DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "COLLI DEL SANGRO"

Approvato con	D.M. 18.11.1995	G.U. 283 – 4.12.1995
Modificato con	D.M. 18.01.2006	G.U. 22 – 27.01.2006
Modificato con	D.M. 18.02.2010	G.U. 59 – 12.03.2010
Modificato con	D.M. 23.07.2010	G.U. 190 – 16.08.2010
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 7.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 22.12.2014	G.U. 11 – 15.01.2015 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

L'indicazione geografica tipica "Colli del Sangro" accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione è riservata ai mosti, ai mosti parzialmente fermentati ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2
Base ampelografica

L'indicazione geografica tipica "Colli del Sangro" è riservata ai seguenti vini:
- bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito;
- rossi, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello;
- rosati, anche nella tipologia frizzante e novello.

I vini ad indicazione geografica tipica "Colli del Sangro" 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 del Sangro" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Chardonnay, Cococciola, Falanghina, Fiano, Garganega, Greco, Malvasia bianca lunga, Manzoni bianco, Montonico, Moscato, Passerina, Pecorino, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Trebbiano (da Trebbiano abruzzese e da Trebbiano toscano), 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 del Sangro" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, 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 presente disciplinare.

Nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica "Colli del Sangro" è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni a condizione che:
- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta da uno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
- la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall'Art. 4 del presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall'Art. 4 del presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino ottenuto, all'atto dell'immissione al consumo, non sia inferiore, in caso di limiti diversi fissati per i due vitigni interessati, al limite più elevato di essi;
- l'indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Colli del Sangro" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Torino di Sangro, Paglieta, Atessa, Bomba, Archi, Sant'Eusanio del Sangro, Fossacesia, Mozzagrogna, Santa Maria Imbaro, in provincia di Chieti.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Colli del Sangro" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve e ai vini che ne derivano le specifiche caratteristiche di qualità.
Per i vini a indicazione geografica tipica "Colli del Sangro", la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore a:
- tonnellate 25 per le tipologie bianco, rosso e rosato;
- tonnellate 24 per le tipologie con specificazione di vitigno/i.

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Colli del Sangro" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:
- 9,50% vol per la tipologia bianco;
- 10,00 % vol per le tipologie rosso e rosato;
- 10,50 % vol per le tipologie con specificazione di vitigno/i.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, la Regione Abruzzo può autorizzare con proprio atto, sentite le organizzazioni/associazioni di categoria, la riduzione di detti valori dello 0,5%.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo della regione Abruzzo. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80 % per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%. Qualora vengano superati detti limiti, tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare la indicazione geografica tipica.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini ad indicazione geografica tipica "Colli del Sangro" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

"Colli del Sangro" Bianco e Bianco frizzante
colore: giallo paglierino;
odore: intenso, fruttato;
sapore: tipico, secco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Colli del Sangro" Rosso e Rosso frizzante
colore: rosso rubino;
odore: fruttato, complesso;
sapore: armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Colli del Sangro" Rosato e Rosato frizzante
colore: rosa più o meno carico;
odore: intenso, persistente;
sapore: tipico, caratteristico, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

"Colli del Sangro" Bianco Passito:
colore: giallo tendente all'ambra a seconda dell'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;

sapore: caratteristico, secco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui effettivo almeno 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Colli del Sangro" Rosso Passito:
colore: rosso più o meno carico tendente al granato;
odore: caratteristico ed intenso;
sapore: dolce, armonico e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui effettivo almeno 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Colli del Sangro" Rosso Novello:
- colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei;
- odore: fruttato.
- sapore: fresco, armonico, vellutato.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minimo: 4,00 g/l.
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

"Colli del Sangro" Rosato Novello:
- colore: rosa più o meno carico;
- odore: fruttato;
- sapore: fresco, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minimo: 4,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

"Colli del Sangro" Chardonnay:
- colore: giallo paglierino poco intenso;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;

"Colli del Sangro" Cococciola:
- colore: giallo paglierino, con riflessi verdolini a volte dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, gradevolmente acidulo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Colli del Sangro" Falanghina:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fruttato, floreale, delicato, caratteristico.

- sapore: secco, gradevolmente acidulo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale: 4,50 g/l.;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"Colli del Sangro" Fiano:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, delicato, caratteristico.
- sapore: gradevolmente asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol
- acidità totale: 4,50 g/l.;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"Colli del Sangro" Garganega:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso, a volte con riflessi verdognoli;
- odore: gradevole, delicato, caratteristico.
- sapore: asciutto, di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"Colli del Sangro" Greco:
- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli a volte dorati;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, debolmente amaro, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"Colli del Sangro" Malvasia bianca lunga:
- colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli a volte dorati;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Colli del Sangro" Manzoni bianco:
- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico.
- sapore: gradevolmente asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"Colli del Sangro" 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: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Colli del Sangro" Moscato:
- colore: giallo paglierino, con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: aroma tipico, abbastanza intenso, delicato;
- sapore: secco, morbido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"Colli del Sangro" Passerina:
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: gradevole, fresco, fiorale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Colli del Sangro" 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: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Colli del Sangro" Pinot bianco:
- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: floreale, fruttato;
- sapore: fresco, gradevolo, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Colli del Sangro" Pinot grigio:
- colore: dal giallo paglierino più o meno intenso al ramato;
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: fresco, gradevole, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Colli del Sangro" Riesling:
- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, a volte ambrati;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico, gradevole;

- sapore: gradevole, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Colli del Sangro" Sauvignon:
- colore: giallo paglierino;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: asciutto, fresco, piacevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Colli del Sangro" Trebbiano:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
- sapore: asciutto, armonico con retrogusto gradevolmente mandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Colli del Sangro" Vermentino:
- colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini;
- odore: profumo caratteristico delicato e gradevole;
- sapore: asciutto, fresco, armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Colli del Sangro" Aglianico:
- colore: rosso rubino abbastanza intenso con riflessi violacei;
- odore: fruttato, floreale, caratteristico;
- sapore: asciutto, caratteristico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

"Colli del Sangro" Barbera:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: intenso, caratteristico, etereo;
- sapore: secco, armonico e rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

"Colli del Sangro" Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon):
- colore: rosso rubino ;
- odore: erbaceo, caratteristico;

- sapore: asciutto, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

"Colli del Sangro" Ciliegiolo:
- colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, debolmente amaro, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

"Colli del Sangro" Merlot:
- colore: rosso rubino;
- odore: fruttato e caratteristico;
- sapore: asciutto, morbido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

"Colli del Sangro" Pinot nero:
- colore: rosso rubino con riflessi violacei;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, sapido, debolmente amaro, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

"Colli del Sangro" Primitivo:
- colore: rosso rubino mediamente intenso con riflessi violacei;
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, debolmente amaro, morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

"Colli del Sangro" Sangiovese:
- colore: rosso rubino con delicati riflessi violacei;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, morbido, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

"Colli del Sangro" Syrah:
- colore: rosso rubino;
- odore: delicato, caratteristico, gradevole;

- sapore: asciutto, morbido, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini a indicazione geografica tipica "Colli del Sangro" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "superiore" e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'indicazione geografica tipica "Colli del Sangro", ai sensi dell'art. 14 del D.lgs. 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall'art. 3 comprende la parte centrale della provincia di Chieti costituita dalla collina litoranea e soprattutto dalla collina interna e pedemontana che si spinge sino ai piedi del massiccio della Maiella. La vocazione di questi terreni, di natura argillo-limosa, 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 si aggirano sugli 800 mm/anno, con circa 74 giorni piovosi di cui mediamente 8 nei mesi da ottobre ad aprile e 4 da maggio a settembre. La piovosità e ben distribuita nel corso dell'anno, con un periodo più piovoso comunque compreso tra ottobre e dicembre (circa 90 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno ai 45 mm). Il clima è di tipo temperato, con temperature medie annuali di circa 14°C e temperature mensili da aprile ad ottobre comprese tra i 14 ed i 16°C, 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 della Maiella, 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. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, si aggira intorno a 2.000 gradi-giorno, che assicurano la completa e corretta maturazione di tutti i vitigni presenti in zona, da quelli precoci come lo Chardonnay ed il Sauvignon, a quelli a maturazione media quali il Pecorino, il Sangiovese, il Trebbiano, a quelli tardivi come il Montepulciano.

Fattori umani rilevanti per il legame.

La prima testimonianza storica sulla produzione enoica abruzzese, come ci ricorda Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., risale alle famose gesta di Annibale (216 a.C.) ed alla sua vittoria di Canne. Polibio ricordava la produzione di ottimo vino della zona adriatica e scriveva che Annibale "…attraversati e devastati i territori dei Pretuzi, di Adria, nonché dei Marrucini e dei Frentani, si diresse nella sua marcia verso la Iapigia" ossia la Puglia.
Da allora sono innumerevoli le testimonianze storiche sulla presenza della vite e del vino nell'area frentana. Infatti una preziosa testimonianza dell'importanza della coltura della vite, della vinificazione e del commercio del vino in provincia di Chieti proviene da Giovan Battista De Lectis ed è datata 1576, così come quella di fra' Serafino Razzi (1531-1611), sacerdote domenicano e Priore prima del convento di Penne (tra luglio 1574 e maggio 1576) e poi di Vasto (tra maggio 1576 e dicembre 1577). Grazie poi agli *Scherzi ditirambici* di fra' Berbardo Maria Valera (1711-1783), nativo di Giuliano Teatino in provincia di Chieti, composti nella seconda metà del '700, siamo in grado di conoscere i nomi di due vini regionali assai richiesti per le loro qualità organolettiche: il *bianco di Castellamare,* a quei tempi ascritta all'Abruzzo Ulteriore Primo e posta sulla sponda sinistra della foce del fiume Pescara, e la *Lacrima di Tollo,* un rosso, quest'ultimo, che il frate cappuccino ritiene di gran lunga superiore al *Montepulciano* (quello della Toscana) degustato mentre era al Convento dell'Ordine a Siena, ma che era del tutto sconosciuto nella zona Frentano-Marrucina (Lanciano-Chieti).
Ma in epoche più recenti possiamo ricordare la preziosa opera di Ottavi e Maresclachi dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia,* la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897, i quali scrivono che nella provincia di Chieti i vitigni più diffusi erano il Trebbiano, la Solmontina, la Cococciola, la Svacanina, la Malvasia ed il Moscato, tra le uve a bacca bianca, il Montepulciano, il Sangiovese e la Gaglioppa, tra quelle a bacca nera. La produzione complessiva era di 670.000 ettolitri di cui il 56% rosso ed il 44% bianco. Si producevano vini rossi e bianchi sia crudi che cotti e "in poca quantità, *vini cerasuoli (cerasella)*".
Grazie alla vocazionalità del territorio ed alla dedizione di migliaia di viticoltori, a partire dai primi anni cinquanta del novecento, soprattutto a seguito della nascita di numerose cantine sociali, quest'area è diventata una tra le più importanti dal punto di vista viticolo a livello regionale, sia per quantità ma anche per qualità dei vini che oggi essa riesce ad esprimere.
Infatti, accanto ai fattori storici, che legano strettamente il prodotto al territorio, molto importante è 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 nazionali che internazionali.
- F*orme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: sono quelle tradizionali a pergola abruzzese ma nei nuovi impianti prevale decisamente il filare (spalliera semplice e doppia); 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.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano sia dal punto di vista analitico che organolettico caratteristiche molto peculiari, descritte all'articolo 6, 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, vegetale e spezie. I vini bianchi aventi come base il Trebbiano si presentano di buona struttura, freschi e profumati. Quelli con specificazione di vitigno presentano i caratteri tipici dei medesimi.

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

La particolare conformazione orografica del territorio di produzione, caratterizzata da colline ampie e soleggiate, associata alla presenza del mare Adriatico ad est e del massiccio della Maiella a ovest, determina un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, particolarmente favorevole alla coltivazione della vite. Dall'interazione dei fattori naturali (clima e suolo) con quelli umani legati alla tradizione ed alle tecniche di coltivazione, nascono vini di grande qualità, dalla spiccata tipicità legata al territorio ed al vitigno di provenienza.

Articolo 9

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 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).