

■ **DECRETO 5 ottobre 2010**

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Montepulciano d'Abruzzo». (10A12134) (*GU n. 240 del 13-10-2010*)

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

## DECRETO 5 ottobre 2010

**Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Montepulciano d'Abruzzo». (10A12134)**

IL CAPO DIPARTIMENTO  
delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 24 maggio 1968, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Montepulciano d'Abruzzo» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

Vista la domanda, presentata dal consorzio di tutela vini d'Abruzzo per il tramite della regione Abruzzo, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Montepulciano d'Abruzzo»;

Visto il parere favorevole della regione Abruzzo sulla citata domanda;

Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 149 del 29 giugno 2010;

Considerato che è pervenuta, nei termini e nei modi previsti, istanza da parte del consorzio tutela vini d'Abruzzo, in merito alla

citata proposta di disciplinare, intesa ad ottenere la ridefinizione delle zone di vinificazione di cui all'art. 5 delle proposte di disciplinare delle sottozone «Casauria o Terre di Casauria», «Terre dei Vestini», «Alto Tirino», «Terre dei Peligni» e «Teate» e la riformulazione di talune prescrizioni tecniche di cui agli articoli 2 e 3 della proposta di disciplinare della sottozona «Alto Tirino»;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, espresso nella riunione del 24 settembre 2010, con il quale è stata accolta la suddetta istanza, ad eccezione della modifica relativa alla ridefinizione della zona di vinificazione della sottozona «Alto Tirino»;

Ritenuta la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Montepulciano d'Abruzzo» in conformità ai pareri espressi dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Montepulciano d'Abruzzo», approvato con decreto del Presidente della Repubblica del 24 maggio 1968, e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2010/2011.

Art. 2

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla campagna vendemmiale 2010/2011, i vini a denominazione di origine controllata «Montepulciano d'Abruzzo», provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Art. 3

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Art. 4

A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 7 del decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a denominazione di origine controllata «Montepulciano d'Abruzzo» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 5

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Montepulciano d'Abruzzo» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare

di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 5 ottobre 2010

Il capo Dipartimento: Rasi Caldogno

ANNESSO

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "MONTEPULCIANO D'ABRUZZO"**

Articolo 1

Denominazione

La Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" è riservata al vino, anche nella tipologia "riserva", che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Le sottozone "Casauria o Terre di Casauria", "Terre dei Vestini", "Alto Tirino", "Terre dei Peligni" e "Teate" sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

La Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno all'85%.

Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 500 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno. Sono da escludere i terreni siti nei fondovalle umidi.

La zona di produzione del "Montepulciano d'Abruzzo" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di:

1) in provincia di Chieti:

Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Crecchio, Cupello, Fara Filiorum Petri, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Lanciano, Lentella, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Perano,

Poggiofiorito, Pollutri, Ripa Teatina, Roccamontepiano, 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, Torrevicchia Teatina, Treglio, 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, Cocullo, 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:

Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Citta Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecervino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre dé Passeri, Turrialignani, Vicoli;

4) in provincia di Teramo:

Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campli, 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.

- Detta zona é così delimitata:

Dalla foce del Fiume Tronto, coincidente con limite regionale, si prosegue verso ovest lungo il confine comunale di Martinsicuro, Colonnella, Controguerra, Ancarano, S. Egidio alla Vibrata e Civitella del Tronto sino ad incontrare il limite di Valle Castellana. Da qui si procede verso sud seguendo i limiti comunali di Civitella del Tronto, Campli, Teramo, Montorio al Vomano, Tossicia, Colledara passando poi per la frazione di Trignano di Isola del Gran Sasso sino al limite comunale di Castel Castagna. Si prosegue verso est sui limiti comunali di Castel Castagna e Bisenti fino all'incrocio con il limite provinciale di Pescara. In direzione sud-ovest si prosegue sul limite comunale di Penne e poi verso est su quello di Farindola fino all'incrocio con la strada provinciale Penne-Arsita che si segue fino al bivio Cupoli-Farindola; al bivio si prende la strada provinciale Farindola-Montebello di Bertona e Montebello-Vestea proseguendo fino al limite comunale di Civitella Casanova. Si prosegue ad ovest sui limiti comunali di Civitella Casanova, Vicoli e Brittoli fino all'incrocio del limite comunale di Brittoli con la strada Brittoli-Vicoli che si segue fino a Brittoli; si procede poi lungo il sentiero che partendo dalla suddetta strada tocca le quote 631, 547, 614, per passare ad un tratto della carreggiabile sita ad est dell'abitato di San Vito che incontra la carrareccia che passa per Fonte Canale e porta a Boragna. Da Boragna la delimitazione si identifica con il sentiero che porta a Pezzigliari e da qui prosegue, incrociando il limite comunale a quota 542, verso sud fino ad incontrare nei pressi della quota 581 la mulattiera che tocca la quota 561 e a quota 572 prosegue con la carrareccia prima e con la strada poi che passa per Corvara. Oltrepassata la chiesa riprende il sentiero che passa per il cimitero e per la quota 719 e a Colle Pizzuto incontra il limite comunale. Si prosegue lungo la mulattiera toccando le quote 661, 608, 579 e nei

pressi dell'abitato di Pescosansonesco si immette sulla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio per immettersi nuovamente poco dopo sulla mulattiera che passa nei pressi delle case site a quota 574. La mulattiera si abbandona prima di giungere a Colle la Grotta per rimettersi sulla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio che segue per circa 250 metri dove si incontra e segue il sentiero che dopo aver toccato quota 410 giunge al limite comunale: si prosegue verso ovest seguendo nella successione i limiti comunali di Castiglione a Casauria, Bussi, Capestrano, Villa S. Lucia, Ofena, Capestrano, Bussi, Popoli, Vittorito, Molina Aterno, Acciano, Tione degli Abruzzi, Fontecchio, Fagnano Alto, San Demetrio nei Vestini, Poggio Picenze, Fossa, Sant'Eusanio Forconese, Villa S. Angelo, San Demetrio nei Vestini, Fagnano Alto, Fontecchio, Tione degli Abruzzi, Secinaro, Gagliano Aterno, Castelvecchio Subequo, Cocullo, Anversa, Bugnara, Introdacqua, Pettorano sul Gizio, Sulmona, Pacentro, Sulmona, Pratola Peligna, Roccacasale, Corfinio, Tocco da Casauria, Bolognano, San Valentino, Scafa e il limite di Lettomanoppello fino all'altezza del centro abitato. Si prosegue verso sud lungo il confine coincidente con il Fiume Lavinio, sino ad incontrare un canale che si immette sul fiume che verso est porta a Madonna di Conicella. Da Madonna di Conicella, in direzione nord, si prende la carrareccia che giunge a quota 492 e prosegue per la mulattiera che termina a Fosso Pignataro, coincidente con il confine comunale. Da qui si prosegue verso sud lungo il confine comunale di Manoppello per poi risalire sino ad incontrare il limite comunale di Serramonacesca, in corrispondenza della strada Manoppello-Serramonacesca. Si procede lungo detta strada in direzione Serramonacesca e da qui la delimitazione si identifica con il percorso del Fiume Alento sino al confine con la provincia di Chieti nel comune di Roccamontepiano. Si segue detto limite verso sud fino all'incrocio con la provinciale Serramonacesca-Roccamontepiano e da qui sino a Roccamontepiano per prendere poi la strada vicinale, parte in carrareccia parte in brecciata che tocca le quote 439, 442, 427, 385, 353, 302, 267 e 232 fino a Fara Filiorum Petri. Si segue poi verso sud il corso del fiume Foro prima ed il fosso Vesola-San Martino poi, fino al confine comunale di San Martino sulla Marrucina. Da qui si prosegue lungo i limiti comunali di San Martino sulla Marrucina e Filetto fino ad incontrare la strada provinciale che collega i territori comunali di Filetto con Casoli, passante per la stazione di Guardiagrele e San Domenico fino al limite comunale di Casoli.

Si procede verso sud lungo i limiti comunali di Casoli, Altino, Archi, Bomba, Atesa, Carpineto Sinello, S. Buono fino ad incrociare il Fosso di Fonte Carracina nel comune di Palmoli. Si procede lungo detto Fosso e successivamente lungo il Fosso delle Immerse fino ad incontrare il limite comunali di Fresagrandinara.

Si procede verso sud-est lungo il limite comunale di Fresagrandinara fino all'incrocio con il limite regionale che si segue lungo i limiti comunali di Lentella, Cupello e San Salvo fino alla costa Adriatica per poi risalire lungo la costa fino al limite regionale nord.

Inoltre é compreso l'intero territorio amministrativo del comune di Celenza sul Trigno in provincia di Chieti nonché l'area delimitata dai confini amministrativi dei comuni di Balsorano, San Vincenzo Valle Roveto, Morino, Civita d'Antino, Civitella Roveto e Canistro in provincia di L'Aquila.

#### Articolo 4

##### Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione "Montepulciano d'Abruzzo" devono essere quelle normali

della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni che corrispondono alle condizioni di cui al precedente art. 3.

- Densità d'impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non potrà essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- Forme di allevamento e sestini di impianto.

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola abruzzese e spalliera semplice o doppia, o comunque forme atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

I sestini di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

La Regione può consentire forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

- Sistemi di potatura.

La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.

- È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.

- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino "Montepulciano d'Abruzzo" sono le seguenti:

- **Produzione uva: 14 tonnellate/ettaro.**

- **Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50% vol.**

Le uve destinate alla produzione del vino "Montepulciano d'Abruzzo" avente diritto alla menzione "riserva" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol. Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

Al limite produttivo anzi detto, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

La Regione Abruzzo, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini.

## Articolo 5

### Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, conservazione e invecchiamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi,

anche se solo in parte, nella zona delimitata.

- Arricchimento.

È consentito l'arricchimento dei prodotti a monte del vino di cui all'art. 1 con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'albo della stessa denominazione d'origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato oppure per autoconcentrazione, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia.

- Elaborazione.

Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.

- Resa uva/vino.

La resa massima dell'uva in vino a denominazione di origine controllata è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

- Immissione in consumo.

Il vino "Montepulciano d'Abruzzo" non può essere immesso al consumo prima del 1° marzo successivo all'annata di produzione delle uve.

- Invecchiamento.

Il vino "Montepulciano d'Abruzzo" che si fregia della menzione "riserva", deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a due anni, di cui almeno nove mesi in recipienti di legno, all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

- Scelta vendemmiale.

Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni d'origine controllata compatibili con la piattaforma ampelografica e verso le IGT relative alle diverse aree.

## Articolo 6

### Caratteristiche dei vini al consumo

Il vino "Montepulciano d'Abruzzo" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;

- odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo;

- sapore: pieno, secco, armonico, giustamente tannico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 21g/l.

Il vino "Montepulciano d'Abruzzo" che si fregia della menzione "riserva" all'atto dell'immissione al consumo deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12,50% vol ed un estratto non riduttore minimo di 22 g/l.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini - modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto con proprio decreto. Il vino "Montepulciano d'Abruzzo", eventualmente sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore di legno.

## Articolo 7

### Qualificazione, etichettatura, designazione e presentazione

#### - Qualificazioni.

Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'art. 1 é vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi " fine", "scelto", "selezionato", e similari. É tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

#### - Caratteri e posizione in etichetta.

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive. Le menzioni facoltative vanno riportate in etichetta sotto la denominazione d'origine.

#### - Annata

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve é obbligatoria.

#### - Vigna.

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo é consentita alle condizioni previste dalla legge.

## Articolo 8

### Confezionamento

#### - Tappatura e recipienti

É consentito l'uso sia del tappo vite che del tappo raso bocca.

Per il vino "Montepulciano d'Abruzzo" che si fregia della menzione "riserva" é consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.

Per il confezionamento del vino "Montepulciano d'Abruzzo" possono essere usati anche contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore a due litri.

## Allegato 1

### **SOTTOZONA CASAURIA O TERRE DI CASAURIA**

#### Articolo 1

##### Denominazione

La Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" é riservata al vino, anche nella tipologia "riserva", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

#### Articolo 2

##### Base ampelografica

La Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo "Casauria" o "Terre di Casauria" é riservato al vino ottenuto dalle

uve del vitigno Montepulciano al 100%.

### Articolo 3

#### Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo "Casauria" o "Terre di Casauria" devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari o di altopiano la cui altitudine non sia superiore ai 500 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno. Sono da escludere i terreni non sufficientemente soleggiati e quelli dei fondovalle umidi.

La sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di: Alanno, Bussi sul Tirino, Bolognano, Brittoli, Castiglione a Casauria, Corvara, Cugnoli, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Pietranico, Popoli, Scafa, San Valentino, Serramonacesca, Tocco da Casauria, Torre dé Passeri, Turrivalignani.

Detta zona é così delimitata:

- Foglio 360 tavola Est.

Si parte dal confine comunale di Brittoli con Carpineto della Nora e Vicoli a quota 597 e si procede, in direzione sud, lungo la strada Brittoli-Vicoli fino al sentiero che, partendo dalla suddetta strada nei pressi di Brittoli, tocca le quote 631, 547 e 614. Si prosegue per un tratto della carreggiabile, sita ad est dell'abitato di S. Vito, che va ad incontrare la carrareccia che passa per F.te Canale e porta a Boragna. Da Boragna la delimitazione si identifica con il sentiero che porta a Pezzigliari e da qui prosegue fino al confine comunale a quota 542. Si prosegue lungo il sentiero che partendo dal confine comunale di Corvara a quota 542, nei pressi della quota 581 incontra e segue, sempre verso sud, la mulattiera che tocca la quota 561 e quindi a quota 572 prosegue con la carrareccia prima, e con la strada poi, che passa Corvara. Oltrepassata la chiesa riprende il sentiero e la mulattiera che passa per il cimitero e per la quota 719 ed a Colle Pizzuto incontra il limite comunale di Pescosansonesco.

Si prosegue lungo la mulattiera che partendo dal limite comunale tocca le quote 661, 608, 579 e nei pressi dell'abitato di Pescosansonesco si immette sulla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio per immettersi nuovamente, poco dopo, sulla mulattiera che passa nei pressi delle case site a quota 574. La delimitazione segue poi la suddetta mulattiera che prima di giungere a C.le Grotta, abbandona per congiungersi, nei pressi del km 8,630, alla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio che segue per circa 250 metri dove incontra e segue il sentiero che, dopo aver toccato quota 410, giunge al limite comunale. La delimitazione della zona prosegue, in direzione sud-ovest, lungo tutto il confine comunale di Castiglione a Casauria fino ad incontrare il limite comunale di Bussi sul Tirino. Di qui si prosegue lungo il confine comunale sino ad incrociare il torrente Rivaccio. Si segue il torrente che all'altezza di V. Giardino incontra il sentiero e subito dopo la carreggiabile che in direzione nord-ovest giunge a quota 356.

- Foglio 360 tavola Ovest.

Da quota 356 si prosegue in direzione nord lungo il sentiero che tocca le quote 515 e 730, la mulattiera che tocca le quote 522, 619 e 709 che abbandona per congiungersi con il sentiero che passa per quota 605 sino al confine di provincia. Da qui si segue il confine provinciale passando per Valle Gemmina a quota 478.

- Foglio 369 tavola Ovest.

Da quota 478 si prosegue lungo il confine provinciale,

coincidente con il limite comunale di Popoli, fino ad incrociare l'autostrada A25 (Pescara-Roma) in località Cornacchia-Ponticello.

- Foglio 369 tavola Est, foglio 360 tavola Est.

Si prosegue lungo il confine provinciale sino ad incrociare la SS. n. 5 (Tiburtina Valeria) al km 177,8. In direzione nord si prosegue lungo la SS. n. 5 passando per Popoli sino al km 187. Dal Km187 si giunge sino a poche decine di metri prima del km 188, imboccando il sentiero che toccando le quote 284 e 310 incrocia la strada che conduce alla Fonte d'Acqua Sulfurea a quota 447. Dalla F.te d'Acqua Sulfurea la delimitazione si identifica con il torrente Arolle Piccolo fino al punto di incontro con la carreggiabile in località gli Sterpari che toccando quota 386 passa per F.te Cardillo fino a giungere al limite comunale nei pressi di F.te Cavutolo. Da F.te Cavutolo si prosegue verso sud lungo il confine comunale di Tocco da Casauria, Torre dé Passeri e Bolognano sino a giungere al limite comunale di S. Valentino in Abruzzo Citeriore. Da qui si prosegue lungo il limite comunale sino al confine di Lettomanoppello.

- Foglio 361 tavola Ovest.

Si prosegue verso sud lungo il confine coincidente con il fiume Lavinio, sino ad incontrare un canale che si immette sul fiume che verso est porta a Madonna di Conicella. Da Madonna di Conicella, in direzione nord, si prende la carrareccia che giunge a quota 492 e prosegue per la mulattiera che termina a Fosso Pignataro, coincidente con il confine comunale.

Da qui si prosegue verso sud lungo il confine comunale di Manoppello per poi risalire sino ad incontrare il limite comunale di Serramonacesca, in corrispondenza della strada ManoppelloSerramonacesca. Si procede lungo detta strada in direzione Serramonacesca e da qui la delimitazione si identifica con il percorso del Fiume Alento sino al confine con la provincia di Chieti. Si prosegue lungo il confine provinciale sino ad incrociare l'autostrada A25. Da qui, in direzione Manoppello Scalo-Scafa si giunge sino al punto di incrocio con la ferrovia nelle vicinanze di Scafa a quota 101. Si prosegue lungo l'asse ferroviario in direzione Alanno Scalo sino ad incrociare il limite comunale di Manoppello-Alanno-Rosciano. Si prosegue lungo il limite comunale di Alanno e Cugnoli sino al confine di Pietranico-Civitaquana e poi Brittoli-Vicoli, fino ad incrociare la strada provinciale Brittoli-Vicoli a quota 597.

#### Articolo 4

##### Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni che corrispondono alle condizioni di cui al precedente art. 3.

- Densità d'impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- Forme di allevamento e sestini di impianto.

Le forme di allevamento consentite nella zona sono: pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sestini di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

- Sistemi di potatura.

La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.

- È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.

- Resa a ettaro e gradazione minima naturale

La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" sono le seguenti:

- Produzione uva: 9,5 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,50% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. La Regione Abruzzo, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

## Articolo 5

### Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate nella provincia di Pescara, a condizione che producessero vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 antecedentemente all'entrata in vigore del presente disciplinare.

La deroga come sopra prevista è concessa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - sentita la Regione Abruzzo e comunicata all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari alla competente Camera di Commercio I.A.A.

- Elaborazione.

Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche, ad esclusione dell'arricchimento, conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.

- Resa uva/vino.

La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%.

Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

- Invecchiamento.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento

obbligatorio non inferiore a diciotto mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" con la menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

- Affinamento in bottiglia.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia non inferiore a sei mesi successivo al prescritto periodo di invecchiamento obbligatorio.

- Scelta vendemmiale.

Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale é consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" e verso la Indicazione Geografica Tipica "Colline Pescaresi".

## Articolo 6

### Caratteristiche dei vini al consumo

Il vino a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;

- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;

- sapore: pieno, robusto, armonico, giustamente tannico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Il vino che si fregia della qualifica "riserva" deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,50% vol.

É in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto. Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria", in quanto sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare sentore di legno.

## Articolo 7

### Qualificazione, etichettatura, designazione e presentazione

- Qualificazioni.

Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'art. 1 é vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato», e similari. É tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

- Caratteri e posizione in etichetta.

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive. Le menzioni facoltative vanno riportate in etichetta

sotto la denominazione d'origine.

- Annata

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve é obbligatoria.

- Vigna.

La menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo é consentita alle condizioni previste dalla legge.

## Articolo 8

### Confezionamento

- Volumi nominali.

Il vino di cui all'art. 1 può essere immesso al consumo soltanto in recipienti di volume nominale pari a litri: 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000.

- Tappatura e recipienti.

É obbligatorio utilizzare il tappo di sughero naturale raso bocca.

I recipienti devono essere di vetro.

## Allegato 2

### **SOTTOZONA TERRE DEI VESTINI**

#### Articolo 1

##### Denominazione

La Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Terre dei Vestini" é riservata al vino, anche nella tipologia "riserva", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

#### Articolo 2

##### Base ampelografica

La Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo "Terre dei Vestini" é riservato al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 90%.

Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

#### Articolo 3

##### Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo "Terre dei Vestini" devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 500 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno. Sono da escludere i terreni siti nei fondovalle umidi.

La sottozona "Terre dei Vestini" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di: Cappelle sul Tavo, Catignano, Cepagatti, Città S. Angelo, Civitaquana, Civitella

Casanova, Collecervino, Elice, Farindola, Loreto Aprutino, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pescara, Pianella, Picciano, Rosciano, Spoltore, Vicoli.

Detta zona é così delimitata:

- Foglio 351 tavola Ovest, foglio 350 tavola Est e foglio 350 tavola Ovest.

Dall'incrocio del limite provinciale ricadente nel comune di Città S. Angelo con l'autostrada A14, si procede in direzione ovest lungo tale confine fino ad incrociare sul limite comunale di Penne la strada provinciale Penne-Arsita (km. 32).

Si procede lungo la provinciale, in direzione Penne, passando per Roccafinadamo fino al bivio Cupoli-Farindola e da qui si scende a sud verso Farindola. Da Farindola si procede lungo la strada provinciale per Montebello di Bertona e Montebello-Vestea.

- Foglio 360 tavola Est e foglio 361 tavola Ovest.

Da Vestea si prosegue a sud lungo la carreggiabile per Masseria Sablone a quota 486 sino ad incrociare la mulattiera a quota 451 per Passo di Civita, e da qui fino a quota 360 del confine. Si costeggia il confine comunale di Civitella Casanova fino alla carreggiabile in località Brigantello, poi fino all'incrocio con la strada comunale Civitella-Colle Madonna, località S. Giacomo, per giungere sino all'ingresso del centro abitato di Civitella Casanova a quota 451.

Da Civitella Casanova, in direzione sud, si prosegue lungo la strada provinciale per Carpineto della Nora sino al confine comunale in località Colle della Guardia. Si costeggiano i confini comunali di Vicoli, Civitaquana, Catignano, Nocciano e Rosciano fino ad incrociare la strada Alanno ScaloRosciano nelle vicinanze della Stazione di Rosciano. Di qui, in direzione Rosciano, si prosegue lungo il ramo esterno della strada toccando le quote 92, 67, 57, 55, C. Cavallo, 49, 46 e 48. Si prosegue lungo la strada passando per Li Quadri, Villareia, Vallemare, Case Di Girolamo sino all'incrocio con la bretella di collegamento alla SS n. 81 (Piceno Aprutina) passando per Cas. De Riseis a quota 84. Si prosegue poi per Villanova e Santa Teresa di Spoltore sulla SS n. 602.

- Foglio 351 tavola Ovest e foglio 351 tavola Est.

Si prosegue lungo la SS n. 602 sino al punto di incrocio con l'Asse Attrezzato all'altezza della Masseria Zampacorta. Di qui si prosegue lungo l'Asse Attrezzato, in direzione nord, fino alla galleria in Contrada S. Giovanni per incrociare la strada che va da Case Caprino a Case Di Pietro, passando per F.te Vecchia, sino a giungere sulla SS Adriatica n. 16-bis al km 14,750 circa. In direzione Cappelle sul Tavo si giunge fino alla Stazione di Cappelle sul confine comunale Montesilvano-Cappelle. Si prosegue lungo il confine comunale di Cappelle e Città S. Angelo sino all'altezza della Masseria Manfredi dove si imbecca la strada che, verso nord, incontra Masseria Berarducci e Masseria Imperato ed incrocia l'autostrada A14. Si segue l'asse autostradale in direzione nord sino al limite comunale di Città S. Angelo.

#### Articolo 4

##### Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Vestini" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni che corrispondono alle condizioni di cui al precedente art. 3.

- Densità d'impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2500 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- Forme di allevamento e sestini di impianto.

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia, o comunque atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

I sestini di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

La Regione può consentire forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

- Sistemi di potatura.

La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.

- È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.

La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Vestini" sono le seguenti:

- produzione uva: 10 tonnellate/ettaro.

- titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

La Regione Abruzzo, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

## Articolo 5

### Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate nella provincia di Pescara, a condizione che producessero vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 antecedentemente all'entrata in vigore del presente disciplinare.

La deroga come sopra prevista è concessa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - sentita la Regione Abruzzo e comunicata all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari e alla competente Camera di Commercio I.A.A.

- Elaborazione.

Per l'elaborazione delle tipologie previste dall'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche, ad esclusione dell'arricchimento,

conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.

- Resa uva/vino.

La resa massima dell'uva in vino finito é pari al 70%.

Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

- Invecchiamento.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Vestini" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a diciotto mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Vestini" con la menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

- Affinamento in bottiglia.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Vestini" deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia, non inferiore a tre mesi successivo al prescritto periodo di invecchiamento obbligatorio. Per il vino che si fregia della menzione "riserva" il periodo di affinamento in bottiglia non deve essere inferiore a sei mesi.

- Scelta vendemmiale.

Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale é consentita, ove ne sussistano le condizioni legge, soltanto verso la Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo e verso la Indicazione Geografica Tipica "Colline Pescaresi".

## Articolo 6

### Caratteristiche dei vini al consumo

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Vestini", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;

- odore: profumi di frutti rossi maturi, vegetale secco, spezie, intenso ed etereo;

- sapore: secco, pieno, robusto, armonico, vellutato;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Il vino che si fregia della menzione "riserva" deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,00% vol.

É in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto. Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Vestini", in quanto sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare sentore di legno.

## Articolo 7

Qualificazione, etichettatura, designazione e presentazione

- Qualificazioni.

Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'art. 1 é vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato», e similari. É tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

- Caratteri e posizione in etichetta.

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non piú grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali piú restrittive. Le menzioni facoltative vanno riportate in etichetta sotto la denominazione d'origine.

- Annata

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve é obbligatoria.

- Vigna.

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo é consentita alle condizioni previste dalla legge.

## Articolo 8

### Confezionamento

- Volumi nominali.

Il vino di cui all'art. 1 può essere immesso al consumo soltanto in recipienti di volume nominale pari a litri: 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000.

- Tappatura e recipienti.

É obbligatorio utilizzare il tappo di sughero naturale raso bocca.

I recipienti devono essere di vetro.

## Allegato 3

### **SOTTOZONA ALTO TIRINO**

#### Articolo 1

##### Denominazione

La Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Alto Tirino" é riservata al vino, anche nella tipologia "riserva", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

#### Articoli 2

##### Base ampelografica

La Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo "Alto Tirino" é riservato al vino ottenuto dalle uve del vitigno Montepulciano almeno al 95%.

Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 5%.

#### Articolo 3

## Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari o di altopiano la cui altitudine non sia superiore ai 500 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno. Sono da escludere i terreni non sufficientemente soleggiati e quelli siti nei fondovalle umidi e comunque ubicati ad una altitudine inferiore a 300 metri s.l.m.

La sottozona "Alto Tirino" comprende i terreni vocati alla qualità delle zone collinari o pedemontane comprese in tutto o parte dei territori amministrativi dei comuni di: Capestrano, Ofena, Villa S. Lucia, in provincia di L'Aquila.

Detta zona é così delimitata:

- Foglio 360 Ovest

Partendo dal limite comunale Capestrano-Castel Vecchio Calvisio-Carapelle Calvisio, nelle vicinanze di Monte Rotondo a quota 761, si prosegue in direzione sud-est lungo il confine medesimo fino ad incontrare il limite provinciale L'Aquila-Pescara a quota 573. Si continua lungo il confine provinciale sino ad incontrare, in prossimità Case Arduini, il sentiero che in direzione nord-est passa per quota 459 e 528. Da qui si prosegue in direzione nord prima lungo il sentiero e dopo lungo il crinale in località Valle S. Giacomo, fino ad incontrare la strada provinciale CorvaraBrittoli in località Croce di Forca a quota 928. Da detto punto, sito nelle vicinanze del Km 47 della suddetta strada provinciale si prosegue lungo la medesima in direzione Scarafano, sino ad incontrare al Km 44 il confine comunale di Capestrano-Villa S. Lucia. Si prosegue in territorio di Villa S. Lucia lungo la strada provinciale in direzione Ofena sino al bivio Ofena-Villa S. Lucia. Dal bivio, sito in prossimità di Coste Pastine a quota 685, si prosegue in direzione nord-ovest lungo tutto il confine comunale di Ofena sino ad incontrare il limite comunale di Capestrano e, proseguendo lungo il medesimo, si giunge sino al limite comunale Capestrano-Castel Vecchio Calvisio-Carapelle Calvisio in prossimità di Monte Rotondo.

## Articolo 4

### Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni che corrispondono alle condizioni di cui al precedente art. 3.

- Densità d'impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro in coltura specializzata.

- Forme di allevamento e sestri di impianto.

Fermo restando le forme di allevamento esistenti nella zona, quelle consentite per i nuovi impianti e i reimpianti sono solo quelle a filare con vegetazione assurgente. I sestri di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

- Sistemi di potatura.

La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.

- É consentita l'irrigazione di soccorso. É vietata ogni pratica di forzatura.

- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.

La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" sono le seguenti:

- Produzione uva: 9 tonnellate/ettaro.

- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

Le uve destinate alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" avente diritto alla menzione "riserva" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. La Regione Abruzzo, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini.

## Articolo 5

### Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, é consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate nella zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" se producevano vini con uve della zona di produzione di cui all'art. 3 prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare.

La deroga come sopra prevista é concessa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - sentita la Regione Abruzzo e comunicata all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari e alla competente Camera di Commercio I.A.A.

- Elaborazione.

Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti. Sono escluse le pratiche enologiche relative all'arricchimento ed alla concentrazione.

- Resa uva/vino.

La resa massima dell'uva in vino finito é pari al 70%.

Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

- Invecchiamento/Affinamento.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a dodici mesi.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a trenta mesi.

Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

- Scelta vendemmiale.

Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale é consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo e verso la/le IGT relativa/e all'area interessata.

## Articolo 6

### Caratteristiche dei vini al consumo

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;

- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;

- sapore: sapido, pieno, robusto, armonico, giustamente tannico, persistente;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

- acidità totale minima: 5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

Il vino che si fregia della menzione "riserva" deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,00% vol ed un estratto non riduttore minimo di 28 g/l.

É in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini - modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino", qualora sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

## Articolo 7

### Qualificazione, etichettatura, designazione e presentazione

- Qualificazioni.

Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'art. 1 é vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato" e similari. É tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

- Menzioni facoltative.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.

- Caratteri e posizione in etichetta.

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive. Le menzioni facoltative vanno riportate in etichetta

sotto la denominazione d'origine.

- Annata

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve é obbligatoria.

- Vigna.

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo é consentita alle condizioni previste dalla legge.

#### Articolo 8

##### Confezionamento

- Volumi nominali.

Il vino di cui all'art. 1 può essere immesso al consumo soltanto in recipienti di volume pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000.

- Tappatura e recipienti.

É obbligatorio utilizzare il tappo di sughero naturale raso bocca.

I recipienti devono essere di vetro.

#### Allegato 4

##### **SOTTOZONA TERRE DEI PELIGNI**

#### Articolo 1

##### Denominazione

La denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Terre dei Peligni" é riservata al vino, anche nella tipologia "riserva"; proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

#### Articolo 2

##### Base ampelografica

La denominazione di origine controllata Montepulciano d'Abruzzo "Terre dei Peligni" é riservato al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 95%.

Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 5%.

#### Articolo 3

##### Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni" devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari o di altopiano la cui altitudine non sia superiore ai 500 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno. Sono da escludere i terreni non sufficientemente soleggiati e quelli siti nei fondovalle umidi.

La sottozona "Terre dei Peligni" comprende i terreni vocati alla qualità delle zone collinari o pedemontane comprese in tutto o parte

dei territori amministrativi dei comuni di: Bugnara, Corfinio, Introdacqua, Pacentro, Pettorano sul Gizio, Pratola Peligna, Prezza, Raiano, Roccacasale, Sulmona, Vittorito, in provincia di L'Aquila.

Detta zona é così delimitata:

- Foglio 369 Est, Foglio 369 Ovest, Foglio 378 Est

Partendo dall'incrocio tra i confini comunali di Castel Vecchio Subequo, Castel di Ieri e Raiano, in località le Spugne a quota 1046, si procede in direzione sud-est lungo il confine comunale di quest'ultimo. Si segue detto confine sino ad incontrare quello di Prezza e di seguito quello di Bugnara. Si prosegue lungo il confine comunale di Bugnara sino ad incontrare la strada provinciale Anversa degli Abruzzi-Bugnara-Pettorano sul Gizio (Strada Sannita) in prossimità del Km.11. Da qui, in direzione Bugnara, si prosegue lungo la provinciale, si oltrepassa il centro abitato di Bugnara, il territorio di Introdacqua, le località Mastroiacovo e Vallelarga sino ad incontrare in prossimità dell'innesto con la SS n.17 (Km. 106,600 ) l'asse ferroviario Sulmona-Roccaraso. Si segue il tracciato ferroviario in direzione Pettorano sul Gizio, si supera il centro abitato e si prosegue sino ad incontrare il confine comunale di Sulmona. Si procede, in direzione nord-est, lungo detto confine e quello di Pacentro sino all'incrocio con la strada provinciale CansanoPacentro in prossimità del Km. 7. Si segue la provinciale in direzione Pacentro, si passa per il centro abitato e si prosegue sino ad incontrare di nuovo il confine comunale di Sulmona. Da qui, in direzione nord-est, si prosegue lungo il confine comunale fino ad incontrare il sentiero che da quota 899 porta a quota 489 in prossimità della località Tiro a Segno. Si prosegue, in direzione nord-est, lungo la mulattiera che passa per quota 502, 625, 794,747, 638, 550, 637, 525, 497 e 500 sino a toccare il confine comunale di Pratola Peligna. Si segue il confine comunale in direzione nord-est sino ad incontrare la mulattiera in località Ravara Bianca. Proseguendo in direzione nord-ovest lungo la mulattiera si toccano le quote 627 e 628, si interseca il confine comunale di Roccacasale, si prosegue toccando le quote 643, 571 e 612 dove si incontra il sentiero che porta sino al centro abitato di Roccacasale. Da qui, in direzione nord-ovest, si prosegue lungo la mulattiera che tocca le quote 458, 477, 505, si interseca il confine comunale di Corfinio, si prosegue per un breve tratto lungo detto confine, in direzione nord, sino ad incontrare il sentiero che, sempre in direzione nord, passa per quota 577 e dopo Monte Capo d'Acerò tocca quota 609. Da qui si procede lungo il crinale che passa per Masseria Rotta Frattocola ed a quota 320 prosegue con il sentiero che, a quota 267, incontra il confine provinciale L'Aquila-Pescara e la SS n.5 Tiburtina Valeria in prossimità del Km. 177,800. Da qui si prosegue in direzione ovest lungo il confine provinciale L'Aquila-Pescara nel territorio di Corfinio, poi lungo quello di Vittorito sino al limite comunale in località Vallone Grande a quota 650. Da qui si procede, in direzione sud-ovest, lungo il limite comunale di Vittorito, si interseca quello di Raiano sino a giungere all'incrocio con quello di Castel Vecchio Subequo e Castel di Ieri in località le Spugne a quota 1046.

#### Articolo 4

##### Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni che corrispondono alle

condizioni di cui al precedente art. 3.

- Densità d'impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro in coltura specializzata.

- Forme di allevamento e sestri di impianto.

Fermo restando le forme di allevamento esistenti nella zona, quelle consentite per i nuovi impianti e i reimpianti sono solo quelle a filare.

I sestri di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

- Sistemi di potatura.

La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.

- È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.

- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.

La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni" sono le seguenti:

- Produzione uva: 10 tonnellate/ettaro.

- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

Le uve destinate alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni" avente diritto alla menzione "riserva" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. La Regione Abruzzo, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini.

## Articolo 5

### Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, conservazione, invecchiamento ed affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

- Elaborazione.

Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche, ad esclusione dell'arricchimento, conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.

- Resa uva/vino.

La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%.

Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

- Invecchiamento/Affinamento.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a ventiquattro mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni" con la menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a trenta mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve. Scelta vendemmiale

Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale é consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione d'origine controllata Montepulciano d'Abruzzo e verso la/le IGT relativa/e alla zona interessata.

Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale é consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione d'origine controllata Montepulciano d'Abruzzo e verso la/le IGT relativa/e alla zona interessata.

## Articolo 6

### Caratteristiche dei vini al consumo

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: pieno, robusto, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Il vino che si fregia della menzione "riserva" deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,00% vol ed un estratto non riduttore minimo di 26 g/l.

É in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini - modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni", in quanto sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore o percezione di legno.

## Articolo 7

### Qualificazione, etichettatura, designazione e presentazione

- Qualificazioni.

Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'art. 1 é vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato" e similari. É tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

- Menzioni facoltative.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.

- Caratteri e posizione in etichetta.

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali

possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive. Le menzioni facoltative vanno riportate in etichetta sotto la denominazione d'origine.

- Annata

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve é obbligatoria.

- Vigna.

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo é consentita alle condizioni previste dalla legge.

## Articolo 8

### Confezionamento

- Volumi nominali.

Il vino di cui all'art. 1 può essere immesso al consumo soltanto in recipienti di volume pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000.

- Tappatura e recipienti.

É obbligatorio utilizzare il tappo di sughero naturale raso bocca.

I recipienti devono essere di vetro.

## Allegato 5

### **SOTTOZONA TEATE**

#### Articolo 1

##### Denominazione

La denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Teate" é riservata al vino, anche nella tipologia "riserva", proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

#### Articolo 2

##### Base ampelografica

La denominazione di origine controllata Montepulciano d'Abruzzo "Teate" é riservato al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 90%.

Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

#### Articolo 3

##### Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari o di altopiano la cui altitudine non sia superiore ai 500 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno. Sono da escludere i terreni non

sufficientemente soleggiati e quelli dei fondovalle umidi.

La sottozona "Teate" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di: Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Chieti, Crecchio, Cupello, Fara Filiorum Petri, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Lanciano, Lentella, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Ripa Teatina, Roccamontepiano, 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, Torrevecchia Teatina, Treglio, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri, in provincia di Chieti.

Detta zona é così delimitata (Fogli di mappa: 351 Est, 361 Ovest, 362 Est - Ovest, 372 Ovest, 379 Est - Ovest, 380 Est - Ovest, 381 Ovest):

Partendo dall'incrocio tra la ferrovia Adriatica ed il confine provinciale Chieti-Pescara in territorio di Francavilla al Mare si procede in direzione sud-ovest lungo il confine stesso sino ad incontrare la strada comunale che da Pescara (località S. Spirito) porta a San Giovanni Teatino. Si procede lungo detta strada in direzione San Giovanni Teatino, si passa per il centro abitato e si prosegue sino all'incrocio in località Serraiocco. Da qui si prosegue in direzione nord-ovest passando per Masserie Di Cesare sino ad incrociare la SS n.5 Tiburtina Valeria. Si prosegue lungo la SS n.5 Tiburtina Valeria in direzione Chieti Scalo - Brecciarola sino ad intersecare il confine provinciale Chieti-Pescara nel comune di Chieti. Si prosegue in direzione sud-est lungo il confine provinciale sino ad incontrare il Fiume Alento in comune di Roccamontepiano. Si segue il limite comunale verso sud fino all'incrocio con la provinciale Serramonacesca-Roccamontepiano e da qui sino a Roccamontepiano per prendere poi la strada vicinale, parte in carrareccia parte in brecciata che tocca le quote 439, 442, 427, 385, 353, 302, 267 e 232 fino a Fara Filiorum Petri. Si segue poi verso sud il corso del fiume Foro prima ed il fosso Vesola-San Martino poi, fino al confine comunale di San Martino sulla Marrucina. Da qui si prosegue lungo i limiti comunali di San Martino sulla Marrucina e Filetto fino ad incontrare la strada provinciale che collega i territori comunali di Filetto con Casoli, passante per la stazione di Guardiagrele e San Domenico fino al limite comunale di Casoli. Si procede verso sud lungo i limiti comunali di Casoli, Altino, Archi, Bomba, Atessa, Carpineto Sinello, S. Buono fino ad incrociare il Fosso di Fonte Carracina nel comune di Palmoli. Si procede lungo detto Fosso e successivamente lungo il Fosso delle Immerse fino ad incontrare il limite comunale di Fresagrandinara. Si procede verso sud-est lungo il limite comunale di Fresagrandinara fino all'incrocio con il limite regionale che su segue lungo i limiti comunali di Lentella, Cupello e San Salvo fino all'incrocio con la ferrovia Adriatica per poi risalire lungo la medesima fino al limite provinciale nord.

#### Articolo 4

##### Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della

denominazione di origine di cui si tratta. Sono da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni che corrispondono alle condizioni di cui al precedente art. 3.

- Densità d'impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- Forme di allevamento e sestì di impianto.

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia.

I sestì di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

- Sistemi di potatura.

La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.

- È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.

- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.

La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" sono le seguenti:

- Produzione uva: 11 tonnellate/ettaro.

- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

Le uve destinate alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" avente diritto alla menzione "riserva" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. La Regione Abruzzo, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini.

## Articolo 5

### Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

- Elaborazione.

Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche, ad esclusione dell'arricchimento e della concentrazione, conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.

- Resa uva/vino.

La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%.

Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione

d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

- Invecchiamento/Affinamento.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a ventuno mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" con la menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a trenta mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

- Scelta vendemmiale.

Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale é consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" e verso le IGT relative all'area interessata.

## Articolo 6

### Caratteristiche dei vini al consumo

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;

- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;

- sapore: pieno, robusto, armonico, giustamente tannico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Il vino che si fregia della menzione "riserva" deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,00% vol ed un estratto non riduttore minimo di 28 g/l.

É in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini - modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate", in quanto sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

## Articolo 7

### Qualificazione, etichettatura, designazione e presentazione

- Qualificazioni.

Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'art. 1 é vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato" e similari. É tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

- Menzioni facoltative.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.

- Caratteri e posizione in etichetta.

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali

possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive. Le menzioni facoltative vanno riportate in etichetta sotto la denominazione d'origine.

- Annata

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve é obbligatoria.

- Vigna.

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo é consentita alle condizioni previste dalla legge.

## Articolo 8

### Confezionamento

- Volumi nominali.

Per il confezionamento del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" sono consentiti tutti i recipienti previsti dalla normativa vigente.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" che si fregia della menzione "riserva" può essere confezionato soltanto in recipienti di volume nominale pari a litri: 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000.

- Tappatura e recipienti.

É consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

Per il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" che si fregia della menzione "riserva" é consentito solo l'uso del tappo di sughero naturale raso bocca.

I recipienti devono essere di vetro.

Allegato A

Parte di provvedimento in formato grafico