

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

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 Abruzzo - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 09 08 2010
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Abruzzo (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
4. Vino spumante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Abruzzo” bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% 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, delicato, gradevole; - sapore: secco, fresco, armonico.

“Abruzzo” rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22 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: corposo, secco, armonico, giustamente tannico.

“Abruzzo” passito bianco

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol (di cui almeno 12% vol svolto);
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: dal giallo paglierino intenso all'ambrato;
- odore: intenso, etereo e caratteristico;
- sapore: dolce, corposo, armonico, vellutato;

“Abruzzo” passito rosso

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol (di cui almeno 12,5% vol svolto);
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 32 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: intenso, etereo e caratteristico;
- sapore: dolce, pieno, armonico, vellutato;

“Abruzzo” spumante bianco metodo charmat

Caratteristiche analitiche:

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

Caratteristiche organolettiche:

- spuma: fine e persistente
- colore: giallo paglierino più o meno carico, anche con riflessi ramati;

- | |
|--|
| - odore: fine, ampio e composito;
- sapore: brut, fresco, gradevole e armonico. |
|--|

“Abruzzo” spumante rosé metodo charmat*Caratteristiche analitiche:*

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

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|--|
| - spuma: fine e persistente
- colore: rosa/ramato più o meno intenso;
- odore: fine, ampio e composito;
- sapore: brut, fresco, gradevole e armonico. |
|--|

“Abruzzo” spumante bianco metodo classico*Caratteristiche analitiche:*

- | |
|--|
| - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 6,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l. |
|--|

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|---|
| - spuma: fine e persistente
- colore: giallo paglierino più o meno carico anche con riflessi ramati;
- odore: fine, ampio e composito;
- sapore: brut, fresco, gradevole e armonico; |
|---|

“Abruzzo” spumante rosè metodo classico*Caratteristiche analitiche:*

- | |
|--|
| - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 6,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l. |
|--|

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|--|
| - spuma: fine e persistente
- colore: rosa/ramato più o meno intenso;
- odore: fine, ampio e composito;
- sapore: brut, fresco, gradevole e armonico. |
|--|

“Abruzzo” Cococciola superiore*Caratteristiche analitiche:*

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

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;

“Abruzzo” Cococciola*Caratteristiche analitiche:*

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

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente.

“Abruzzo” Malvasia*Caratteristiche analitiche:*

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

Caratteristiche organolettiche:

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

“Abruzzo” Malvasia superiore*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente;

“Abruzzo” Montonico*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 5,5 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.

“Abruzzo” Montonico superiore*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo.

“Abruzzo” Passerina*Caratteristiche analitiche:*

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

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;- odore: gradevole, fresco, floreale, fruttato;- sapore: secco, armonico, persistente. |
|---|

“Abruzzo” Passerina superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<ul style="list-style-type: none">- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;- acidità totale minima: 5,5 g/l;- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<ul style="list-style-type: none">- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;- odore: gradevole, floreale, fruttato;- sapore: secco, armonico, persistente.

“Abruzzo” Pecorino

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<ul style="list-style-type: none">- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;- acidità totale minima: 5,5 g/l;- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<ul style="list-style-type: none">- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;- odore: gradevole, floreale, fruttato;- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico.

“Abruzzo” Pecorino superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<ul style="list-style-type: none">- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol;- acidità totale minima: 5,5 g/l;- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<ul style="list-style-type: none">- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;- odore: gradevole, fresco, floreale, fruttato;- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

Passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

<i>Descrizione della pratica:</i>	
-----------------------------------	--

b. Rese massime:

DOC Abruzzo

<i>Resa massima:</i>

Abruzzo	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
<i>bianco</i>	14	98
<i>rosso</i>	12	84
<i>passito bianco</i>	14	70
<i>passito rosso</i>	12	60
<i>spumante charmat bianco e rosé</i>	14	98
<i>spumante metodo classico bianco e rosé</i>	12	84
<i>Cococciola</i>	14	98
<i>Cococciola superiore</i>	12	84
<i>Malvasia</i>	14	98
<i>Malvasia superiore</i>	12	84
<i>Montonico</i>	12	84
<i>Montonico superiore</i>	10	70
<i>Passerina</i>	14	98

<i>Passerina superiore</i>	12	84
<i>Pecorino</i>	14	98
<i>Pecorino superiore</i>	12	84

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Abruzzo" comprende i comuni di:

1) in provincia di Chieti:

Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Civitella Messer Raimondo, Crecchio, Cupello, Dogliola, Fara Filiorum Petri, Fara San Martino, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gessopalena, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Guilmi, Lama dei Peligni, Lanciano, Lentella, Liscia, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Palombaro, Pennapiedimonte, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Pretoro, Rapino, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Roccascalegna, 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, Tornareccio, Torrevecchia Teatina, Treglio, Tuffillo, 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, 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:

Abbateggio, Alanno, Bolognano, Brittolli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Citta Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecorvino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, Salle, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco Casauria, Torre de' 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 descrizione della delimitazione della zona è riportata nell'art. 3 del disciplinare di produzione consolidato 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

<i>Numero di mappe allegare</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.
Greco Bianco
GRECHETTO B.
GARGANEGA B.
Gaglioppo
FIANO B.
FALANGHINA B.
DOLCETTO N.
Cococciola
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
Canaiolo nero n.
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

Tocai Friulano B
Refosco Nostrano N

Regina B
Regina dei Vigneti B
Montonico Bianco B
Calabrese N
Barbera Bianca B
Maiolica N
Malbech N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

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.

Le formazioni collinari e le aree pedemontane 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 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. 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.

Il clima è di tipo temperato, con temperature medie 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. Notevoli anche le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella, così come la ventilazione che determinano le condizioni ottimali per la sanità delle uve e l'accumulo di sostanze aromatiche.

Le precipitazioni totali annue mediamente superano 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).

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 vitigno Montepulciano è alla base del vino rosso poiché deve concorrere alla sua costituzione per almeno l'80%. Possono essere utilizzati anche altri vitigni rossi complementari, non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 20%. Il vino bianco ha invece come base il Trebbiano, minimo 50%, molto diffuso su tutto il territorio cui possono aggiungersi altri vitigni sempre a bacca bianca non aromatici coltivati in regione. I passiti e gli spumanti invece devono essere ottenuti in larga parte da un nucleo ben definito di vitigni bianchi o rossi, tipici del territorio, mentre i vini con la specificazione del vitigno - rigorosamente autoctoni ed alcuni addirittura esclusivi del territorio delimitato (vedi Cocciola e Montonico) - devono essere ottenuti utilizzando almeno l'85% del vitigno di riferimento.

- *Forme di allevamento, sestri 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. I sestri 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 sono comprese tra le 10 e le 14 tonnellate per ettaro).

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi e bianchi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto. Le operazioni di vinificazione,

spumantizzazione, appassimento, conservazione, affinamento ed imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3 del disciplinare al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione, garantire l'origine ed assicurare l'efficacia dei controlli.

Informazioni sul prodotto:

La secolare presenza ed il particolare equilibrio vegeto-produttivo che i vitigni prescelti per la produzione dei vini della DOC "Abruzzo" hanno trovato nell'area interessata, portano a considerare a tutti gli effetti detti vitigni come "varietà autoctone" abruzzesi, le cui peculiarità si estrinsecano appieno sia nei vini bianco e rosso, sia nei passiti e spumanti, sia soprattutto nei vini con indicazione del vitigno, esitati sia nella versione "base" sia in quella "superiore"; quest'ultima si differenzia per presentare un grado alcolico leggermente superiore, una maggiore struttura e complessità rispetto al base. In particolare, il vino rosso presenta un colore rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento, l'odore tipico dei frutti rossi, il sapore è secco, giustamente tannico. I vini bianchi sono invece di colore giallo paglierino più o meno carico, con sentori floreali e fruttati, buona struttura ed acidità piuttosto sostenuta che conferisce al vino freschezza, eleganza e piacevolezza. I passiti presentano caratteri tipici legati per i bianchi in modo particolare alla presenza di moscati o malvasie, i rossi invece per la presenza del Montepulciano che riesce a conferire ai vini grande complessità olfattiva, morbidezza, eleganza ed armonia. Molto caratterizzati sono anche gli spumanti, in particolare il rosè a base Montepulciano, che si presentano con una ottima struttura acidica, perlage fine e persistente, profumi e sapori tipici della lunga rifermentazione in bottiglia.

Legame causale:

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'area geografica interessata, che copre circa un terzo dell'intero territorio regionale, sebbene presenti un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche leggermente differenti (pioggia, temperatura, ventilazione, ecc.) che associate alla diversa natura dei terreni, per lo più sciolti e ben drenati, ed all'esposizione influenzano in maniera più o meno significativa le caratteristiche vegeto-produttive dei diversi vitigni interessati. Infatti, accanto ad una presenza abbastanza omogenea su tutto il territorio delimitato dei vitigni Montepulciano e Trebbiano, base rispettivamente dei vini rosso e bianco, grazie a questi particolari microclimi si rilevano aree dove eccellono determinati vitigni quali la Cococciola e la Malvasia (area teatino-frentana), altri dove spicca il Montonico (area interna del teramano), altri ancora dove si trova più diffusamente la Passerina (alto teramano). Questi vitigni autoctoni presentano caratteri di fondo ben definiti e facilmente riconoscibili e, grazie alle positive interazioni tra i fattori

ambientali e le pratiche colturali ed enologiche utilizzate, sono in grado di estrinsecare caratteristiche peculiari, dando origine a vini con forti elementi di tipizzazione ossia distintivi (acidità, profumi, ecc.) che permettono di identificare i prodotti in maniera inequivocabile.

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>“Abruzzo” bianco:</i> Trebiano abruzzese e/o toscano: minimo 50%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 50%, presenti in ambito aziendale;</p> <p><i>“Abruzzo” rosso :</i> Montepulciano: minimo 80%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 20%, presenti in ambito aziendale;</p> <p><i>“Abruzzo” passito bianco:</i> Malvasia, Moscato, Passerina, Pecorino, Riesling, Sauvignon, Traminer da soli o congiuntamente: minimo 60%. Possono concorrere le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%, presenti in ambito aziendale;</p> <p><i>“Abruzzo” passito rosso:</i> Montepulciano: minimo 60%. Possono concorrere le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione nell’ambito della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%, presenti in ambito aziendale;</p> <p><i>“Abruzzo” spumante bianco:</i> Chardonnay, Cococciola, Montonico, Passerina, Pecorino, Pinot nero da soli o congiuntamente: minimo 60%. Possono concorrere le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%, presenti in ambito aziendale;</p> <p><i>“Abruzzo” spumante rosé:</i></p>	

Montepulciano, Pinot nero da soli o congiuntamente: minimo 60%.

Possono concorrere le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%, presenti in ambito aziendale;

La Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" con le specificazioni aggiuntive del nome di uno dei vitigni ed eventuali menzioni aggiuntive di cui all'art. 1 del disciplinare, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, presenti in ambito aziendale, 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.

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