Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIQPAI
DGPQAI – Uff. Pqai 4

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI
"MONTEPULCIANO D'ABRUZZO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	D.P.R. 24.05.1968	G.U. n. 178 – 15.07.1968
Modificato con	D.P.R. 14.07.1975	G.U. n. 301 – 14.11.1975
Modificato con	D.M. 23.10.1992	G.U. n. 254 – 28.10.1992
Modificato con	D.M. 01.01.1995	G.U. n. 94 – 22.04.1995
Modificato con	D.M. 24.09.2001	G.U. n. 240 – 15.10.2001
Modificato con	D.M. 06.09.2002	G.U. n. 218 – 17.09.2002
Modificato con	D.M. 15.05.2003	G.U. n. 121 – 27.05.2003
Modificato con	D.M. 29.03.2006	G.U. n. 84 – 10.04.2006
Modificato con	D.M. 30.10.2007	G.U. n. 266 – 15.11.2007
Modificato con	D.M. 02.02.2010	G.U. n. 41 – 19.02.2010
Modificato con	D.M. 05.10.2010	G.U. n. 240 – 13.10.2010
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. n. 295 - 20.12.2011 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. n. 9 - 13.01.2015 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

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata “Montepulciano d'Abruzzo” è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

2. Le seguenti sottozone della denominazione di origine controllata “Montepulciano d’Abruzzo”:

- “Casauria” o “Terre di Casauria” anche riserva;
- “Terre dei Vestini” anche riserva;
- “Alto Tirino” anche riserva;
- “Terre dei Peligni” anche riserva;
- “Teate” anche riserva;
- “Terre di Chieti” superiore e riserva;
- “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” superiore e riserva;
- “Colline Pescaresi” superiore e riserva;
- “San Martino sulla Marrucina” 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

Il vino a denominazione di origine controllata “Montepulciano d'Abruzzo” deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno all'85%;
possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione della DOC del vino “Montepulciano d'Abruzzo” comprende l’intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

1) provincia di Chieti:
Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Civitella Messer Raimondo, Crecchio, Cupello, Dogliola, Fara Filiorum Petri, Fara San Martino, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gessopalena, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Guilmi, Lama dei Peligni, Lanciano, Lentella, Liscia, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Palombaro, Pennapiedimonte,

Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Pretoro, Rapino, Ripa Teatina, Roccascalegna, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Tornareccio, Torrevecchia Teatina, Treglio, Tufillo, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri.

2) provincia di L'Aquila:
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.

3) provincia di Pescara:
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 da Casauria, Torre de' Passeri, Turrivalignani, Vicoli.

4) 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, Morro d'Oro, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e 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 del vino "Montepulciano d'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 "Montepulciano d'Abruzzo" devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m.. Per i terreni esposti a mezzogiorno tale limite non deve superare i 700 metri s.l.m.

- *Densità d'impianto.*

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non potrà 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 ossia pergola abruzzese e spalliera semplice o doppia, 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*.
É vietata ogni pratica di forzatura. É consentita l'irrigazione di soccorso.

- *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 del vino a DOC "Montepulciano d'Abruzzo" sono le seguenti:

- Produzione uva: 15 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50% vol.

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'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 l'intera partita.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

- *Zona di vinificazione.*
Le operazioni di vinificazione, conservazione e invecchiamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

- *Arricchimento.*
É consentito l'arricchimento dei prodotti a monte del vino di cui all'art.1 con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario della stessa denominazione d'origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato oppure per autoconcentrazione, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia.

- *Elaborazione.*
Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.

- *Resa uva/vino.*
La resa massima dell'uva in vino a denominazione di origine controllata è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

- *Immissione in consumo.*
Il vino a DOC "Montepulciano d'Abruzzo" non può essere immesso al consumo prima del 1° febbraio successivo all'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC "Montepulciano d'Abruzzo" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: pieno, armonico, leggermente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- zuccheri residui: massimo 9 g/l, purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 2 grammi al tenore di zucchero residuo;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Il vino a DOC "Montepulciano d'Abruzzo", eventualmente sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore di legno.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

- *Qualificazioni.*
Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "riserva", "scelto", "selezionato", "superiore", e similari.
É 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.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'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 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

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 il vino a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" di cui all'art. 1 ad esclusione delle sottozone e delle Unità Geografiche Aggiuntive sono ammesse tutte le chiusure consentite dalla vigente normativa, ad esclusione del tappo a corona e delle capsule a strappo.

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 l'intera fascia collinare costiera e pedemontana della regione Abruzzo che, nella parte mediana, si amplia verso l'interno per includere verso nord l'altopiano dell'Alto Tirino, a nord-ovest la Valle Subequana, a sud la Valle Peligna nonché a sud-ovest la Valle Roveto.
Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite, costituite da depositi plio-pleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario, si sviluppano su una fascia di circa 20-25 chilometri di larghezza e circa 125 chilometri di lunghezza, dal fiume Tronto al fiume Trigno, cui si aggiungono alcune conche intermontane nella parte centrale della regione Abruzzo. Dal punto di vista granulometrico tali formazioni possono essere considerate abbastanza variabili: alle argille con sabbia, verso la parte alta della formazione, si sovrappongono le sabbie silicee a grana fine e media, più o meno argillose, di colore giallastro per l'alterazione di ossidi di ferro, a cemento calcareo oppure argilloso, di solito scarso, spesso intercalato da livelli di limi, ghiaie e argille. Nella grande maggioranza dei casi il suolo che si origina presenta una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione nella parte centro-meridionale dell'area interessata e tendenzialmente più argillosi nella parte settentrionale. Le conche intermontane sono costituite da terrazzi fluvio-alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni

particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica in genere è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. L'altitudine dei terreni coltivati a vite può raggiungere i 700 metri s.l.m., con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti e quando le condizioni orografiche, di esposizione a mezzogiorno sono favorevoli ad una completa maturazione fenolica**.** Sono esclusi i terreni siti nei fondovalle umidi e quelli con esposizioni poco consone.

Le precipitazioni annue superano mediamente 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).

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

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 del vitigno Montepulciano e di eventuali altri vitigni complementari.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La presenza della vite e la produzione di buoni vini rossi nell'area di produzione delimitata 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. Anche il poeta latino Publio Ovidio Nasone, nato a Sulmona nel 43 a.C., rievoca con i suoi versi la terra natale: "*Sulmona, la terza parte della campagna Peligna mi tiene, una terra piccola, ma salubre per le acque di fonte. ……. Terra fertile della spiga di Cerere, e ancor più di uva, qualche campo dà anche l'albero di Pallade, l'ulivo,* ".

Da allora tanti altri scrittori hanno elogiato le qualità dei vini prodotti nel territorio abruzzese, ma 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. Dopo il Torcia molti testi storici e manuali tecnici descrivono le caratteristiche di questo vitigno: 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. Questo vitigno, perfettamente acclimatatosi nelle aree interne, in particolare nella Valle Peligna alla quale era inizialmente limitato, si è diffuso sul finire del 1800 verso la fascia costiera ed a partire dal secondo dopoguerra è diventato il vitigno rosso più coltivato in regione. Esso costituisce oggi la base del vino abruzzese più importante ed apprezzato, simbolo enoico di un'intera regione, il "Montepulciano d'Abruzzo" DOC, riconosciuto

nel 1968, il cui disciplinare è stato negli anni oggetto di alcune modifiche volte alla qualificazione del prodotto ed alla identificazione territoriale mediante la individuazione di specifiche sottozone.

Oltre ai fattori storici e pedo-climatici, 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 ampelografia dei vigneti*: il vino "Montepulciano d'Abruzzo" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno all'85%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.
- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento generalmente usata nella zona è la pergola abruzzese ma 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 non possono superare le 15 tonnellate per ettaro.
- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto ossia per i vini da bere giovani (entro uno – due anni) quelli prodotti con i dettami della Doc Montepulciano d'Abruzzo oppure da medio-lungo invecchiamento quando prodotti all'interno delle singole sottozone e seguiti dalle menzioni "superiore" o "riserva". La tipologia base può essere immessa al consumo solo a partire dal 1° febbraio dell'anno successivo alla vendemmia mentre per i vini prodotti nelle singole sottozone quando seguiti dalla menzione superiore si prevede un affinamento minimo di sei mesi e invece quando seguiti dalla menzione riserva un invecchiamento minimo di 24 mesi di cui sei mesi in legno.

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

La secolare presenza ed il particolare equilibro che il vitigno Montepulciano ha trovato nell'area interessata, portano a considerare detto vitigno una "varietà autoctona" abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nel vino DOC "Montepulciano d'Abruzzo". che dal punto di vista analitico ed organolettico esprime caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del presente disciplinare.

In particolare il vino presenta un colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico è quello dei frutti rossi (ciliegia, mora) mentre nei vini invecchiati si percepiscono sentori di confetture e spezie (pepe, tabacco, liquirizia); il sapore è secco, leggermente tannico, vellutato ed armonico.

Le analisi chimico-fisiche effettuate su un numero considerevole di campioni e per più anni hanno confermato che nel complesso il "Montepulciano d'Abruzzo" è un vino dal buon tenore alcolico, buona acidità, buoni contenuti di polifenoli, con profilo organolettico tipico e distintivo che difficilmente riesce ad esprimersi nella sua complessità in altri areali di coltivazione

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

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

vitigno esclusivo dell'omonimo vino prodotto da oltre due secoli in Abruzzo. Gli studi sulla caratterizzazione dei vini Montepulciano d'Abruzzo hanno consentito infatti di distinguere specifici territori, oltre alla sottozona Colline Teramane assurta dal 2003 a distinta DOCG, delimitati alle prime cinque sottozone quali Terre di Casauria, Terre dei Vestini, Alto Tirino, Valle dei Peligni e Teate, si sono aggiunte quattro nuove sottozone di cui tre ricomprendono le aree vocate delle provincie di Pescara, Chieti e L'Aquila per un totale di 9 (nove) sottozone di cui 3 (tre) di ordine provinciale quali Terre di Chieti, Terre Aquilane, Colline Pescaresi e 1 (una) di ordine comunale San Martino sulla Marruccina in grado di valorizzare al meglio le peculiarità dei singoli territori delimitati.
È ben noto che l'interazione vitigno-clima-terreno è determinante per l'estrinsecazione di determinate caratteristiche dei vini: struttura, colore, profumi. In Abruzzo, grazie alla particolare conformazione orografica del territorio, caratterizzata da colline assolate e ventilate, al clima temperato, alle notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla presenza del mare Adriatico ad est e dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella ad ovest, alla presenza di suoli abbastanza sciolti e ben drenati, unitamente ai fattori umani - connessi da un lato alla lunga tradizione storica e dall'altra alle moderne tecniche di coltivazione e vinificazione – si realizzano le condizioni ottimali per la produzione di uve Montepulciano di straordinaria qualità, da cui si ottengono vini rossi di grande struttura e corpo, dai profumi intensi e caratterizzati.

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 20, paragrafo 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

"MONTEPULCIANO D'ABRUZZO" SOTTOZONA "CASAURIA" O "TERRE DI CASAURIA"

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" è riservata alle seguenti tipologie di vini:
"Montepulciano d'Abruzzo" "Casauria" o "Terre di Casauria";
"Montepulciano d'Abruzzo" "Casauria" o "Terre di Casauria" riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" devono essere ottenuti dalle uve del vitigno Montepulciano al 100%.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione della sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" ricade in Provincia di Pescara e comprende in tutto o parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Alanno, Bussi sul Tirino, Bolognano, Brittoli, Castiglione a Casauria, Corvara, Cugnoli, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Pietranico, Popoli, Scafa, San Valentino, Serramonacesca, Tocco da Casauria, Torre de' Passeri, Turrivalignani.

Detta zona è così delimitata:
- *Foglio 360 tavola Est.*

Si parte dal confine comunale di Brittoli con Carpineto della Nora e Vicoli a quota 597 e si procede, in direzione sud, lungo la strada Brittoli-Vicoli fino al sentiero che, partendo dalla suddetta strada nei pressi di Brittoli, tocca le quote 631, 547 e 614. Si prosegue per un tratto della carreggiabile, sita ad est dell'abitato di S. Vito, che va ad incontrare la carrareccia che passa per F.te Canale e porta a Boragna. Da Boragna la delimitazione si identifica con il sentiero che porta a Pezzigliari e da qui prosegue fino al confine comunale a quota 542. Si prosegue lungo il sentiero che partendo dal confine comunale di Corvara a quota 542, nei pressi della quota 581 incontra e segue, sempre verso sud, la mulattiera che tocca la quota 561 e quindi a quota 572 prosegue con la carrareccia prima, e con la strada poi, che passa Corvara. Oltrepassata la chiesa riprende il sentiero e la mulattiera che passa per il cimitero e per la quota 719 ed a Colle Pizzuto incontra il limite comunale di Pescosansonesco. Si prosegue lungo la mulattiera che partendo dal limite comunale tocca le quote 661, 608, 579 e nei pressi dell'abitato di Pescosansonesco si immette sulla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio per immettersi nuovamente, poco dopo, sulla mulattiera che passa nei pressi delle case site a quota 574. La delimitazione segue poi la suddetta mulattiera che prima di giungere a C.le Grotta,

abbandona per congiungersi, nei pressi del km 8,630, alla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio che segue per circa 250 metri dove incontra e segue il sentiero che, dopo aver toccato quota 410, giunge al limite comunale. La delimitazione della zona prosegue, in direzione sud-ovest, lungo tutto il confine comunale di Castiglione a Casauria fino ad incontrare il limite comunale di Bussi sul Tirino. Di qui si prosegue lungo il confine comunale sino ad incrociare il torrente Rivaccio. Si segue il torrente che all'altezza di V. Giardino incontra il sentiero e subito dopo la carreggiabile che in direzione nord-ovest giunge a quota 356.

- *Foglio 360 tavola Ovest.*
Da quota 356 si prosegue in direzione nord lungo il sentiero che tocca le quote 515 e 730, la mulattiera che tocca le quote 522, 619 e 709 che abbandona per congiungersi con il sentiero che passa per quota 605 sino al confine di provincia. Da qui si segue il confine provinciale passando per Valle Gemmina a quota 478.

- *Foglio 369 tavola Ovest.*
Da quota 478 si prosegue lungo il confine provinciale, coincidente con il limite comunale di Popoli, fino ad incrociare l'autostrada A25 (Pescara-Roma) in località Cornacchia-Ponticello.

- *Foglio 369 tavola Est, foglio 360 tavola Est.*
Si prosegue lungo il confine provinciale sino ad incrociare la SS. n. 5 (Tiburtina Valeria) al km 177,8. In direzione nord si prosegue lungo la SS. n. 5 passando per Popoli sino al km 187. Dal Km187 si giunge sino a poche decine di metri prima del km 188, imboccando il sentiero che toccando le quote 284 e 310 incrocia la strada che conduce alla Fonte d'Acqua Sulfurea a quota 447. Dalla F.te d'Acqua Sulfurea la delimitazione si identifica con il torrente Arolle Piccolo fino al punto di incontro con la carreggiabile in località gli Sterpari che toccando quota 386 passa per F.te Cardillo fino a giungere al limite comunale nei pressi di F.te Cavutolo. Da F.te Cavutolo si prosegue verso sud lungo il confine comunale di Tocco da Casauria, Torre de' Passeri e Bolognano sino a giungere al limite comunale di S. Valentino in Abruzzo Citeriore. Da qui si prosegue lungo il limite comunale sino al confine di Lettomanoppello.

- *Foglio 361 tavola Ovest.*
Si prosegue verso sud lungo il confine coincidente con il fiume Lavinio, sino ad incontrare un canale che si immette sul fiume che verso est porta a Madonna di Conicella. Da Madonna di Conicella, in direzione nord, si prende la carrareccia che giunge a quota 492 e prosegue per la mulattiera che termina a Fosso Pignataro, coincidente con il confine comunale. Da qui si prosegue verso sud lungo il confine comunale di Manoppello per poi risalire sino ad incontrare il limite comunale di Serramonacesca, in corrispondenza della strada Manoppello - Serramonacesca. Si procede lungo detta strada in direzione Serramonacesca e da qui la delimitazione si identifica con il percorso del Fiume Alento sino al confine con la provincia di Chieti. Si prosegue lungo il confine provinciale sino ad incrociare l'autostrada A25. Da qui, in direzione Manoppello Scalo-Scafa si giunge sino al punto di incrocio con la ferrovia nelle vicinanze di Scafa a quota 101. Si prosegue lungo l'asse ferroviario in direzione Alanno Scalo sino ad incrociare il limite comunale di Manoppello-Alanno-Rosciano. Si prosegue lungo il limite comunale di Alanno e Cugnoli sino al confine di Pietranico- Civitaquana e poi Brittoli-Vicoli, fino ad incrociare la strada provinciale Brittoli-Vicoli a quota 597.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

- *Condizioni naturali dell'ambiente.*
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Casauria” o “Terre di Casauria” devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo” con riferimento alla sottozona Casauria o Terre di Casauria, devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari o pedomontane la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m. Per i terreni esposti a mezzogiorno tale limite non deve superare i 700 m s.l.m.. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

- *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.

- *Forme di allevamento e sesti di impianto.*
Le forme di allevamento consentite nella zona sono: pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia.
I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

- *Sistemi di potatura.*
La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.

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

- *Resa a ettaro e Titolo alcolometrico volumico naturale minimo.*
La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico naturale minimo per la produzione del vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Casauria” o “Terre di Casauria” sono le seguenti:
- Produzione uva: 9,5 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,50% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

- *Zona di vinificazione.*

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate nella provincia di Pescara, a condizione che le stesse producevano vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 antecedentemente all'entrata in vigore del disciplinare di produzione della DOC "Montepulciano d'Abruzzo" pubblicato nella G.U.R.I n. 84 del 29 aprile 2009.

- *Elaborazione.*
Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche, ad esclusione dell'arricchimento, conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.

- *Resa uva/vino.*
La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

- *Invecchiamento/Affinamento.*
Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a diciotto mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.
Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" con la menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi di cui almeno nove in recipienti di legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

- *Affinamento in bottiglia.*
Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia non inferiore a sei mesi successivo al prescritto periodo di invecchiamento obbligatorio.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Montepulciano d'Abruzzo" "Casauria" o "Terre di Casauria"
- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: pieno, robusto, armonico, leggermente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l;

"Montepulciano d'Abruzzo" "Casauria" o "Terre di Casauria" riserva
- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: pieno, robusto, armonico, leggermente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Il vino a DOC" Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria", in quanto sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare sentore di legno.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

- *Qualificazioni.*
Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino 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.

- *Caratteri e posizione in etichetta.*
Per il vino a DOC "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria", il nome della sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria", deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Montepulciano d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo".

- *Vigna.*
Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona Casauria o Terre di Casauria può essere utilizzata la menzione "vigna" ai sensi dell'art. 31, par. 10, della legge 238/2016.

Articolo 8
Confezionamento

- *Materiali e volumi nominali dei recipienti.*
Il vino di cui all'art. 1 può essere immesso al consumo soltanto in recipienti di vetro di volume nominale pari a litri: 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000.

Chiusure dei recipienti.
È obbligatorio utilizzare il tappo di sughero raso bocca.

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 la fascia collinare interna e pedemontana della provincia di Pescara delimitata a sud-ovest dal massiccio della Maiella ed a nord- ovest da quello del Gran Sasso. Le montagne abruzzesi fanno parte della catena appenninica centro-meridionale e costituiscono il tratto in cui questa raggiunge la massima larghezza, altitudine e compattezza. Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite e dell'olivo, 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, fiancheggiano la pianura alluvionale di natura arenaceo- argillosa formata dal fiume Pescara. Queste colline danno luogo ad un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti. Nella grande maggioranza dei casi il suolo 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.

La ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 200 ed i 500 metri s.l.m., con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti. Sono esclusi i terreni siti nei fondovalle umidi e quelli con esposizioni poco consone.

Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sugli 800 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno a 40 mm).

Il clima è di tipo temperato, con temperature medie annuali comprese tra i 12°C di aprile ed i 16°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie di 24-25°C. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso a seconda dei versanti e delle esposizioni tra 1.800 e 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Le notizie storiche sulla presenza della vite e del vino nell'area delimitata, come testimoniano diversi autori di differenti epoche, è legata soprattutto all'instancabile opera dei padri benedettini presenti nelle diverse abbazie sorte sul territorio quali quella di S. Clemente a Casauria e quella di Santa Maria d'Arabona del 1209 (Manoppello). Il toponimo "Casauria" fu reso celebre nel Medioevo dal fatto che il territorio che esso identificava fu scelto per la costruzione del monastero di S. Clemente a Casauria per volere dell'imperatore Ludovico II che acquistò le terre nell'871. Nel Chronicon Casauriense, che racconta la storia del monastero con tutte le vicissitudini che ne caratterizzarono la costruzione e l'evoluzione, c'è un tentativo da parte del cronista di attribuire al termine "Casauria" un'origine legata alla costruzione dell'edificio sacro. Ma i documenti di compravendita dell'871 per l'acquisizione delle terre nonché altri atti, attestano che il termine "Casauria" già esisteva e con ogni probabilità risaliva all'epoca romana. Una volta accorpati in un'unica proprietà i terreni di pertinenza della badia, il toponimo fu esteso all'intero corpo e, per la sacralità ad esso associata, anche a tutta l'area geografica circostante.

Ma, facendo un salto di alcuni secoli, come afferma il Prof. Franco Cercone in uno dei suoi numerosi scritti "dobbiamo sicuramente alle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi, alla fine del 1700, l'ampliamento dell'area di coltivazione del vitigno Montepulciano poiché queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzarono le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle Pescara". In quest'area 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. La zona interna della provincia di Pescara vanta antiche tradizioni viticole tanto che un sinonimo del vitigno Montepulciano è "Montepulciano di Torre de' Passeri" o semplicemente "Torre de' 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.

Da quanto detto si evince che la presenza del vitigno Montepulciano nell'entroterra della provincia di Pescara, ossia nella zona casauriense, 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.

Esso costituisce oggi la base del vino abruzzese più importante ed apprezzato, simbolo enoico di un'intera regione, il "Montepulciano d'Abruzzo" DOC, riconosciuto nel 1968, il cui disciplinare è stato negli anni oggetto di alcune modifiche volte alla qualificazione del prodotto ed alla identificazione territoriale mediante la individuazione di specifiche sottozone quali quella di "Casauria" o "Terre di Casauria".

L'incidenza dei fattori umani è molto importante 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 ampelografia dei vigneti: il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" deve essere ottenuto dalle uve provenienti esclusivamente dal vitigno Montepulciano. Non sono ammessi altri vitigni complementari.
- 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, nonché le forme a spalliera semplice o doppia con un numero minimo di 2.500 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 ed una migliore gestione della resa massima di uva che non può superare le 9,5 tonnellate per ettaro.
- Pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto. Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione, al fine di preservare le peculiarità dei prodotti; tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate nella provincia di Pescara, a condizione che producevano vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 antecedentemente all'entrata in vigore del disciplinare. Non

è consentita la pratica dell'arricchimento. La tipologia base deve essere sottoposta ad un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a diciotto mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno, mentre la tipologia riserva deve essere sottoposta ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno. Al periodo di invecchiamento obbligatorio deve seguire un affinamento in bottiglia non inferiore a sei mesi.

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

La secolare presenza ed il particolare equilibro che il vitigno Montepulciano ha trovato nella regione Abruzzo, portano a considerare detto vitigno una "varietà autoctona" abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nel vino DOC "Montepulciano d'Abruzzo" che nella sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" trova una delle espressioni più interessanti. La denominazione comprende due tipologie di vino rosso, il base ed il riserva, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del presente disciplinare.

In particolare i vini presentano un colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico nei vini più giovani è quello dei frutti rossi (ciliegia, mora) mentre nei vini invecchiati si percepiscono sentori di confetture e spezie (pepe, tabacco, liquirizia); il sapore è secco, giustamente tannico, vellutato ed armonico.

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

L'area geografica interessata è caratterizzata da condizioni climatiche particolari strettamente legate alla conformazione del territorio, caratterizzato da colline ampie, assolate e ben ventilate, dove dominato con la loro marcata presenza i massicci montuosi del Gran Sasso e della Maiella. Questi proteggono la zona dalle correnti fredde occidentali e determinano notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, creando le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli. I fattori climatici unitamente a quelli umani, legati da un lato alla tradizione e dall'altro ad una forte innovazione, sono determinanti per la produzione di uve di straordinaria qualità che danno origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati.

ALLEGATO 2

"MONTEPULCIANO D'ABRUZZO" SOTTOZONA "TERRE DEI VESTINI"

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Terre dei Vestini" è riservata alle seguenti tipologie di vini:
"Montepulciano d'Abruzzo" "Terre dei Vestini";
"Montepulciano d'Abruzzo" "Terre dei Vestini" riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" "Terre dei Vestini" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 90%;
possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione della sottozona "Terre dei Vestini" ricade in Provincia di Pescara e comprende in tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Cappelle sul Tavo, Catignano, Cepagatti, Città S. Angelo, Civitaquana, Civitella Casanova, Collecorvino, Elice, Farindola, Loreto Aprutino, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pescara, Pianella, Picciano, Rosciano, Spoltore, Vicoli.

Detta zona è così delimitata:
- *Foglio 351 tavola Ovest, foglio 350 tavola Est e foglio 350 tavola Ovest.*
Dall'incrocio del limite provinciale ricadente nel comune di Città S. Angelo con l'autostrada A14, si procede in direzione ovest lungo tale confine fino ad incrociare sul limite comunale di Penne la strada provinciale Penne-Arsita (km. 32).
Si procede lungo la provinciale, in direzione Penne, passando per Roccafinadamo fino al bivio Cupoli-Farindola e da qui si scende a sud verso Farindola. Da Farindola si procede lungo la strada provinciale per Montebello di Bertona e Montebello- Vestea.

- *Foglio 360 tavola Est e foglio 361 tavola Ovest.*
Da Vestea si prosegue a sud lungo la carreggiabile per Masseria Sablone a quota 486 sino ad incrociare la mulattiera a quota 451 per Passo di Civita, e da qui fino a quota 360 del confine. Si costeggia il confine comunale di Civitella Casanova fino alla carreggiabile in località Brigantello, poi

fino all'incrocio con la strada comunale Civitella-Colle Madonna, località S. Giacomo, per giungere sino all'ingresso del centro abitato di Civitella Casanova a quota 451.
Da Civitella Casanova, in direzione sud, si prosegue lungo la strada provinciale per Carpineto della Nora sino al confine comunale in località Colle della Guardia. Si costeggiano i confini comunali di Vicoli, Civitaquana, Catignano, Nocciano e Rosciano fino ad incrociare la strada Alanno Scalo-Rosciano nelle vicinanze della Stazione di Rosciano. Di qui, in direzione Rosciano, si prosegue lungo il ramo esterno della strada toccando le quote 92, 67, 57, 55, C. Cavallo, 49, 46 e
48. Si prosegue lungo la strada passando per Li Quadri, Villareia, Vallemare, Case Di Girolamo sino all'incrocio con la bretella di collegamento alla SS n. 81 (Piceno Aprutina) passando per Cas. De Riseis a quota 84. Si prosegue poi per Villanova e Santa Teresa di Spoltore sulla SS n. 602.

- *Foglio 351 tavola Ovest e foglio 351 tavola Est.*
Si prosegue lungo la SS n. 602 sino al punto di incrocio con l'Asse Attrezzato all'altezza della Masseria Zampacorta. Di qui si prosegue lungo l'Asse Attrezzato, in direzione nord, fino alla galleria in Contrada S. Giovanni per incrociare la strada che va da Case Caprino a Case Di Pietro, passando per F.te Vecchia, sino a giungere sulla SS Adriatica n. 16-bis al km 14,750 circa. In direzione Cappelle sul Tavo si giunge fino alla Stazione di Cappelle sul confine comunale Montesilvano- Cappelle. Si prosegue lungo il confine comunale di Cappelle e Città S. Angelo sino all'altezza della Masseria Manfredi dove si imbocca la strada che, verso nord, incontra Masseria Berarducci e Masseria Imperato ed incrocia l'autostrada A14. Si segue l'asse autostradale in direzione nord sino al limite comunale di Città S. Angelo.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

- *Condizioni naturali dell'ambiente.*
Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Terre dei Vestini" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Terre dei Vestini", devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari o pedomontane la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m. Per i terreni esposti a mezzogiorno tale limite non deve superare i 700 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 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.

- *Forme di allevamento e sesti di impianto.*
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia, o comunque 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 vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

- *Resa a ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo.*

La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione del vino a DOC *"*Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Terre dei Vestini" sono le seguenti:
- produzione uva: 10 tonnellate/ettaro.
- titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.
A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

- *Zona di vinificazione.*
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate nella provincia di Pescara, a condizione le stesse producevano vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 antecedentemente all'entrata in vigore del disciplinare di produzione della DOC "Montepulciano d'Abruzzo" pubblicato nella G.U.R.I n. 84 del 29 aprile 2009.

- *Resa uva/vino.*
La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

- *Invecchiamento/Affinamento.*
Il vino a DOC *"*Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Terre dei Vestini" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a diciotto mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.
Il vino a DOC "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Terre dei Vestini" con la menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi di cui almeno nove in recipienti di legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

- *Affinamento in bottiglia.*
Il vino a DOC "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Terre dei Vestini" deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia, non inferiore a tre mesi successivo al prescritto periodo di

invecchiamento obbligatorio. Per il vino che si fregia della menzione “riserva” il periodo di affinamento in bottiglia non deve essere inferiore a sei mesi.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a DOC *“*Montepulciano d'Abruzzo” sottozona “Terre dei Vestini”, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Montepulciano d'Abruzzo” “Terre dei Vestini”
- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, vegetale secco, spezie, intenso ed etereo;
- sapore: secco, pieno, robusto, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23 g/l;

“Montepulciano d'Abruzzo” “Terre dei Vestini” riserva
- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, vegetale secco, spezie, intenso ed etereo;
- sapore: secco, pieno, robusto, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l

Il vino DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Terre dei Vestini”, in quanto sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare sentore di legno.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

- *Qualificazioni.*
Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino 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.

- *Caratteri e posizione in etichetta.*
Per il vino “Montepulciano d’Abruzzo” con riferimento alla sottozona “Terre dei Vestini” il nome della sottozona Terre dei Vestini deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione “Montepulciano d’Abruzzo” e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d’Abruzzo”.
- *Vigna.*

Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d’Abruzzo” sottozona “Terre dei Vestini” può essere utilizzata la menzione “vigna” ai sensi dell’art. 31, par. 10, della legge 238/2016.

Articolo 8
Confezionamento

- *Materiali e volumi nominali dei recipienti.*
Il vino di cui all'art. 1 può essere immesso al consumo soltanto in recipienti in vetro di volume nominale pari a litri: 0,375, 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000.

- *Chiusure dei recipienti.*
È obbligatorio utilizzare il tappo di sughero raso bocca.

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 la fascia collinare litoranea e quella della collina interna della provincia di Pescara delimitata ad est dal mare adriatico ed a nord-ovest dal massiccio del Gran Sasso. Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite e dell’olivo, 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, fiancheggiano la pianura alluvionale di natura arenaceo- argillosa formata dal fiume Pescara. Queste colline danno luogo ad un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti. Nella grande maggioranza dei casi il suolo 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. La ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. L’altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 200 ed i 500 metri s.l.m., con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti. Sono esclusi i terreni siti nei fondovalle umidi e quelli con esposizioni poco consone. Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sugli 800 mm; 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 (intorno a 40 mm/mese). 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°C. L’indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso a seconda dei versanti e dell’esposizione tra 1.800 e 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali vitigni complementari.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Le notizie storiche sulla presenza della vite e del vino nell’area delimitata, come testimoniano diversi autori di differenti epoche, è legata soprattutto all’instancabile opera dei padri benedettini presenti nelle diverse abbazie sorte sul territorio dell’attuale provincia di Pescara quali quella di S. Clemente a Casauria dell’871, quella di Santa Maria di Casanova del 1191 (Villa Celiera) e quella di Santa Maria d’Arabona del 1209 (Manoppello).

Le prime notizie sull'uso del toponimo "Terre dei Vestini" risalgono addirittura al VI secolo A.C. nel corso del quale la storia delle popolazioni italiche fu caratterizzata da una serie concatenata di migrazioni dovute alla pressione esercitata da popoli conquistatori o in espansione. Come afferma Luigi Pareti nella "*Storia di Roma e del mondo romano"* l'avanzata degli Umbri fu determinante per lo spostamento e la formazione di nuovi popoli nell'Italia Centrale. I Sanniti, di stirpe osca, furono i capostipite di molte popolazioni fra cui i Vestini, il cui nome pare abbia origine dalla dea Vesta (attualmente esiste una frazione del comune di Civitella Casanova chiamata Vestea), che giungevano al mare tra il fiume Aterno-Pescara e il Matrimo (Torrente Piomba), avevano al nord il monte Fiscella (ossia il Gran Sasso), mentre al sud giungevano (a tramontana del lago Fucino), fino agli attuali monti Velino e Sirente, comprendendo città notevoli come Pinna (attuale Penne), Ancia Vestina (attuale S. Demetrio dei Vestini in provincia de L'Aquila) e Aufinum (attuale Ofena in provincia de L'Aquila).
Ma, facendo un salto di parecchi secoli, come afferma Franco Cercone in uno dei suoi numerosi scritti "dobbiamo sicuramente alle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi, alla fine del 1700, l'ampliamento dell'area di coltivazione del vitigno Montepulciano poiché queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzarono le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle Pescara". In quest'area 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 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'area vestina risale ormai ad oltre un secolo ed in questa zona esso ha potuto esprimere tutte le sue potenzialità, evidenziando peculiari caratteristiche legate sia agli aspetti olfattivi che gustativi.
Esso costituisce oggi la base del vino abruzzese più importante ed apprezzato, simbolo enoico di un'intera regione, il "Montepulciano d'Abruzzo" DOC, riconosciuto nel 1968, il cui disciplinare è stato negli anni oggetto di alcune modifiche volte alla qualificazione del prodotto ed alla identificazione territoriale mediante la individuazione di specifiche sottozone quali quella delle "Terre dei Vestini". Oltre ai fattori storici e pedo-climatici, 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 ampelografia dei vigneti*: il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Vestini" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 90%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.
- *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, ma le forme a spalliera semplice o doppia, con un numero minimo di 2.500 ceppi per ettaro, si vanno sempre più diffondendo. 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 della resa massima di uva che non può superare le 10 tonnellate per ettaro.

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto.
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione, al fine di preservare le peculiarità dei prodotti; tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate nella provincia di Pescara, a condizione che producevano vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art.3 antecedentemente all'entrata in vigore del disciplinare. Non è consentita la pratica dell'arricchimento. La tipologia base deve essere sottoposta ad un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a diciotto mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno, mentre la tipologia riserva deve essere sottoposta ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno. Al periodo di invecchiamento obbligatorio deve seguire un affinamento in bottiglia non inferiore a sei mesi.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
La secolare presenza ed il particolare equilibro che il vitigno Montepulciano ha trovato nella regione Abruzzo, portano a considerare detto vitigno una "varietà autoctona" abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nel vino DOC "Montepulciano d'Abruzzo" che nella sottozona "Terre dei Vestini" trova una delle espressioni più interessanti. La denominazione comprende due tipologie di vino rosso, il base ed il riserva, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del presente disciplinare. In particolare i vini presentano un colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico nei vini giovani è quello dei frutti rossi (ciliegia, mora) mentre nei vini invecchiati si percepiscono sentori di confetture e spezie (pepe, tabacco, liquirizia); il sapore è secco, giustamente tannico, vellutato ed armonico.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).
L'area geografica interessata è caratterizzata da condizioni climatiche strettamente legate alla presenza del mare Adriatico da un lato ed al massiccio montuoso del Gran Sasso d'altra, che determinando un clima di tipo temperato con notevoli escursioni termiche tra giorno e notte. Queste particolari condizioni climatiche, associate alla conformazione del territorio caratterizzato da colline ampie ed assolate, oltre che alla buona ventilazione che si genera (brezze), creano le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, ovvero influenzano in maniera piuttosto significativa le caratteristiche vegeto- produttive del vitigno Montepulciano, base essenziale se non esclusiva dell'omonimo vino prodotto da oltre due secoli in Abruzzo. I fattori climatici unitamente a quelli umani, legati da un lato alla tradizione e dall'altro ad una forte innovazione, sono determinanti per la produzione di uve di straordinaria qualità che danno origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati.

ALLEGATO 3

"MONTEPULCIANO D'ABRUZZO" SOTTOZONA "ALTO TIRINO"

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Alto Tirino" è riservata alle seguenti tipologie di vini:
"Montepulciano d'Abruzzo" "Alto Tirino";
"Montepulciano d'Abruzzo" "Alto Tirino" riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 95%;
possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione della sottozona "Alto Tirino" ricade in Provincia di L'Aquila e comprende in tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Capestrano, Ofena, Villa S. Lucia.

Detta zona è così delimitata:
- *Foglio 360 Ovest*

Partendo dal limite comunale Capestrano-Castel Vecchio Calvisio-Carapelle Calvisio, nelle vicinanze di Monte Rotondo a quota 761, si prosegue in direzione sud-est lungo il confine medesimo fino ad incontrare il limite provinciale L'Aquila-Pescara a quota 573. Si continua lungo il confine provinciale sino ad incontrare, in prossimità Case Arduini, il sentiero che in direzione nord-est passa per quota 459 e 528. Da qui si prosegue in direzione nord prima lungo il sentiero e dopo lungo il crinale in località Valle S. Giacomo, fino ad incontrare la strada provinciale Corvara-Brittoli in località Croce di Forca a quota 928. Da detto punto, sito nelle vicinanze del Km 47 della suddetta strada provinciale si prosegue lungo la medesima in direzione Scarafano, sino ad incontrare al Km 44 il confine comunale di Capestrano-Villa S. Lucia. Si prosegue in territorio di Villa S. Lucia lungo la strada provinciale in direzione Ofena sino al bivio Ofena-Villa S. Lucia. Dal bivio, sito in prossimità di Coste Pastine a quota 685, si prosegue in direzione nord-ovest lungo tutto il confine comunale di Ofena sino ad incontrare il limite comunale di Capestrano e, proseguendo lungo il medesimo, si giunge sino al limite comunale Capestrano-Castel Vecchio Calvisio- Carapelle Calvisio in prossimità di Monte Rotondo.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

- *Condizioni naturali dell'ambiente.*
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC “Montepulciano d'Abruzzo” sottozona “Alto Tirino” devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo” con riferimento alla sottozona Alto Tirino, devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari o pedomontane la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m. Per i terreni esposti a mezzogiorno tale limite non deve superare i 700 metri s.l.m. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati e comunque ubicati ad una altitudine inferiore a 300 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 4.000 ceppi per ettaro in coltura specializzata.

- *Forme di allevamento e sesti di impianto.*
Fermo restando le forme di allevamento esistenti nella zona, quelle consentite per i nuovi impianti e i reimpianti sono solo quelle a filare con vegetazione assurgente. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

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

- *Resa a ettaro e Titolo alcolometrico volumico naturale minimo.*
La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico naturale minimo per la produzione del Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Alto Tirino” sono le seguenti:
- Produzione uva: 9 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.
Le uve destinate alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Alto Tirino” avente diritto alla menzione “riserva” devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50% vol.
Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

- *Zona di vinificazione.*

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate nella zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo", a condizione che le stesse producevano vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 antecedentemente all'entrata in vigore del disciplinare di produzione della DOC "Montepulciano d'Abruzzo" pubblicato nella G.U.R.I n. 84 del 29 aprile 2009.

- *Elaborazione.*
Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti. Sono escluse le pratiche enologiche relative all'arricchimento ed alla concentrazione.

- *Resa uva/vino.*
La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

- *Invecchiamento/Affinamento.*
Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a dodici mesi. Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a trenta mesi. Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Montepulciano d'Abruzzo" "Alto Tirino"
- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: sapido, pieno, robusto, armonico, leggermente tannico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l;

"Montepulciano d'Abruzzo" "Alto Tirino" riserva
- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: sapido, pieno, robusto, armonico, leggermente tannico, persistente;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Alto Tirino”, qualora sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

- *Qualificazioni.*
Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino 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.*
Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.

- *Caratteri e posizione in etichetta.*
Per il vino “Montepulciano d’Abruzzo” sottozona “Alto Tirino” il nome della sottozona Alto Tirino deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione “Montepulciano d’Abruzzo” e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la denominazione di origine controllata “Montepulciano d’Abruzzo”.
- *Vigna.*
Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d’Abruzzo” sottozona Alto Tirino può essere utilizzata la menzione “vigna” ai sensi dell’art. 31, par. 10, della legge 238/2016.”

Articolo 8
Confezionamento

- *Materiali e volumi nominali dei recipienti.*
Il vino di cui all'art. 1 può essere immesso al consumo soltanto in recipienti in vetro di volume pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000.

- *Chiusure dei recipienti.*
È obbligatorio utilizzare il tappo di sughero raso bocca.

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 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, mentre sono esclusi dalla sottozona "Alto Tirino" i terreni non sufficientemente soleggiati e comunque ubicati ad una altitudine inferiore a 300 metri s.l.m. 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. 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 all'imminente presenza del massiccio del Gran Sasso, 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 ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali altri vitigni complementari. Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sui 700 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 70 mm/mese) mentre i mesi con il minimo assoluto sono quelli di luglio ed agosto (intorno a 30 mm/mese).

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La presenza della vitivinicoltura nelle aree interne dell'Abruzzo trova una fondamentale testimonianza storica nel poeta latino Publio Ovidio Nasone, nato a Sulmona nel 43 a.C. e morto in esilio a Tomi sul Mar Nero nel 17 d.C., che rievoca con i versi che seguono la sua terra natale: "*Sulmona, la terza parte della campagna Peligna mi tiene, una terra piccola, ma salubre per le acque di fonte. Anche se il sole, quando è vicino, spacca la pietra e la stella del cane di Icaro risplende violenta, i campi Peligni son percorsi da limpide correnti, e sul suolo morbido l'erba rigogliosa verdeggia. Terra fertile della spiga di Cerere, e ancor più di uva, qualche campo dà anche l'albero di Pallade, l'ulivo, ...*". Molti secoli dopo un'altra importante testimonianza viene dal barone Giuseppe Nicola Durini (1765-1845) il cui saggio dal titolo *De' vini degli Abruzzi*, contenuto negli *Annali Civili del regno delle Due Sicilie* (n°36, 1820), costituisce un valido compendio ampelografico ed enologico che conserva ancora oggi una certa validità. Il Durini scriveva a proposito dei vini degli Abruzzi : *"…Pure avendo già detto che quella marna variamente si compone, avviene che dove la combinazione ne sia favorevole, produconsi vini non ispregevoli. Per tale cagione nella Provincia di Chieti la lagrima di Tollo, i vini di Ortona e quelli di Vasto riescono assai buoni e sono ricercati. ; nella Provincia di Teramo i vini di Castellamare, come in quella di Aquila, que' di Popoli e di Capestrano..... Né vogliansi lodar meno i vini di Bugnara e Prezza nella valle di Solmona, perché le vigne son messe fra ciottoli silicei rivestiti di bianchissima crosta calcarea e nettissimi, sopra de' quali riposa e viene a maturità il grappolo che acquista un singolar sapore..... Questo vino ha quel raro gusto che dicesi di sasso da' francesi*".

Ma come afferma Franco Cercone nel suo libro *La meravigliosa storia del Montepulciano d'Abruzzo,* la prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo, è contenuta nell'opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792 (Napoli 1793). L'archivista e bibliotecario di Ferdinando IV ebbe infatti modo di osservare il vitigno Montepulciano e di degustarne il vino nell'agro sulmonese da lui definito per la feracità del suolo "la vera tempe dell'Italia". Anche se la provenienza di questo vitigno nell'area sulmonese resta sconosciuta, nel primo ottocento il Montepulciano di fatto resta in splendido isolamento nella Valle Peligna e nell'Alto Tirino e non ancora si affaccia a quella finestra naturale costituita dalle Gole di Popoli. Si deve sicuramente alle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi l'ampliamento dell'area di coltivazione del Montepulciano poiché queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzano le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle della Pescara. In quest'area vengono infatti a formarsi ricchi feudi, per lo più in tenimento di Torre dei Passeri, Tocco da Casauria e Musellaro. È da ritenersi che le condizioni climatiche, particolarmente favorevoli alla viticoltura, siano alla base delle motivazioni che indussero esponenti della nobiltà sulmonese ad espandere i loro possedimenti in quest'area ed è probabile che il Montepulciano sia stato trapiantato dai Mezzana a Torre dei Passeri e da qui il "vitigno portabandiera dell'Abruzzo" sia migrato agli inizi del '900 verso il chietino, la costa pescarese ed il teramano.
Dopo il Torcia sono innumerevoli i testi storici ed i manuali tecnici nei quali vengono descritte le caratteristiche di questo vitigno: ricordiamo in particolare Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi che nell'opera dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897, descrivono in maniera dettagliata la viticoltura della provincia di L'Aquila all'epoca: "i vitigni a bacca bianca più coltivati erano il Camplese o Campolese (Passerina), il Racciapollone (Montonico), il Tivolese, il Verdicchio, la Malvasia, il Moscatello, mentre tra le uve rosse il Montepulciano (cordisco e primutico), il Gaglioppo, l'Aleatico, la Lacrima. La produzione totale di vino di tutta la provincia era di 500.000 ettolitri di cui il 63% rosso ed il 37% bianco. La piazza di Milano ne consumava la maggior parte". Da allora è trascorso molto tempo ed i produttori dell'Alto Tirino 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 ampelografia dei vigneti*: il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 95%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 5%.
- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: fatta salva la forma di allevamento a pergola abruzzese nei vigneti già impiantati, nei nuovi impianti e i reimpianti sono consentite solo quelle a filare con vegetazione assurgente, con un numero minimo di 4.000 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 ed una migliore gestione della resa massima di uva che non può superare le 9 tonnellate per ettaro.
- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto.
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione o, se ricorrono determinate condizioni, all'interno del territorio di produzione della DOC Montepulciano d'Abruzzo. Non sono consentite le pratiche dell'arricchimento e della concentrazione. Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" nella tipologia base deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/ affinamento obbligatorio non inferiore a dodici mesi, mentre quello che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a trenta mesi.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
La secolare presenza ed il particolare equilibro che il vitigno Montepulciano ha trovato nella regione Abruzzo, portano a considerare detto vitigno una "varietà autoctona" abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nel vino DOC "Montepulciano d'Abruzzo" che nella sottozona "Alto Tirino" trova una delle espressioni più interessanti. La denominazione comprende due tipologie di vino rosso, il base ed il riserva, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del presente disciplinare. In particolare i vini presentano un colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico nei vini giovani è quello dei frutti rossi (ciliegia, mora) mentre nei vini invecchiati si percepiscono sentori di confetture e spezie (pepe, tabacco, liquirizia); il sapore è secco, giustamente *leggermente* tannico, vellutato ed armonico.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).
L'area geografica interessata è caratterizzata da condizioni climatiche particolari legate all'altitudine, superiore ai 300 metri s.l.m., alla vicinanza al massiccio montuoso del Gran Sasso ed alla particolare esposizione. Questo particolare microclima, caratterizzato da forti escursioni termiche giornaliere e da un'ottima ventilazione, associato alla natura sciolta dei terreni ed all'assenza di ristagni di umidità, influenza in maniera significativa le caratteristiche vegeto- produttive del vitigno Montepulciano, base essenziale se non esclusiva dell'omonimo vino prodotto da oltre due secoli in Abruzzo, che riesce ad estrinsecare in quest'area caratteristiche uniche e difficilmente replicabili in altri areali.

ALLEGATO 4

"MONTEPULCIANO D'ABRUZZO" SOTTOZONA "TERRE DEI PELIGNI"

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Terre dei Peligni" è riservata alle seguenti tipologie di vini:
"Montepulciano d'Abruzzo" "Terre dei Peligni";
"Montepulciano d'Abruzzo" "Terre dei Peligni" riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 95%;
possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione della sottozona "Terre dei Peligni" comprende in tutto o in parte il territorio amministrativo, in provincia de L'Aquila, dei seguenti comuni: Bugnara, Corfinio, Introdacqua, Pacentro, Pettorano sul Gizio, Pratola Peligna, Prezza, Raiano, Roccacasale, Sulmona, Vittorito.

Detta zona è così delimitata:
Foglio 369 Est, Foglio 369 Ovest, Foglio 378 Est
Partendo dall'incrocio tra i confini comunali di Castel Vecchio Subequo, Castel di Ieri e Raiano, in località le Spugne a quota 1046, si procede in direzione sud-est lungo il confine comunale di quest'ultimo. Si segue detto confine sino ad incontrare quello di Prezza e di seguito quello di Bugnara. Si prosegue lungo il confine comunale di Bugnara sino ad incontrare la strada provinciale Anversa degli Abruzzi-Bugnara-Pettorano sul Gizio (Strada Sannita) in prossimità del Km.11. Da qui, in direzione Bugnara, si prosegue lungo la provinciale, si oltrepassa il centro abitato di Bugnara, il territorio di Introdacqua, le località Mastroiacovo e Vallelarga sino ad incontrare in prossimità dell'innesto con la SS n.17 (Km.106,600) l'asse ferroviario Sulmona-Roccaraso. Si segue il tracciato ferroviario in direzione Pettorano sul Gizio, si supera il centro abitato e si prosegue sino ad incontrare il confine comunale di Sulmona. Si procede, in direzione nord- est, lungo detto confine e quello di Pacentro sino all'incrocio con la strada provinciale Cansano-Pacentro in prossimità del Km. 7. Si segue la provinciale in direzione Pacentro, si passa per il centro abitato e si prosegue sino ad incontrare di nuovo il confine comunale di Sulmona. Da qui, in direzione nord-est, si prosegue lungo il confine comunale fino ad incontrare il sentiero che da quota 899 porta a quota 489 in prossimità della località Tiro a Segno. Si prosegue, in direzione nord-est, lungo la mulattiera che passa per quota 502, 625, 794,747, 638, 550, 637, 525, 497 e 500 sino a toccare il confine comunale di Pratola Peligna. Si segue il confine comunale in direzione nord-est sino ad incontrare la mulattiera in località

Ravara Bianca. Proseguendo in direzione nord-ovest lungo la mulattiera si toccano le quote 627 e 628, si interseca il confine comunale di Roccacasale, si prosegue toccando le quote 643, 571 e 612 dove si incontra il sentiero che porta sino al centro abitato di Roccacasale. Da qui, in direzione nord-ovest, si prosegue lungo la mulattiera che tocca le quote 458, 477, 505, si interseca il confine comunale di Corfinio, si prosegue per un breve tratto lungo detto confine, in direzione nord, sino ad incontrare il sentiero che, sempre in direzione nord, passa per quota 577 e dopo Monte Capo d'Acero tocca quota 609. Da qui si procede lungo il crinale che passa per Masseria Rotta Frattocola ed a quota 320 prosegue con il sentiero che, a quota 267, incontra il confine provinciale L'Aquila-Pescara e la SS n.5 Tiburtina Valeria in prossimità del Km. 177,800. Da qui si prosegue in direzione ovest lungo il confine provinciale L'Aquila-Pescara nel territorio di Corfinio, poi lungo quello di Vittorito sino al limite comunale in località Vallone Grande a quota 650. Da qui si procede, in direzione sud-ovest, lungo il limite comunale di Vittorito, si interseca quello di Raiano sino a giungere all'incrocio con quello di Castel Vecchio Subequo e Castel di Ieri in località le Spugne a quota 1046.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

- *Condizioni naturali dell'ambiente.*

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC “Montepulciano d'Abruzzo” sottozona “Terre dei Peligni” 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 le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni che corrispondono alle condizioni di cui al precedente art. 3. Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo” con riferimento alla sottozona Terre dei Peligni, devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari o pedomontane la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m. Per i terreni esposti a mezzogiorno tale limite non deve superare i 700 metri s.l.m. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

- *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.

- *Forme di allevamento e sesti di impianto.*

Fermo restando le forme di allevamento esistenti nella zona, quelle consentite per i nuovi impianti e i reimpianti sono solo quelle a filare. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

- *Altre pratiche colturali.*

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

- *Resa a ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo.*

La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione del vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Terre dei Peligni” sono le seguenti:

-Produzione uva: 10 tonnellate/ettaro.

-Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

Le uve destinate alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Terre dei Peligni” avente diritto alla menzione “riserva” devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50% vol.
Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

- *Zona di vinificazione.*
Le operazioni di vinificazione, conservazione, invecchiamento ed affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

- *Resa uva/vino.*
La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

- *Invecchiamento/Affinamento.*
Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Terre dei Peligni” deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a ventiquattro mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.
Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Terre dei Peligni” con la menzione “riserva” deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a trenta mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Terre dei Peligni”, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Montepulciano d'Abruzzo” “Terre dei Peligni”
- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: pieno, robusto, armonico, leggermente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l;

Montepulciano d'Abruzzo” “Terre dei Peligni” riserva
- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, vegetale secco, spezie, intenso ed etereo;

- sapore: secco, pieno, robusto, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l.

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni", in quanto sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore o percezione di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

- *Qualificazioni.*
Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino 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.

- *Caratteri e posizione in etichetta.*
Per il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo" con riferimento alla sottozona "Terre dei Peligni" il nome della sottozona Terre dei Peligni deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Montepulciano d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo".

- *Vigna.*
Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona Terre dei Peligni può essere utilizzata la menzione "vigna" ai sensi dell'art. *31, par. 10,* della legge 238/2016.

Articolo 8
Confezionamento

- *Materiali e volumi nominali dei recipienti.*
Il vino di cui all'art. 1 può essere immesso al consumo soltanto in recipienti in vetro di volume pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000.

- *Chiusure dei recipienti.*
È obbligatorio utilizzare il tappo di sughero raso bocca.

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 la conca intermontana denominata "Valle Peligna" 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 peligna giace a circa 400 metri sul livello

del mare, con ottime esposizioni e buona ventilazione. I suoli sono costituiti da terrazzi fluvio-alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. 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 di circa 24°C. L'escursione termica annua è considerevole poiché legata all'imminente presenza dei massicci della Maiella e del Velino-Sirente, che durante l'inverno fanno sentire la loro influenza; notevoli anche le escursioni termiche tra giorno e notte 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 ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali altri vitigni complementari.
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 nell'area peligna 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, ...*". Oltre al poeta latino altre testimonianze sull'importanza della vitivinicoltura nell'area peligna ci sono giunte da Andrea Bacci (1524-1600), filosofo e medico di papa Sisto V. Il Bacci, nell'opera *"De naturali vinorum historia de vinis Italiae"* scritta nel 1596, parla dei vini di Sulmona e del territorio dei Peligni: "...i vigneti coltivati parte sulle colline esposte al sole, parte con viti fatte crescere alte sui pioppi ottengono un'abbondante produzione di vini di tutti i tipi migliori che, proprio per la loro quantità e non proponendosi fini di lucro, vendono al minimo prezzo siano essi bianchi, rossi o Moscatelli, che sono lasciati invecchiare per molti anni". Altra importante testimonianza viene dal barone Giuseppe Nicola Durini (1765-1845) il cui saggio dal titolo *De' vini degli Abruzzi*, contenuto negli *Annali Civili del regno delle Due Sicilie* (n°36, 1820), costituisce un valido compendio ampelografico ed enologico che conserva ancora oggi una certa validità. Il Durini scriveva a proposito dei vini degli Abruzzi: "*...Pure avendo già detto che quella marna variamente si compone, avviene che dove la combinazione ne sia favorevole, produconsi vini non ispregevoli. Per tale cagione nella Provincia di Chieti la lagrima di Tollo, i vini di Ortona e quelli di Vasto riescono assai buoni e sono ricercati. ; nella Provincia di Teramo i*
vini di Castellamare, come in quella di Aquila, que' di Popoli e di Capestrano Né vogliansi lodar meno i vini di Bugnara e Prezza nella valle di Solmona, perché le vigne son messe fra ciottoli silicei rivestiti di bianchissima crosta calcarea e nettissimi, sopra de' quali riposa e viene a maturità il grappolo che acquista un singolar sapore. Questo vino ha quel raro gusto che dicesi di sasso da' francesi".
Ma come afferma Franco Cercone nel suo libro *La meravigliosa storia del Montepulciano d'Abruzzo,* la prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo, è contenuta nell'opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792 (Napoli 1793). L'archivista e bibliotecario di Ferdinando IV ebbe infatti modo di osservare il vitigno

Montepulciano e di degustarne il vino nell'agro sulmonese da lui definito per la feracità del suolo "la vera tempe dell'Italia". Anche se la provenienza di questo vitigno nell'area sulmonese resta sconosciuta, nel primo ottocento il Montepulciano di fatto resta in splendido isolamento nella Valle Peligna e nell'Alto Tirino e non ancora si affaccia a quella finestra naturale costituita dalle Gole di Popoli. Si deve sicuramente alle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi l'ampliamento dell'area di coltivazione del Montepulciano poiché queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzano le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle della Pescara. In quest'area vengono infatti a formarsi ricchi feudi, per lo più in tenimento di Torre dei Passeri, Tocco da Casauria e Musellaro. È da ritenersi che le condizioni climatiche, particolarmente favorevoli alla viticoltura, siano alla base delle motivazioni che indussero esponenti della nobiltà sulmonese ad espandere i loro possedimenti in quest'area ed è probabile che il Montepulciano sia stato trapiantato dai Mezzana a Torre dei Passeri e da qui il "vitigno portabandiera dell'Abruzzo" sia migrato agli inizi del '900 verso il chietino, la costa pescarese ed il teramano.
Dopo il Torcia sono innumerevoli i testi storici ed i manuali tecnici nei quali vengono descritte le caratteristiche di questo vitigno: ricordiamo in particolare Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi che nell'opera dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897, descrivono in maniera dettagliata la viticoltura della provincia di L'Aquila all'epoca: "i vitigni a bacca bianca più coltivati erano il Camplese o Campolese (Passerina), il Racciapollone (Montonico), il Tivolese, il Verdicchio, la Malvasia, il Moscatello, mentre tra le uve rosse il Montepulciano (cordisco e primutico), il Gaglioppo, l'Aleatico, la Lacrima. La produzione totale di vino di tutta la provincia era di 500.000 ettolitri di cui il 63% rosso ed il 37% bianco. La piazza di Milano ne consumava la maggior parte". Da allora è trascorso molto tempo ed i produttori della Valle Peligna 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, in particolare il comune di Vittorito e di Prezza, ma la riscoperta della viticoltura di montagna e nuove sperimentazioni, stanno suscitando notevole interesse intorno a questa coltura con significativi investimenti sia in vigna che in cantina.
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 ampelografia dei vigneti*: il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 95%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 5%.
- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: fatta salva la forma di allevamento a pergola abruzzese nei vigneti già impiantati, nei nuovi impianti e i reimpianti sono consentite solo quelle a filare, 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 ed una migliore gestione della resa massima di uva che non può superare le 10 tonnellate per ettaro.
- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto.
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione. Non è consentita la pratica dell'arricchimento. Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni" nella tipologia base deve essere sottoposto

ad un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a ventiquattro mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno, mentre quello che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a trenta mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno.

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

La secolare presenza ed il particolare equilibro che il vitigno Montepulciano ha trovato nella regione Abruzzo, portano a considerare detto vitigno una "varietà autoctona" abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nel vino DOC "Montepulciano d'Abruzzo" che nella sottozona "Terre dei Peligni" trova una delle espressioni più interessanti. La denominazione comprende due tipologie di vino rosso, il base ed il riserva, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del presente disciplinare. In particolare i vini presentano un colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico nei vini giovani è quello dei frutti rossi (ciliegia, mora) mentre nei vini invecchiati si percepiscono sentori di confetture e spezie (pepe, tabacco, liquirizia); il sapore è secco, giustamente tannico, vellutato ed armonico.

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

L'area geografica interessata è caratterizzata da condizioni climatiche particolari legate all'altitudine, compresa tra i 300 ed i 400 metri s.l.m., alla vicinanza del massiccio montuoso della Maiella e della catena del Velino-Sirente oltre che alla particolare esposizione. Questo particolare microclima, caratterizzato da forti escursioni termiche giornaliere e da un'ottima ventilazione, associata alla natura sciolta dei terreni ed all'assenza di ristagni di umidità, influenza in maniera significativa le caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, base essenziale se non esclusiva dell'omonimo vino prodotto da oltre due secoli in Abruzzo, che riesce ad estrinsecare in quest'area caratteristiche uniche e difficilmente replicabili in altri areali.

ALLEGATO 5

"MONTEPULCIANO D'ABRUZZO" SOTTOZONA "TEATE"

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Teate" è riservata alle seguenti tipologie di vini:
"Montepulciano d'Abruzzo" "Teate";
"Montepulciano d'Abruzzo" "Teate" riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 90%;
possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione della sottozona "Teate" ricade in Provincia di Chieti e comprende in tutto o parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni di: Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Chieti, Crecchio, Cupello, Fara Filiorum Petri, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Lanciano, Lentella, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Torrevecchia Teatina, Treglio, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri.

Detta zona è così delimitata
Fogli di mappa: 351 Est, 361 Ovest, 362 Est - Ovest, 372 Ovest, 379 Est -Ovest, 380 Est - Ovest, 381 Ovest.
Partendo dall'incrocio tra la ferrovia Adriatica ed il confine provinciale Chieti-Pescara in territorio di Francavilla al Mare si procede in direzione sud-ovest lungo il confine stesso sino ad incontrare la strada comunale che da Pescara (località S. Spirito) porta a San Giovanni Teatino. Si procede lungo detta strada in direzione San Giovanni Teatino, si passa per il centro abitato e si prosegue sino all'incrocio in località Serraiocco. Da qui si prosegue in direzione nord-ovest passando per Masserie Di Cesare sino ad incrociare la SS n.5 Tiburtina Valeria. Si prosegue lungo la SS n.5 Tiburtina Valeria in direzione Chieti Scalo - Brecciarola sino ad intersecare il confine provinciale Chieti-Pescara nel comune di Chieti. Si prosegue in direzione sud-est lungo il confine provinciale sino ad incontrare il Fiume Alento in comune di Roccamontepiano. Si segue il limite comunale verso sud fino all'incrocio

con la provinciale Serramonacesca-Roccamontepiano e da qui sino a Roccamontepiano per prendere poi la strada vicinale, parte in carrareccia parte in brecciata che tocca le quote 439, 442, 427, 385, 353, 302, 267 e 232 fino a Fara Filiorum Petri. Si segue poi verso sud il corso del fiume Foro prima ed il fosso Vesola-San Martino poi, fino al confine comunale di San Martino sulla Marrucina. Da qui si prosegue lungo i limiti comunali di San Martino sulla Marrucina e Filetto fino ad incontrare la strada provinciale che collega i territori comunali di Filetto con Casoli, passante per la stazione di Guardiagrele e San Domenico fino al limite comunale di Casoli. Si procede verso sud lungo i limiti comunali di Casoli, Altino, Archi, Bomba, Atessa, Carpineto Sinello, S. Buono fino ad incrociare il Fosso di Fonte Carracina nel comune di Palmoli. Si procede lungo detto Fosso e successivamente lungo il Fosso delle Immerse fino ad incontrare il limite comunale di Fresagrandinara. Si procede verso sud-est lungo il limite comunale di Fresagrandinara fino all'incrocio con il limite regionale che su segue lungo i limiti comunali di Lentella, Cupello e San Salvo fino all'incrocio con la ferrovia Adriatica per poi risalire lungo la medesima fino al limite provinciale nord.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

- *Condizioni naturali dell'ambiente.*
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Teate” devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo” con riferimento alla sottozona Teate, devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari o pedomontane la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m. Per i terreni esposti a mezzogiorno tale limite non deve superare i 700 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 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.

- *Forme di allevamento e sesti di impianto.*
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

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

- *Resa a ettaro e Titolo alcolometrico volumico naturale minimo.*
La produzione massima di uva ad ettaro e la il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione del Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Teate” sono le seguenti:
- Produzione uva: 12,5 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.
Le uve destinate alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Teate” avente diritto alla menzione “riserva” devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50% vol. Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

- *Zona di vinificazione.*
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

- *Elaborazione.*
Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche, ad esclusione dell'arricchimento e della concentrazione, conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.

- *Resa uva/vino.*
La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

- *Invecchiamento/Affinamento.*
Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Teate” deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a ventuno mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.
Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Teate” con la menzione “riserva” deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a trenta mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Teate”, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Montepulciano d'Abruzzo” “Teate”
- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo e con sentori di confettura se sottoposto parziale appassimento delle uve;
- sapore: pieno, robusto, armonico, leggermente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l;

Montepulciano d'Abruzzo” “Teate” riserva
- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo e con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;

- sapore: sapido, pieno, robusto, armonico, leggermente tannico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Teate”, in quanto sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

- *Qualificazioni.*
Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino 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.*
Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.

- *Caratteri e posizione in etichetta.*
Per il vino a DOC “Montepulciano d’Abruzzo” sottozona “Teate” il nome della sottozona Teate deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione “Montepulciano d’Abruzzo” e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d’Abruzzo”.

- *Vigna.*
Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d’Abruzzo” sottozona “Teate” può essere utilizzata la menzione “vigna” ai sensi dell’art. *31, par. 10,* della legge 238/2016.

Articolo 8
Confezionamento

- *Materiali e volumi nominali dei recipienti.*
Per il confezionamento del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Teate” sono consentiti tutti i recipienti previsti dalla normativa vigente.
Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Teate” che si fregia della menzione “riserva” deve essere confezionato in recipienti di volume nominale pari a litri: 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000.

- *Chiusure dei recipienti.*
È consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente. Per il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Teate” che si fregia della menzione “riserva” è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.

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 ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. 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 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- 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. 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 2.300 gradi-giorno (collina litoranea), condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali altri vitigni complementari.

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. Infatti, nell'agosto del 1200 a Venezia venne stipulato un atto notarile che istituiva una "colleganza", un tipo di contratto commerciale, tra Venezia, Ancona, Ortona e la Slavonia. I numerosi traffici che coinvolgevano Ortona, oggi maggiore centro di produzione di vino della regione, riguardavano i generi alimentari maggiormente prodotti all'epoca; uno dei principali era il vino, sia bianco che rosso, come dimostrano numerose testimonianze provenienti dall'Archivio di Stato di Dubrovnik, l'antica Ragusa. Un'ulteriore testimonianza dell'importanza della coltura della vite, della vinificazione e del commercio del vino in provincia di Chieti proviene da Giovan Battista De Lectis ed è datata 1576, così come quella di fra' Serafino Razzi (1531-1611), sacerdote domenicano e Priore prima del convento di Penne (tra luglio 1574 e maggio 1576) e poi di Vasto (tra maggio 1576 e dicembre 1577), che parlando nella sua opera *Viaggi in Abruzzo* ricorda: "*Il Vasto: Terra deliziosa, che già era chiamata una picciola Napoli, risiede in sito basso, rispetto a gli alti monti che gli stanno alle spalle. Abonda questa terra di ogni bene, di pane, di carne, di pesce, e d'uova. Et il vino ci è in tanta copia che ciaschedun'anno se ne caricano assai*

barche per Ischiavonia, per Vinezia e per altri luoghi. E con tutto che siano vini preciosi, sono nondimeno per lo più del tempo a bonissimo mercato". 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). Questo vitigno, rimasto in splendido isolamento e perfettamente acclimatatosi nelle aree interne, si è diffuso sul finire del 1800 verso la fascia costiera ed a partire dal secondo dopoguerra è diventato il vitigno rosso più coltivato in regione, in particolare nella provincia di Chieti. Esso costituisce oggi la base del vino abruzzese più importante ed apprezzato, simbolo enoico di un'intera regione, il "Montepulciano d'Abruzzo" DOC, riconosciuto nel 1968, il cui disciplinare è stato negli anni oggetto di alcune modifiche volte alla qualificazione del prodotto ed alla identificazione territoriale mediante la individuazione di cinque sottozone, tra le quali quella denominata "Teate".

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 ampelografia dei vigneti*: il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 90%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.
- *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, ma le forme a spalliera semplice o doppia, con un numero minimo di 2.500 ceppi per ettaro, si vanno sempre più diffondendo. 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 della resa massima di uva che non può superare le 11 tonnellate per ettaro.
- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto.

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione. Non sono consentite le pratiche dell'arricchimento e della concentrazione. Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" nella tipologia base deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a ventuno mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno, mentre quello che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a trenta mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno.

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

La secolare presenza ed il particolare equilibro che il vitigno Montepulciano ha trovato nell'area interessata, portano a considerare detto vitigno una "varietà autoctona" abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nel vino DOC "Montepulciano d'Abruzzo". La denominazione comprende due tipologie di vino rosso, il base ed il riserva, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del presente disciplinare.

In particolare i vini presentano un colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico nei vini giovani è quello dei frutti rossi (ciliegia, mora) mentre nei vini invecchiati si percepiscono sentori di confetture e spezie (pepe, tabacco, liquirizia); il sapore è secco, giustamente tannico, vellutato ed armonico.

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 del vitigno Montepulciano, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati, difficilmente replicabili in altri areali.

ALLEGATO 6

"MONTEPULCIANO D'ABRUZZO" SOTTOZONA "TERRE DI CHIETI"

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Terre di Chieti" è riservata alle seguenti tipologie di vini:
"Montepulciano d'Abruzzo" "Terre di Chieti" superiore;
"Montepulciano d'Abruzzo" "Terre di Chieti" riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo "Terre di Chieti" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 90%;
possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

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, Roccascalegna, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Tornareccio, Torrevecchia Teatina, Treglio, Tufillo, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

- *Condizioni naturali dell'ambiente.*

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con riferimento alla sottozona "Terre di Chieti" devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in

zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 700 metri slm per quelli esposti a mezzogiorno.

- *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.

- *Forme di allevamento e sesti di impianto.*
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

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

- *Resa a ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale minimo.*
La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione del vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Terre di Chieti” sono le seguenti:
- Produzione uva: 13,5 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

- *Zona di vinificazione.*
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo”.

- *Resa uva/vino.*
La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

- *Invecchiamento/Affinamento.*
-Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Terre di Chieti” seguito dalla menzione “superiore” deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a sei mesi.
Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Terre di Chieti” seguito dalla menzione “riserva” deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi di cui sei mesi in legno.

-Il vino a DOC “Montepulciano d'Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” seguito dalla menzione “superiore”, non può essere immesso al consumo prima del 1° ottobre, successivo all'annata di produzione delle uve.
Il vino a DOC “Montepulciano d'Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” seguito dalla menzione “riserva”, non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio del terzo anno successivo all'annata di produzione delle uve.
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Terre di Chieti” all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

-*Montepulciano d'Abruzzo” “Terre di Chieti” superiore:*
- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: etereo, profumi di frutti rossi, spezie e con caratteri fini nella fase di invecchiamento e con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;
- sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico che si affina con il tempo al morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

-*Montepulciano d'Abruzzo “Terre di Chieti” riserva:*
- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: speziato e persistente;
- sapore: secco, persistente, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 27,00 g/l

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Terre di Chieti”, qualora sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

- *Caratteri e posizione in etichetta.*
Per il vino a DOC Montepulciano d’Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti”, il nome della sottozona Terre di Chieti deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione “Montepulciano d’Abruzzo” e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d’Abruzzo”.
Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano Abruzzo” accompagnata dalla 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 sovracomunale deve sempre essere riportato al di sotto del nome della sottozona e figurare in caratteri più piccoli.

- *Vigna.*
Nella designazione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con riferimento alla sottozona "Terre di Chieti" può essere utilizzata la menzione "vigna" ai sensi dell'art. *31, par. 10,* della legge 238/2016.

Articolo 8
Confezionamento

- *Materiali e volumi nominali dei recipienti.*
Per il confezionamento del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 -3,00 - 6,00 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.

- *Chiusure dei recipienti.*
Per il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.

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 è costituita da un'ampia ed estesa fascia della collina litoranea, che va dal fiume Foro al Trigno, seguita dalla collina interna ed infine da quella pedemontana che giunge nella parte nord-occidentale sino ai piedi della Maiella. Le colline argillose fiancheggiano le poche pianure alluvionali di natura arenacea e argillosa formate dai fiumi Foro, Sangro, Sinello e Trigno e danno luogo ad un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti ma spesso interrotti bruscamente da ripidi pendii, anche verticali, dovuti all'instaurarsi di fenomeni di erosione spinta (calanchi). Nella grande maggioranza dei casi i suoli agricoli presentano una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione.
La vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25% e ben esposti, è indirizzata principalmente verso la viticoltura, coltura che determina uno sfruttamento normale del suolo e lo preserva da fenomeni di erosione accelerata.
Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 650 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm della collina interna.
Il clima è di tipo temperato-caldo, con temperature medie comprese tra i 13°C di aprile ed i 15°C di ottobre, con punte di 25°C nei mesi di luglio ed agosto.
2. Fattori umani rilevanti per il legame.

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

- *Base ampelografia dei vigneti:* il vino Doc Montepulciano d' Abruzzo, sottozona "Terre di Chieti" deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 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 2.500 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 di medio e lungo invecchiamento. Il vino Montepulciano d'Abruzzo della sottozona Terre di Chieti è sempre seguito dalla menzione superiore o dalla menzione riserva. Per la menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a sei mesi. L'immissione al consumo è prevista a partire dal 1°ottobre dell'anno successivo alla produzione delle uve.

Per la menzione riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi di cui sei mesi in legno. L'immissione al consumo è prevista a partire dal 1° gennaio del terzo anno successivo alla produzione delle uve.

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

La denominazione Montepulciano d'Abruzzo seguita dalla sottozona Terre di Chieti comprende due tipologie di vino rosso da medio e lungo invecchiamento con caratteristiche qualitative che ne permettono l'attribuzione sia della menzione "superiore" e sia della menzione "riserva". Questo nel rispetto dei gradienti di maturazione delle uve Montepulciano, delle qualità chimico-fisiche ed organolettiche dei vini che presentano caratteristiche adatte ad essere classificati come produzioni di alto pregio nazionale ed internazionale.

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, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche 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 del vitigno Montepulciano, dando origine a vini dai profumi molto spiccati caratterizzati da un frutto rosso molto percepibile nei primi anni e che con l'invecchiamento assume caratteristiche di speziatura e terrose 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 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 7

"MONTEPULCIANO D'ABRUZZO" SOTTOZONA "TERRE AQUILANE" O "TERRE DE L'AQUILA"

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" è riservata alle seguenti tipologie di vini:
"Montepulciano d'Abruzzo "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" superiore;
"Montepulciano d'Abruzzo" "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 90%;
possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione della 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

- *Condizioni naturali dell'ambiente.*

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con riferimento alla sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 700 metri slm per quelli esposti a mezzogiorno.

- *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.

- *Forme di allevamento e sesti di impianto.*
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

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

- *Resa a ettaro e Titolo alcolometrico volumico naturale minimo.*
La produzione massima di uva ad ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione del vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" sono le seguenti:
- Produzione uva: 13,5 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

- *Zona di vinificazione.*
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo".

- *Resa uva/vino.*
La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

Invecchiamento/Affinamento.
Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a sei mesi.
Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" seguito dalla menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi di cui sei mesi in legno.

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” seguito dalla menzione superiore, non può essere immesso al consumo prima del 1° ottobre, successivo all'annata di produzione delle uve.
Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” seguito dalla menzione riserva, non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio del terzo anno successivo all'annata di produzione delle uve.
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

-*Montepulciano d'Abruzzo “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” superiore:*
- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: etereo, profumi di frutti rossi, spezie e con caratteri fini nella fase di invecchiamento e con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;
- sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico che si affina con il tempo al morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol., con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

-*Montepulciano d'Abruzzo “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” riserva*:
- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: speziato e persistente;
- sapore: secco, persistente, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,000% vol. con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 27,00 g/l.

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” qualora sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

- *Caratteri e posizione in etichetta.*
Per il vino Montepulciano d’Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila”, il nome della sottozona *“*Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila*”* deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione “Montepulciano d’Abruzzo” e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la denominazione di origine controllata “Montepulciano d’Abruzzo”.

- *Vigna.*

Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata “Montepulciano d’Abruzzo” con riferimento alla sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” può essere utilizzata la menzione “vigna” ai sensi dell’art. *31, par. 10,* della legge 238/2016.

Articolo 8
Confezionamento

- *Materiali e volumi nominali dei recipienti.*
Per il confezionamento del vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.

- *Chiusure dei recipienti.*
Per il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” seguito dalla menzione “riserva” è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.
La zona geografica delimitata dall’art.3 della sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” comprende due aree montane così distinte: la prima una piccola conca intermontana denominata “Piano” in agro di Ofena nonché le aree circostanti ricadenti nei territori di Capestrano e Villa S. Lucia, definita dalle pendici sud-orientali del massiccio del Gran Sasso e dalla catena del Sirente.
Il pianoro e le aree limitrofe si trovano a circa 400-450 metri sul livello del mare, con ottime esposizioni.
I suoli sono costituiti da terrazzi alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti.
La seconda comprende una conca intermontana denominata definita a nord-est/sud- est dalle pendici del massiccio della Maiella ed a nord-ovest dalle propaggini della catena del Velino-Sirente. L’ampia vallata giace a circa 400 metri sul livello del mare, con ottime esposizioni e buona ventilazione. I suoli sono costituiti da terrazzi fluvio-alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione.
Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 12°C di aprile ed i 14°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie anche superiori a 24°C. L’escursione termica annua è considerevole poiché legata alla presenza dei massicci montuosi che durante l’inverno fa sentire la sua influenza, così come sono veramente notevoli le escursioni termiche tra giorno e notte (anche di 20-25°C), che determinano le condizioni ottimali per l’accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a uve di straordinaria qualità con vini dai profumi intensi e caratterizzati.
L’indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 ed i 2.000 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione del vitigno

Montepulciano. Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sui 700 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 70 mm/mese) mentre i mesi con il minimo assoluto sono quelli di luglio ed agosto (intorno a 30 mm/mese).

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La presenza della vitivinicoltura nelle aree interne dell'Abruzzo trova una fondamentale testimonianza storica nel poeta latino Publio Ovidio Nasone, nato a Sulmona nel 43 a.C. e morto in esilio a Tomi sul Mar Nero nel 17 d.C., che rievoca con i versi che seguono la sua terra natale:
"Sulmona, la terza parte della campagna Peligna mi tiene, una terra piccola, ma salubre per le acque di fonte. Anche se il sole, quando è vicino, spacca la pietra e la stella del cane di Icaro risplende violenta, i campi Peligni son percorsi da limpide correnti, e sul suolo morbido l'erba rigogliosa verdeggia. Terra fertile della spiga di Cerere, e ancor più di uva, qualche campo dà anche l'albero di Pallade, l'ulivo, ...". Molti secoli dopo un'altra importante testimonianza viene dal barone Giuseppe Nicola Durini (1765-1845) il cui saggio dal titolo *De' vini degli Abruzzi*, contenuto negli *Annali Civili del regno delle Due Sicilie* (n°36, 1820), costituisce un valido compendio ampelografico ed enologico che conserva ancora oggi una certa validità. Il Durini scriveva a proposito dei vini degli Abruzzi : "*...Pure avendo già detto che quella marna variamente si compone, avviene che dove la combinazione ne sia favorevole, produconsi vini non ispregevoli. Per tale cagione nella Provincia di Chieti la lagrima di Tollo, i vini di Ortona e quelli di Vasto riescono assai buoni e sono ricercati. ; nella Provincia di Teramo i vini di*
Castellamare, come in quella di Aquila, que' di Popoli e di Capestrano Né vogliansi lodar meno i vini di Bugnara e Prezza nella valle di Solmona, perché le vigne son messe fra ciottoli silicei rivestiti di bianchissima crosta calcarea e nettissimi, sopra de' quali riposa e viene a maturità il grappolo che acquista un singolar sapore. Questo vino ha quel raro gusto che dicesi di sasso da' francesi".
Ma come afferma Franco Cercone nel suo libro *La meravigliosa storia del Montepulciano d'Abruzzo,* la prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo, è contenuta nell'opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792 (Napoli 1793). L'archivista e bibliotecario di Ferdinando IV ebbe infatti modo di osservare il vitigno Montepulciano e di degustarne il vino nell'agro sulmonese da lui definito per la feracità del suolo "la vera tempe dell'Italia". Anche se la provenienza di questo vitigno nell'area sulmonese resta sconosciuta, nel primo ottocento il Montepulciano di fatto resta in splendido isolamento nella Valle Peligna e nell'Alto Tirino e non ancora si affaccia a quella finestra naturale costituita dalle Gole di Popoli. Si deve sicuramente alle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi l'ampliamento dell'area di coltivazione del Montepulciano poiché queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzano le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle della Pescara. In quest'area vengono infatti a formarsi ricchi feudi, per lo più in tenimento di Torre dei Passeri, Tocco da Casauria e Musellaro. È da ritenersi che le condizioni climatiche, particolarmente favorevoli alla viticoltura, siano alla base delle motivazioni che indussero esponenti della nobiltà sulmonese ad espandere i loro possedimenti in quest'area ed è probabile che il Montepulciano sia stato trapiantato dai Mezzana a Torre dei Passeri e da qui il "vitigno portabandiera dell'Abruzzo" sia migrato agli inizi del '900 verso il chietino, la costa pescarese ed il teramano.
Dopo il Torcia sono innumerevoli i testi storici ed i manuali tecnici nei quali vengono descritte le caratteristiche di questo vitigno: ricordiamo in particolare Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi che nell'opera dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897, descrivono in maniera dettagliata la viticoltura della provincia di L'Aquila all'epoca: "i vitigni a bacca bianca più coltivati erano il Camplese o Campolese (Passerina), il Racciapollone (Montonico), il Tivolese, il Verdicchio, la Malvasia, il Moscatello, mentre tra le uve

rosse il Montepulciano (cordisco e primutico), il Gaglioppo, l'Aleatico, la Lacrima. La produzione totale di vino di tutta la provincia era di 500.000 ettolitri di cui il 63% rosso ed il 37% bianco. La piazza di Milano ne consumava la maggior parte".
Da allora è trascorso molto tempo ed i produttori hanno fatto molti progressi sulla strada della qualità, riscuotendo unanimi consensi. Purtroppo, lo spopolamento delle aree interne e l'utilizzo dei suoli per usi non agricoli hanno contribuito e non poco al significativo ridimensionamento della vitivinicoltura in questa splendida area. Attualmente essa interessa solo alcune zone dell'areale delimitato, ma la riscoperta della viticoltura di montagna sta suscitando notevole interesse intorno a questa coltura con significativi investimenti in nuovi vigneti.
Comunque, oltre ai fattori storici, l'incidenza dei fattori umani è fondamentale poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.
- *Base ampelografia dei vigneti*:
il vino DOC Montepulciano d' Abruzzo, sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 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 di medio e lungo invecchiamento. Il vino Montepulciano d'Abruzzo della sottozona "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" è sempre seguito dalla menzione superiore o dalla menzione riserva. Per la menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a sei mesi. L'immissione al consumo è prevista a partire dal 1°ottobre dell'anno successivo alla produzione delle uve.
Per la menzione riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi. L'immissione al consumo è prevista a partire dal 1° gennaio del terzo anno successivo alla produzione delle uve.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
La denominazione Montepulciano d'Abruzzo seguita dalla sottozona "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" comprende due tipologie di vino rosso da medio e lungo invecchiamento con caratteristiche qualitative che ne permettono l'attribuzione sia della menzione "superiore" e sia della menzione "riserva". Questo nel rispetto dei gradienti di maturazione delle uve Montepulciano, delle qualità chimico-fisiche ed organolettiche dei vini che presentano caratteristiche adatte ad essere classificati come produzioni di alto pregio nazionale ed internazionale.

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 molto accurata 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 comunali.

ALLEGATO 8

"MONTEPULCIANO D'ABRUZZO" SOTTOZONA "COLLINE PESCARESI"

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Colline Pescaresi" è riservata seguenti tipologie di vini:
Montepulciano d'Abruzzo "Colline Pescaresi" superiore;
Montepulciano d'Abruzzo "Colline Pescaresi" riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo "Colline Pescaresi" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 90%;
possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione della 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 da Casauria, Torre de' Passeri, Turrivalignani, Vicoli.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

- *Condizioni naturali dell'ambiente.*
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con riferimento alla sottozona "Colline Pescaresi" devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 700 metri slm per quelli esposti a mezzogiorno.

- *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.

- *Forme di allevamento e sesti di impianto.*
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

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

- *Resa a ettaro e Titolo alcolometrico volumico naturale minimo.*
La produzione massima di uva ad ettaro e la titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione del vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" sono le seguenti:
- Produzione uva: 13,5 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

- *Zona di vinificazione.*
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo".

- *Resa uva/vino.*
La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

Invecchiamento/Affinamento.
Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione "superiore" deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a sei mesi. Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi di cui sei mesi in legno. Il vino a DOC "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione "superiore", non può essere immesso al consumo prima del 1° ottobre, successivo all'annata di produzione delle uve.

Il vino a DOC “Montepulciano d'Abruzzo” sottozona “Colline Pescaresi” seguito dalla menzione “riserva”, non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio del terzo anno successivo all'annata di produzione delle uve

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Colline Pescaresi” all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

-*Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Colline Pescaresi” superiore:*
- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: etereo, profumi di frutti rossi, spezie e con caratteri fini nella fase di invecchiamento e con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;
- sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico che si affina con il tempo al morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol., con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

-*Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Colline Pescaresi” riserva:*
- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: speziato e persistente;
- sapore: secco, persistente, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 27,00 g/l

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Colline Pescaresi”, qualora sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

- *Caratteri e posizione in etichetta.*
Per il vino Montepulciano d’Abruzzo” con riferimento alla sottozona “Colline Pescaresi”, il nome della sottozona deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione “Montepulciano d’Abruzzo” e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d’Abruzzo”.

- *Vigna.*
Nella designazione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d’Abruzzo” con riferimento alla sottozona Colline Pescaresi può essere utilizzata la menzione “vigna” ai sensi dell’art. 31, par. 10, della legge 238/2016.

Articolo 8
Confezionamento

- *Materiali e volumi nominali dei recipienti.*
Per il confezionamento del vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Colline Pescaresi” è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.

- *Chiusure dei recipienti.*
Per il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Colline Pescaresi” seguito dalla menzione “riserva” è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

A) Informazione 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 queste, benché proprietarie

di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzarono le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle Pescara". In quest'area, 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 de' Passeri" o semplicemente "Torre de' 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 ampelografia dei vigneti*:
il vino Doc Montepulciano d' Abruzzo, sottozona "Colline Pescaresi" deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 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 di medio e lungo invecchiamento. Il vino Montepulciano d'Abruzzo della sottozona "Colline Pescaresi" è sempre seguito dalla menzione superiore o dalla menzione riserva. Per la menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a sei mesi. L'immissione al consumo è prevista a partire dal 1°ottobre dell'anno successivo alla produzione delle uve.
Per la menzione riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi di cui sei mesi in legno. L'immissione al consumo è prevista a partire dal 1° gennaio del terzo anno successivo alla produzione delle uve.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
La denominazione Montepulciano d'Abruzzo seguita dalla sottozona colline Pescaresi comprende due tipologie di vino rosso da medio e lungo invecchiamento con caratteristiche qualitative che ne permettono l'attribuzione sia della menzione "superiore" e sia della menzione "riserva". Questo nel rispetto dei gradienti di maturazione delle uve Montepulciano, delle qualità chimico-fisiche ed

organolettiche dei vini che presentano caratteristiche adatte ad essere classificati come produzioni di alto pregio nazionale ed internazionale

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 le peculiarità delle uve Montepulciano per la produzione del vin rossi di alto lignaggio denominati Montepulciano d'Abruzzo.

ALLEGATO 9

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO" SOTTOZONA "SAN MARTINO SULLA MARRUCCINA"

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "San Martino sulla Marruccina" è riservata alle seguenti tipologie di vini:
"Montepulciano d'Abruzzo" "San Martino sulla Marruccina" superiore;
"Montepulciano d'Abruzzo" "San Martino sulla Marruccina" riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

La Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo "San Martino sulla Marruccina" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 90%;
possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "San Martino sulla Marrucina" ricade in Provincia di Chieti e comprende l'intero territorio amministrativo del Comune di San Martino sulla Marrucina.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

- *Condizioni naturali dell'ambiente.*
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona San Martino sulla Marrucina 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 le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

- *Densità d'impianto.*
Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro in coltura specializzata.

- *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. Sono esclusi i sistemi di coltivazione espansi.

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

- *Resa a ettaro e Titolo alcolometrico volumico naturale minimo.*
La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione del Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marrucina" sono le seguenti:
- Produzione uva: 12 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

- *Zona di vinificazione.*
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo".

- *Resa uva/vino.*
La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

- *Invecchiamento/Affinamento.*
Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marrucina" seguito dalla menzione "superiore" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a dodici mesi di cui almeno sei in recipienti di legno.
Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marrucina" seguito dalla menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a ventiquattro mesi di cui almeno dodici in recipienti di legno.
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marruccina" seguito dalla menzione superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

-*Montepulciano d'Abruzzo "San Martino sulla Marruccina" superiore:*
- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: pieno, secco, armonico, leggermente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l;

-Montepulciano d'Abruzzo "San Martino sulla Marruccina" riserva:
- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: speziato e persistente;
- sapore: secco, persistente, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,000% vol. con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marruccina", qualora sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

- *Caratteri e posizione in etichetta.*
Per il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "San Martino sulla Marruccina", il nome della sottozona deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Montepulciano d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo".

- *Vigna.*
Nella designazione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con riferimento alla sottozona "San Martino sulla Marruccina" può essere utilizzata la menzione "vigna" ai sensi dell'art. 31, par. 10, della legge 238/2016.

Articolo 8
Confezionamento

- *Materiali e volumi nominali dei recipienti.*
Per il confezionamento del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marruccina" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale di volume nominale pari a litri: 0,375-0,750 - 1,500 -3,000 - 6,000 e tutti i formati speciali di volume nominale fino a 27 lt.

- *Chiusure dei recipienti.*
Per il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marruccina" seguito dalla menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.

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 esclusivamente il territorio amministrativo del Comune di San Martino sulla Marrucina in provincia di Chieti, costituita da un'ampia fascia collinare che si affaccia nella parte nord-occidentale ai piedi della Maiella.
Nella grande maggioranza dei casi i suoli agricoli presentano una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura ghiaioso-sabbiosa e sabbioso-argillosa, generalmente 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 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 gli 800 e i 900 mm. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80-90 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-caldo, con temperature medie comprese tra i 13,5°C di aprile ed i 15,5°C di ottobre, con punte di 28-29°C nei mesi di luglio ed agosto.
L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.900 gradi-giorno ed i 2.100 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali altri vitigni complementari.

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. In particolare, la presenza della vite in agro di San Martino sulla Marrucina è testimoniata sin dai primi del 1500 dai "polverieri", figura alquanto complessa e difficile da definire in poche righe: era un mercante scaltro, era un formidabile soldato se doveva difendere la sua cittadina e la sua gente, era un valente artigiano che sfruttava le poche risorse che aveva unendole alle proprie conoscenze. Nessuno sa con certezza come la ricetta della polvere pirica sia giunta a San Martino, forse portata da un monaco assegnato all'antichissima abazia che vi sorgeva, di certo c'è che quanto vi giunse, venne subito migliorata e mantenuta per secoli segreta, tramandata solo di padre in figlio e all'interno della comunità di San Martino. Ogni polveriere aveva la sua grotta scavata lungo il pendio di San Martino che guarda alla Majella, il più boscoso e selvaggio; la ricetta segreta era formata da zolfo, salnitro (una muffa che cresce naturalmente nelle grotte di San Martino sulla Marrucina) e carbone di vite, la pianta sacra della comunità sanmartinese, che dava uva per sfamarsi, vino per dissetarsi e il carbone dei tralci della potatura per realizzare la polvere da sparo. La polvere pirica prodotta veniva venduta in tutta la provincia e anche molto fuori regione, sino alla Campania. La polvere da sparo veniva utilizzata infatti in massima parte per scopi agricoli, per sgretolare grandi massi presenti nei fondi agricoli o per ridurre in ciocchi i grandi tronchi di albero. Inoltre, la presenza della vite e del commercio del vino in questa zona ci deriva anche dai numerosi scritti relativi ai commercio tra Venezia, Ancona, Ortona e la Slavonia. I numerosi traffici che coinvolgevano Ortona, centro poco distante dal San Martino, riguardavano i generi alimentari maggiormente prodotti all'epoca; uno dei principali era il vino, sia bianco che rosso, come dimostrano numerose testimonianze provenienti dall'Archivio di Stato di Dubrovnik, l'antica Ragusa. Un'ulteriore testimonianza dell'importanza della coltura della vite, della vinificazione e del commercio del vino in provincia di Chieti proviene da Giovan Battista De Lectis ed è datata 1576,

così come quella di fra' Serafino Razzi (1531-1611), sacerdote domenicano e Priore prima del convento di Penne e poi di Vasto, così come 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.
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). Questo vitigno, rimasto in splendido isolamento e perfettamente acclimatatosi nelle aree interne, si è diffuso sul finire del 1800 verso la fascia costiera ed a partire dal secondo dopoguerra è diventato il vitigno rosso più coltivato in regione, in particolare nella provincia di Chieti. Esso costituisce oggi la base del vino abruzzese più importante ed apprezzato, simbolo enoico di un'intera regione, il "Montepulciano d'Abruzzo" DOC, riconosciuto nel 1968, il cui disciplinare è stato negli anni oggetto di alcune modifiche volte alla qualificazione del prodotto ed alla identificazione territoriale mediante la individuazione di diverse sottozone, tra le quali quella denominata "San Martino sulla Marrucina".
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 ampelografia dei vigneti*: il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marrucina" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno all' 90%.
- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento presente nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro, e le forme a spalliera semplice o doppia, con un numero minimo di ceppi per ettaro molto elevato. Fermo retando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti il numero minimo deve essere di 4.000 di 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 ed una migliore gestione della resa massima di uva che non può superare le 12 tonnellate/ettaro.
- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto. Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento/affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione. Non sono consentite le pratiche dell'arricchimento e della concentrazione. Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marrucina" nella tipologia superiore deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a dodici mesi, di cui almeno sei in recipienti di legno, mentre quello che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a ventiquattro mesi, di cui almeno dodici in recipienti di legno.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
La secolare presenza ed il particolare equilibro che il vitigno Montepulciano ha trovato nell'area interessata, portano a considerare detto vitigno una "varietà autoctona" abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nel vino DOC "Montepulciano d'Abruzzo". La denominazione comprende tre tipologie di vino rosso, il base il superiore ed il riserva, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art. 6 del presente disciplinare.

In particolare i vini presentano un colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico nei vini giovani è quello dei frutti rossi maturi (ciliegia, mora) mentre nei vini invecchiati si percepiscono sentori di confetture e spezie (pepe, tabacco, liquirizia); il sapore è secco, asciutto, giustamente tannico, vellutato ed armonico.

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

La ristretta area geografica interessata presenta un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, ed è caratterizzata da particolari condizioni climatiche che permettono di individuare uno specifico microclima. 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, 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 del vitigno Montepulciano, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati, difficilmente replicabili in altri areali**.**