Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Colli Aprutini (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

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

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	IGT Colli Aprutini - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	D.M. 18 02 2010
Base giuridica:	D.M. 23 07 2010
Base giuridica:	D.M. 30 11 2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Colli Aprutini" Bianco

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino; odore: intenso, fruttato; sapore: tipico, secco, sapido.

"Colli Aprutini" Bianco frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino; odore: intenso, fruttato; sapore: tipico, secco, sapido.

“Colli Aprutini” Rosso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino; odore: fruttato, complesso; sapore: armonico, tipico.

“Colli Aprutini” Rosso frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino; odore: fruttato, complesso; sapore: armonico, tipico.

“Colli Aprutini” Rosato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosa più o meno carico; odore: intenso, persistente; sapore: tipico, caratteristico, secco.

“Colli Aprutini” Rosato frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosa più o meno carico; odore: intenso, persistente; sapore: tipico, caratteristico, secco.

“Colli Aprutini” Bianco Passito

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui effettivo almeno 12% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo tendente all’ambra a seconda dell’invecchiamento; odore: intenso, fruttato; sapore: caratteristico, secco, sapido.

“Colli Aprutini” Rosato Novello

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; - acidità totale minimo: 4,0 g/l. - estratto non riduttore minimo: 15 gr/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosa più o meno carico; - odore: fruttato; - sapore: fresco, armonico, vellutato.

“Colli Aprutini” Rosso Passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui effettivo almeno 12,5% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso più o meno carico tendente al granato; odore: caratteristico ed intenso; sapore: dolce, armonico e vellutato.

"Colli Aprutini" Rosso Novello,

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; - acidità totale minimo: 4,0 gr/l; - estratto non riduttore minimo: 18 gr/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei; - odore: fruttato; - sapore: fresco, armonico, vellutato.

Colli Aprutini Bombino

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino; - odore: delicato, gradevole, caratteristico; - sapore: secco, armonico.

"Colli Aprutini" Malvasia

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli a volte dorati;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente.

"Colli Aprutini" Fiano

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol. - acidità totale: 4,5 g/l.; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso; - odore: gradevole, delicato, caratteristico. - sapore: gradevolmente asciutto, armonico.

"Colli Aprutini" Falanghina

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol. - acidità totale: 4,5 g/l.; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso; - odore: fruttato, floreale, delicato, caratteristico. - sapore: secco, gradevolmente acidulo, armonico.

"Colli Aprutini" Moscato

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol. - acidità totale: 4,5 g/l.; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino, con riflessi da verdognoli a dorati; - odore: aroma tipico, abbastanza intenso, delicato; - sapore: secco, morbido, armonico.

“Colli Aprutini” Montonico

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

“Colli Aprutini” Manzoni bianco

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; - acidità totale: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; - odore: floreale, fruttato, caratteristico. - sapore: gradevolmente asciutto, armonico.

“Colli Aprutini” Pinot bianco

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; - odore: floreale, fruttato; - sapore: fresco, gradevolo, persistente, caratteristico.

“Colli Aprutini” Pecorino

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati; - odore: gradevole, floreale, fruttato; - sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico.

"Colli Aprutini" Passerina

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati; - odore: gradevole, fresco, fiorale, fruttato; - sapore: secco, armonico, persistente.

"Colli Aprutini" Sauvignon

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino; - odore: caratteristico, delicato; - sapore: asciutto, fresco, piacevole.

"Colli Aprutini" Riesling

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, a volte ambrati; - odore: floreale, fruttato, caratteristico, gradevole; - sapore: gradevole, persistente.

"Colli Aprutini" Pinot grigio

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

"Colli Aprutini" Vermentino

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini; - odore: profumo caratteristico delicato e gradevole; - sapore: asciutto, fresco, armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo.

"Colli Aprutini" Verdicchio

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli; - odore: floreale, fruttato, caratteristico e delicato; - sapore: asciutto, armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo.

“Colli Aprutini” Trebbiano

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso; - odore: caratteristico con profumo intenso e delicato; - sapore: asciutto, armonico con retrogusto gradevolmente mandorlato.

“Colli Aprutini” Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon)

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino ; - odore: erbaceo, caratteristico; - sapore: asciutto, caratteristico.

“Colli Aprutini” Barbera

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino intenso; - odore: intenso, caratteristico, etereo; - sapore: secco, armonico e rotondo.

“Colli Aprutini” Aglianico

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino abbastanza intenso con riflessi violacei; - odore: fruttato, floreale, caratteristico; - sapore: asciutto, caratteristico, armonico.

"Colli Aprutini" Merlot

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino; - odore: fruttato e caratteristico; - sapore: asciutto, morbido, caratteristico.

"Colli Aprutini" Malbech

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei; - odore: floreale, fruttato, caratteristico; - sapore: secco, mediamente acido, caratteristico.

"Colli Aprutini" Ciliegiolo

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei; - odore: floreale, fruttato, caratteristico;

- odore: floreale, fruttato, caratteristico; - sapore: secco, debolmente amaro, caratteristico.

“Colli Aprutini” Syrah

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; - acidità totale: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino; - odore: delicato, caratteristico, gradevole; - sapore: asciutto, morbido, vellutato.

“Colli Aprutini” Sangiovese

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol. - acidità totale: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino con delicati riflessi violacei. - odore: vinoso, caratteristico. - sapore: asciutto, morbido, vellutato.

“Colli Aprutini” Primitivo

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino mediamente intenso con riflessi violacei; - odore: fruttato, caratteristico; - sapore: secco, debolmente amaro, morbido.

“Colli Aprutini” Pinot nero

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino con riflessi violacei; - odore: floreale, fruttato, caratteristico; - sapore: secco, sapido, debolmente amaro, caratteristico.

Colli Aprutini Cococciola

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino, con riflessi verdolini a volte dorati; - odore: gradevole, floreale, fruttato; - sapore: secco, gradevolmente acidulo, armonico.

Colli Aprutini Chardonnay

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino poco intenso; - odore: delicato, gradevole, caratteristico; - sapore: secco, armonico.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Passito
Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Colli Aprutini

Resa massima:		
Colli Aprutini	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
Bianco	24	192
Rosso	24	192
Rosato	24	192
Con la specificazione del vitigno	22	176
Passito bianco	24	120
Passito rosso	24	120

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Colli Aprutini" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campli, Carzano, Castel Castagna, Castellalto, Castiglione Messere Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morro d'Oro, Mosciano S. Angelo, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, S. Egidio alla Vibrata, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossiccia e la frazione di Trignano del comune di Isola del Gran Sasso d'Italia, in provincia di Teramo.

a. Zona NUTS

ITF12	Teramo
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

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.
GRECHETTO B.
GARGANEGA B.
Gaglioppo
FIANO B.
FALANGHINA B.
DOLCETTO N.
Cococciola
Chardonnay

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

Greco B
Tocai Friulano B
Refosco Nostrano N
Montonico Bianco B
Calabrese N
Barbera Bianca B
Canaiolo Nero N
Maiolica N
Malbech N
Ciliegiolo N

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Colli Aprutini

Informazioni sulla zona geografica:

La zona geografica delimitata dall'art. 3 comprende una parte significativa della provincia di Teramo costituita da un'ampia ed estesa fascia collinare litoranea, seguita dalla collina interna e pedemontana che si spinge sino ai piedi del massiccio del Gran Sasso, nella parte centro-meridionale, ed i Monti della Laga, nella parte settentrionale. La vocazione di questi terreni, di natura argillo-limosa con intercalazioni più sciolte nella parte litoranea, con pendenze in genere piuttosto contenute e buone esposizioni, è indirizzata verso la viticoltura e l'olivicoltura, colture che determinano uno sfruttamento normale del suolo e lo preservano da fenomeni di erosione accelerata. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 600 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm/anno della collina interna. La piovosità e ben distribuita nel corso dell'anno, con un periodo più piovoso comunque compreso tra ottobre e dicembre (circa 70 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno ai 40 mm). Il clima è di tipo temperato caldo, con temperature medie comprese tra i 13°C di aprile ai 15°C di ottobre, con punte di 24-25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga, così come la 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. Comunque, oltre ai fattori storici, che legano strettamente il prodotto al territorio, molto importante è anche l'incidenza dei 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 prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- *Base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione, in particolare i vitigni Montepulciano per i rossi ed il Trebbiano per i bianchi, cui si sono affiancati agli inizi degli anni '80 del novecento sia vitigni internazionali quali Merlot e Cabernet sia vitigni autoctoni come Passerina , Pecorino e Montonico.
- F*orme di allevamento*, *sesti d'impianto e sistemi di potatura*: sono quelle tradizionali sia a pergola abruzzese sia soprattutto a filare; i sesti 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 della chioma.

Pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco o in rosso di vini tranquilli di una certa struttura, complessità ed armonia.

Informazioni sul prodotto:

I vini presentano sia dal punto di vista analitico che organolettico caratteristiche molto peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara identificazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
In particolare, i vini rossi aventi come base il Montepulciano presentano caratteristiche chimico-fisiche tipiche dei vini di grande struttura e corpo, mentre al sapore e all'odore si riscontrano i caratteri tipici del vitigno ossia frutti rossi maturi, vegetale, spezie. I vini bianchi aventi come base il Trebbiano, cui si affianca spesso la Passerina e nelle aree più interne il Montonico, si presentano di buona struttura, aciduli, freschi e profumati. Quelli con specificazione di vitigno, ottenuti utilizzando non meno dell'85% del vino di riferimento, presentano i caratteri tipici dei medesimi.

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.
La particolare conformazione orografica del territorio di produzione, caratterizzata da colline ampie e soleggiate, associata alla presenza del mare Adriatico ad est e dai Monti della Laga e dal massiccio del Gran Sasso a nord-ovest, determina un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, particolarmente favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della vite. L'interazione dei fattori naturali, vitigno-clima-suolo, e l'esperienza maturata in decenni di lavoro da parte degli operatori locali, le moderne tecniche di coltivazione e vinificazione, permettono di produrre vini di grande qualità, dalla spiccata tipicità legata sia al territorio di produzione che al vitigno di provenienza.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Indicazione dei vitigni

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

I vini ad indicazione geografica tipica "Colli Aprutini" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo.
L'indicazione geografica tipica "Colli Aprutini" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Bombino, Chardonnay, Cococciola, Falanghina, Fiano, Malvasia, Manzoni bianco, Montonico, Moscato, Passerina, Pecorino, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Trebbiano (da Trebbiano abruzzese e da Trebbiano

toscano), Verdicchio, Vermentino è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca bianca provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. L'indicazione geografica tipica "Colli Aprutini" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, Malbech, Merlot, Pinot nero, Primitivo, Sangiovese, Syrah è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca nera provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore corrispondente, non aromatici, 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 disciplinare.
Nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica "Colli Aprutini" è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni alle condizione condisioni stabilite all'articolo 2 del disciplinare.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 1 - Vitigni Regione Abruzzo
Descrizione:
Allegato 2 - D.lgs. n. 61/2010
Descrizione:
D.M. 30 07 2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656139; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	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

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Colli Aprutini