

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

Colli del Sangro (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>	Documento Unico - Colli del Sangro.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>	Colli del Sangro (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:**“Colli del Sangro” Bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% 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.

“Colli del Sangro” Bianco frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% 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.

“Colli del Sangro” 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 del Sangro” 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 del Sangro” 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 del Sangro” 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 del Sangro” 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 del Sangro” 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 del Sangro” Rosato Novello*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minimo: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosa più o meno carico;
- odore: fruttato;
- sapore: fresco, armonico, vellutato.

“Colli del Sangro” Rosso Novello*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minimo: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei;
- odore: fruttato;
- sapore: fresco, armonico, vellutato.

“Colli del Sangro” 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;

“Colli del Sangro” 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:

- | |
|---|
| - colore: rosso rubino.
- odore: delicato, caratteristico, gradevole.
- sapore: asciutto, morbido, vellutato. |
|---|

“Colli del Sangro” Sangiovese

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

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

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

- | |
|---|
| - colore: rosso rubino con delicati riflessi violacei.
- odore: vinoso, caratteristico.
- sapore: asciutto, morbido, vellutato. |
|---|

“Colli del Sangro” Primitivo

<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 mediamente intenso con riflessi violacei;
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, debolmente amaro, morbido; |
|---|

“Colli del Sangro” Pinot nero

<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 con riflessi violacei;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, sapido, debolmente amaro, caratteristico; |
|---|

“Colli del Sangro” 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;

“Colli del Sangro” Ciliegio

<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;

“Colli del Sangro” 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;

“Colli del Sangro” 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;

“Colli del Sangro” 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;

“Colli del Sangro” 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;

“Colli del Sangro” 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;

- | |
|--|
| - odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
- sapore: asciutto, armonico con retrogusto gradevolmente mandorlato; |
|--|

“Colli del Sangro” Sauvignon:*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;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: asciutto, fresco, piacevole; |
|--|

“Colli del Sangro” Riesling:*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, a volte ambrati;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico, gradevole;
- sapore: gradevole, persistente; |
|---|

“Colli del Sangro” Pinot grigio*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: fruttato, caratteristico;
- sapore: fresco, gradevole, persistente; |
|--|

“Colli del Sangro” 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;

“Colli del Sangro” 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;

“Colli del Sangro” 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;

“Colli del Sangro” 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;

“Colli del Sangro” 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;

“Colli del Sangro” 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;

“Colli del Sangro” Malvasia bianca lunga:**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;

“Colli del Sangro” 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;

“Colli del Sangro” 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;

“Colli del Sangro” 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;

“Colli del Sangro” 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;

“Colli del Sangro” 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:

Colli del Sangro

<i>Resa massima:</i>		
Colli del Sangro	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
Bianco	25	200
Rosso	25	200
Rosato	25	200
Con la specificazione del vitigno	24	192
Passito bianco	25	125
Passito rosso	25	125

5. ZONA DELIMITATA

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, Atesa, Bomba, Archi, Sant'Eusanio del Sangro, Fossacesia, Mozzagrogna, Santa Maria Imbaro, 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**Colli del Sangro****Informazioni sulla zona geografica:**

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-limoso, 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 è 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. 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 che internazionali.

- *Forme 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.

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 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.

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 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.</p> <p>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.</p> <p>L’indicazione geografica tipica “Colli del Sangro” con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cilieggiolo, 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.</p> <p>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%.</p> <p>I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del disciplinare.</p> <p>Nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica “Colli del Sangro” è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni alle condizioni stabilite all’articolo 2 del disciplinare di produzione.</p>	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 1 - Vitigni Regione Abruzzo

<i>Descrizione:</i>

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

<i>Descrizione:</i>

Allegato 3 - D.M. 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:**5. LINK A E-BACCHUS**