comunali di Castel Castagna e Bisenti fino all'incrocio con il limite provinciale di Pescara. In direzione sud-ovest si prosegue sul limite comunale di Penne e per un breve tratto su quello di Farindola sino ad incontrare a quota 760 la mulattiera, prima, e la carreggiabile, dopo, che passando per quota 695 e 700, incontra la strada provinciale per Farindola. Da qui si procede in direzione Farindola passando per il centro abitato, si prende poi la strada provinciale Farindola-Montebello di Bertona e Montebello Vestea e si prosegue fino al limite comunale di Civitella Casanova a quota 631. Si prosegue verso sud-ovest sui limiti comunali di Civitella Casanova fino ad incontrare la strada provinciale per Civitella Casanova paese che si segue sino ad incontrare il limite comunale in prossimità di Casale della Guardia. Da qui si prosegue verso sud-ovest lungo il confine comunale di Vicoli fino all'incrocio del limite comunale di Brittoli con la strada Brittoli-Vicoli a quota 553 che si segue passando per Brittoli sino all'abitato di San Vito; da qui si prosegue lungo la carrareccia che passa per Fonte Canale e porta a Boragna. Da Boragna la delimitazione si identifica con il sentiero che porta a Pezzigliari, a quota 443, fino ad incontrare il limite comunale di Corvara e da qui prosegue lungo il confine comunale prima e provinciale dopo (L'Aquila-Pescara) sino in località Monte Picca. Da qui, in direzione ovest, si prosegue lungo il confine provinciale sino ad incontrare, in prossimità Case Arduini, il sentiero che in direzione nord-est passa per quota 459, 528, e 485 in comune di Villa S. Lucia. Da qui si prosegue in direzione nord, prima lungo il sentiero e dopo lungo il crinale in località Valle S. Giacomo toccando quota 500 e 763, fino ad incontrare la strada provinciale Corvara-Brittoli in località Croce di Forca a quota 928. Da detto punto, sito nelle vicinanze del Km 47 della suddetta strada provinciale si prosegue lungo la medesima in direzione Scarafano, sino ad incontrare al Km 44 il confine comunale. Si prosegue in territorio di Villa S. Lucia lungo detta strada provinciale in direzione Ofena sino al bivio Ofena-Villa S. Lucia. Dal bivio, sito in prossimità di Coste Pastine a quota 685, si prosegue in direzione nord-ovest lungo tutto il confine comunale di Ofena sino ad~~

incontrare il limite comunale di Castel Vecchio Calvisio-Capestrano a quota 636. Si prosegue lungo il confine comunale di Capestrano, passando per località Monte Rotondo, sino ad incontrare il limite provinciale L'Aquila-Pescara a quota 573. Da qui si prosegue, in direzione sud, lungo il confine provinciale sino ad incontrare in località Vallone Grande il limite comunale di Vittorito a quota 650. Si prosegue lungo i limiti comunali di Vittorito, Molina Aterno, Acciano, Tione degli Abruzzi, Fontecchio, Fagnano Alto, San Demetrio ne' Vestini, Poggio Picenze e Sant'Eusanio Forconese sino ad incontrare, in località Vicicone a quota 564, la strada per Tussillo Villa S. Angelo. Da qui si prosegue in direzione sud-est lungo detta strada fino ad incontrare il limite comunale di S. Eusanio Forconese Villa S. Angelo a quota 619. Si prosegue lungo i limiti comunali di Villa S. Angelo, Stiffe, Fagnano Alto, Fontecchio, Tione degli Abruzzi sino ad incontrare la strada Goriano Valli - Secinaro nelle vicinanze di Colle Bufame a quota 864. Da qui, in direzione sud-ovest si prosegue lungo la strada passando per Secinaro e Gagliano Aterno sino ad incontrare il limite di Castelvechio Subequo. Da qui si prosegue lungo i limiti comunali di Castelvechio Subequo, Castel di Ieri, Goriano Sicoli, Prezza, Bugnara. Si prosegue lungo il confine comunale di Bugnara sino ad incontrare la strada provinciale Anversa degli Abruzzi-Bugnara-Pettorano sul Gizio (Strada Sannita) in prossimità del Km 11. Da qui, in direzione Bugnara, si prosegue lungo la provinciale, si oltrepassa il centro abitato di Bugnara, il territorio di Introdacqua, le località Mastroiacovo e Vallelarga sino ad incontrare in prossimità dell'innesto con la SS n.17 (Km. 106,600) l'asse ferroviario Sulmona-Roccaraso. Si segue il tracciato ferroviario in direzione Pettorano sul Gizio, si supera il centro abitato e si prosegue sino ad incontrare il confine comunale di Sulmona. Si procede, in direzione nord-est, lungo detto confine e quello di Pacentro sino all'incrocio con la strada provinciale Cansano-Pacentro in prossimità del Km. 7. Si segue la provinciale in direzione Pacentro, si passa per il centro abitato e si prosegue sino ad incontrare di nuovo il confine comunale di Sulmona. Da qui, in direzione nord-est, si prosegue lungo il confine comunale fino ad incontrare il sentiero che da quota 899 porta a quota 489 in prossimità della località Tiro a Segno. Si prosegue, in direzione nord-est, lungo la mulattiera che passa per quota 502, 625, 794,747, 638, 550, 637, 525, 497 e 500 sino a toccare il confine comunale di Pratola Peligna. Si segue il confine comunale in direzione nord-est sino ad incontrare la mulattiera in località Ravara Bianca. Proseguendo in direzione nord-ovest lungo la mulattiera si toccano le quote 627 e 628, si interseca il confine comunale di Roccacasale, si prosegue toccando le quote 643, 571 e 612 dove si incontra il sentiero che porta sino al centro abitato di Roccacasale. Da qui, in direzione nord-ovest, si prosegue lungo la mulattiera che tocca le quote 458, 477, 505, si interseca il confine comunale di Corfinio, si prosegue per un breve tratto lungo detto confine, in direzione nord, sino ad incontrare il sentiero che, sempre in direzione nord, passa per quota 577 e dopo Monte Capo d'Acero tocca quota 609. Da qui si procede lungo il crinale che passa per Masseria Rotta Frattocola ed a quota 320 prosegue con il sentiero che, a quota 267, incontra il confine provinciale L'Aquila-Pescara e la SS n.5 Tiburtina Valeria in prossimità del Km. 177,800. In direzione Nord-Est si prosegue lungo il confine provinciale Pescara L'Aquila sino ad incontrare il limite comunale di Tocco da Casauria. Si prosegue lungo il limite comunale di Tocco da Casauria, sino ad incontrare il limite comunale di Salle, si prosegue detto limite sino ad incontrare a quota 662 la mulattiera che in direzione sud-est porta a Salle Vecchio passando per le quote 665, 677 e 605. Da qui, proseguendo per la mulattiera che tocca le quote 562,570, 580, incrocia il confine comunale a quota 645. Da qui si prosegue in direzione nord-est lungo il confine comunale di Salle, Bolognano, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Abbateggio, sino ad incontrare la strada Abbateggio-Caramanico nelle vicinanze del Vallone Carpeneto a quota 736. Da qui, in direzione nord-est si risale lungo detta strada per un breve tratto e proseguendo lungo il crinale a quota 700 e 610 si interseca di nuovo il confine comunale di Abbateggio-Roccamorice. Si prosegue in direzione nord lungo detto confine sino ad incontrare il limite comunale di Lettomanoppello a quota 223. Da qui in direzione sud-est si prosegue lungo il confine comunale Lettomanoppello-Roccamorice sino ad incontrare il limite provinciale Pescara-Chieti in località Triangolo. Si prosegue, in direzione nord-est, lungo il confine provinciale, coincidente con i limiti comunali di Lettomanoppello e Serramonacesca, sino ad incontrare sul limite comunale di quest'ultimo la strada provinciale Roccamontepiano Pretoro a quota 586. Si procede lungo detta strada in direzione Pretoro, si oltrepassa il centro abitato, sino all'incrocio con la strada Pretoro-Fara Filiorum Petri in località Crocifisso., da qui in direzione

~~sud est si prosegue lungo la strada che passando per Bocca di Valle giunge sino al centro abitato di Pennapiedimonte. Da qui, passando per la mulattiera che tocca le quote 490, 571 e 663 incontra il limite comunale Pennapiedimonte Palombaro. Da qui, in direzione sud si prosegue lungo la carreggiabile che toccando le quote 665 722 744 interseca il confine comunale di Palombaro Fara San Martino a quota 708. In direzione ovest, si segue per un breve tratto detto limite sino ad incontrare la carreggiabile che passando per quota 632, 558, 502, 493, e 475 incontra in località Convento la strada per il centro abitato di Fara San Martino. Oltrepassato il centro abitato, si prosegue lungo la SS 84 Fara San Martino Lama dei Peligni, in direzione Lama dei Peligni si oltrepassa il centro abitato sino ad incontrare il limite comunale con Taranta Peligna in prossimità del Km 28.200. Da qui si procede lungo il confine comunale di Lama dei Peligni, sino ad incontrare la strada Torricella Peligna Gessopalena in prossimità del Km 25.300. Da qui in direzione Gessopalena, si segue detta strada fino a giungere in località Coccioli a quota 594. Seguendo la mulattiera prima e il crinale dopo si incontra il limite comunale Gessopalena Roccascalegna in prossimità del fiume Rio Secco. In direzione sud ovest si seguono i limiti comunali di Roccascalegna, Bomba, Tornareccio, Casalanguida, Guilmi, Carpineto Sinello, Liscia, Carunchio, Celenza sul Trigno sino ad incontrare il limite regionale, delimitato dal fiume Trigno, che si segue lungo i limiti comunali di Celenza sul Trigno, Tuffillo, Dogliola, Fresagrandinara, Lentella, Cupello e San Salvo fino alla costa Adriatica per poi risalire lungo la costa medesima fino al limite regionale nord. Inoltre è compresa l'intera area delimitata dai confini amministrativi dei comuni di Balsorano, San Vincenzo Valle Roveto, Morino, Civita d'Antino, Civitella Roveto e Canistro in provincia de L'Aquila.~~

Articolo 4 *Norme per la viticoltura*

- Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione controllata "Abruzzo" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta. ~~Sono da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni che corrispondono alle condizioni di cui al precedente art. 3.~~

Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" devono essere ottenute da vigneti situati su terreni ubicati in zone collinari e montane aventi un'altitudine non superiore a 1000 metri s.l.m..

- Densità d'impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2000 **2400** ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- Forme di allevamento e sesti di impianto

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona o comunque forme atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

La Regione può consentire forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

- Sistemi di potatura

~~La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.~~

- Forzatura, irrigazione. Altre pratiche colturali:

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

- ~~Resa a ettaro e gradazione minima naturale~~ **titolo alcolometrico volumico naturale minimo:**

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo”, di cui all’art. 1, sono le seguenti:

Vino	Resa uva/ha (Ton.)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol.)
“Abruzzo” bianco	14 20	10,50
“Abruzzo” rosso	12 18,50	11,50
“Abruzzo” rosato	18,50	10,50
“Abruzzo” passito bianco	14	10,50
“Abruzzo” passito rosso	12	11,50
“Abruzzo” spumante charmat bianco e rosè anche con la specificazione di vitigno	14 20	9,50
“Abruzzo” spumante metodo classico bianco e rosè	12 18,50	9,50
“Abruzzo” Cococciola	14 18	10,50
“Abruzzo” Cococciola superiore	12	11,00
“Abruzzo” Malvasia	14 18	10,50
“Abruzzo” Malvasia superiore	12	11,00
“Abruzzo” Montonico	12 18	10,50
“Abruzzo” Montonico superiore	10	11,00
“Abruzzo” Passerina	14 18	11,00
“Abruzzo” Passerina superiore	12	11,50
“Abruzzo” Pecorino	14 18	11,00
“Abruzzo” Pecorino superiore	12	11,50

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite. Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Abruzzo” devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.

~~Per l’entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro ammessa è:~~

~~I e II anno: 0;~~

~~III anno e successivi: 100%.~~

Per la produzione dei vini a DOC “Abruzzo” bianco Passito e rosso Passito si dovrà attuare la cernita delle uve in vigneto, secondo gli usi tradizionali mettendo a riposo un quantitativo di uve non superiore alla produzione di uva ad ettaro previste al comma 5.

Nel caso in cui a seguito della cernita la resa di uva ad ettaro sia inferiore a quella prevista per le tipologie passito, i rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento del limite massimo previsto al comma 5 per le tipologie bianco Passito e rosso Passito potranno essere prese in carico per la produzione delle tipologie Abruzzo bianco e Abruzzo rosso.

~~La Regione Abruzzo, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all’andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all’organismo di controllo.~~

Articolo 5
Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, **ivi comprese le operazioni di** spumantizzazione, appassimento, ~~conservazione~~, affinamento ed imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Tuttavia, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo della Regione Abruzzo.

Conformemente all'articolo ~~8 del Reg. CE n. 607/2009~~, **4 del Reg. UE n. 33/2019** l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

~~Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2).~~

~~Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, previa autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo della regione Abruzzo.~~

- Elaborazione

I vini a denominazione di origine "Abruzzo" nelle tipologie passito bianco e passito rosso devono essere ottenuti con l'appassimento delle uve sulla pianta e/o dopo la raccolta, previa opportuna cernita, con uno dei metodi ammessi dalla normativa vigente. Le uve, al termine dell'appassimento, devono avere un titolo alcolometrico naturale non inferiore a ~~16~~ **14%** vol (~~o 272 grammi di zucchero/litro~~) **per la categoria Vino ed a 16% vol per la categoria Vino di uve appassite.**

Nella elaborazione dei vini spumanti metodo classico a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" devono essere osservate le operazioni relative al tradizionale metodo della rifermentazione in bottiglia con scuotimento e sboccatura. La preparazione del vino base può essere ottenuta da una miscelanza di vini di annate diverse, sempre nel rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare. Per i vini spumanti **metodo classico e metodo italiano o charmat** millesimati è obbligatorio l'utilizzo di almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento.

- Arricchimento

E' consentito l'arricchimento dei prodotti a monte dei vini di cui all'art.1, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia, con mosti concentrati rettificati oppure con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario della stessa denominazione o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite. Per i vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" nelle tipologie passito bianco e passito rosso non è consentito l'arricchimento.

- Resa uva/vino.

La resa massima dell'uva in vino **finito per la tipologia "Abruzzo" spumante anche con le specificazioni di vitigno quali Pecorino, Passerina, Coccocciola, Montonico e Malvasia non deve essere superiore al 75%;** per tutte le altre tipologie di cui all'art.1, la resa non deve essere superiore al 70%. **Qualora la resa superi le percentuali sopra indicate, ma non oltre l'80% per le tipologie spumante e non oltre il 75% per le altre tipologie, l'eccedenza non avrà diritto alla predetta Denominazione di Origine Controllata.**

Se la resa, infine, supera i predetti limiti di 80 e di 75% decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutta la partita.

La resa massima dell'uva per le tipologie "passito bianco" e "passito rosso" non deve superare per il vino finito il 50%.

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre ~~rispettivamente il 75% ed il 55%,~~ 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 ~~il prodotto~~ **la partita**.

- Affinamento.

I vini spumanti **bianco e rosè** metodo classico a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" devono essere affinati per almeno ~~trentasei-~~ **diciotto** mesi in bottiglia, di cui almeno ~~diciotto~~ **quindici** di permanenza sui lieviti di fermentazione. Tale periodo decorre ~~dal 1° novembre dell'annata di produzione della partita di uve più recente~~ **a partire dalla data del tiraggio (imbottigliamento)**. Per utilizzare il millesimo il periodo di affinamento in bottiglia deve essere di almeno ~~quarantotto~~ **ventiquattro** mesi, di cui almeno ~~ventiquattro~~ **diciotto** di permanenza sui lieviti di fermentazione, ~~a decorrere dal 1° novembre dell'annata di riferimento di produzione delle uve.~~ **Tale periodo decorre a partire dalla data del tiraggio (imbottigliamento).**

- Immissione al consumo.

~~Per i vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo", con o senza l'indicazione di uno dei vitigni di cui all'articolo 1, l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.~~

~~Per i vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" con l'indicazione di uno dei vitigni di cui all'articolo 1 seguiti dalla menzione "superiore" l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.~~

Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" le date di immissione al consumo sono le seguenti:

Vino bianco: dal 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve;

Vino rosso: dal 1° di gennaio successivo all'anno di raccolta delle uve;

Vino rosato: dal 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve;

Vini con indicazione di uno o due vitigni: 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve;

Vino spumante bianco e rosato con metodo italiano o charmat anche con specificazione di vitigno: dal 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve;

Vino Passito bianco e Passito rosso: dal 1° marzo successivo all'anno di raccolta delle uve.

~~-Scelta vendemmiale-~~

~~Per i vini di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni d'origine controllata compatibili con la piattaforma ampelografica e verso le IGT relative all'area interessata.~~

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" di cui all'art.1 del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Abruzzo" bianco:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fruttato, caratteristico, delicato, gradevole;
- sapore: **da secco ad abboccato**, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Abruzzo” rosso:

- colore: rosso rubino **anche** intenso con ~~lievi~~ **possibili** sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: ~~corpo~~, **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: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

“Abruzzo” rosato:

- 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: **11,50% vol**;
- acidità totale minima: **4,5 g/l**;
- estratto non riduttore minimo: **17 g/l**.

“Abruzzo” passito bianco:

- colore: dal giallo paglierino intenso all'ambrato;
- odore: intenso, etereo e caratteristico;
- sapore: **da secco a dolce**, corposo, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: **14% vol per la categoria Vino** (di cui almeno 12,00% vol svolto) **e 16,00% vol per la categoria Vino di uve appassite** (di cui almeno 12,00% vol svolto);
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

“Abruzzo” passito rosso:

- 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 ~~12,50%~~ **12,00%** vol svolto) **e 16,00% vol per la categoria Vino di uve appassite** (di cui almeno ~~12,50%~~ **12,00%** vol svolto);
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 32 g/l.

*“Abruzzo” spumante bianco metodo **italiano o charmat**:*

- 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: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- zuccheri residui: ~~nei limiti ammessi dalla normativa comunitaria per la tipologia brut.~~

*“Abruzzo” spumante rosé metodo **italiano o charmat**:*

- spuma: fine e persistente
- colore: ~~rosa/ramato~~ **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: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- ~~- zuccheri residui: nei limiti ammessi dalla normativa comunitaria per la tipologia brut.~~

“Abruzzo” spumante bianco metodo classico:

- 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: 12,00% vol;
- acidità totale minima: ~~6,5~~ **5,5** g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- ~~- zuccheri residui: nei limiti ammessi dalla normativa comunitaria per la tipologia brut.~~

“Abruzzo” spumante rosè metodo classico:

- spuma: fine e persistente
- colore: ~~rosa/ramato~~ **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: 12,00% vol;
- acidità totale minima: ~~6,5~~ **5,5** g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- ~~- zuccheri residui: nei limiti ammessi dalla normativa comunitaria per la tipologia brut.~~

“Abruzzo” Cococciola:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: ~~5,5~~ **5,0** g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

~~“Abruzzo” Cococciola superiore:~~

- ~~- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;~~
- ~~- odore: gradevole, floreale, fruttato;~~
- ~~- sapore: secco, armonico, persistente;~~
- ~~- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;~~
- ~~- acidità totale minima: 5,5 g/l;~~
- ~~- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.~~

Abruzzo” Cococciola spumante metodo italiano o charmat e metodo classico:

- 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 demisec**;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Abruzzo” Malvasia:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;

- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Abruzzo” Malvasia spumante metodo italiano o charmat e metodo classico:

- **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 demisec;**
- **titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;**
- **acidità totale minima: 5,5 g/l;**
- **estratto non riduttore minimo: 16 g/l.**

~~*“Abruzzo” Malvasia superiore:*~~

- ~~- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;~~
- ~~- odore: intenso, gradevole, caratteristico;~~
- ~~- sapore: secco, armonico, persistente;~~
- ~~- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;~~
- ~~- acidità totale minima: 4,5 g/l;~~
- ~~- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.~~

“Abruzzo” Montonico:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 **5,0** g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Abruzzo” Montonico spumante metodo italiano o charmat e metodo classico:

- **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 demisec;**
- **titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;**
- **acidità totale minima: 5,5 g/l;**
- **estratto non riduttore minimo: 15 g/l;**

~~*“Abruzzo” Montonico superiore:*~~

- ~~- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;~~
- ~~- odore: intenso, gradevole, caratteristico;~~
- ~~- sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo;~~
- ~~- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;~~
- ~~- acidità totale minima: 5,5 g/l;~~
- ~~- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.~~

“Abruzzo” Passerina:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: gradevole, fresco, florale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 **5,0** g/l;

- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Abruzzo” Passerina spumante metodo italiano o charmat e metodo classico:

- 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 demisec;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l

~~***“Abruzzo” Passerina superiore:***~~

- ~~- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;~~
- ~~- odore: gradevole, floreale, fruttato;~~
- ~~- sapore: secco, armonico, persistente;~~
- ~~- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;~~
- ~~- acidità totale minima: 5,5 g/l;~~
- ~~- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.~~

“Abruzzo” Pecorino:

- 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: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Abruzzo” Pecorino spumante metodo italiano o charmat e metodo classico:

- 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 demisec;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

~~***“Abruzzo” Pecorino superiore:***~~

- ~~- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;~~
- ~~- odore: gradevole, fresco, floreale, fruttato;~~
- ~~- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;~~
- ~~- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;~~
- ~~- acidità totale minima: 5,5 g/l;~~
- ~~- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.~~

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.

~~È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali — Comitato Nazionale Vini DOP e IGP — modificare i limiti dell’acidità totale e dell’estratto non riduttore con proprio decreto. I vini a denominazione “Abruzzo”, eventualmente sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rivelare lievi sentori di legno.~~

- Qualificazioni.

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato", e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

- Menzioni facoltative

Nell'etichettatura dei vini a DOC "Abruzzo" il nome del vitigno o di una delle tipologie di cui all'art. 1 può precedere la denominazione "Abruzzo", unitamente alla preposizione "d".

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1.

Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo rosato anche nella tipologia spumante è consentito utilizzare anche i termini "rosa" o "rosé".

Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" ad esclusione delle sottozone, non può essere utilizzata la menzione vigna.

- Caratteri e posizione in etichetta

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive. Le menzioni facoltative vanno riportate in etichetta sotto la denominazione d'origine.

- Annata

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 **con l'esclusione della tipologia spumante non millesimato**, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Per i vini spumanti a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" elaborati con il metodo classico e con il metodo charmat, l'uso del termine "millesimato" deve obbligatoriamente essere accompagnato dall'anno di produzione delle uve.

~~I vini spumanti a denominazione di origine controllata "Abruzzo" elaborati con il metodo classico possono utilizzare il millesimo alle condizioni previste nel precedente art. 5.~~

~~*- Vigna*~~

~~Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.~~

Articolo 8
Confezionamento

- Materiali e volumi nominali dei recipienti

~~Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" sono consentiti i seguenti recipienti: 0,375 lt, 0,5 lt (ad esclusione degli spumanti), 0,75 lt, 1,5 lt, 3 lt e tutti i formati speciali compresi tra 6 lt e 27 lt.~~

~~Per il confezionamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" che si fregiano~~

della menzione “superiore” non è consentito l’uso del recipiente da 0,375 lt.

Il confezionamento del vino a denominazione di origine controllata di cui all’art. 1 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.

- *Tappatura Chiusure dei recipienti*

~~È consentito l’uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.~~

~~I recipienti devono essere di vetro.~~

~~I vini spumanti a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” devono essere confezionati in idonee bottiglie da spumante, con tappo in sughero a forma di fungo ancorato.~~

Per i vini a denominazione di origine controllata “Abruzzo” di cui all’art. 1 sono ammesse tutte le chiusure consentite dalla vigente normativa, ad esclusione del tappo a corona e delle capsule a strappo.

Articolo 9

Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

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 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. 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 è ~~compresa tra i 150 ed i 600 metri s.l.m.~~ **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 e quelli con esposizioni poco consone.

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 delimitata dall'Art.3 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. Dopo il Torcia sono innumerevoli i testi storici ed i manuali tecnici nei quali vengono descritte le caratteristiche di questo vitigno divenuto a partire dai primi del 1900 l'emblema di questo territorio: ricordiamo Panfilo Serafini (Sulmona 1817-1864) che nella *Monografia storica di Sulmona*, apparsa nel 1854 a Napoli sul notissimo periodico *Il Regno delle Due Sicilie scritto ed illustrato*, scriveva: "Le viti più comuni sono il montepulciano, sia primaticcio, sia cordisco o tardivo....", il professor Andrea Vivenza con le *Brevi norme per fare il vino* del 1867, Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi con l'opera dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897. Quest'ultima è molto importante perché descrive in maniera molto dettagliata le varietà di uve presenti in Abruzzo: il Campese o Campolese (ossia la Passerina), il Racciapollone (ossia il Montonico), il Tivolese, il Verdicchio, la Malvasia, il Moscatello, il Montepulciano (cordisco e primatico), il Gaglioppo, l'Aleatico, la Lacrima, solo per ricordarne qualcuna.

Anche se molte di queste varietà, a partire dalla fine della seconda guerra mondiale, sono state sostituite dai più produttivi Trebbiano toscano e Trebbiano abruzzese, quest'ultimo spesso confuso con il Bombino, fortunatamente non sono scomparse ed oggi, grazie al lavoro ed alla passione di tanti vitivinicoltori, alcune di esse sono state riscoperte e giustamente valorizzate sia per le loro eccellenti caratteristiche chimico-fisiche (ottima acidità e grado alcolico naturale) sia per quelle organolettiche.

Oltre alle radici storiche comunque sono molto importanti anche 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.

- *Base ampelografica dei vigneti*: il vitigno Montepulciano è alla base del vino rosso poiché deve concorrere alla sua costituzione per almeno l'80 85%. Possono essere utilizzati anche altri vitigni rossi complementari, non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 20 15%. Il vino bianco ha invece come base il Trebbiano, minimo 50 85%, molto diffuso su tutto il territorio cui possono aggiungersi altri vitigni sempre a bacca bianca non aromatici coltivati in regione. **Il vino rosato di nuova introduzione come tipologia è tradizionalmente prodotto da uve Montepulciano a cui possono aggiungersi altri vitigni a bacca nera e a bacca bianca quest'ultimi anche aromatici.**

I passiti e gli spumanti invece devono essere ottenuti in larga parte da un nucleo ben definito di vitigni bianchi o rossi, tipici del territorio, mentre i vini con la specificazione del vitigno - rigorosamente autoctoni ed alcuni addirittura esclusivi del territorio delimitato (vedi Cococciola e Montonico) - devono essere ottenuti utilizzando almeno l'85% del vitigno di riferimento.

- *Forme di allevamento, sesti 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 sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto ed una migliore gestione delle rese massime di uva (che sono comprese tra le 10 e le 14 tonnellate per ettaro).

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi, **rosati** e bianchi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto. Le operazioni di vinificazione, spumantizzazione, appassimento, conservazione, affinamento ed imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione, garantire l'origine ed assicurare l'efficacia dei controlli.

I vini passiti sono ottenuti con l'appassimento delle uve sulla pianta o dopo la raccolta, previa opportuna cernita, con uno dei metodi ammessi dalla normativa vigente, mentre per i vini spumanti metodo classico devono essere ~~osservate le operazioni relative al tradizionale metodo della rifermentazione in bottiglia con scuotimento e sboccatura~~. I vini spumanti metodo classico devono essere ~~affinati per almeno trentasei mesi in bottiglia, di cui almeno diciotto di permanenza sui lieviti di fermentazione~~. **affinati per almeno diciotto mesi in bottiglia, di cui almeno quindici di permanenza sui lieviti di fermentazione**. Per utilizzare il millesimo il periodo di affinamento in bottiglia deve essere di almeno ~~quarantotto~~ **ventiquattro** mesi, di cui almeno ~~ventiquattro~~ **diciotto** di permanenza sui lieviti di fermentazione.

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 DOC "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, esitati sia nella versione "base" sia in quella "superiore"; ~~quest'ultima si differenzia~~ **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. In particolare, il vino rosso presenta un colore rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento, l'odore tipico dei frutti rossi, il sapore ~~è secco~~ **può essere da secco ad abboccato**, giustamente tannico. I vini bianchi sono invece di colore giallo paglierino più o meno carico, con sentori floreali e fruttati, buona struttura ed acidità piuttosto sostenuta che conferisce al vino freschezza, eleganza e piacevolezza. I passiti presentano caratteri tipici legati per i bianchi in modo particolare alla presenza ~~di moscati e malvasie~~ **anche di uve aromatiche come Moscato e Malvasia**, i rossi invece per la presenza del Montepulciano che riesce a conferire ai vini grande complessità olfattiva, morbidezza, eleganza ed armonia. Molto caratterizzati sono anche gli spumanti, in particolare il rosé a base Montepulciano, che si presentano con una ottima struttura acidica, perlage fine e persistente, profumi e sapori tipici della lunga rifermentazione in bottiglia.

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). Questi vitigni autoctoni presentano caratteri di fondo ben definiti e facilmente riconoscibili e, grazie alle positive interazioni tra i fattori ambientali e le pratiche colturali ed enologiche utilizzate, sono in grado di estrinsecare caratteristiche peculiari, dando origine a vini con forti elementi di tipicizzazione ossia distintivi (acidità, profumi, ecc.) che permettono di identificare i prodotti in maniera inequivocabile.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare

Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 ROMA

Telefono +39 06 54228675

Fax +39 06 54228692

Website: www.agroqualita.it

e-mail: agroqualita@agroqualita.it

e-mail: Vini.Abruzzo@agroqualita.it

La società Agroqualità – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare – S.p.A. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018 (G.U. n. 253 del 30.10.2018) **e modificato con DM 3 marzo 2022 (GU n. 62 del 15.03.2022).**

ABRUZZO SOTTOZONA “TERRE DI CHIETI”

Articolo 1

Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” con il riferimento alla sottozona “Terre di Chieti” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, specificazioni e menzioni:

Abruzzo “Terre di Chieti” bianco riserva;

Abruzzo “Terre di Chieti” rosso riserva;

Abruzzo “Terre di Chieti” rosato superiore;

Abruzzo “Terre di Chieti” Cococciola superiore;

Abruzzo “Terre di Chieti” Malvasia superiore (da Malvasia di Candia e/o Malvasia bianca lunga);

Abruzzo “Terre di Chieti” Montonico superiore;

Abruzzo “Terre di Chieti” Passerina superiore;

Abruzzo “Terre di Chieti” Pecorino superiore.

Articolo 2

Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Abruzzo” Terre di Chieti” bianco riserva:

Trebbiano abruzzese e/o toscano: minimo 90 %;

possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca anche aromatici e a bacca nera non aromatici, vinificati in bianco idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

“Abruzzo” Terre di Chieti” rosso riserva:

Montepulciano: minimo 90 %;

possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

“Abruzzo” Terre di Chieti” rosato superiore:

Montepulciano: minimo 90%;

possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca, anche aromatici, e a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%;

La Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” con l’indicazione del nome di uno dei vitigni di cui all’art. 1, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno il 90% dal corrispondente vitigno; possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3

Zona di produzione

La zona di produzione della sottozona “Terre di Chieti” ricade in provincia di Chieti e comprende l’intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Altino, Archi, Ari, Arielli, Atesa, 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, Torrevicchia Teatina, Treglio, Tuffillo, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” di cui all’ art. 1, debbono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati, le specifiche caratteristiche.

- Densità d’impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 3000 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- Resa a ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale minimo

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti, di cui all’art. 1, sono le seguenti:

Vino/Tipologia	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol.)
bianco riserva	14	12,00
rosso riserva	14	12,00

rosato superiore	16	11,00
Cococciola superiore	14	11,50
Malvasia superiore	14	12,00
Montonico superiore	14	11,50
Passerina superiore	14	12,00
Pecorino superiore	14	12,00

Articolo 5

Norme per la vinificazione e l’imbottigliamento.

-Zona di vinificazione e imbottigliamento

1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” di cui all’art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nel territorio amministrativo della Regione Abruzzo.

2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” bianco riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di quindici mesi a partire dal 1° novembre dell’anno della vendemmia.

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

Per i vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” di cui all’articolo 1 le date di immissione al consumo sono le seguenti:

Tipologia con indicazione di vitigno con qualifica superiore	dal 1° febbraio dell’anno successivo a quello di produzione delle uve;
Tipologia bianco riserva	dal 1° febbraio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;
Tipologia rosso riserva	dal 1° novembre del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve di;
Tipologia rosato superiore	dal 1° febbraio dell’anno successivo a di produzione delle uve;

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” di cui all’ art. 1 “all’ atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Abruzzo” “Terre di Chieti” *bianco riserva*:

- 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.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Abruzzo” “Terre di Chieti” rosso riserva:

- 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;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 27 g/l.

“Abruzzo” “Terre di Chieti” rosato superiore:

- 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;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Abruzzo” “Terre di Chieti” Cococciola superiore:

- 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;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Abruzzo” “Terre di Chieti” Malvasia superiore:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Abruzzo” “Terre di Chieti” Montonico superiore:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l

“Abruzzo” “Terre di Chieti” Passerina superiore:

- 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;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Abruzzo” “Terre di Chieti” Pecorino superiore:

- 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.;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” di cui all’art. 1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

Caratteri e posizione in etichetta

Il nome della sottozona deve precedere la denominazione “Abruzzo senza alcuna interruzione di testo o di immagine e non figurare sulla stessa riga della denominazione, nonché figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori a quelli usati per la denominazione “Abruzzo”.

Nella designazione dei vini a Denominazione di origine controllata “Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” di cui all’ art. 1 è consentito l’uso delle unità geografiche aggiuntive indicate nell’allegato A “elenco positivo” ai sensi dell’art. 29, comma 4 della legge 238/16”. Il nome dell’unità geografica, deve essere riportato immediatamente al di sotto del nome della Denominazione “Abruzzo” e figurare in caratteri più piccoli.

- Vigna

Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” di cui all’art. 1, può essere utilizzata la menzione “vigna” ai sensi dell’art. 31 comma 10 della legge 238/16.

Articolo 8

Confezionamento

- Materiali e volumi nominali dei recipienti.

I vini a denominazione di origine controllata “Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” di cui all’ art. 1, devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro con abbinamento consono al loro carattere di pregio e della capacità di 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri e tutti i formati speciali compresi tra 6 e 27 litri.

-Chiusure dei recipienti.

È consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona e del tappo a strappo.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall'art. 3 comprende circa un terzo dell'intero territorio amministrativo della provincia di Chieti, ed è costituita da un'ampia ed estesa fascia della collina litoranea, che va dal fiume Foro al Trigno, seguita dalla collina interna ed infine da quella pedemontana che giunge nella parte nord-occidentale sino ai piedi della Maiella.

Le colline argillose fiancheggiano le poche pianure alluvionali di natura arenacea e argillosa formate dai fiumi Foro, Sangro, Sinello e Trigno e danno luogo ad un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti ma spesso interrotti bruscamente da ripidi pendii, anche verticali, dovuti all'instaurarsi di fenomeni di erosione spinta (calanchi). Nella grande maggioranza dei casi i suoli agricoli presentano 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. La vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25% e ben esposti, è indirizzata principalmente verso la viticoltura, coltura che determina uno sfruttamento normale del suolo e lo preserva da fenomeni di erosione accelerata. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 650 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm della collina interna. Il clima è di tipo temperato-caldo, con temperature medie comprese tra i 13°C di aprile ed i 15°C di ottobre, con punte di 25°C nei mesi di luglio ed agosto.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La prima testimonianza storica sulla produzione enoica abruzzese, come ci ricorda Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., risale alle famose gesta di Annibale (216 a.C.) ed alla sua vittoria di Canne. Polibio ricordava la produzione di ottimo vino della zona adriatica e scriveva che Annibale "...attraversati e devastati i territori dei Pretuzi, di Adria, nonché dei Marrucini e dei Frentani (attuale provincia di Chieti), si diresse nella sua marcia verso la Iapigia" ossia la Puglia. Da allora innumerevoli sono le testimonianze storiche sulla presenza della vite e del vino nella provincia di Chieti, in particolare a partire dal secolo XIII. Un'ulteriore testimonianza dell'importanza della coltura della vite della vinificazione e del commercio del vino in provincia di Chieti proviene da Giovan Battista De Lectis ed è datata 1576. Altra importante testimonianza viene dal barone Giuseppe Nicola Durini (1765-1845) il cui saggio dal titolo *De' vini degli Abruzzi*, contenuto negli *Annali Civili del regno delle Due Sicilie* (n°36, 1820), costituisce un valido compendio ampelografico ed enologico che conserva ancora oggi una certa validità. Il Durini scriveva a proposito dei vini degli Abruzzi: "...Pure avendo già detto che quella marna variamente si compone, avviene che dove la combinazione ne sia favorevole, produconsi vini non ispregevoli. Per tale cagione nella Provincia di Chieti la lagrima di Tollo, i vini di Ortona e quelli di Vasto riescono assai buoni e sono ricercati. ; nella Provincia di Teramo i vini di Castellamare, come in quella di Aquila, que' di Popoli e di Capestrano Né vogliansi lodar meno i vini di Bugnara e Prezza nella

valle di Solmona, perché le vigne son messe fra ciottoli silicei rivestiti di bianchissima crosta calcarea e nettissimi, sopra de' quali riposa e viene a maturità il grappolo che acquista un singolar sapore. Questo vino ha quel raro gusto che dicesi di sasso da' francesi".

- **Base ampelografica dei vigneti:** i vini Doc Abruzzo, sottozona "Terre di Chieti" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Montepulciano almeno al 90%, Trebbiano abruzzese almeno 90%, Coccocciola, Malvasia, Montonico, Passerina e Pecorino e Malvasia (da malvasia di Candia e/ ;alvasia bianca lunga) minimo 90%.

- **Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura:** la forma di allevamento usata nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro o a spalliera semplice o doppia, con un numero minimo di 3000 ceppi per ettaro. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto.

- **Pratiche relative all'elaborazione dei vini:** sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi, rosati e bianchi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto. I vini della sottozona Terre di Chieti di cui all'art.1 sono sempre seguiti dalle menzioni superiore e riserva e devono essere sottoposti ad un periodo di affinamento e invecchiamento obbligatorio prima dell'immissione al consumo.

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

La denominazione comprende una tipologia di vino rosso riserva, una tipologia di vino bianco riserva, una tipologia di vino rosato superiore, cinque tipologie di vino superiore da vitigno a bacca bianca quali Coccocciola, Montonico, Passerina, Pecorino e Malvasia.

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 provincia di Chieti, sebbene presenti un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche leggermente differenti che permettono di individuare specifici microclimi. Comunque, in linea generale, la giacitura collinare dei vigneti, l'ottima esposizione, le notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio della Maiella nella parte più a nord e dei Monti Frentani a sud, associate alla buona ventilazione (brezze di mare e di monte) ed all'assenza di ristagni di umidità nei terreni, determinano condizioni ottimali per l'estrinsecazione delle peculiari caratteristiche vegeto-produttive dei diversi vitigni, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati, difficilmente replicabili in altri areali.

Allegato A. Elenco positivo delle Unità Geografiche Aggiuntive.

1. Unità geografiche sovracomunali: Colline Teatine o Teatino; Colline Frentane o Frentania o Frentano; Colline del Sangro; Colline del Vastese o Hystonium.

1.1 Colline Teatine o Teatino

comprendente l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Ari, Arielli, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalincontrada, Chieti, Crecchio, Filetto, Francavilla al mare, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Miglianico, Orsogna, Poggiofiorito, Ripa Teatina, San Giovanni Teatino, Tollo, Torrevicchia Teatina, Vacri.

- 1.2 Colline Frentane o Frentania o Frentano comprendente l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Altino, Archi, Atessa, Bomba, Casoli, Castel Frentano, Fossacesia, Frisa, Lanciano, Mozzagrogna, Paglieta, Perano, Rocca San Giovanni, San Vito Chietino, Santa Maria Imbaro, Sant'Eusanio del Sangro, Torino di Sangro, Treglio.**
- 1.3 Colline del Sangro comprendente l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Archi, Atessa, Bomba, Fossacesia, Mozzagrogna, Paglieta, Santa Maria Imbaro, Sant'Eusanio del Sangro, Torino di Sangro.**
- 1.4 Colline del Vastese o Hystonium comprendente l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Carpineto Sinello, Carunchio, Casalbordino, Cupello, Fresagrandinaria, Furci, Gissi, Lentella, Monteodorisio, Palmoli, Pollutri, San Salvo, Scerni, Vasto, Villalfonsina.**

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

Articolo 1

Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” con il riferimento alla sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, specificazioni e menzioni:

Abruzzo “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” bianco riserva;
 Abruzzo “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” rosso riserva;
 Abruzzo “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Rosato superiore;
 Abruzzo “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Cococciola superiore;
 Abruzzo “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Malvasia superiore (da Malvasia di Candia e/o Malvasia bianca lunga);
 Abruzzo “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Montonico superiore;
 Abruzzo “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Passerina superiore;
 Abruzzo “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Pecorino superiore.

Articolo 2

Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

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

Trebbiano abruzzese e/o toscano: minimo 90 %;

possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca anche aromatici e a bacca nera non aromatici, vinificati in bianco idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

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

Montepulciano: minimo 90 %;

possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

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

Montepulciano: minimo 90%;

possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca, anche aromatici, e a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%;

La Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” con l’indicazione del nome di uno dei vitigni di cui all’art. 1, è riservata ai vini

ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno il 90% dal corrispondente vitigno; possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3

Zona di produzione

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” ricade in provincia di L’Aquila e comprende l’intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvechio Subequo, Civita d’Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, 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.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” di cui all’ art. 1, debbono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati, le specifiche caratteristiche.

- Densità d’impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 3000 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- Resa a ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale minimo

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila, di cui all’art. 1, sono le seguenti:

Vino/Tipologia	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol.)
bianco riserva	13	12,00
rosso riserva	13	12,50
rosato superiore	15,5	11,00
Cococciola superiore	13	11,50
Malvasia superiore	14	12,00
Montonico superiore	14	11,50
Passerina superiore	13	12,00
Pecorino superiore	13	12,00

Articolo 5
Norme per la vinificazione e imbottigliamento

-Zona di vinificazione e imbottigliamento

1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” di cui all’ art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nel territorio amministrativo della Regione Abruzzo.

2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” bianco riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di quindici mesi a partire dal 1° novembre dell’anno della vendemmia.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di ventiquattro mesi, di cui almeno sei mesi in botti di legno, a partire dal 1° novembre dell’anno della vendemmia.

Per i vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de l’Aquila” di cui all’articolo 1 le date di immissione al consumo sono le seguenti:

Tipologia con indicazione di vitigno con qualifica superiore	dal 1° febbraio dell’anno successivo a quello di produzione delle uve;
Tipologia bianco riserva	dal 1° febbraio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;
Tipologia rosso riserva	dal 1° novembre del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;
Tipologia rosato superiore	dal 1° febbraio dell’anno successivo a di produzione delle uve;

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” di cui all’ art. 1 “all’ atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

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

- 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;**
- acidità totale minima: 4,5 g/l;**
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.**

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

- 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;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 27 g/l.

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

- 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;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

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

- 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;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

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

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

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

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente, acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l

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

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: dal floreale al fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

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

- 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;

- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” di cui all’art. 1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

Caratteri e posizione in etichetta

- Il nome della sottozona deve precedere la denominazione “Abruzzo senza alcuna interruzione di testo o di immagine e non figurare sulla stessa riga della denominazione, nonché figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori a quelli usati per la denominazione “Abruzzo”.

- Vigna

Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” di cui all’art. 1, può essere utilizzata la menzione “vigna” ai sensi dell’art. 31 comma 10 della legge 238/16.

Articolo 8

Confezionamento

- Materiali e volumi nominali dei recipienti..

I vini a denominazione di origine controllata “Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” di cui all’ art. 1, possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro con abbinamento consono al loro carattere di pregio e della capacità di 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri e tutti i formati speciali compresi tra 6 e 27 litri.

-Chiusure dei recipienti.

È consentito l’uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona e del tappo a strappo.

Articolo 9

Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall’art. 3 della sottozona Terre Aquilane o Terre de L’Aquila comprende due aree montane così distinte: la prima una piccola conca intermontana denominata “Piano” in agro di Ofena nonché le aree circostanti ricadenti nei territori di Capestrano e Villa S. Lucia, definita dalle pendici sud-orientali del massiccio del Gran Sasso e dalla catena del Sirente.

Il pianoro e le aree limitrofe si trovano a circa 400-450 metri sul livello del mare, con ottime esposizioni.

I suoli sono costituiti da terrazzi 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 è medio bassa con elementi nutritivi ed

humus scarsi o modesti. La seconda comprende una conca intermontana denominata definita a nord-est/sud-est dalle pendici del massiccio della Maiella ed a nord-ovest dalle propaggini della catena del Velino-Sirente. L'ampia vallata giace a circa 400 metri sul livello del mare, con ottime esposizioni e buona ventilazione. I suoli sono costituiti 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.

Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 12°C di aprile ed i 14°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie anche superiori a 24°C. L'escursione termica annua è considerevole poiché legata alla presenza dei massicci montuosi che durante l'inverno fa sentire la sua influenza, così come sono veramente notevoli le escursioni termiche tra giorno e notte (anche di 20-25°C), 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 compreso tra 1.800 ed i 2.000 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione del vitigno Montepulciano. Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sui 700 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 70 mm/mese) mentre i mesi con il minimo assoluto sono quelli di luglio ed agosto (intorno a 30 mm/mese).

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La presenza della vitivinicoltura nelle aree interne dell'Abruzzo trova una fondamentale testimonianza storica nel poeta latino Publio Ovidio Nasone, nato a Sulmona nel 43 a.C. e morto in esilio a Tomi sul Mar Nero nel 17 d.C., che rievoca con i versi che seguono la sua terra natale:

*“Sulmona, la terza parte della campagna Peligna mi tiene, una terra piccola, ma salubre per le acque di fonte. Anche se il sole, quando è vicino, spacca la pietra e la stella del cane di Icaro risplende violenta, i campi Peligni son percorsi da limpide correnti, e sul suolo morbido l'erba rigogliosa verdeggia. Terra fertile della spiga di Cerere, e ancor più di uva, qualche campo dà anche l'albero di Pallade, l'ulivo, ...”. Molti secoli dopo un'altra importante testimonianza viene dal barone Giuseppe Nicola Durini (1765-1845) il cui saggio dal titolo *De' vini degli Abruzzi*, contenuto negli *Annali Civili del regno delle Due Sicilie* (n°36, 1820), costituisce un valido compendio ampelografico ed enologico che conserva ancora oggi una certa validità. Il Durini scriveva a proposito dei vini degli Abruzzi : “...Pure avendo già detto che quella marna variamente si compone, avviene che dove la combinazione ne sia favorevole, produconsi vini non ispregevoli. Per tale cagione nella Provincia di Chieti la lagrima di Tollo, i vini di Ortona e quelli di Vasto riescono assai buoni e sono ricercati. ; nella Provincia di Teramo i vini di Castellamare, come in quella di Aquila, que' di Popoli e di Capestrano Né vogliansi lodar meno i vini di Bugnara e Prezza nella valle di Solmona, perché le vigne son messe fra ciottoli silicei rivestiti di bianchissima crosta calcarea e nettissimi, sopra de' quali riposa e viene a maturità il grappolo che acquista un singolar sapore. Questo vino ha quel raro gusto che dicesi di sasso da' francesi”.*

Ma come afferma Franco Cercone nel suo libro *La meravigliosa storia del Montepulciano d'Abruzzo*, la prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo, è contenuta nell'opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792 (Napoli 1793). L'archivista e bibliotecario di Ferdinando IV ebbe infatti modo di osservare il vitigno Montepulciano e di degustarne il vino nell'agro sulmonese da lui definito per la feracità del suolo “*la vera tempe dell'Italia*”. Anche se la provenienza di questo vitigno nell'area sulmonese resta sconosciuta, nel primo ottocento il Montepulciano di fatto resta in splendido isolamento nella Valle Peligna e nell'Alto Tirino e non ancora si affaccia a quella finestra naturale costituita dalle Gole di Popoli. Si deve sicuramente alle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi l'ampliamento dell'area di coltivazione del Montepulciano poiché

queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzano le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle della Pescara. In quest'area vengono infatti a formarsi ricchi feudi, per lo più in tenimento di Torre dei Passeri, Tocco da Casauria e Musellaro. È da ritenersi che le condizioni climatiche, particolarmente favorevoli alla viticoltura, siano alla base delle motivazioni che indussero esponenti della nobiltà sulmonese ad espandere i loro possedimenti in quest'area ed è probabile che il Montepulciano sia stato trapiantato dai Mezzana a Torre dei Passeri e da qui il "vitigno portabandiera dell'Abruzzo" sia migrato agli inizi del '900 verso il chietino, la costa pescarese ed il teramano.

Dopo il Torcia sono innumerevoli i testi storici ed i manuali tecnici nei quali vengono descritte le caratteristiche di questo vitigno: ricordiamo in particolare Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi che nell'opera dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897, descrivono in maniera dettagliata la viticoltura della provincia di L'Aquila all'epoca: "*i vitigni a bacca bianca più coltivati erano il Camplese o Campolese (Passerina), il Racciapollone (Montonico), il Tivolese, il Verdicchio, la Malvasia, il Moscatello, mentre tra le uve rosse il Montepulciano (cordisco e primutico), il Gaglioppo, l'Aleatico, la Lacrima. La produzione totale di vino di tutta la provincia era di 500.000 ettolitri di cui il 63% rosso ed il 37% bianco. La piazza di Milano ne consumava la maggior parte*".

Da allora è trascorso molto tempo ed i produttori hanno fatto molti progressi sulla strada della qualità, riscuotendo unanimi consensi. Purtroppo, lo spopolamento delle aree interne e l'utilizzo dei suoli per usi non agricoli hanno contribuito e non poco al significativo ridimensionamento della vitivinicoltura in questa splendida area. Attualmente essa interessa solo alcune zone dell'areale delimitato, ma la riscoperta della viticoltura di montagna sta suscitando notevole interesse intorno a questa coltura con significativi investimenti in nuovi vigneti.

Comunque, oltre ai fattori storici, 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, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- Base ampelografica dei vigneti:

i vini DOC Abruzzo, sottozona "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Montepulciano almeno al 90%, Trebbiano abruzzese almeno 90%, Coccocciola, Montonico, Passerina, Pecorino e Malvasia (da malvasia di Candia e/o malvasia bianca lunga) minimo 90%.

- Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura:

la forma di allevamento usata nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro o a spalliera semplice o doppia, con un numero minimo di 3000 ceppi per ettaro. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto.

- Pratiche relative all'elaborazione dei vini:

sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi, rosati e bianchi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto.

I vini della sottozona Terre Aquilane o Terre de L'Aquila di cui all'art.1 sono sempre seguiti dalle menzioni superiore e riserva e devono essere sottoposti ad un periodo di affinamento e invecchiamento obbligatorio prima dell'immissione al consumo.

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

La denominazione comprende una tipologia di vino rosso riserva, una tipologia di vino bianco riserva, una tipologia di vino rosato superiore, cinque tipologie di vino superiore da vitigno a bacca bianca quali Cococciola, Montonico, Passerina, Pecorino e Malvasia.

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

La tradizione secolare dell'enologia viticola aquiliana ha consentito una caratterizzazione dei vini a base Montepulciano, Trebbiano e poi dai caratteristici vini da varietà locali a bacca bianca in grado di distinguere non solo a delle singole vallate montane per altitudine ed esposizione, ma anche con specificità territoriali in grado di valorizzare al meglio le caratteristiche delle uve e dei vini anche a livello dei singoli territori anche comunali della denominazione di origine controllata "Abruzzo" sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila.

“ABRUZZO” SOTTOZONA “COLLINE PESCARESI”**Articolo 1*****Denominazione e vini***

La Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” con il riferimento alla sottozona “Colline Pescara” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, specificazioni e menzioni:

Abruzzo “Colline Pescara” bianco riserva;

Abruzzo “Colline Pescara” rosso riserva;

Abruzzo “Colline Pescara” rosato superiore;

Abruzzo “Colline Pescara” Cococciola superiore;

Abruzzo “Colline Pescara” Malvasia superiore (da Malvasia di Candia e/o Malvasia bianca lunga);

Abruzzo “Colline Pescara” Montonico superiore;

Abruzzo “Colline Pescara” Passerina superiore;

Abruzzo “Colline Pescara” Pecorino superiore.

Articolo 2***Base ampelografica***

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Pescara” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Abruzzo” “Colline Pescara” bianco riserva:

Trebbiano abruzzese e/o toscano: minimo 90 %;

possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca anche aromatici e a bacca nera non aromatici, vinificati in bianco idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

“Abruzzo” “Colline Pescara” rosso riserva:

Montepulciano: minimo 90 %;

possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

“Abruzzo” “Colline Pescara” rosato superiore:

Montepulciano: minimo 90%;

possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca, anche aromatici, e a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%;

La Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Pescara” con l’indicazione del uno dei vitigni di cui all’art. 1, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno il 90% dal corrispondente vitigno;

possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3 *Zona di produzione*

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Pescaresi”, ricade in Provincia di Pescara e comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Alanno, Bolognano, Brittolì, Bussi, Cappelletto sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitavecchia, Colledara, 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, Turrivalignani, Vicoli.

Articolo 4 *Norme per la viticoltura*

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Pescaresi” di cui all'art. 1, debbono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati, le specifiche caratteristiche.

- Densità d'impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 3000 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- Resa a ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale minimo

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Pescaresi”, di cui all'art. 1, sono le seguenti:

Vino/Tipologia	Resa uva/ha (ton.)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol.)
bianco riserva	14	12,00
rosso riserva	14	12,50
rosato superiore	16	11,00
Cococciola superiore	14	11,50
Malvasia superiore	14	12,00
Montonico superiore	14	11,50
Passerina superiore	13	12,00
Pecorino superiore	14	12,00

Articolo 5
Norme per la vinificazione e imbottigliamento

1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Pescaresi” di cui all’art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nel territorio amministrativo della Regione Abruzzo.

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

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

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

Tipologia con indicazione di vitigno con qualifica superiore	dal 1° febbraio dell’anno successivo a quello di produzione delle uve;
Tipologia bianco riserva	dal 1° febbraio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;
Tipologia rosso riserva	dal 1° novembre del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;
Tipologia rosato superiore	dal 1° febbraio dell’anno successivo a di produzione delle uve;

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Pescaresi” di cui all’ art. 1 “all’ atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Abruzzo” “Colline Pescaresi” *bianco riserva*:

- 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;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Abruzzo” “Colline Pescaresi” *rosso riserva*:

- 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;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 27 g/l.

“Abruzzo” “Colline Pescaresi” *rosato superiore*:

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;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Abruzzo” “Colline Pescaresi” *Cococciola superiore*:

- **colore:** giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;

- **odore:** dal floreale al fruttato;

- **sapore:** secco, armonico, persistente;

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

- **acidità totale minima:** 5,0 g/l;

- **estratto non riduttore minimo:** 20 g/l.

“Abruzzo” “Colline Pescaresi” *Malvasia superiore*:

- **colore:** giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;

- **odore:** intenso, gradevole, caratteristico;

- **sapore:** secco, armonico, persistente;

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

- **acidità totale minima:** 5 g/l;

- **estratto non riduttore minimo:** 20 g/l.

“Abruzzo” “Colline Pescaresi” *Montonico superiore*:

- **colore:** giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;

- **odore:** intenso, caratteristico;

- **sapore:** secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo;

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

- **acidità totale minima:** 5,5 g/l;

- **estratto non riduttore minimo:** 20 g/l

“Abruzzo” “Colline Pescaresi” *Passerina superiore*:

- **colore:** giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;

- **odore:** dal floreale al fruttato;

- **sapore:** secco, armonico, persistente;

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

- **acidità totale minima:** 5,5 g/l;

- **estratto non riduttore minimo:** 20 g/l.

“Abruzzo” “Colline Pescaresi” *Pecorino superiore*:

- **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;

- **acidità totale minima:** 5 g/l;

- **estratto non riduttore minimo:** 22 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Pescaresi” di cui all’art. 1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

- Caratteri e posizione in etichetta

Il nome della sottozona deve precedere la denominazione “Abruzzo senza alcuna interruzione di testo o di immagine e non figurare sulla stessa riga della denominazione, nonché figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori a quelli usati per la denominazione “Abruzzo”.

- Vigna

Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Pescaresi” di cui all’art. 1, può essere utilizzata la menzione “vigna” ai sensi dell’art. 31 comma 10 della legge 238/16.

Articolo 8

Confezionamento

- Materiali e volumi nominali dei recipienti..

I vini a denominazione di origine controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Pescaresi” di cui all’ art. 1, possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro con abbinamento consono al loro carattere di pregio e della capacità di 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri e tutti i formati speciali compresi tra 6 e 27 litri.

-Chiusure dei recipienti.

È consentito l’uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona e del tappo a strappo.

Articolo 9

Legame con l’ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

La zona geografica delimitata dall’art. 3 la quale, fatta eccezione per una stretta fascia più interna a confine con le altre tre province della regione che può considerarsi montuosa, è costituita da un’ampia ed estesa fascia collinare litoranea, seguita dalla collina interna ed infine da quella pedemontana che si spinge sino ai piedi del Gran Sasso e della Maiella. Si tratta per la maggior parte di suoli bruni, suoli bruni calcarei (regisuoli e vertisuoli) nonché suoli bruni mediterranei. La vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25% ed esposti a meridione, è indirizzata verso la viticoltura e l’olivicoltura, colture che determinano uno sfruttamento normale del suolo e lo preservano da fenomeni di erosione accelerata. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 600 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm/anno della collina interna. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio

(compreso tra i 30 ed i 40 mm). Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 13°C di aprile ed i 15°C di ottobre, con punte di 25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio del Gran Sasso e della Maiella, così come la ventilazione che determinano condizioni ottimali per la sanità delle uve nonché l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.700 gradi-giorno (aree più interne) ed i 2.300 gradi- giorno (collina litoranea), condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia delle varietà precoci come il Pecorino e di quelle tardive come il Montepulciano.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Le notizie storiche sulla presenza della vite e del vino nell'area pescarese sono numerose, come testimoniano diversi autori di differenti epoche, legata soprattutto all'instancabile opera dei padri benedettini presenti nelle diverse abbazie sorte sul territorio quali quella di S. Clemente a Casauria per volere dell'imperatore Ludovico II che acquistò le terre nell'871, quella di Santa Maria di Casanova del 1191 (Villa Celiera) e quella di Santa Maria Arabona del 1209 (Manoppello). Ma, facendo un salto di alcuni secoli, come afferma il Prof. Franco Cercone in uno dei suoi numerosi scritti "dobbiamo sicuramente alle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi, alla fine del 1700, l'ampliamento dell'area di coltivazione del vitigno Montepulciano poiché queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzarono le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle Pescara". In quest'area, ascrivita oggi alla provincia di Pescara, vengono infatti a formarsi ricchi feudi, per lo più in tenimento di Torre dei Passeri, Tocco da Casauria e Musellaro. E' da ritenersi che le condizioni climatiche e le caratteristiche geologiche dell'alta Val Pescara, particolarmente favorevoli alla viticoltura, siano alla base delle motivazioni che indussero esponenti della nobiltà sulmonese ad espandere i loro possedimenti in quest'area ed è probabile che diversi vitigni, tra cui il Montepulciano, siano stati trapiantati dai Mezzana a Torre dei Passeri e da qui, il "vitigno portabandiera dell'Abruzzo", sia migrato agli inizi del 1900 verso il chietino, la costa pescarese ed il teramano. Da quanto detto si evince che la presenza del vitigno Montepulciano nell'entroterra della provincia di Pescara, oggi vitigno alla base per la produzione dei vini rossi di quest'area, risale ormai ad oltre due secoli ed è proprio in questa zona che esso ha potuto esprimere tutte le sue potenzialità, evidenziando peculiari caratteristiche legate sia agli aspetti olfattivi che gustativi. La zona interna della provincia di Pescara vanta antiche tradizioni viticole tanto che un sinonimo del vitigno Montepulciano è "Montepulciano di Torre dé Passeri" o semplicemente "Torre dé Passeri" come ricorda Bruno Bruni nel capitolo dedicato al Montepulciano in una pubblicazione del Ministero dell'Agricoltura - Commissione per lo studio ampelografico dei principali vitigni ad uve da vino coltivati in Italia del 1955. Comunque, oltre ai fattori storici, che legano strettamente il prodotto al territorio, molto importante è anche l'incidenza dei fattori umani poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- Base ampelografica dei vigneti:

i vini Doc Abruzzo, sottozona "Colline Pescaresi" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Montepulciano almeno al 90%, Trebbiano abruzzese almeno 90%, Coccocciola, Montonico, Passerina, Pecorino Malvasia (da Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia bianca lunga) minimo 90%.

- Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura:

la forma di allevamento usata nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro o a spalliera semplice o doppia, con un numero minimo di 3000 ceppi

per ettaro. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto.

- Pratiche relative all'elaborazione dei vini:

sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi, rosati e bianchi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto.

I vini della sottozona Colline Pescaresi di cui all'art.1 sono sempre seguiti dalle menzioni superiore e riserva e devono essere sottoposti ad un periodo di affinamento e invecchiamento obbligatorio prima dell'immissione al consumo.

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

La denominazione comprende una tipologia di vino rosso riserva, una tipologia di vino bianco riserva, una tipologia di vino rosato superiore, cinque tipologie di vino superiore da vitigno a bacca bianca quali Cococciola, Montonico, Passerina, Pecorino e Malvasia.

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

La tradizione secolare dell'enologia viticola sulla caratterizzazione dei vini ha consentito di distinguere i specifici territori tra cui la sottozona Colline Pescaresi in grado di valorizzare al meglio nei singoli territori anche comunali le peculiarità del Montepulciano, Trebbiano e poi dai caratteristici vini da varietà locali a bacca bianca per la produzione dei vini rossi di alto lignaggio, bianchi e rosati di categoria superiore per la Doc Abruzzo, sottozona "Colline Pescaresi".

“ABRUZZO” SOTTOZONA “COLLINE TERAMANE”

Articolo 1

Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” con il riferimento alla sottozona “Colline Teramane” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, specificazioni e menzioni:

Abruzzo “Colline Teramane” bianco riserva;

Abruzzo “Colline Teramane” rosso riserva;

Abruzzo “Colline Teramane” rosato superiore;

Abruzzo “Colline Teramane” Cococciola superiore;

Abruzzo “Colline Teramane” Malvasia superiore (da Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia bianca lunga);

Abruzzo “Colline Teramane” Montonico superiore;

Abruzzo “Colline Teramane” Passerina superiore;

Abruzzo “Colline Teramane” Pecorino superiore.

Articolo 2

Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Teramane” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Abruzzo” Colline Teramane” bianco riserva:

Trebbiano abruzzese e/o toscano: minimo 90 %;

possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca anche aromatici e a bacca nera non aromatici, vinificati in bianco idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

“Abruzzo” Colline Teramane” rosso riserva:

Montepulciano: minimo 90 %;

possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

“Abruzzo” Colline Teramane” rosato superiore:

Montepulciano: minimo 90%;

possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca, anche aromatici, e a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%;

La Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Teramane” con l’indicazione del nome di uno dei vitigni di cui all’art. 1, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno il 90% dal corrispondente vitigno; possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3

Zona di produzione

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Teramane” ricade in Provincia di Teramo e comprende l’intero territorio amministrativo dei seguenti:

Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campi, Canzano, Castel Castagno, 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.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Teramane” di cui all’art. 1, debbono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati, le specifiche caratteristiche.

- Densità d’impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 3000 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- Resa a ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale delle uve

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” ~~accompagnata dalla~~ sottozona “Colline Teramane, di cui all’art. 1, sono le seguenti:

Vino/Tipologia	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol.)
bianco riserva	14	12,00
rosso riserva	14	12,50
rosato superiore	16	11,00
Cococciola superiore	14	11,50
Malvasia superiore	14	11,50
Montonico superiore	14	12,00
Passerina superiore	13	12,00

Pecorino superiore	14	12,00
---------------------------	-----------	--------------

Articolo 5

Norme per la vinificazione e imbottigliamento

-Zona di vinificazione e imbottigliamento

1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Teramane” di cui all’art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento devono aver luogo nel territorio amministrativo della Regione Abruzzo.

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

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

Per i vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Teramane” di cui all’articolo 1 le date di immissione al consumo sono le seguenti:

Tipologia con indicazione di vitigno con qualifica superiore	dal 1° febbraio dell’anno successivo a quello di produzione delle uve;
Tipologia bianco riserva	dal 1° febbraio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;
Tipologia rosso riserva	dal 1° novembre del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;
Tipologia rosato superiore	dal 1° febbraio dell’anno successivo a di produzione delle uve;

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Teramane” di cui all’ art. 1 “all’ atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Abruzzo” “Colline Teramane” bianco riserva:

- 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;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Abruzzo” “Colline Teramane” rosso riserva:

- 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;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 27 g/l.

“Abruzzo” “Colline Teramane” *rosato superiore*:

- 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;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

“Abruzzo” “Colline Teramane” *Cococciola superiore*:

- 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;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Abruzzo” “Colline Teramane” *Malvasia superiore*:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Abruzzo” “Colline Teramane” *Montonico superiore*:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente, acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l

“Abruzzo” “Colline Teramane” *Passerina superiore*:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: dal floreale al fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Abruzzo” “Colline Teramane” *Pecorino superiore*:

- 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;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Teramane” di cui all’art. 1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

Caratteri e posizione in etichetta

Il nome della sottozona deve precedere la denominazione “Abruzzo senza alcuna interruzione di testo o di immagine e non figurare sulla stessa riga della denominazione, nonché figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori a quelli usati per la denominazione “Abruzzo”.

- Vigna

Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Teramane” di cui all’art. 1, può essere utilizzata la menzione “vigna” ai sensi dell’art. 31 comma 10 della legge 238/16.

Articolo 8

Confezionamento

-Materiali e volumi nominali dei recipienti.

I vini a denominazione di origine controllata “Abruzzo” sottozona “Colline Teramane” di cui all’ art. 1, possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro con abbinamento consono al loro carattere di pregio e della capacità di 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri e tutti i formati speciali compresi tra 6 e 27 litri.

-Chiusure dei recipienti.

È consentito l’uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona e del tappo a strappo.

Articolo 9

Legame con la zona geografica

A) Informazione sulla zona geografica

La zona geografica delimitata dall’art. 3 comprende una parte significativa della provincia di Teramo costituita da un’ampia ed estesa fascia collinare litoranea, seguita dalla collina interna e pedemontana che si spinge sino ai piedi del massiccio del Gran Sasso, nella parte centromeridionale, ed i Monti della Laga, nella parte settentrionale. La vocazione di questi terreni, di natura argillo-limosa con intercalazioni più sciolte nella parte litoranea, con pendenze in genere piuttosto contenute e buone esposizioni, è indirizzata verso la viticoltura e l’olivicoltura, colture che determinano uno sfruttamento normale del suolo e lo preservano da fenomeni di erosione accelerata. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 600 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm/anno della collina interna. La piovosità è ben distribuita nel corso dell’anno, con un periodo più piovoso comunque compreso tra ottobre e

dicembre (circa 70 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno ai 40 mm). Il clima è di tipo temperato caldo, con temperature medie comprese tra i 13°C di aprile ai 15°C di ottobre, con punte di 24-25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga, così come la 10 ventilazione che determinano condizioni ottimali per la sanità delle uve e l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 gradi-giorno (aree più interne) ed i 2.200 gradi-giorno (collina litoranea), che assicurano la completa e corretta maturazione di tutti i vitigni presenti in zona, da quelli precoci a quelli tardivi come il Montepulciano.

- Fattori umani rilevanti per il legame.

La prima vera testimonianza storica sulla produzione enoica abruzzese, in particolare nell'area Aprutina, come ricorda Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., risale alle famose gesta di Annibale (216 a.C.) ed alla sua vittoria di Canne. Il territorio citato da Polibio era proprio quello a ridosso dell'area Piceno-Aprutina ossia l'attuale provincia di Teramo che, sin da allora, era rinomata per la qualità dei suoi vini. Dopo Polibio sono stati numerosi gli autori che nei loro scritti hanno descritto ed elogiato la vitivinicoltura della terra Aprutina. Ma accanto alle eloquenti parole di scrittori famosi, si affiancano anche quelle altrettanto chiare dell'avvocato Gian Francesco Nardi (1746-1813) che, nell'opera *Saggi su l'Agricoltura Arti e Commercio della provincia di Teramo* pubblicata nel 1789, a proposito della vitivinicoltura nel circondario teramano riferisce: "Noi tutto giorno attendiamo a coltivare le vigne. Elleno sono così feraci, che in alcuni anni restano invendemiare per mancanza di vasi, che ne rattengano il liquore. Eppure ancora non sappiamo fare un buon vino, che compriamo dall'Esterio, quando ce ne venga la voglia. Sono infinite le qualità delle nostre uve, si maturano perfettamente, e divengono dolcissime; ma ignoranti ed indolenti fino alla stupidità ci è incognito fino il di loro nome vero". Ma grazie all'instancabile opera del senatore e ministro del Regno d'Italia Giuseppe Devincenzi (1846-1903) la viticoltura teramana si avviò ben presto verso un rapido rinnovamento che pose questo territorio tra i primi in Italia. Il Devincenzi, Ministro dell'Agricoltura Industria e Commercio dal 1871 al 1874 nonché Presidente della Società dei Viticoltori Italiani, costituita nel 1884, in un Indirizzo ai proprietari ed ai coltivatori del 1885 faceva importanti considerazioni sulla coltivazione e sulla qualità dei vini, indicando anche gli indirizzi agronomici ed enologici da prendere ad esempio per produrre buoni vini. Comunque, oltre ai fattori storici, che legano strettamente il prodotto al territorio, molto importante è anche l'incidenza dei fattori umani poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- Base ampelografica dei vigneti:

i vini Doc Abruzzo, sottozona "Colline Teramane" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Montepulciano almeno al 90%, Trebbiano abruzzese almeno 90%, Coccocciola, Montonico, Passerina, Pecorino e Malvasia (da Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia bianca lunga) minimo 90%.

- Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura:

la forma di allevamento usata nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro o a spalliera semplice o doppia, con un numero minimo di 3000 ceppi per ettaro. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto.

- Pratiche relative all'elaborazione dei vini:

sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi, rosati e bianchi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto.

I vini della sottozona Colline Teramane di cui all'art.1 sono sempre seguiti dalle menzioni superiore e riserva e devono essere sottoposti ad un periodo di affinamento e invecchiamento obbligatorio prima dell'immissione al consumo.

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

La denominazione comprende una tipologia di vino rosso riserva, una tipologia di vino bianco riserva, una tipologia di vino rosato superiore, cinque tipologie di vino superiore da vitigno a bacca bianca quali Cococciola, Montonico, Passerina, Pecorino e Malvasia.

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

La tradizione secolare dell'enologia viticola sulla caratterizzazione dei vini ha consentito di distinguere i specifici territori anche comunali nella stessa sottozona Colline Teramane, territori in grado di valorizzare al meglio il vitigno Montepulciano, Trebbiano abruzzese e poi dai caratteristici vini da varietà locali a bacca bianca nella tradizionale vinificazione in rosato della denominazione di origine controllata "Abruzzo" sottozona "Colline Teramane".