



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA “ABRUZZO”**

Decisione di approvazione o modifica	Publicazione
Approvato con D.M. 9.08.2010	G.U. 196 - 23.08.2010
Modificato con D.M. 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
Modificato con D.M. 3.10.2012	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. 245 - 19.10.2012
Modificato con D.M. 7.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 22.12.2014 (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 3, lett. b) e comma 4)	G.U. 10 - 14.01.2015 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019
Provvedimento Ministeriale 12.07.2019 (concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019)	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati

Articolo 1

Denominazione e vini

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

- “Abruzzo” bianco;
- “Abruzzo” rosso;
- “Abruzzo” passito bianco;
- “Abruzzo” passito rosso;
- “Abruzzo” spumante bianco;
- “Abruzzo” spumante rosé;
- “Abruzzo” Cococciola;
- “Abruzzo” Cococciola superiore;
- “Abruzzo” Malvasia;
- “Abruzzo” Malvasia superiore;
- “Abruzzo” Montonico;
- “Abruzzo” Montonico superiore;
- “Abruzzo” Passerina;

“Abruzzo” Passerina superiore;
 “Abruzzo” Pecorino;
 “Abruzzo” Pecorino superiore.

Articolo 2

Base ampelografica

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

“Abruzzo” bianco:

Trebbiano abruzzese e/o toscano: minimo 50%.

Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 50%, presenti in ambito aziendale;

“Abruzzo” rosso :

Montepulciano: minimo 80%.

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

“Abruzzo” passito bianco:

Malvasia, Moscato, Passerina, Pecorino, Riesling, Sauvignon, Traminer da soli o congiuntamente: minimo 60%.

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

“Abruzzo” passito rosso:

Montepulciano: minimo 60%.

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

“Abruzzo” spumante bianco:

Chardonnay, Cococciola, Montonico, Passerina, Pecorino, Pinot nero da soli o congiuntamente: minimo 60%.

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

“Abruzzo” spumante rosé:

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

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

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

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

Articolo 3

Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari o pedemontane comprese in tutto o in parte nei territori dei comuni di seguito elencati.

Sono da escludere i terreni siti nei fondovalle ed in zone umide nonché quelli adiacenti a fiumi o torrenti.

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata “Abruzzo” comprende i comuni di:

1) in provincia di Chieti:

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

2) in provincia di L’Aquila:

Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvecchio Subequo, Civita d’Antino, Civitella Roveto, Corfinio, Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Morino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant’Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d’Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito.

3) in provincia di Pescara:

Abbateggio, Alanno, Bolognano, Brittolli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Citta Sant’Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecervino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, Salle, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco Casauria, Torre de’ Passeri, Turrialignani, Vicoli;

4) in provincia di Teramo:

Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campi, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglione Messer Raimondi, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morrodo, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant’Egidio, Sant’Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e la frazione di Trignano del comune Isola del Gran Sasso.

Detta zona è così delimitata:

Dalla foce del Fiume Tronto, coincidente con limite regionale, si prosegue verso ovest lungo il confine comunale di Martinsicuro, Colonnella, Controguerra, Ancarano, S. Egidio alla Vibrata e Civitella del Tronto sino ad incontrare il limite di Valle Castellana. Da qui si procede verso sud seguendo i limiti comunali di Civitella del Tronto, Campi, Teramo, Montorio al Vomano, Tossicia, Colledara sino ad incontrare la strada provinciale che si segue passando per la frazione di Trignano di Isola del Gran Sasso, proseguendo sino al limite comunale di Castel Castagna a quota 273. Si

procede verso est sui limiti comunali di Castel Castagna e Bisenti fino all'incrocio con il limite provinciale di Pescara. In direzione sud-ovest si prosegue sul limite comunale di Penne e per un breve tratto su quello di Farindola sino ad incontrare a quota 760 la mulattiera, prima, e la carreggiabile, dopo, che passando per quota 695 e 700, incontra la strada provinciale per Farindola. Da qui si procede in direzione Farindola passando per il centro abitato, si prende poi la strada provinciale Farindola-Montebello di Bertona e Montebello-Vestea e si prosegue fino al limite comunale di Civitella Casanova a quota 631. Si prosegue verso sud-ovest sui limiti comunali di Civitella Casanova fino ad incontrare la strada provinciale per Civitella Casanova paese che si segue sino ad incontrare il limite comunale in prossimità di Casale della Guardia. Da qui si prosegue verso sud-ovest lungo il confine comunale di Vicoli fino all'incrocio del limite comunale di Brittoli con la strada Brittoli-Vicoli a quota 553 che si segue passando per Brittoli sino all'abitato di San Vito; da qui si prosegue lunga la carrareccia che passa per Fonte Canale e porta a Boragna. Da Boragna la delimitazione si identifica con il sentiero che porta a Pezzigliari, a quota 443, fino ad incontrare il limite comunale di Corvara e da qui prosegue lungo il confine comunale prima e provinciale dopo (L'Aquila-Pescara) sino in località Monte Picca. Da qui, in direzione ovest, si prosegue lungo il confine provinciale sino ad incontrare, in prossimità Case Arduini, il sentiero che in direzione nord-est passa per quota 459, 528, e 485 in comune di Villa S. Lucia. Da qui si prosegue in direzione nord, prima lungo il sentiero e dopo lungo il crinale in località Valle S. Giacomo toccando quota 500 e 763, fino ad incontrare la strada provinciale Corvara-Brittoli in località Croce di Forca a quota 928. Da detto punto, sito nelle vicinanze del Km 47 della suddetta strada provinciale si prosegue lungo la medesima in direzione Scarafano, sino ad incontrare al Km 44 il confine comunale. Si prosegue in territorio di Villa S. Lucia lungo detta strada provinciale in direzione Ofena sino al bivio Ofena-Villa S. Lucia. Dal bivio, sito in prossimità di Coste Pastine a quota 685, si prosegue in direzione nord-ovest lungo tutto il confine comunale di Ofena sino ad incontrare il limite comunale di Castel Vecchio Calvisio-Capestrano a quota 636. Si prosegue lungo il confine comunale di Capestrano, passando per località Monte Rotondo, sino ad incontrare il limite provinciale L'Aquila-Pescara a quota 573. Da qui si prosegue, in direzione sud, lungo il confine provinciale sino ad incontrare in località Vallone Grande il limite comunale di Vittorito a quota 650. Si prosegue lungo i limiti comunali di Vittorito, Molina Aterno, Acciano, Tione degli Abruzzi, Fontecchio, Fagnano Alto, San Demetrio ne' Vestini, Poggio Picenze e Sant'Eusanio Forconese sino ad incontrare, in località Vicicone a quota 564, la strada per Tussillo-Villa S. Angelo. Da qui si prosegue in direzione sud-est lungo detta strada fino ad incontrare il limite comunale di S. Eusanio Forconese-Villa S. Angelo a quota 619. Si prosegue lungo i limiti comunali di Villa S. Angelo, Stiffe, Fagnano Alto, Fontecchio, Tione degli Abruzzi sino ad incontrare la strada Goriano Valli - Secinaro nelle vicinanze di Colle Bufame a quota 864. Da qui, in direzione sud-ovest si prosegue lungo la strada passando per Secinaro e Gagliano Aterno sino ad incontrare il limite di Castelvecchio Subequo. Da qui si prosegue lungo i limiti comunali di Castelvecchio Subequo, Castel di Ieri, Goriano Sicoli, Prezza, Bugnara. Si prosegue lungo il confine comunale di Bugnara sino ad incontrare la strada provinciale Anversa degli Abruzzi-Bugnara-Pettorano sul Gizio (Strada Sannita) in prossimità del Km 11. Da qui, in direzione Bugnara, si prosegue lungo la provinciale, si oltrepassa il centro abitato di Bugnara, il territorio di Introdacqua, le località Mastroiacovo e Valledarga 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 Roccasale, si prosegue toccando le quote 643, 571 e 612 dove si incontra il sentiero che porta sino al centro abitato di Roccasale. Da qui, in direzione

nord-ovest, si prosegue lungo la mulattiera che tocca le quote 458, 477, 505, si interseca il confine comunale di Corfinio, si prosegue per un breve tratto lungo detto confine, in direzione nord, sino ad incontrare il sentiero che, sempre in direzione nord, passa per quota 577 e dopo Monte Capo d'Acero tocca quota 609. Da qui si procede lungo il crinale che passa per Masseria Rotta Frattocola ed a quota 320 prosegue con il sentiero che, a quota 267, incontra il confine provinciale L'Aquila-Pescara e la SS n.5 Tiburtina Valeria in prossimità del Km. 177,800. In direzione Nord-Est si prosegue lungo il confine provinciale Pescara L'Aquila sino ad incontrare il limite comunale di Tocco da Casauria. Si prosegue lungo il limite comunale di Tocco da Casauria, sino ad incontrare il limite comunale di Salle, si prosegue detto limite sino ad incontrare a quota 662 la mulattiera che in direzione sud-est porta a Salle Vecchio passando per le quote 665, 677 e 605. Da qui, proseguendo per la mulattiera che tocca le quote 562,570, 580, incrocia il confine comunale a quota 645. Da qui si prosegue in direzione nord-est lungo il confine comunale di Salle, Bolognano, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Abbatteggio, sino ad incontrare la strada Abbatteggio-Caramanico nelle vicinanze del Vallone Carpeneto a quota 736. Da qui, in direzione nord-est si risale lungo detta strada per un breve tratto e proseguendo lungo il crinale a quota 700 e 610 si interseca di nuovo il confine comunale di Abbatteggio-Roccamorice. Si prosegue in direzione nord lungo detto confine sino ad incontrare il limite comunale di Lettomanoppello a quota 223. Da qui in direzione sud-est si prosegue lungo il confine comunale Lettomanoppello-Roccamorice sino ad incontrare il limite provinciale Pescara Chieti in località Triangolo. Si prosegue, in direzione nord-est, lungo il confine provinciale, coincidente con i limiti comunali di Lettomanoppello e Serramonacesca, sino ad incontrare sul limite comunale di quest'ultimo la strada provinciale Roccamontepiano-Pretoro a quota 586. Si procede lungo detta strada in direzione Pretoro, si oltrepassa il centro abitato, sino all'incrocio con la strada Pretoro-Fara Filiorum Petri in località Crocifisso., da qui in direzione sudest si prosegue lungo la strada che passando per Bocca di Valle giunge sino al centro abitato di Pennapiedimonte. Da qui, passando per la mulattiera che tocca le quote 490, 571 e 663 incontra il limite comunale Pennapiedimonte-Palombaro. Da qui, in direzione sud si prosegue lungo la carreggiabile che toccando le quote 665 722 744 interseca il confine comunale di Palombaro- Fara San Martino a quota 708. In direzione ovest, si segue per un breve tratto detto limite sino ad incontrare la carreggiabile che passando per quota 632, 558, 502, 493, e 475 incontra in località Convento la strada per il centro abitato di Fara San Martino. Oltrepassato il centro abitato, si prosegue lungo la SS 84 Fara San Martino - Lama dei Peligni, in direzione Lama dei Peligni si oltrepassa il centro abitato sino ad incontrare il limite comunale con Taranta Peligna in prossimità del Km 28.200. Da qui si procede lungo il confine comunale di Lama dei Peligni, sino ad incontrare la strada Torricella Peligna-Gessopalena in prossimità del Km 25.300. Da qui in direzione Gessopalena, si segue detta strada fino a giungere in località Coccioli a quota 594. Seguendo la mulattiera prima e il crinale dopo si incontra il limite comunale Gessopalena – Roccascalegna in prossimità del fiume Rio Secco. In direzione sud ovest si seguono i limiti comunali di Roccascalegna, Bomba, Tornareccio, Casalanguida, Guilmi, Carpineto Sinello, Liscia, Carunchio, Celenza sul Trigno sino ad incontrare il limite regionale, delimitato dal fiume Trigno, che si segue lungo i limiti comunali di Celenza sul Trigno, Tufillo, Dogliola, Fresagrandinara, Lentella, Cupello e San Salvo fino alla costa Adriatica per poi risalire lungo la costa medesima fino al limite regionale nord. Inoltre è compresa l'intera area delimitata dai confini amministrativi dei comuni di Balsorano, San Vincenzo Valle Roveto, Morino, Civita d'Antino, Civitella Roveto e Canistro in provincia de L'Aquila.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

- *Condizioni naturali dell'ambiente.*

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

- Densità d'impianto.

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

- Forme di allevamento e sesti di impianto

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

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

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

- Sistemi di potatura

La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.

- Forzatura, irrigazione.

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

- Resa a ettaro e gradazione minima naturale

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

Vino	Resa uva/ha (Ton.)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol.)
"Abruzzo" bianco	14	10,50
"Abruzzo" rosso	12	11,50
"Abruzzo" passito bianco	14	10,50
"Abruzzo" passito rosso	12	11,50
"Abruzzo" spumante charmat bianco e rosè	14	9,50
"Abruzzo" spumante metodo classico bianco e rosè	12	9,50
"Abruzzo" Cococciola	14	10,50
"Abruzzo" Cococciola superiore	12	11,00
"Abruzzo" Malvasia	14	10,50
"Abruzzo" Malvasia superiore	12	11,00
"Abruzzo" Montonico	12	10,50
"Abruzzo" Montonico superiore	10	11,00
"Abruzzo" Passerina	14	11,00
"Abruzzo" Passerina superiore	12	11,50
"Abruzzo" Pecorino	14	11,00
"Abruzzo" Pecorino superiore	12	11,50

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

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

I e II anno: 0;

III anno e successivi: 100%.

La Regione Abruzzo, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione

all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.

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

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

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

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

- Elaborazione

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

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

- Arricchimento

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

- Resa uva/vino.

La resa massima dell'uva in vino a denominazione di origine controllata "Abruzzo" è pari al 70%.

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

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre rispettivamente il 75% ed il 55%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutto il prodotto.

- Affinamento.

I vini spumanti metodo classico a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" devono essere affinati per almeno trentasei mesi in bottiglia, di cui almeno diciotto di permanenza sui lieviti di fermentazione. Tale periodo decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione della partita di uve

più recente. Per utilizzare il millesimo il periodo di affinamento in bottiglia deve essere di almeno quarantotto mesi, di cui almeno ventiquattro di permanenza sui lieviti di fermentazione, a decorrere dal 1° novembre dell'annata di riferimento di produzione delle uve.

- Immissione al consumo.

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

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

- Scelta vendemmiale.

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

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

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

"Abruzzo" bianco:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fruttato, caratteristico, delicato, gradevole;
- sapore: secco, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Abruzzo" rosso:

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: corposo, secco, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

"Abruzzo" passito bianco:

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

"Abruzzo" passito rosso:

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: intenso, etereo e caratteristico;
- sapore: dolce, pieno, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 12,50% vol svolto);

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 32 g/l.

“Abruzzo” spumante bianco metodo charmat:

- spuma: fine e persistente
- colore: giallo paglierino più o meno carico, anche con riflessi ramati;
- odore: fine, ampio e composito;
- sapore: fresco, gradevole e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- zuccheri residui: nei limiti ammessi dalla normativa comunitaria per la tipologia brut.

“Abruzzo” spumante rosé metodo charmat:

- spuma: fine e persistente
- colore: rosa/ramato più o meno intenso;
- odore: fine, ampio e composito;
- sapore: fresco, gradevole e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- zuccheri residui: nei limiti ammessi dalla normativa comunitaria per la tipologia brut.

“Abruzzo” spumante bianco metodo classico:

- spuma: fine e persistente
- colore: giallo paglierino più o meno carico anche con riflessi ramati;
- odore: fine, ampio e composito;
- sapore: fresco, gradevole e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 6,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- zuccheri residui: nei limiti ammessi dalla normativa comunitaria per la tipologia brut.

“Abruzzo” spumante rosé metodo classico:

- spuma: fine e persistente
- colore: rosa/ramato più o meno intenso;
- odore: fine, ampio e composito;
- sapore: fresco, gradevole e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 6,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- zuccheri residui: nei limiti ammessi dalla normativa comunitaria per la tipologia brut.

“Abruzzo” Cococciola:

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

“Abruzzo” Cococciola superiore:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;

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

“Abruzzo” Malvasia:

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

“Abruzzo” Malvasia superiore:

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

“Abruzzo” Montonico:

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

“Abruzzo” Montonico superiore:

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

“Abruzzo” Passerina:

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

“Abruzzo” Passerina superiore:

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

“Abruzzo” Pecorino:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;

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

“Abruzzo” Pecorino superiore:

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

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

- Qualificazioni.

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

- Menzioni facoltative

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

- Caratteri e posizione in etichetta

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

- Annata

Nell’etichettatura dei vini di cui all’art. 1 l’indicazione dell’annata di produzione delle uve è obbligatoria.

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

- Vigna

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

Articolo 8

Confezionamento

- Volumi nominali

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

Per il confezionamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” che si fregiano della menzione “superiore” non é consentito l’uso del recipiente da 0,375 lt.

- Tappatura e recipienti

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

I recipienti devono essere di vetro.

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

Articolo 9

Legame con l’ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica.*

Fattori naturali rilevanti per il legame.

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

Le formazioni collinari e le aree pedemontane interessate dalla coltivazione della vite, costituite da depositi plio-pleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l’inizio del Quaternario, si sviluppano su una fascia di circa 25 chilometri di larghezza e circa 125 chilometri di lunghezza, dal fiume Tronto al fiume Trigno, cui si aggiungono alcune conche intermontane nella parte centrale della regione. Dal punto di vista granulometrico tali formazioni possono essere considerate abbastanza variabili: alle argille con sabbia, verso la parte alta della formazione, si sovrappongono le sabbie silicee a grana fine e media, più o meno argillose, di colore giallastro per l’alterazione di ossidi di ferro, a cemento calcareo oppure argilloso, di solito scarso, spesso intercalato da livelli di limi, ghiaie e argille. Nella grande maggioranza dei casi il suolo che si origina presenta una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione nella parte centro-meridionale dell’area interessata e tendenzialmente più argillosi nella parte settentrionale. Le conche intermontane sono costituite da terrazzi fluvio-alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica in genere è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. L’altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 150 ed i 600 metri s.l.m., con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti. Sono esclusi i terreni siti nei fondovalle umidi e quelli con esposizioni poco consone.

Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 12°C di aprile ed i 16°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie di 24-25°C. L’escursione termica annua è considerevole poiché legata da una parte alla presenza delle correnti fredde provenienti dai Balcani, che durante l’inverno fanno sentire la loro influenza, e dall’altra alla presenza del mare Adriatico e delle aree di alta pressione che permangono sul bacino del Mediterraneo durante l’estate. Notevoli anche le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella, così come la ventilazione che determinano le condizioni ottimali per la sanità delle uve e l’accumulo di sostanze aromatiche.

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

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

Fattori umani rilevanti per il legame.

La presenza della vite e la produzione di buoni vini nell'area di produzione delimitata dall'Art.3 risale a Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., che narrando le gesta di Annibale dopo la vittoria di Canne (216 a.C.) lodava i vini di quest'area in quanto avevano guarito i feriti e rimesso in forze gli uomini. Da allora tanti altri scrittori hanno elogiato le qualità dei vini prodotti nel territorio abruzzese, quali Andrea Bacci (1524-1600), filosofo e medico di papa Sisto V, che nell'opera "*De naturali vinorum historia de vinis Italiae*" scritta nel 1596, parla dei vini di Sulmona e del territorio dei Peligni, così come Michele Torcia che nell'opera dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792 descrive per la prima volta la presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo. Dopo il Torcia sono innumerevoli i testi storici ed i manuali tecnici nei quali vengono descritte le caratteristiche di questo vitigno divenuto a partire dai primi del 1900 l'emblema di questo territorio: ricordiamo Panfilo Serafini (Sulmona 1817-1864) che nella *Monografia storica di Sulmona*, apparsa nel 1854 a Napoli sul notissimo periodico *Il Regno delle Due Sicilie scritto ed illustrato*, scriveva: "Le viti più comuni sono il montepulciano, sia primaticcio, sia cordisco o tardivo...", il professor Andrea Vivenza con le *Brevi norme per fare il vino* del 1867, Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi con l'opera dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897. Quest'ultima è molto importante perché descrive in maniera molto dettagliata le varietà di uve presenti in Abruzzo: il Campese o Campolese (ossia la Passerina), il Racciapollone (ossia il Montonico), il Tivolese, il Verdicchio, la Malvasia, il Moscatello, il Montepulciano (cordisco e primitico), il Gaglioppo, l'Aleatico, la Lacrima, solo per ricordarne qualcuna.

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

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

- *Base ampelografia dei vigneti*: il vitigno Montepulciano è alla base del vino rosso poiché deve concorrere alla sua costituzione per almeno l'80%. Possono essere utilizzati anche altri vitigni rossi complementari, non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 20%. Il vino bianco ha invece come base il Trebbiano, minimo 50%, molto diffuso su tutto il territorio cui possono aggiungersi altri vitigni sempre a bacca bianca non aromatici coltivati in regione. I passiti e gli spumanti invece devono essere ottenuti in larga parte da un nucleo ben definito di vitigni bianchi o rossi, tipici del territorio, mentre i vini con la specificazione del vitigno - rigorosamente autoctoni ed alcuni addirittura esclusivi del territorio delimitato (vedi Cococciola e Montonico) - devono essere ottenuti utilizzando almeno l'85% del vitigno di riferimento.

- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento generalmente usata nella zona è la pergola abruzzese anche se da diversi anni si vanno sempre più espandendo le forme a spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del

vigneto ed una migliore gestione delle rese massime di uva (che sono comprese tra le 10 e le 14 tonnellate per ettaro).

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

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

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

La secolare presenza ed il particolare equilibrio vegeto-produttivo che i vitigni prescelti per la produzione dei vini della DOC "Abruzzo" hanno trovato nell'area interessata, portano a considerare a tutti gli effetti detti vitigni come "varietà autoctone" abruzzesi, le cui peculiarità si estrinsecano appieno sia nei vini bianco e rosso, sia nei passiti e spumanti, sia soprattutto nei vini con indicazione del vitigno, esitati sia nella versione "base" sia in quella "superiore"; quest'ultima si differenzia per presentare un grado alcolico leggermente superiore, una maggiore struttura e complessità rispetto al base. In particolare, il vino rosso presenta un colore rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento, l'odore tipico dei frutti rossi, il sapore è secco, giustamente tannico. I vini bianchi sono invece di colore giallo paglierino più o meno carico, con sentori floreali e fruttati, buona struttura ed acidità piuttosto sostenuta che conferisce al vino freschezza, eleganza e piacevolezza. I passiti presentano caratteri tipici legati per i bianchi in modo particolare alla presenza di moscati o malvasie, i rossi invece per la presenza del Montepulciano che riesce a conferire ai vini grande complessità olfattiva, morbidezza, eleganza ed armonia. Molto caratterizzati sono anche gli spumanti, in particolare il rosé a base Montepulciano, che si presentano con una ottima struttura acidica, perlage fine e persistente, profumi e sapori tipici della lunga rifermentazione in bottiglia.

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

L'area geografica interessata, che copre circa un terzo dell'intero territorio regionale, sebbene presenti un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche leggermente differenti (pioggia, temperatura, ventilazione, ecc.) che associate alla diversa natura dei terreni, per lo più sciolti e ben drenati, ed all'esposizione influenzano in maniera più o meno significativa le caratteristiche vegeto-produttive dei diversi vitigni interessati. Infatti, accanto ad una presenza abbastanza omogenea su tutto il territorio delimitato dei vitigni Montepulciano e Trebbiano, base rispettivamente dei vini rosso e bianco, grazie a questi particolari microclimi si rilevano aree dove eccellono determinati vitigni quali la Cococciola e la Malvasia (area teatino-frentana), altri dove spicca il Montonico (area interna del teramano), altri ancora dove si trova più diffusamente la Passerina (alto teramano). Questi vitigni autoctoni presentano caratteri di fondo ben definiti e facilmente riconoscibili e, grazie alle positive interazioni tra i fattori ambientali e le pratiche colturali ed enologiche utilizzate, sono in grado di estrinsecare caratteristiche peculiari, dando origine a vini con forti elementi di tipicizzazione ossia distintivi (acidità, profumi, ecc.) che permettono di identificare i prodotti in maniera inequivocabile.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualità nell’agroalimentare
Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it
e-mail: Vini.Abruzzo@agroqualita.it

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

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.