

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

Montepulciano d'Abruzzo (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2 Corso Matteotti – Palazzo Corvo 66026 Ortona (CH) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 085 9772724
<i>Fax:</i>	+39 085 9774524
<i>e-mail:</i>	info@consorzio-viniabruzzo.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Montepulciano d'Abruzzo - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 5 10 2010
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Montepulciano d'Abruzzo (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

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

#### Montepulciano d'Abruzzo

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 21 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo; - sapore: pieno, secco, armonico, giustamente tannico.

#### Montepulciano d'Abruzzo sottozona Casauria o Terre di Casauria

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,0% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 23 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: pieno, robusto, armonico, giustamente tannico.

### Montepulciano d'Abruzzo sottozona Casauria o Terre di Casauria riserva

#### *Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: pieno, robusto, armonico, giustamente tannico.

### Montepulciano d'Abruzzo riserva

#### *Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: pieno, secco, armonico, giustamente tannico.

### Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Vestini

#### *Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;

- |  |
|--|
| - odore: profumi di frutti rossi maturi, vegetale secco, spezie, intenso ed etereo;<br>- sapore: secco, pieno, robusto, armonico, vellutato. |
|--|

### Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Vestini riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
------------------------------------

- |  |
|--|
| - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,0% vol;<br>- acidità totale minima: 4,5 g/l;<br>- estratto non riduttore minimo: 23 g/l. |
|--|

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

- |  |
|--|
| - colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;<br>- odore: profumi di frutti rossi maturi, vegetale secco, spezie, intenso ed etereo;<br>- sapore: secco, pieno, robusto, armonico, vellutato. |
|--|

### Montepulciano d'Abruzzo sottozona Alto Tirino

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
------------------------------------

- |  |
|--|
| - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;<br>- acidità totale minima: 5 g/l;<br>- estratto non riduttore minimo: 25 g/l. |
|--|

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

- |  |
|--|
| - colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;<br>- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;<br>- sapore: sapido, pieno, robusto, armonico, giustamente tannico, persistente. |
|--|

### Montepulciano d'Abruzzo sottozona Alto Tirino riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
------------------------------------

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

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

- |  |
|--|
| - colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;<br>- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;<br>- sapore: sapido, pieno, robusto, armonico, giustamente tannico, persistente. |
|--|

**Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Peligni***Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: pieno, robusto, armonico, giustamente tannico.

**Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Peligni riserva***Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,0% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: pieno, robusto, armonico, giustamente tannico.

**Montepulciano d'Abruzzo sottozona Teate***Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: pieno, robusto, armonico, giustamente tannico.

**Montepulciano d'Abruzzo sottozona Teate riserva***Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,0% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: pieno, robusto, armonico, giustamente tannico.

**3. MENZIONI TRADIZIONALI****a. Punto a)**

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

**b. Punto b)**

Riserva
---------

**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche**

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

<i>Descrizione della pratica:</i>

**b. Rese massime:****Montepulciano d'Abruzzo***Resa massima:*

<i>Tipologia</i>	<i>Resa uva/ettaro (t/ha)</i>	<i>Resa vino/ettaro (hl/ha)</i>
<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	14	98
<i>Montepulciano d'Abruzzo riserva</i>	14	98
<i>Montepulciano d'Abruzzo sottozona Casauria o Terre di Casauria</i>	9,5	66,5

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Casauria o Terre di Casauria riserva	9,5	66,5
Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Vestini	10	70
Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Vestini riserva	10	70
Montepulciano d'Abruzzo sottozona Alto Tirino	9	63
Montepulciano d'Abruzzo sottozona Alto Tirino riserva	9	63
Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Peligni	10	70
Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Peligni riserva	10	70
Montepulciano d'Abruzzo sottozona Teate	11	77
Montepulciano d'Abruzzo sottozona Teate riserva	11	77

## 5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione del "Montepulciano d'Abruzzo" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di:

1) in provincia di Chieti:

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

2) in provincia di L'Aquila:

Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvechio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Morino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, 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:

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, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre dé Passeri, Turrivalignani, 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.

La sottozona “Casauria” o “Terre di Casauria” comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di: Alanno, Bussi sul Tirino, Bolognano, Brittolì, Castiglione a Casauria, Corvara, Cugnoli, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Pietranico, Popoli, Scafa, San Valentino, Serramonacesca, Tocco da Casauria, Torre de' Passeri, Turrivalignani, in provincia di Pescara.

La sottozona “Terre dei Vestini” comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di: Cappelle sul Tavo, Catignano, Cepagatti, Città S. Angelo, Civitaquana, Civitella Casanova, Collecervino, Elice, Farindola, Loreto Aprutino, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pescara, Pianella, Picciano, Rosciano, Spoltore, Vicoli, in provincia di Pescara.

La sottozona “Alto Tirino” comprende i terreni vocati alla qualità delle zone collinari o pedemontane comprese in tutto o parte dei territori amministrativi dei comuni di: Capestrano, Ofena, Villa S. Lucia, in provincia di L'Aquila.

La sottozona “Terre dei Peligni” comprende i terreni vocati alla qualità delle zone collinari o pedemontane comprese in tutto o parte dei territori amministrativi dei comuni di: Bugnara, Corfinio, Introdacqua, Pacentro, Pettorano sul Gizio, Pratola Peligna, Prezza, Raiano, Roccacasale, Sulmona, Vittorito, in provincia di L'Aquila.

La sottozona “Teate” comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di: Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Chieti, Crecchio, Cupello, Fara Filiorum Petri, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Lanciano, Lentella, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Perano,



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

La descrizione della delimitazione della denominazione e delle rispettive sottozone è riportata nell'art. 3 del disciplinare di produzione consolidato e relativi allegati, inserito in e-Caudalie.

#### a. Zona NUTS

ITF14	Chieti
ITF13	Pescara
ITF12	Teramo
ITF11	L'Aquila
ITF1	Abruzzo
ITF	SUD
IT	ITALIA

#### b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate 0

## 6. UVE DA VINO

#### a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MONTEPULCIANO N.

#### b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

#### c. Altre varietà

## 7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

### DOC Montepulciano d'Abruzzo

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

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.

La sottozona "Casauria" comprende la fascia collinare interna e pedemontana della provincia di Pescara delimitata a sud-ovest dal massiccio della Maiella ed a nord-ovest da quello del Gran Sasso.

La sottozona "Terre dei Vestini" comprende la fascia collinare litoranea e quella della collina interna della provincia di Pescara delimitata ad est dal mare adriatico ed a nord-ovest dal massiccio del Gran Sasso.

La sottozona "Alto Tirino" comprende una piccola conca intermontana denominata "Piano" in agro di Ofena nonché le aree circostanti ricadenti nei territori di Capestrano e Villa S. Lucia, definita dalle pendici sud-orientali del massiccio del Gran Sasso e dalla catena del Sirente.

La sottozona "Terre dei Peligni" comprende la conca intermontana denominata "Valle Peligna" definita a nord-est/sud-est dalle pendici del massiccio della Maiella ed a nord-ovest dalle propaggini della catena del Velino-Sirente.

La sottozona "Teate" comprende circa un terzo dell'intero territorio amministrativo della provincia di Chieti, ed è costituita da un'ampia ed estesa fascia della collina litoranea, che va dal fiume Foro al Trigno, seguita dalla collina interna ed infine da quella pedemontana che giunge nella parte nord-occidentale sino ai piedi della Maiella.

Le 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 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.

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

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

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

- *Base ampelografia dei vigneti*: il vino "Montepulciano d'Abruzzo", deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno all'85%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%. Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" deve essere ottenuto dalle uve provenienti esclusivamente dal vitigno Montepulciano, quello delle sottozone "Terre dei Vestini" e "Teate" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 90%, mentre quello delle sottozone "Alto Tirino" e "Terre dei Peligni" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 95%.

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

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai

consolidate per i vini rossi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto ossia per i vini da bere giovani (entro uno – due anni) oppure da medio-lungo invecchiamento.

Per le sottozone “Casauria” e “Terre dei Vestini” le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione, al fine di preservare le peculiarità dei prodotti; tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate nella provincia di Pescara, a condizione che producessero vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'Art. 3 antecedentemente all'entrata in vigore del disciplinare.

Per la sottozona “Alto Tirino” le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione o, se ricorrono determinate condizioni, all'interno del territorio di produzione della DOC Montepulciano d'Abruzzo.

Per le sottozone “Terre dei Peligni” e “Teate” le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata.

#### *Informazioni sul prodotto:*

La denominazione, con o senza la specificazione della sottozona, comprende due tipologie di vino rosso, il base ed il riserva, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del disciplinare e relativi allegati.

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

#### *Legame causale:*

*Interazioni causali:* tra le peculiarità ambientali, la tradizione storica e le tecniche produttive che permettono di ottenere vini di elevata qualità, la cui conoscenza e rinomanza sui mercati internazionali sono da tempo consolidate.

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

sottozona Colline Teramane, assunta dal 2003 a distinta DOCG, oggi sono state riconosciute ben cinque specifiche sottozone di produzione in grado di valorizzare al meglio le peculiarità dei singoli territori delimitati.

L'interazione vitigno-clima-terreno è determinante per l'estrinsecazione di determinate caratteristiche dei vini: struttura, colore, profumi. In Abruzzo, grazie alla particolare conformazione orografica del territorio, caratterizzata da colline assolate e ventilate, al clima temperato, alle notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla presenza del mare Adriatico ad est e dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella ad ovest, alla presenza di suoli abbastanza sciolti e ben drenati, unitamente ai fattori umani - connessi da un lato alla lunga tradizione storica e dall'altra alle moderne tecniche di coltivazione e vinificazione - si realizzano le condizioni ottimali per la produzione di uve Montepulciano di straordinaria qualità, da cui si ottengono vini rossi di grande struttura e corpo, dai profumi intensi e caratterizzati che si sono imposti da decenni su tutti i principali mercati internazionali.

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato A – D.lgs. n. 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato B – 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>	+3906.46656030 - +3906.46656043 - +3906.46656029 - +3906.46656139
<i>Fax:</i>	+3906.46656133
<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>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

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

Montepulciano d'Abruzzo accompagnato o no Casauria / Terre di Casauria
Montepulciano d'Abruzzo accompagnato o no Terre dei Vestini
Montepulciano d'Abruzzo seguito o no Colline Teramane