

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Colline Pescaresi (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 Colline Pescaresi - 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
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 28.11.2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Colline Pescaresi (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Colline Pescaresi” 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.

“Colline Pescaresi” 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.

“Colline Pescaresi” 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.

“Colline Pescaresi” 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.

“Colline Pescaresi” 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.

“Colline Pescaresi” 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.

“Colline Pescaresi” 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.

“Colline Pescaresi” Rosato Novello*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol;
- acidità totale minima: 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.

“Colline Pescaresi” Rosso Novello*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% 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.

“Colline Pescaresi” Rosso Passito***Caratteristiche analitiche:***

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

“Colline Pescaresi” Biancame:***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;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico;

“Colline Pescaresi” 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.

“Colline Pescaresi” Sangiovese:

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 con delicati riflessi violacei.
- odore: vinoso, caratteristico.
- sapore: asciutto, morbido, vellutato.

“Colline Pescaresi” Primitivo:

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

“Colline Pescaresi” Merlot:

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;
- odore: fruttato e caratteristico;
- sapore: asciutto, morbido, caratteristico;

“Colline Pescaresi” Pinot nero:*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 con riflessi violacei;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, sapido, debolmente amaro, caratteristico;

“Colline Pescaresi” Malbech:*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 intenso con riflessi violacei;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, mediamente acido, caratteristico;

“Colline Pescaresi” Maiolica:*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;
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, caratteristico;

“Colline Pescaresi” Dolcetto:*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 con riflessi violacei più o meno intensi;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, debolmente amaro, armonico;

“Colline Pescaresi” Ciliegio:*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 intenso con riflessi violacei;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, debolmente amaro, caratteristico;

“Colline Pescaresi” Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon):*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 ;
- odore: erbaceo, caratteristico;
- sapore: asciutto, caratteristico;

“Colline Pescaresi” Barbera:*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 intenso;
- odore: intenso, caratteristico, etereo;

- | |
|---|
| - odore: intenso, caratteristico, etereo;
- sapore: secco, armonico e rotondo; |
|---|

“Colline Pescaresi” 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; |
|---|

“Colline Pescaresi” 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; |
|---|

“Colline Pescaresi” 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;
- sapore: asciutto, armonico con retrogusto gradevolmente mandorlato; |
|---|

“Colline Pescaresi” Traminer:

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: leggermente aromatico, caratteristico, delicato;
- sapore: asciutto, piacevole, caratteristico;

“Colline Pescaresi” Sylvaner verde:***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 verdolini;
- odore: fruttato, aromatico, caratteristico, delicato;
- sapore: asciutto, fresco, piacevole;

“Colline Pescaresi” 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;

“Colline Pescaresi” 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;

“Colline Pescaresi” 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;

“Colline Pescaresi” 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;

“Colline Pescaresi” 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;

“Colline Pescaresi” 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, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;

“Colline Pescaresi” Mostosa:*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;
- odore: floreale, fruttato, gradevole;
- sapore: secco, armonico;

“Colline Pescaresi” 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;

“Colline Pescaresi” 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;

“Colline Pescaresi” 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;

“Colline Pescaresi” 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;

“Colline Pescaresi” Greco:*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 con riflessi verdognoli a volte dorati;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico;

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

“Colline Pescaresi” Fiano:*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 più o meno intenso;
- odore: gradevole, delicato, caratteristico.
- sapore: gradevolmente asciutto, armonico; |
|---|

“Colline Pescaresi” Falanghina:*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 più o meno intenso;
- odore: fruttato, floreale, delicato, caratteristico.
- sapore: secco, gradevolmente acidulo, armonico; |
|--|

“Colline Pescaresi” 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; |
|---|

“Colline Pescaresi” 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;

“Colline Pescaresi” Bombino:**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;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Passito

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:**IGT Colline Pescaresi**

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

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Pescara, nella regione Abruzzo.

a. Zona NUTS

ITF13	Pescara
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
CALABRESE O NERO D'AVOLA
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
Montonico Bianco B
Barbera Bianca B
Canaiolo Nero N
Maiolica N
Sylvaner Verde B
Malbech N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**IGT Colline Pescaresi*****Informazioni sulla zona geografica:***

La zona geografica delimitata dall'art. 3 comprende l'intera provincia di Pescara la quale, fatta eccezione per una stretta fascia più interna a confine con le altre tre province della regione che può considerarsi montuosa, è costituita da un'ampia ed estesa fascia collinare litoranea, seguita dalla collina interna ed infine da quella pedemontana che si spinge sino ai piedi del Gran Sasso e della Maiella. Si tratta per la maggior parte di suoli bruni, suoli bruni calcarei (regisuoli e vertisuoli) nonché suoli bruni mediterranei. La vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25% ed esposti a meridione, è indirizzata verso la viticoltura e l'olivicoltura colture che determinano uno sfruttamento normale del suolo e lo preservano da fenomeni di erosione accelerata. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 600 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm/anno della collina interna. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (compreso tra i 30 ed i 40 mm). Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 13°C di aprile ed i 15°C di ottobre, con punte di 25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio del Gran Sasso e della Maiella, così come la ventilazione che determinano condizioni ottimali per la sanità delle uve nonché 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 da molto tempo, quali il Montepulciano, il trebbiano, il Pecorino, il Moscato, oltre ad altri introdotti agli inizi degli anni '80 del novecento.

- *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 tipizzazione 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 in particolare i frutti rossi. I vini bianchi aventi come base il Trebbiano si presentano di buona struttura, freschi con sentori fruttati e floreali. Quelli con specificazione di vitigno presentano i caratteri tipici dei medesimi. Particolare attenzione merita la produzione di vini passiti, sia bianchi aventi come base il vitigno Moscato (biotipo Moscato di Castiglione) sia rossi aventi come base il vitigno Montepulciano.

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 dei massicci del Gran Sasso a nord-ovest e della Maiella a sud-ovest, determina un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, particolarmente favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della vite. Dall'interazione dei fattori naturali con l'esperienza maturata dagli operatori e le moderne tecniche di coltivazione e vinificazione nascono vini di grande qualità, dalla spiccata tipicità, fortemente legati 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 “Colline Pescaresi” 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 “Colline Pescaresi” con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Biancame, Bombino, Chardonnay, Cococciola, Falanghina, Fiano, Greco, Malvasia, Manzoni bianco, Montonico, Moscato, Mostosa, Passerina, Pecorino, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Sylvaner verde, Traminer, 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 “Colline Pescaresi” con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, Dolcetto, Maiolica, Malbec, 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 mosti e 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 “Colline Pescaresi” 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:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Abruzzo

Descrizione:

Allegato 2 – D.lgs. n. 61/2010

Descrizione:

Allegato 3 – D.M. Controlli Vini a 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; +39-0646656139; +39-0646656043; +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: