

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

Ortona (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Abruzzo – Direzione Politiche Agricole
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	17 Via Catullo 65127 Pescara Italia
<i>Telefono:</i>	+39 085 7672920; +39 085 7672921
<i>Fax:</i>	+39 085 63719
<i>e-mail:</i>	franco.lacivita@regione.abruzzo.it,giovanni.angarano@regione.abruzzo.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 20 04 2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011

**V. DOCUMENTO UNICO**

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

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

1. Vino
---------

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****“Ortona” rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 24 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino, più o meno intenso, talvolta con lievi sfumature violacee; - odore: vinoso, caratteristico, lievemente speziato; - sapore: secco, caratteristico, di corpo.

**“Ortona” bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino, talvolta con lievi riflessi verdolini;

- |  |
|--|
| - odore: gradevole, delicatamente fruttato;<br>- sapore: secco, armonico, vellutato, sapido. |
|--|

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

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

#### b. Punto b)

--

### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

#### a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

#### b. Rese massime:

##### Ortona rosso

<i>Resa massima:</i>
Resa uva/ettaro: 14 ton/ha. Resa vino/ettaro: 98 ettolitri/ha.

##### Ortona bianco

<i>Resa massima:</i>
Rea uva/ettaro: 14 ton/ha. Resa vino/ettaro: 98 ettolitri/ha.

### 5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Ortona" comprende l'intero territorio amministrativo del Comune di Ortona, in provincia di Chieti.
---

**a. Zona NUTS**

ITF14	Chieti
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
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
Pecorino
Passerina
MOSTOSA B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA DEL LAZIO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
Greco Bianco
GRECHETTO B.
GARGANEGA B.
FIANO B.
FALANGHINA B.
Cococciola
Chardonnay
BOMBINO BIANCO B.
BIANCAME B.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
Veltliner
TREBBIANO TOSCANO

Trebbiano abruzzese
Silvaner
SAUVIGNON B.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

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

Tocai Friulano B
Regina B
Regina dei Vigneti B
Montonico Bianco B
Barbera Bianca B

**c. Altre varietà**

--

**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****DOC Ortona*****Informazioni sulla zona geografica:***

La zona interessata comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Ortona, in provincia di Chieti. L'orografia del territorio è caratterizzata dalla presenza di ampie formazioni collinari 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. 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, 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. La ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti.

Le precipitazioni medie annue della zona sono di circa 700 mm/anno. I giorni piovosi sono circa 74 nell'arco dell'anno, con una media di 8 giorni tra ottobre e marzo e 4 tra aprile e settembre. Il periodo più piovoso è quello compreso tra

ottobre e dicembre (circa 75-80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (con meno di 35 mm). Il clima è di tipo temperato-caldo, con temperatura media annuale di 15,6°C; le temperature durante la stagione vegetativa sono comprese tra i 13,1°C di aprile ai 17,4°C di ottobre, con punte di 25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio della Maiella, che determinano condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli.

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 rosso è ottenuto utilizzando prevalentemente il vitigno Montepulciano che può essere affiancato da altri vitigni complementari sempre a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 5%. Il vino bianco invece utilizza come base il vitigno Trebbiano, toscano e/o abruzzese, cui possono affiancarsi altri vitigni complementari sempre a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.

- *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. Sono esclusi i sistemi di coltivazione espansi ad eccezione della pergola abruzzese tradizionale. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto ed una migliore gestione delle rese massime di uva, che non possono superare le 14 tonnellate per ettaro.

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi e bianchi tranquilli. Le operazioni di vinificazione 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 denominazione comprende due tipologie di vino: rosso e bianco, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del disciplinare. Il vino rosso presenta un colore rubino intenso, a volte con lievi sfumature violacee; l'odore tipico è quello dei frutti rossi con lievi sentori speziati; il sapore è secco, giustamente tannico, con una buona struttura che conferisce al vino armonia ed eleganza. Il vino bianco è di colore giallo paglierino tenue, a volte con riflessi verdolini, sentori fruttati, intensi, gusto fresco e gradevole.

***Legame causale:***

L'orografica del territorio del comune di Ortona è caratterizzata da ampie colline degradanti verso il mare Adriatico ad est e dalla presenza dell'imponente massiccio della Maiella ad ovest; questa particolare conformazione favorisce l'instaurarsi di una buona ventilazione (brezze di mare e di monte) che associata all'ottima esposizione della maggior parte dei terreni coltivati a vigneto, al buon drenaggio dei terreni, all'assenza di ristagni di umidità, al clima di tipo temperato-caldo garantiscono alla vite condizioni ottimali per vegetare e produrre uve con elevate caratteristiche di qualità e tipicità.

L'interazione di questi fattori naturali con quelli umani, legati da un lato alle profonde radici storiche della vitivinicoltura della zona e dall'altro alle moderne tecniche di coltivazione, consentono di ottenere vini con forti elementi distintivi, fortemente tipizzati, dalle caratteristiche difficilmente replicabili in altri luoghi.

**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><i>"Ortona" rosso:</i> Montepulciano: 95%; Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, fino ad un massimo del 5%.</p> <p><i>"Ortona" bianco:</i> Trebiano abruzzese e/o toscano: minimo 70%; Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, fino ad un massimo del 30%.</p> <p>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 disciplinare.</p>	

**9. DOCUMENTAZIONE****a. Altri documenti:*****Descrizione:***

Allegato 1 - Vitigni Regione Abruzzo
--------------------------------------

<i>Descrizione:</i>
---------------------

Allegato 2 - D.lgs. n. 61/2010
--------------------------------

<i>Descrizione:</i>
---------------------

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>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656139; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<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**

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Costituendo Consorzio Tutela DOC Ortona
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	111 Civiltà del Lavoro 66026 Ortona Italia
<i>Telefono:</i>	+39 085 9062218
<i>Fax:</i>	+39 085 9066211
<i>e-mail:</i>	produzione@csortona.it

**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:**

italiano
----------

## ***5. LINK A E-BACCHUS***