

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Controguerra (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio di Tutela Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	48 F. Savini 64100 Teramo Italia
<i>Telefono:</i>	+39 085 8072853
<i>Fax:</i>	+39 085 8071699
<i>e-mail:</i>	consorzio@collineteramane.com

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Controguerra - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 10 02 2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30 11 2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Controguerra (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
4. Vino spumante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Controguerra rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino intenso; - odore: vinoso, intenso; - sapore: secco, leggermente tannico, caratteristico.

Controguerra rosso riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 24 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: rosso rubino più o meno intenso;- odore: etereo, fine, persistente;- sapore: asciutto, leggermente tannico, armonico, caratteristico. |
|---|

Controguerra rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<ul style="list-style-type: none">- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;- acidità totale minima: 4,5 g/l;- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<ul style="list-style-type: none">- colore: rosa ciliegia più o meno intenso;- odore: vinoso, fruttato, gradevole;- sapore: asciutto, delicato, caratteristico.

Controguerra rosso novello

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<ul style="list-style-type: none">- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;- acidità totale minima: 4,5 g/l;- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<ul style="list-style-type: none">- colore: rosso rubino;- odore: fruttato;- sapore: secco, sapido, leggermente acidulo.

Controguerra bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<ul style="list-style-type: none">- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;- acidità totale minima: 4,5 g/l;- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<ul style="list-style-type: none">- colore: giallo paglierino;- odore: fruttato;- sapore: asciutto, con leggero retrogusto amarognolo.

Controguerra spumante metodo classico*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: perlage fine e persistente;
odore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: fine e persistente;
sapore: da brut natur a dry, fresco, pieno, lungo, elegante.

Controguerra bianco passito*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal giallo paglierino all'ambrato intenso;
odore: etereo, caratteristico;
sapore: da secco ad amabile, armonico, vellutato

Controguerra rosso passito*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: da rosso rubino intenso al granato;
odore: etereo, caratteristico;
sapore: amabile, armonico, pieno, vellutato.

Controguerra Merlot*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino;
- odore: fruttato e caratteristico;
- sapore: asciutto, caratteristico.

Controguerra Cabernet***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino ;
- odore: erbaceo, caratteristico;
- sapore: asciutto, caratteristico.

Controguerra Passerina***Caratteristiche analitiche:***

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

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
- odore: tenue;
- sapore: asciutto, fresco, sapido.

Controguerra Pecorino***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico.

Controguerra Chardonnay

Caratteristiche analitiche:

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

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino poco intenso;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Riserva

Passito

Annoso

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Passito

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
-----------------------------------	-----------------------------

Descrizione della pratica:

Nella vinificazione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" passito nelle due tipologie bianco e rosso, il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue: l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad un appassimento in locali (è ammessa una parziale disidratazione

con aria ventilata) e deve raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 24,00% vol; l'uva può essere ammostata non prima del 15 novembre dell'anno di raccolta e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo. Il vino può essere posto in commercio ad iniziare dal 1° dicembre dell'anno successivo alla vendemmia. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" passito, sia bianco che rosso, se invecchiato per 30 mesi a decorrere dal 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia in caratelli di capacità massima di 500 litri, può portare in etichetta la menzione "Annoso".

b. Rese massime:

DOC Controguerra

<i>Resa massima:</i>		
	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
Controguerra		
<i>rosso</i>	12	84
<i>rosso riserva</i>	12	84
<i>rosato</i>	12	84
<i>bianco</i>	14	98
<i>novello</i>	12	84
<i>spumante metodo classico</i>	14	98
<i>bianco passito</i>	14	63
<i>rosso passito</i>	12	54
<i>Merlot</i>	12	84
<i>Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon)</i>	12	84
<i>Passerina</i>	14	98
<i>Chardonnay</i>	14	98
<i>Pecorino</i>	14	98

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Controguerra, Torano Nuovo, Ancarano, Corropoli e Colonnella, tutti in provincia di Teramo.

a. Zona NUTS

ITF12	Teramo
ITF1	Abruzzo
ITF	SUD
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
Pecorino
Passerina
NEBBIOLO N.
MOSTOSA B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA DEL LAZIO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
Greco Bianco
GRECHETTO B.
GARGANEGA B.
Gaglioppo
FIANO B.
FALANGHINA B.
DOLCETTO N.
Cococciola

CILIEGIOLO N.
Chardonnay
Canaiolo nero n.
CALABRESE O NERO D'AVOLA
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BIANCAME B.
BARBERA N.
AGLIANICO
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
Veltliner
TREBBIANO TOSCANO
Trebbiano abruzzese
TRAMINER AROMATICO Rs.
SYRAH N.
Silvaner
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Tocai Friulano B
Refosco Nostrano N
Montonico Bianco B
Barbera Bianca B
Maiolica N
Malbech N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Controguerra

Informazioni sulla zona geografica:

La zona geografica delimitata dall'art.3 comprende un'area collinare inclusiva dei territori amministrativi di soli cinque comuni dell'alto teramano (Controguerra, Torano Nuovo, Ancarano, Corropoli e Colonnella) a confine con la regione Marche. La vocazione di questi terreni, costituiti 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, è indirizzata verso la viticoltura e l'olivicoltura, colture che determinano uno sfruttamento normale del suolo e lo preservano da fenomeni di erosione accelerata. I terreni sono di natura argillo-limosa con intercalazioni più sciolte nella parte litoranea, con pendenze in genere piuttosto contenute e buone esposizioni. Per la produzione dei vini della DOC "Controguerra" l'altitudine dei vigneti non deve essere superiore ai 440 metri s.l.m. e devono avere buona sistemazione idraulico – agraria. Le precipitazioni medie annuali della zona si aggirano sui 740 mm/anno. I giorni piovosi sono circa 73 nell'arco dell'anno, con una media di 7 giorni tra ottobre e marzo e 5 tra aprile e settembre. La piovosità è ben distribuita nel corso dell'anno, con un periodo più piovoso comunque compreso tra ottobre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno ai 40 mm). Il clima è di tipo temperato e tende al temperato-caldo nei mesi estivi; la temperatura media annuale è di 15,4°C, mentre le temperature medie durante la stagione vegetativa sono comprese tra i 13,5°C di aprile ai 16,5°C di ottobre, con punte di 24,5°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 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.

Oltre ai fattori storici e pedo-climatici, l'incidenza dei fattori umani è fondamentale poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti:* il vitigno Montepulciano è alla base dei vini rossi, rosato, novello e passito rosso poiché deve concorrere alla loro costituzione per almeno il 70%. 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 30%. Il vino bianco, il passito bianco e lo spumante hanno invece come base il vitigno Trebbiano (toscano e/o abruzzese), molto diffuso su tutto il territorio, cui possono essere aggiunti altri vitigni sempre a bacca bianca non aromatici coltivati in regione. I vini con la specificazione del vitigno, sia autoctoni che internazionali, devono essere ottenuti utilizzando almeno l'85% del vitigno di riferimento.

- *Forme di allevamento, sestri d'impianto e sistemi di potatura*: sono quelle tradizionali sia a pergola abruzzese sia soprattutto a filare; per i nuovi impianti ed i reimpianti sono esclusi i sistemi espansi (pergola abruzzese) ed il numero delle viti non deve essere inferiore a 3.000 ceppi/ettaro. I sestri di impianto ed i sistemi di potatura sono tali da perseguire la migliore disposizione della superficie fogliare delle viti in funzione della razionalizzazione delle operazioni colturali e la gestione delle rese massime di uva.

- *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 e garantire l'origine.

Informazioni sul prodotto:

La decennale presenza ed il particolare equilibrio vegeto-produttivo che i vitigni prescelti per la produzione dei vini della DOC "Controguerra", sia autoctoni che internazionali, hanno trovato nell'area interessata permettono di ottenere prodotti 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. In particolare, il vino rosso presenta un colore rubino più o meno intenso, con lievi sfumature violacee, l'odore da vinoso ad etereo a seconda dell'invecchiamento, tipico; il sapore è asciutto, leggermente tannico, armonico. 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 del Trebbiano, della Malvasia e della Passerina, i passiti rossi invece per la presenza del Montepulciano che riesce a conferire ai vini grande complessità olfattiva, morbidezza, eleganza. Molto caratterizzati sono anche gli spumanti che si presentano con una ottima struttura acidica, perlage fine e persistente, profumi e sapori tipici legati alla lunga rifermentazione in bottiglia.

Legame causale:

L'area geografica interessata, delimitata dai confini comunali dei cinque Comuni più a nord della provincia di Teramo, presenta un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea caratterizzata da ampie colline a morfologia dolce di natura argillo-limosa con intercalazioni sabbiose che, grazie ad una buona esposizione, in particolare dei versanti a sud-est che si affacciano sulla Val Vibrata, alla buona ventilazione per la presenza da un lato del mare Adriatico e dall'altro del massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga, all'assenza di ristagni idrici e di umidità determinano le migliori condizioni per l'estrinsecazione delle caratteristiche vegeto-produttive dei diversi vitigni coltivati nella zona. Infatti, accanto ad una presenza

abbastanza omogenea su tutto il territorio delimitato dei vitigni Montepulciano e Trebbiano, base rispettivamente dei vini rosso e bianco, si rileva la presenza altrettanto diffusa di altri vitigni quali la Passerina, il Pecorino, il Cabernet, il Merlot, ecc., che utilizzati in uvaggio con i vitigni principali caratterizzano fortemente i vini dell'area di Controguerra. I vitigni suddetti, grazie alle positive interazioni dell'ambiente circostante con i fattori umani connessi alle pratiche colturali ed enologiche utilizzate tradizionalmente nella zona, quali ad esempio quello del lungo invecchiamento dei passiti in caratelli di legno, sono in grado di estrinsecare caratteristiche peculiari dando origine a vini fortemente tipicizzati, ben strutturati e molto eleganti.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>“Controguerra” rosso, anche nella tipologie riserva e novello, e “Controguerra” rosato: Montepulciano nero minimo 70%; possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, fino ad un massimo del 30%.</p> <p>“Controguerra” bianco: Trebbiano toscano e/o abruzzese minimo 50%; Passerina minimo 10%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, fino ad un massimo del 40%.</p> <p>“Controguerra” passito bianco: Trebbiano toscano e/o abruzzese, Malvasia, Passerina, da soli o congiuntamente: minimo 60%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, fino ad un massimo del 40%.</p> <p>“Controguerra” passito rosso: Montepulciano nero minimo 70%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, fino ad un massimo del 30%.</p> <p>“Controguerra” spumante metodo classico:</p>	

Trebbiano toscano e/o abruzzese: minimo 60%;

Chardonnay, Verdicchio, Pecorino, da soli o congiuntamente minimo 30%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve di altri vitigni a bacca
bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, fino ad un massimo del
10%.

La Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" con la menzione di uno
dei seguenti vitigni "Merlot", "Passerina", "Chardonnay", "Pecorino", è riservata ai
vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dal
corrispondente vitigno; possono concorrere alla produzione di detti vini, le uve di
altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione
Abruzzo, fino ad un massimo del 15%.

La Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" con la menzione del
vitigno "Cabernet" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti
per almeno l'85% dai vitigni Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon; possono
concorrere alla produzione di detti vini, le uve di altri vitigni a bacca di colore
analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, 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.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 1 - Vitigni Regione Abruzzo

Descrizione:

Allegato 2 - D.lgs. 61/2010

Descrizione:

Allegato 3 - D.M. 02/11/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39 06 46656030; +39 06 46656043; +39 06 46656139; +39 0646656029
<i>Fax:</i>	+39 06 46656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,ne.dimedio@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**