Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITA'
ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DGPQA – Pqa 1

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "ABRUZZO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	D.M. 09.08.2010	G.U. 196 - 23.08.2010
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 03.10.2012	G.U. 245 - 19.10.2012 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 3, lett. b) e comma 4)	D.M. 22.12.2014	G.U. 10 - 14.01.2015 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019
Provvedimento Ministeriale 12.07.2019 (concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019)		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati
Modificato con	D.M. 19.01.2023	G.U. 30 – 06.02.2023 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. C 220 del 22.06.2023
Modificato con	D.M. 31.07.2024	G.U. 188 – 12.08.2024 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Registro delle Indicazioni Geografiche Commissione UE e-Ambrosia il 31.10.2024

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” Malvasia (da Malvasia di Candia e/o Malvasia bianca lunga e/o Malvasia istriana), anche spumante (categorie “Vino spumante” e “Vino spumante di qualità”);
“Abruzzo” Montonico, anche spumante (categorie “Vino spumante” e “Vino spumante di qualità”);
“Abruzzo” Passerina, anche spumante (categorie “Vino spumante” e “Vino spumante di qualità”);
“Abruzzo” Pecorino, anche spumante (categorie “Vino spumante” e “Vino spumante di qualità”).

2. La denominazione di origine controllata “Abruzzo”, ad esclusione delle tipologie spumante, è altresì riservata aivini 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 varietale:

“Abruzzo” bianco:
Trebbiano abruzzese e/o toscano: minimo 85%;
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 15%, ad eccezione dei vitigni aromatici che possono concorrere complessivamente nella misura massima del 10%;

“Abruzzo” rosso:
Montepulciano: minimo 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 15%;

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%;

"Abruzzo" passito rosso:
Montepulciano: minimo 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 15%;

"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% 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% ad eccezione dei vitigni aromatici che potranno concorrere complessivamente nella misura massima del 10%;

I vini e i vini spumanti a denominazione di origine controllata "Abruzzo" con le specificazioni aggiuntive del nome di uno dei vitigni ed eventuali menzioni aggiuntive di cui all'art. 1, 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 fino ad un massimo del 15%.

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

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

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

2) in provincia di L’Aquila:
Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvecchio Subequo, Civita d’Antino, Civitella Roveto, Corfinio, Cocullo**,** Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Morino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Roccacasale, 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, Collecorvino, 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, Campli, Canzano, Castel Castagna, Castellalto, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morrodoro, 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

- *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 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 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.

- *Altre pratiche colturali*:
È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.

- *Resa a ettaro e 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	20	10,50
"Abruzzo" rosso	18,50	11,50
"Abruzzo" rosato	18,50	10,50
"Abruzzo" passito bianco	14	10,50
"Abruzzo" passito rosso	12	11,50
"Abruzzo" spumante bianco anche con la specificazione di vitigno	20	9,00
"Abruzzo" spumante rosè	18,50	9,00
"Abruzzo" Cococciola	18	10,50
"Abruzzo" Malvasia	18	10,50
"Abruzzo" Montonico	18	10,50
"Abruzzo" Passerina	18	11,00
"Abruzzo" Pecorino	18	11,00

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 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.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

- *Zona di vinificazione.*

Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di spumantizzazione, appassimento, 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 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.

- *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 14% vol. per la categoria Vino ed a 16% vol. per la categoria Vino da 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 mescolanza 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, Cococciola, 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 il 55%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

- *Affinamento.*

I vini spumanti bianco e rosè metodo classico a denominazione di origine controllata "Abruzzo" devono essere affinati per almeno diciotto mesi in bottiglia, di cui almeno quindici di permanenza sui lieviti di fermentazione. Tale periodo decorre a partire dalla data del tiraggio (imbottigliamento). Per utilizzare il millesimo il periodo di affinamento in bottiglia deve essere di almeno ventiquattro mesi, di cui almeno

diciotto di permanenza sui lieviti di fermentazione. Tale periodo decorre a partire dalla data del tiraggio (imbottigliamento).

Per i vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" le date di immissione al consumo sono le seguenti:

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.

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 possibili sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, giustamente tannico, talora speziato e con sentore di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% 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 12,00%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: 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.

“Abruzzo” spumante rosé metodo italiano o charmat:
- spuma: fine e persistente;
- colore: da rosa tenue a rosato e/o ramato più o meno intenso;
- odore: fine, ampio e composito;
- sapore: fresco, gradevole e armonico, da brut nature a demi-sec;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“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: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Abruzzo” spumante rosè metodo classico:
- spuma: fine e persistente;
- colore: da rosa tenue a rosato e/o ramato più o meno intenso;
- odore: fine, ampio e composito;
- sapore: fresco, gradevole e armonico, da brut nature a extra-dry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“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: 5,0 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” 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: 5,0 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” 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: 5,0 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" 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: 5,0 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.

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

I vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo", eventualmente sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rivelare lievi sentori di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

- *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 di origine del vino, salve le norme generali più restrittive. Le menzioni facoltative vanno riportate in etichetta sotto la denominazione di 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.

Articolo 8
Confezionamento

- *Materiali e volumi nominali dei recipienti*
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.

- *Chiusure dei recipienti*
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 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 pel 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 Camplese o Campolese (ossia la Passerina), il Racciapollone (ossia il Montonico), il Tivolese, il Verdicchio, la Malvasia, il Moscatello, il Montepulciano (cordisco e primutico), 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'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 15%. Il vino bianco ha invece come base il Trebbiano, minimo 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 i vini spumanti metodo classico devono essere 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 ventiquattro mesi, di cui almeno 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 equilibro 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" che sono previsti esclusivamente nella produzione classificata all'interno delle singole Sottozoneprovinciali; quest'ultime si differenziano sia livello di resa diuva 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 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 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 rosè 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).

ALLEGATO 1

"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 e/o Malvasia istriana);
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, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Civitella Messer Raimondo, Crecchio, Cupello, Dogliola, Fara Filiorum Petri, Fara San Martino, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gessopalena, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Guilmi, Lama dei Peligni, Lanciano, Lentella, Liscia, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Palombaro, Pennapiedimonte, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Pretoro, Rapino, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Roccascalegna, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Tornareccio, Torrevecchia Teatina, Treglio, Tufillo, 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: 5,0 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 abbigliamento 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 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 c ommercio 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 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).

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, Torrevecchia 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.

ALLEGATO 2

“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 e/o Malvasia istriana);
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, Castelvecchio 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, Roccacasale, 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: 5,0 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: 5,0 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 abbigliamento 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, c on 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 r esta 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".

ALLEGATO 3

"ABRUZZO" SOTTOZONA "COLLINE PESCARESI"

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Colline Pescaresi" 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 Pescaresi" bianco riserva;
Abruzzo "Colline Pescaresi" rosso riserva;
Abruzzo "Colline Pescaresi" rosato superiore;
Abruzzo "Colline Pescaresi" Cococciola superiore;
Abruzzo "Colline Pescaresi" Malvasia superiore (da Malvasia di Candia e/o Malvasia bianca lunga e/o Malvasia istriana);
Abruzzo "Colline Pescaresi" Montonico superiore;
Abruzzo "Colline Pescaresi" Passerina superiore;
Abruzzo "Colline Pescaresi" Pecorino superiore.

Articolo 2
Base ampelografica

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

"Abruzzo" "Colline Pescaresi" *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 Pescaresi" *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 Pescaresi" *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 Pescaresi" 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 Pescaresi", ricade in Provincia di Pescara e comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:
Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecorvino, 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 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 "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: 5,0 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: 5,0 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 abbigliamento 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 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 q ueste, 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, ascritta 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 del vin rossi di alto lignaggio, bianchi e rosati di categoria superiore per la Doc Abruzzo, sottozona "Colline Pescaresi".

ALLEGATO 4

"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 e/o Malvasia istriana);
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 comuni:
Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campli, Canzano, Castel Castagna, Castellalto, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Castellalto 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" 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	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

-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: 5,0 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: 5,0 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 abbigliamento 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) Informazioni sulla zona geografica
1. Fattori naturali rilevanti per il legame.
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 e 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.
2. 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 c he 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 invendemiate per mancanza di vasi, che ne rattengano il liquore. Eppure ancora non sappiamo fare un buon vino, che compriamo dall'Estero, 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 stupidezza 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".