

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

del Vastese (it)
Histonium (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>	IGT del Vastese o Histonium - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 18 02 2010
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 23 07 2010
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	del Vastese (it) / Histonium (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>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**“del Vastese” o “Histonium” Bianco**

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

“del Vastese” o “Histonium” Bianco frizzante

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

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

“del Vastese” o “Histonium” 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.

“del Vastese” o “Histonium” 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.

“del Vastese” o “Histonium” 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.

“del Vastese” o “Histonium” Rosato

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

“del Vastese” o “Histonium” Rosato Novello

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

“del Vastese” o “Histonium” Rosso Novello

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

“del Vastese” o “Histonium” Rosso Passito

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% 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.

“del Vastese” o “Histonium” Bianco Passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol di cui effettivo almeno 12,0% 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.

“del Vastese” o “Histonium” Chardonnay:

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

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

“del Vastese” o “Histonium” Syrah:

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale: 4,50 gr/l.
- estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l.

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: rosso rubino.- odore: delicato, caratteristico, gradevole.- sapore: asciutto, morbido, vellutato. |
|---|

“del Vastese” o “Histonium” Sangiovese:*Caratteristiche analitiche:*

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.- acidità totale: 4,50 gr/l.- estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l. |
|--|

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: rosso rubino con delicati riflessi violacei.- odore: vinoso, caratteristico.- sapore: asciutto, morbido, vellutato. |
|---|

“del Vastese” o “Histonium” Primitivo:*Caratteristiche analitiche:*

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;- acidità totale minima: 4,50 g/l;- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l; |
|---|

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: rosso rubino mediamente intenso con riflessi violacei;- odore: fruttato, caratteristico;- sapore: secco, debolmente amaro, morbido; |
|---|

“del Vastese” o “Histonium” Pinot nero:*Caratteristiche analitiche:*

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;- acidità totale minima: 4,50 g/l;- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l; |
|---|

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: rosso rubino con riflessi violacei;- odore: floreale, fruttato, caratteristico;- sapore: secco, sapido, debolmente amaro, caratteristico; |
|---|

“del Vastese” o “Histonium” Merlot:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino; - odore: fruttato e caratteristico; - sapore: asciutto, morbido, caratteristico;

“del Vastese” o “Histonium” Ciliegiole:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei; - odore: floreale, fruttato, caratteristico; - sapore: secco, debolmente amaro, caratteristico;

“del Vastese” o “Histonium” Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon):

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino ; - odore: erbaceo, caratteristico; - sapore: asciutto, caratteristico;

“del Vastese” o “Histonium” Barbera:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: intenso, caratteristico, etereo;
- sapore: secco, armonico e rotondo;

“del Vastese” o “Histonium” Aglianico:*Caratteristiche analitiche:*

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

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino abbastanza intenso con riflessi violacei;
- odore: fruttato, floreale, caratteristico;
- sapore: asciutto, caratteristico, armonico;

“del Vastese” o “Histonium” Vermentino:*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % 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;

“del Vastese” o “Histonium” Trebbiano:*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % 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;

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;- sapore: asciutto, armonico con retrogusto gradevolmente mandorlato; |
|---|

“del Vastese” o “Histonium” Sauvignon:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino; - odore: caratteristico, delicato; - sapore: asciutto, fresco, piacevole;

“del Vastese” o “Histonium” Riesling:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, a volte ambrati; - odore: floreale, fruttato, caratteristico, gradevole; - sapore: gradevole, persistente;

“del Vastese” o “Histonium” Pinot grigio

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino più o meno intenso; - odore: fruttato, caratteristico; - sapore: fresco, gradevole, persistente;

“del Vastese” o “Histonium” Pinot bianco:

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % 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, gradevole, persistente, caratteristico;

“del Vastese” o “Histonium” Pecorino:***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % 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;

“del Vastese” o “Histonium” Passerina:***Caratteristiche analitiche:***

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

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: gradevole, fresco, florale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;

“del Vastese” o “Histonium” Moscato:***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale: 4,50 gr/l.;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 gr/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino, con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: aroma tipico, abbastanza intenso, delicato.
- sapore: secco, morbido, armonico;

“del Vastese” o “Histonium” Montonico:***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,50 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;

“del Vastese” o “Histonium” Manzoni bianco:***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale: 4,50 gr/l.;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 gr/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico.
- sapore: gradevolmente asciutto, armonico;

“del Vastese” o “Histonium” Malvasia:***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,50 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;

“del Vastese” o “Histonium” Greco:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli a volte dorati; - odore: floreale, fruttato, caratteristico; - sapore: secco, debolmente amaro, caratteristico;

“del Vastese” o “Histonium” Garganega:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. - acidità totale: 4,50 gr/l.; - estratto non riduttore minimo: 16,00 gr/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino più o meno intenso, a volte con riflessi verdognoli; - odore: gradevole, delicato, caratteristico. - sapore: asciutto, di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo;

“del Vastese” o “Histonium” Fiano:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. - acidità totale: 4,50 gr/l.; - estratto non riduttore minimo: 16,00 gr/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino più o meno intenso; - odore: gradevole, delicato, caratteristico. - sapore: gradevolmente asciutto, armonico;

“del Vastese” o “Histonium” Falanghina:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

- acidità totale: 4,50 gr/l.;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 gr/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fruttato, floreale, delicato, caratteristico.
- sapore: secco, gradevolmente acidulo, armonico;

“del Vastese” o “Histonium” Cococciola:*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,50 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;

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:

IGT "del Vastese" o "Histonium"

<i>Resa massima:</i>		
Colline Teatine	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
Bianco	29	232
Rosso	29	232
Rosato	29	232
Con la specificazione del vitigno	24	192
Passito bianco	29	145
Passito rosso	29	145

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini designati con la indicazione geografica tipica "del Vastese" o "Histonium" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Casalbordino, Carpineto Sinello, Carunchio, Cupello, Fresagrandinaria, Furci, Gissi, Lentella, Monteodorisio, Palmoli, Pollutri, San Salvo, Scerni, Vasto, Villalfonsina, 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
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
CILIEGIOLO N.
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.
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
Regina B
Regina dei Vigneti B
Montonico Bianco B
Calabrese N
Barbera Bianca B
Canaiolo Nero N
Maiolica N
Sylvaner Verde B
Malbech N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**"del Vastese" o "Histonium"****Informazioni sulla zona geografica:**

La zona geografica delimitata dall'art. 3 comprende la parte a sud della provincia di Chieti costituita da un'ampia ed estesa fascia collinare litoranea, seguita dalla collina interna e pedemontana delimitata dai Monti Frentani. La vocazione di questi terreni, di natura argillo-limosa con intercalazioni più sciolte nella parte litoranea, con pendenze piuttosto contenute ma spesso interrotte bruscamente da ripidi pendii, anche verticali, dovuti all'instaurarsi di fenomeni di erosione spinta (calanchi), 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 650 mm della fascia costiera agli oltre 750 mm/anno della collina interna. I giorni piovosi all'anno si aggirano sui 70 con una media di circa 7 giorni tra ottobre ed aprile e 4 giorni tra maggio e settembre. La piovosità è comunque ben distribuita nel corso dell'anno, con un periodo più piovoso compreso tra novembre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno ai 35

mm). Il clima è di tipo temperato caldo, con temperature medie 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 così come la ventilazione che determinano condizioni ottimali per la sanità delle uve e l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli.

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 nazionali quali il Sangiovese sia internazionali quali Merlot e Cabernet, sia ancora sono stati riscoperti vitigni autoctoni come il Pecorino.

- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura:* sono quelle tradizionali a pergola abruzzese ma nei nuovi impianti prevale decisamente il 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.

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, 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.

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 dei Frentani a nord-ovest, determina un ambiente adeguatamente

ventilato, luminoso, particolarmente favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della vite. Dall'interazione dei fattori naturali e dall'esperienza maturata in decenni di lavoro nascono vini di grande qualità, dalla spiccata tipicità legata al territorio ed al vitigno di provenienza.

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>	
I vini ad indicazione geografica tipica "del Vastese" o "Histonium" 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 "del Vastese" o "Histonium" 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 "del Vastese" o "Histonium" 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 disciplinare. Nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica "del Vastese" o "Histonium" è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni alle condizioni previste dall'articolo 2 del disciplinare di produzione.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 – Vitigni Regione Abruzzo
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 – D.lgs. n. 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 – D.M. Controlli Vini IGP

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

--

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:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Del Vastese
