Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIQPAI
DGPQAI – Uff. Pqai 4

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

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	D.P.R. 28.06.1972	G.U. n. 221 – 25.08.1972
Modificato con	D.M. 23.10.1992	G.U. n. 254 – 28.10.1992
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 – 07.09.2002
Modificato con	D.M. 15.05.2003	G.U. n. 120 – 26.05.2003
Modificato con	D.M. 30.10.2007	G.U. n. 266 – 15.11.2007
Modificato con	D.M. 20.11.2009	G.U. n. 281 – 02.12.2009
Modificato con	D.M. 02.02.2010	G.U. n. 41 – 19.02.2010
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 22.12.2014	G.U. 9 - 13.01.2015
(modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 3, lett. b) e comma 4)		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 230 del 30.06.2023

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Trebbiano 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 “Trebbiano d’Abruzzo”:

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

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

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

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Trebbiano d'Abruzzo", deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Trebbiano abruzzese e/o Trebbiano toscano per almeno l'85%;
possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione per l'intero territorio della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

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

1) provincia di Chieti:
Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Civitella Messer Raimondo, Crecchio, Cupello, Dogliola, Fara Filiorum Petri, Fara San Martino, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gessopalena, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Guilmi, Lama dei Peligni, Lanciano, Lentella, Liscia, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Palombaro, Pennapiedimonte, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Pretoro, Rapino, Ripa Teatina, Roccascalegna, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Tornareccio, 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, Fagliano Alto, Fontecchio, Fossa, Cagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Merino, 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 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 a DOC "Trebbiano 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 DOC "Trebbiano 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 reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2400 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- *Forme di allevamento e sesti di impianto.*
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola abruzzese e spalliera semplice o doppia, o comunque forme arte 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 Denominazione di Origine Controllata "Trebbiano d'Abruzzo", sono le seguenti:

Vino	Resa uva/ha (ton.)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
"Trebbiano d'Abruzzo"	17	10,50

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 dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Trebbiano 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 devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

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

- *Arricchimento.*
È consentito l'arricchimento dei prodotti a monte del vino a Denominazione di Origine Controllata "Trebbiano d'Abruzzo" con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato oppure per autoconcentrazione, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia.

- *Resa uva/vino.*
La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti 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 per tutta la partita.

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

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Trebbiano d'Abruzzo", all'atto della immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

-*"Trebbiano d'Abruzzo ":*
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
- sapore: da secco ad abboccato, sapido, vellutato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/1.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

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

Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Trebbiano 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 d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive. Le menzioni facoltative vanno riportate in etichetta sotto la denominazione d'origine.

- *Annata.*
Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. l 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 "Trebbiano 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 la zona geografica

A) Informazioni sulla zona geografica.

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

Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite, costituite da depositi plio-pleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario, si sviluppano su una fascia di circa 20-25 chilometri di larghezza e circa 125 chilometri di lunghezza, dal fiume Tronto al fiume Trigno, cui si aggiungono alcune conche intermontane nella parte centrale della regione Abruzzo. Dal punto di vista granulometrico tali formazioni possono essere considerate abbastanza variabili: alle argille con sabbia, verso la parte alta della formazione, si sovrappongono le sabbie silicee a grana fine e media, più o meno argillose, di colore giallastro per l'alterazione di ossidi di ferro, a cemento calcareo oppure argilloso, di solito scarso, spesso intercalato da livelli di limi, ghiaie e argille. Nella grande maggioranza dei casi il suolo che si origina presenta una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione nella parte centro-meridionale dell'area interessata e tendenzialmente più argillosi nella parte settentrionale. Le conche intermontane sono costituite da terrazzi fluvio-alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica in genere è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. L'altitudine dei terreni coltivati a vite può raggiungere i 700 metri s.l.m., con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti e quando le condizioni orografiche, di esposizione a mezzogiorno sono favorevoli ad una completa maturazione fenolica. Sono esclusi i terreni siti nei fondovalle umidi e quelli con esposizioni poco consone.

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

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

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

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

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

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

poderi o fattorie di campagna ed utilizzato dagli stessi contadini. Quale che sia la sua origine, comunque, dobbiamo aspettare gli inizi del trecento perché Pier dé Crescenzi descriva per la prima volta un vitigno di Trebbiano: "*...et un'altra maniera d'uve la quale Trebbiana è dicta et è bianca con granello ritondo, piccholo et molti acini avere...*". Nel '500 Sante Lancerio, bottigliere di papa Paolo III, ricorda come fosse diffusa la coltivazione del Trebbiano in Toscana, così come alla fine dello stesso secolo il marchigiano Andrea Bacci, medico personale di papa Sisto V, nell'opera citata parla di numerosi vini Trebulani e segnala la presenza di "uve moscatelle e trebulane" anche nei territori limitrofi al lago Fucino ed in area Peligna. La presenza del Trebbiano in Abruzzo si rileva più tardi anche nella monografia di Raffaele Sersante del 1856, che ricorda come questa varietà fosse largamente diffusa e nota. Oggi un gran numero di vitigni portano il nome di Trebbiano, sovente accompagnato da un nome geografico che dovrebbe indicare il luogo di origine o di maggior diffusione, ma tentare di descriverne le differenze è impresa assai ardua, come ci ricorda l'illustre

ampelografo del primo ‘900 Giuseppe di Rovasenda e più tardi il Marzotto. Infatti, per molti anni, il Trebbiano abruzzese è stato confuso con il Bombino bianco tanto che nel disciplinare di produzione del “Trebbiano d’Abruzzo” approvato nel 1972 era riportato che il vino “*deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti composti dai vitigni Trebbiano d’Abruzzo (Bombino bianco) e/o Trebbiano toscano...*”. Questi vitigni costituiscono di fatto la base fondamentale del vino bianco a denominazione più importante e diffuso della regione Abruzzo, il cui disciplinare è stato più volte adeguato per meglio rispondere alle esigenze di un consumatore sempre più attento alla qualità. Pertanto l’incidenza dei fattori umani è fondamentale poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, oggi si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti*: il vino “Trebbiano d’Abruzzo” deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Trebbiano abruzzese e/o Bombino bianco e/o Trebbiano toscano almeno all'85%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione per l'intero territorio della regione Abruzzo da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.
- *Forme di allevamento, sesti d’impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento generalmente usata nella zona è la pergola abruzzese anche se da diversi anni si vanno sempre più espandendo le forme a spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto (meccanizzazione) ed una migliore gestione delle rese massime di uva.

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

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

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

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

L’interazione vitigno-clima-terreno è determinante per l’estrinsecazione di determinate caratteristiche dei vini: struttura, colore, profumi. In Abruzzo, grazie alla particolare conformazione orografica del territorio, caratterizzata da colline assolate e ventilate, al clima temperato, alle notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla presenza del mare Adriatico e dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella,

alla presenza di suoli ben drenati, unitamente ai fattori umani - connessi da un lato alla lunga tradizione storica e dall'altra alle moderne tecniche di coltivazione e vinificazione (vedi uso del legno nelle fermentazioni e/o elevazioni del prodotto), si realizzano le condizioni ottimali per la produzione di uve Trebbiano di straordinaria qualità, da cui si ottengono vini dai profumi intensi, freschi, tipici, caratterizzati da un retrogusto gradevolmente mandorlato.

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, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018 (G.U. n. 253 del 30.10.2018) e modificato con DM 3 marzo 2022 (GU n. 62 del 15.03.2022).

ALLEGATO 1

“TREBBIANO D’ABRUZZO” SOTTOZONA “TERRE DI CHIETI”

Articolo 1
Denominazione e vini

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

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Trebbiano d'Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Trebbiano abruzzese e/o Trebbiano toscano 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%.

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 dei vini a DOC Trebbiano 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 dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Trebbiano d'Abruzzo” 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 "Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" sono le seguenti:
- Produzione uva: 14 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50% 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 della Denominazione di Origine Controllata "Trebbiano 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 "Trebbiano d' Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a cinque mesi.
Il vino a DOC "Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile, successivo all'annata di produzione delle uve.
Il vino a DOC "Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a dodici mesi.
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

-*“Trebbiano d'Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” superiore:*
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, intenso e delicato;
- sapore: secco, vellutato, armonico, talvolta con retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/1.

-*"Trebbiano d'Abruzzo " sottozona “Terre di Chieti” riserva:*
- colore: da giallo paglierino a dorato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, intenso e delicato;
- sapore: secco, vellutato, armonico talvolta con retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/1.

I vini a DOC Trebbiano d'Abruzzo sottozona “Terre di Chieti”, qualora sottoposti a passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

- *Caratteri e posizione in etichetta.*
- Per il vino a DOC “Trebbiano d’Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti”, il nome della sottozona deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione “Trebbiano d’Abruzzo” e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la denominazione di origine controllata “Trebbiano d’Abruzzo”.
- Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Trebbiano d’Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti” di cui all’art. 1 è consentito l’uso delle unità geografiche aggiuntive indicate nell’allegato A “elenco positivo” ai sensi dell’art. 29, comma 4 della legge 238/16”. Il nome dell’unità geografica, sovracomunale, deve sempre essere riportato immediatamente al di sotto del nome della sottozona e figurare in caratteri più piccoli.

- *Vigna.*

Nella designazione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Trebbiano d’Abruzzo” con 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 a DOC “Trebbiano 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 - 3,000 - 6,000 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.

- *Chiusure dei recipienti.*

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

Per il vino a DOC "Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione "superiore" è vietato il tappo a corna e 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 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 presenza del vitigno Trebbiano nell'Italia centrale si può far risalire all'epoca romana. Infatti Plinio descriveva un "Vinum trebulanum" il cui nome è dato dall'aggettivo *trebulanus*, che deriva dal sostantivo *trebula*, con il significato di casale o fattoria. Il termine *Trebbiano*, secondo la sua etimologia, indica quindi in via generale un vino bianco locale che oggi definiremo paesano o casereccio, prodotto nei vari poderi o fattorie di campagna ed utilizzato dagli stessi contadini. Quale che sia la sua origine, comunque, dobbiamo aspettare gli inizi del trecento perché Pier dé Crescenzi descriva per la prima volta un vitigno di Trebbiano: "*...et un'altra maniera d'uve la quale Trebbiana è dicta et è bianca con granello ritondo, piccholo et molti acini avere...*". Nel '500 Sante Lancerio, bottigliere di papa Paolo III, ricorda come fosse diffusa la coltivazione del Trebbiano in Toscana, così come alla fine dello stesso secolo il marchigiano Andrea Bacci, medico personale di papa Sisto V, nell'opera citata parla di numerosi vini Trebulani e segnala la presenza di "uve moscatelle e trebulane" anche nei territori limitrofi al lago Fucino ed in area Peligna. La presenza del Trebbiano in Abruzzo si rileva più tardi anche nella monografia di Raffaele Sersante del 1856, che ricorda come questa varietà fosse largamente diffusa e nota. Oggi un gran numero di vitigni portano il nome di Trebbiano, sovente accompagnato da un nome geografico che dovrebbe indicare il luogo di origine o di maggior diffusione, ma tentare di descriverne le differenze è impresa assai ardua, come ci ricorda l'illustre ampelografo del primo '900 Giuseppe di Rovasenda e più tardi il Marzotto. Infatti, per molti anni, il Trebbiano abruzzese è stato confuso con il Bombino bianco tanto che nel disciplinare di produzione del "Trebbiano d'Abruzzo" approvato nel 1972 era riportato che il vino "*deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti composti dai vitigni Trebbiano d'Abruzzo (Bombino bianco) e/o Trebbiano toscano...*". Pertanto l'incidenza dei fattori umani è fondamentale poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, oggi si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti*: il vino Doc Trebbiano d' Abruzzo, sottozona "Terre di Chieti" deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Trebbiano abruzzese e/o Trebbiano toscano almeno all' 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 bianchi tranquilli. Il vino Trebbiano d'Abruzzo della sottozona Terre di Chieti è sempre seguito dalla menzione superiore o dalla menzione riserva e deve essere sottoposto per la menzione superiore ad un periodo di affinamento obbligatorio di 5 mesi e l'immissione al consumo può avvenire solo a partire dal 1° aprile successivo all'annata di produzione delle uve, mentre per la menzione riserva solo dopo un invecchiamento obbligatorio di minimo 12 mesi. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1à novembre dell'anno di produzione delle uve.

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

La denominazione Trebbiano d'Abruzzo seguita dalla sottozona Terra di Chieti comprende due tipologie di vino bianco con caratteristiche qualitative che ne permettono l'attribuzione della menzione "superiore" e della menzione "riserva" sia rispetto ai gradienti di maturazione delle uve Trebbiano abruzzese e sia rispetto alle qualità chimico-fisiche ed organolettiche dei vini che presentano caratteristiche adatte anche ad un medio-lungo invecchiamento prima dell'uscita sul mercato.

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 Trebbiano abruzzese, dando origine a vini dai profumi intensi con sapori molto forti, difficilmente replicabili in altri areali.

Allegato A. Elenco positivo delle Unità Geografiche Aggiuntive.

1. Unità geografiche sovracomunali: Colline Teatine o Teatino; Colline Frentane o Frentania o Frentano; Colline del Sangro; Colline del Vastese o Hystonium.
   - 1.1 Colline Teatine o Teatino comprendente l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Ari, Arielli, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalincontrada, Chieti, Crecchio, Filetto, Francavilla al mare, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Miglianico, Orsogna, Poggiofiorito, Ripa Teatina, San Giovanni Teatino, Tollo, Torrevecchia Teatina, Vacri.
   - 1.2 Colline Frentane o Frentania o Frentano comprendente l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Altino, Archi, Atessa, Bomba, Casoli, Castel Frentano, Fossacesia, Frisa, Lanciano, Mozzagrogna, Paglieta, Perano, Rocca San Giovanni, San Vito Chietino, Santa Maria Imbaro, Sant'Eusanio del Sangro, Torino di Sangro, Treglio.
   - 1.3 Colline del Sangro comprendente l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Archi, Atessa, Bomba, Fossacesia, Mozzagrogna, Paglieta, Santa Maria Imbaro, Sant'Eusanio del Sangro, Torino di Sangro.
   - 1.4 Colline del Vastese o Hystonium comprendente l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Carpineto Sinello, Carunchio, Casalbordino, Cupello, Fresagrandinaria, Furci, Gissi, Lentella, Monteodorisio, Palmoli, Pollutri, San Salvo, Scerni, Vasto, Villalfonsina.

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

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata “Trebbiano d'Abruzzo” con il riferimento alla sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” è riservata alle seguenti tipologie di vini:
- Trebbiano d'Abruzzo “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” superiore;
- Trebbiano d'Abruzzo “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

La Denominazione di Origine Controllata “Trebbiano d'Abruzzo” sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Trebbiano abruzzese e/o Trebbiano toscano 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%.

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, Fagliano Alto, Fontecchio, Fossa, Cagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Merino, 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 dei vini a DOC “Trebbiano 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 dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Trebbiano d'Abruzzo” 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 il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione dei vini a DOC "Trebbiano d' Abruzzo" sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" sono le seguenti:
- Produzione uva: 14 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50% 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 della Denominazione di Origine Controllata "Trebbiano 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 "Trebbiano 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 cinque mesi.
Il vino a DOC "Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" seguito dalla menzione superiore, non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile, successivo all'annata di produzione delle uve.
Il vino a DOC "Trebbiano 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 dodici mesi.
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

-*"Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" superiore:*

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, intenso e delicato;
- sapore: secco, vellutato, armonico talvolta con retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/1.

-*"Trebbiano d'Abruzzo" sottozona " Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" riserva:*
- colore: da giallo paglierino a dorato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, intenso e delicato;
- sapore: secco, vellutato, armonico talvolta con retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/1.

I vini a DOC Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila", qualora sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

- *Caratteri e posizione in etichetta.*
- Per i vini a DOC Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila", il nome della sottozona deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Trebbiano d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo".

- *Vigna.*
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo" 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 dei vini a DOC Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre del 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 Trebbiano 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.
Per il vino a DOC Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" seguito dalla menzione "superiore" è vietato il tappo corona e a strappo.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.
La zona geografica delimitata dall'art.3 della sottozona Terre Aquilane o Terre de L'Aquila comprende due aree montane così distinte: la prima una piccola conca intermontana denominata "Piano" in agro di Ofena nonché le aree circostanti ricadenti nei territori di Capestrano e Villa S. Lucia, definita dalle pendici sud-orientali del massiccio del Gran Sasso e dalla catena del Sirente. Il pianoro e le aree limitrofe si trovano a circa 400-450 metri sul livello del mare, con ottime esposizioni.
I suoli sono costituiti da terrazzi alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. La seconda comprende una conca intermontana denominata definita a nord-est/sud- est dalle pendici del massiccio della Maiella ed a nord-ovest dalle propaggini della catena del Velino-Sirente. L'ampia vallata giace a circa 400 metri sul livello del mare, con ottime esposizioni e buona ventilazione. I suoli sono costituiti da terrazzi fluvio-alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione.
Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 12°C di aprile ed i 14°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie anche superiori a 24°C. L'escursione termica annua è considerevole poiché legata alla presenza dei massicci montuosi che durante l'inverno fa sentire la sua influenza, così come sono veramente notevoli le escursioni termiche tra giorno e notte (anche di 20-25°C), che determinano le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a uve di straordinaria qualità con vini dai profumi intensi e caratterizzati.
L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 ed i 2.000 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione del vitigno Montepulciano. Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sui 700 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 70 mm/mese) mentre i mesi con il minimo assoluto sono quelli di luglio ed agosto (intorno a 30 mm/mese).
2. Fattori umani rilevanti per il legame.
La presenza della vitivinicoltura nelle aree interne dell'Abruzzo trova una fondamentale testimonianza storica nel poeta latino Publio Ovidio Nasone, nato a Sulmona nel 43 a.C. e morto in esilio a Tomi sul Mar Nero nel 17 d.C., che rievoca con i versi che seguono la sua terra natale:
"Sulmona, la terza parte della campagna Peligna mi tiene, una terra piccola, ma salubre per le acque di fonte. Anche se il sole, quando è vicino, spacca la pietra e la stella del cane di Icaro risplende violenta, i campi Peligni son percorsi da limpide correnti, e sul suolo morbido l'erba rigogliosa verdeggia. Terra fertile della spiga di Cerere, e ancor più di uva, qualche campo dà anche l'albero di Pallade, l'ulivo, ...". Molti secoli dopo un'altra importante testimonianza viene dal barone Giuseppe Nicola Durini (1765-1845) il cui saggio dal titolo *De' vini degli Abruzzi*, contenuto negli *Annali Civili del regno delle Due Sicilie* (n°36, 1820), costituisce un valido compendio ampelografico ed enologico che conserva ancora oggi una certa validità. Il Durini scriveva a proposito dei vini degli Abruzzi: "…Pure avendo già detto che quella marna variamente si compone, avviene che dove la combinazione ne sia favorevole, produconsi vini non ispregevoli. Per tale cagione nella Provincia di Chieti la lagrima di Tollo, i vini di Ortona e quelli di Vasto riescono assai buoni e sono ricercati. ; nella Provincia di Teramo i vini di Castellamare, come in quella di Aquila, que' di Popoli e di Capestrano Né vogliansi lodar meno i vini di Bugnara e Prezza nella valle di Solmona, perché le vigne son messe fra ciottoli silicei rivestiti di bianchissima crosta calcarea e nettissimi, sopra de' quali riposa e viene a maturità il grappolo che acquista un singolar sapore. Questo vino ha quel raro gusto che dicesi *di sasso* da' francesi".
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*: I vitigni Trebbiano abruzzese e/o Trebbiano toscano per almeno il 90% sono alla base del vino Trebbiano d'Abruzzo seguito dalla sottozona Terre Aquiliane o Terre de L'Aquila.
- *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 bianchi tranquilli. Il vino Trebbiano d'Abruzzo della sottozona Terre Aquilane o Terre de L'Aquila è sempre seguito dalla menzione superiore o dalla menzione riserva e deve essere sottoposto per la menzione superiore ad un periodo di affinamento obbligatorio di 5 mesi e l'immissione al consumo può avvenire solo a partire dal 1° aprile successivo all'annata di produzione delle uve, mentre per la menzione riserva solo dopo un invecchiamento obbligatorio di minimo 12 mesi. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
La denominazione Trebbiano d'Abruzzo seguita dalla sottozona Terre Aquilane o Terre de L'Aquila comprende due tipologie di vino bianco con caratteristiche qualitative che ne permettono l'attribuzione della menzione "superiore" e della menzione "riserva" sia rispetto ai gradienti di maturazione delle uve Trebbiano abruzzese e sia rispetto alle qualità chimico- fisiche ed organolettiche dei vini che presentano caratteristiche adatte anche ad un medio- lungo invecchiamento prima dell'uscita sul mercato.

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 Trebbiano abruzzese 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.

“TREBBIANO D’ABRUZZO” SOTTOZONA “COLLINE PESCARESI”

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata “Trebbiano d'Abruzzo” con il riferimento alla sottozona “Colline Pescaresi” è riservata alle seguenti tipologie di vini:
-Trebbiano d'Abruzzo “Colline Pescaresi” superiore;
- Trebbiano d'Abruzzo “Colline Pescaresi” riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini della Denominazione di Origine Controllata Trebbiano d'Abruzzo sottozona “Colline Pescaresi” devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Trebbiano abruzzese e/o Trebbiano toscano 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%.

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 dei vini a DOC Trebbiano 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 dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Trebbiano d'Abruzzo” 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 Ttitolo alcolometrico volumico naturale minimo.*
La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione dei vini a DOC Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" sono le seguenti:
- Produzione uva: 14 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50% 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 della Denominazione di Origine Controllata "Trebbiano 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 Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a cinque mesi.
Il vino a DOC "Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione superiore, non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile, successivo all'annata di produzione delle uve.
Il vino a DOC Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a dodici 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 Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" seguiti dalle menzioni superiore e riserva, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

-*"Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Colline Pescaresi" superiore:*
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, intenso e delicato;

- sapore: secco, vellutato, armonico, talvolta con retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/1.

-*"Trebbiano d'Abruzzo "sottozona "Colline Pescaresi" riserva:*
- colore: da giallo paglierino a dorato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, intenso e delicato;
- sapore: secco, vellutato, armonico, talvolta con retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/1.

I vini a DOC Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi", qualora sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

- *Caratteri e posizione in etichetta.*
Per i vini a DOC Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Colline Pescaresi", il nome della sottozona deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Trebbiano d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo".

- Vigna.
Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo" 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 dei vini a DOC Trebbiano 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 a DOC Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.
Per il vino a DOC "Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione "superiore" è vietato il tappo a corna e a strappo.

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.*
La presenza del vitigno Trebbiano nell'Italia centrale si può far risalire all'epoca romana. Infatti Plinio descriveva un "Vinum trebulanum" il cui nome è dato dall'aggettivo *trebulanus*, che deriva dal sostantivo *trebula*, con il significato di casale o fattoria. Il termine *Trebbiano*, secondo la sua etimologia, indica quindi in via generale un vino bianco locale che oggi definiremo paesano o casereccio, prodotto nei vari poderi o fattorie di campagna ed utilizzato dagli stessi contadini. Quale che sia la sua origine, comunque, dobbiamo aspettare gli inizi del trecento perché Pier dé Crescenzi descriva per la prima volta un vitigno di Trebbiano: "*...et un'altra maniera d'uve la quale Trebbiana è dicta et è bianca con granello ritondo, piccholo et molti acini avere...*". Nel '500 Sante Lancerio, bottigliere di papa Paolo III, ricorda come fosse diffusa la coltivazione del Trebbiano in Toscana, così come alla fine dello stesso secolo il marchigiano Andrea Bacci, medico personale di papa Sisto V, nell'opera citata parla di numerosi vini Trebulani e segnala la presenza di "uve moscatelle e trebulane" anche nei territori limitrofi al lago Fucino ed in area Peligna. La presenza del Trebbiano in Abruzzo si rileva più tardi anche nella monografia di Raffaele Sersante del 1856, che ricorda come questa varietà fosse largamente diffusa e nota. Oggi un gran numero di vitigni portano il nome di Trebbiano, sovente accompagnato da un nome geografico che dovrebbe indicare il luogo di origine o di maggior diffusione, ma tentare di descriverne le differenze è impresa assai ardua, come ci ricorda l'illustre ampelografo del primo '900 Giuseppe di Rovasenda e più tardi il Marzotto. Infatti, per molti anni, il Trebbiano abruzzese è stato confuso con il Bombino bianco tanto che nel disciplinare di produzione del "Trebbiano d'Abruzzo" approvato nel 1972 era riportato che il vino "*deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti composti dai vitigni Trebbiano d'Abruzzo (Bombino bianco) e/o Trebbiano toscano...*". L'incidenza dei fattori umani è fondamentale poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, oggi si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.
- *Base ampelografia dei vigneti*:
il vino Doc Trebbiano d' Abruzzo, sottozona "Colline Pescaresi" deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Trebbiano abruzzese e/o Trebbiano toscano almeno all' 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 bianchi tranquilli. Il vino Trebbiano d'Abruzzo della sottozona Coline Pescaresi è sempre seguito dalla menzione superiore o dalla menzione riserva deve essere sottoposto per la menzione superiore ad un periodo di affinamento obbligatorio di 5 mesi e l'immissione al consumo può avvenire solo a partire dal 1° aprile successivo all'annata di produzione delle uve, mentre per la menzione riserva solo dopo un invecchiamento obbligatorio di minimo 12 mesi. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

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

La denominazione Trebbiano d'Abruzzo seguita dalla sottozona Colline Pescaresi comprende due tipologie di vino bianco con caratteristiche qualitative che ne permettono l'attribuzione della menzione "superiore" e della menzione "riserva" sia rispetto ai gradienti di maturazione delle uve Trebbiano abruzzese e sia rispetto alle qualità chimico-fisiche ed organolettiche dei vini che presentano caratteristiche adatte anche ad un medio-lungo invecchiamento prima dell'uscita sul mercato.

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

La tradizione secolare dell'enologia viticola sulla caratterizzazione dei vini ha consentito di distinguere i specifici territori tra cui la sottozona Colline Pescaresi in grado di valorizzare al meglio nei singoli territori anche comunali le peculiarità del Trebbiano abruzzese per la produzione del vin banchi denominati Trebbiano d'Abruzzo.

"TREBBIANO D'ABRUZZO" SOTTOZONA "COLLINE TERAMANE"

Articolo 1
Denominazione e vini

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

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Trebbiano abruzzese e/o Trebbiano toscano 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 Teramane" ricade in Provincia di Teramo e comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:
Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campli, Canzano, Castel Castagna, Castellalto, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, 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 dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" 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 dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Colline Teramane" 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 dei vini a DOC Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" sono le seguenti:
- Produzione uva: 14 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50% 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 della Denominazione di Origine Controllata "Trebbiano 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 Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a cinque mesi.
Il vino "Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Colline Teramane" seguito dalla menzione superiore, non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile, successivo all'annata di produzione delle uve.
Il vino a DOC Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" seguito dalla menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a dodici mesi.
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a DOC Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

-*"Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Colline Teramane" superiore:*
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico intenso e delicato;

- sapore: secco, vellutato, armonico, talvolta con retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/1.

-*"Trebbiano d'Abruzzo" sottozona " Colline Teramane" riserva:*
- colore: da giallo paglierino a dorato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, intenso e delicato;
- sapore: secco, vellutato, armonico, talvolta con retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/1.

I vini a DOC Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane", qualora sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

- *Caratteri e posizione in etichetta.*
Per i vini a DOC Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Colline Teramane", il nome della sottozona deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Trebbiano d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo".

- Vigna.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Colline Teramane" 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 Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.

- *Chiusure dei recipienti.*
Per il vino a DOC Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" seguito dalla menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.
Per il vino a DOC Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" seguito dalla menzione "superiore" è vietato il tappo corona e a strappo.

Articolo 9
Legame con la zona geografica

A) Informazione sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall'art. 3 comprende una parte significativa della provincia di Teramo costituita da un'ampia ed estesa fascia collinare litoranea, seguita dalla collina interna e pedemontana che si spinge sino ai piedi del massiccio del Gran Sasso, nella parte centromeridionale, ed i Monti della Laga, nella parte settentrionale. La vocazione di questi terreni, di natura argillo-limosa con intercalazioni più sciolte nella parte litoranea, con pendenze in genere piuttosto contenute e buone esposizioni, è indirizzata verso la viticoltura e l'olivicoltura, colture che determinano uno sfruttamento normale del suolo e lo preservano da fenomeni di erosione accelerata. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 600 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm/anno della collina interna. La piovosità e ben distribuita nel corso dell'anno, con un periodo più piovoso comunque compreso tra ottobre e dicembre (circa 70 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno ai 40 mm). Il clima è di tipo temperato caldo, con temperature medie comprese tra i 13°C di aprile ai 15°C di ottobre, con punte di 24-25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga, così come la 10 ventilazione che determinano condizioni ottimali per la sanità delle uve e l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 gradi-giorno (aree più interne) ed i 2.200 gradi-giorno (collina litoranea), che assicurano la completa e corretta maturazione di tutti i vitigni presenti in zona, da quelli precoci a quelli medio- tardivi come il Trebbiano abruzzese.

2. *Fattori umani rilevanti per il legame.*

La presenza del vitigno Trebbiano nell'Italia centrale si può far risalire all'epoca romana. Infatti Plinio descriveva un "Vinum trebulanum" il cui nome è dato dall'aggettivo *trebulanus*, che deriva dal sostantivo *trebula*, con il significato di casale o fattoria. Il termine *Trebbiano*, secondo la sua etimologia, indica quindi in via generale un vino bianco locale che oggi definiremo paesano o casereccio, prodotto nei vari poderi o fattorie di campagna ed utilizzato dagli stessi contadini. Quale che sia la sua origine, comunque, dobbiamo aspettare gli inizi del trecento perché Pier dé Crescenzi descriva per la prima volta un vitigno di Trebbiano: "*...et un'altra maniera d'uve la quale Trebbiana è dicta et è bianca con granello ritondo, piccholo et molti acini avere...*". Nel '500 Sante Lancerio, bottigliere di papa Paolo III, ricorda come fosse diffusa la coltivazione del Trebbiano in Toscana, così come alla fine dello stesso secolo il marchigiano Andrea Bacci, medico personale di papa Sisto V, nell'opera citata parla di numerosi vini Trebulani e segnala la presenza di "uve moscatelle e trebulane" anche nei territori limitrofi al lago Fucino ed in area Peligna. La presenza del Trebbiano in Abruzzo si rileva più tardi anche nella monografia di Raffaele Sersante del 1856, che ricorda come questa varietà fosse largamente diffusa e nota. Oggi un gran numero di vitigni portano il nome di Trebbiano, sovente accompagnato da un nome geografico che dovrebbe indicare il luogo di origine o di maggior diffusione, ma tentare di descriverne le differenze è impresa assai ardua, come ci ricorda l'illustre ampelografo del primo '900 Giuseppe di Rovasenda e più tardi il Marzotto. Infatti, per molti anni, il Trebbiano abruzzese è stato confuso con il Bombino bianco tanto che nel disciplinare di produzione del "Trebbiano d'Abruzzo" approvato nel 1972 era riportato che il vino "*deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti composti dai vitigni Trebbiano d'Abruzzo (Bombino bianco) e/o Trebbiano toscano...*". Pertanto l'incidenza dei fattori umani è fondamentale poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, oggi si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti*: il vino Doc Trebbiano d' Abruzzo, sottozona "Colline Teramane" deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Trebbiano abruzzese e/o Trebbiano toscano almeno al 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 bianchi tranquilli. Il vino Trebbiano d'Abruzzo della sottozona Colline Teramane è sempre seguito dalla menzione superiore o dalla menzione riserva deve essere sottoposto per la menzione superiore ad un periodo di affinamento obbligatorio di 5 mesi e l'immissione al consumo può avvenire solo a partire dal 1° aprile successivo all'annata di produzione delle uve, mentre per la menzione riserva solo dopo un invecchiamento obbligatorio di minimo 12 mesi. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1à novembre dell'anno di produzione delle uve.

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

La denominazione Trebbiano d'Abruzzo seguita dalla sottozona "Colline Teramane" comprende due tipologie di vino bianco con caratteristiche qualitative che ne permettono l'attribuzione della menzione "superiore" e della menzione "riserva" sia rispetto ai gradienti di maturazione delle uve Trebbiano abruzzese e sia rispetto alle qualità chimico-fisiche ed organolettiche dei vini che presentano caratteristiche adatte anche ad un medio-lungo invecchiamento prima dell'uscita sul mercato.

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 nella stessa sottozona Colline Teramane, territori in grado di valorizzare al meglio il vitigno Trebbiano abruzzese.