

## ALLEGATO 1

### “Abruzzo” o “d’Abruzzo” sottozona “ Terre di Chieti”

#### Articolo 1

##### Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” o “d’Abruzzo” con il riferimento alla sottozona “Terre di Chieti” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, specificazioni e menzioni:

bianco anche riserva;

rosso anche riserva;

rosato

Cococciola;

Cococciola superiore;

Montonico;

Montonico superiore;

Passerina;

Passerina superiore;

Pecorino;

Pecorino superiore.

#### Articolo 2

##### Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” o “d’Abruzzo” accompagnati dalla sottozona “Terre di Chieti” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia:

*“Abruzzo” o “d’Abruzzo bianco anche riserva:*

Trebbiano abruzzese e/o toscano o suoi sinonimi minimo 90 %.

Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca anche aromatici e a bacca nera non aromatici, vinificati in bianco idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

*“Abruzzo” o “d’Abruzzo rosso anche riserva:*

Montepulciano o suoi sinonimi: minimo 90 %.

Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

*“Abruzzo” o “d’Abruzzo rosato:*

Montepulciano: minimo 90%

Possono concorrere le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%;

La Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” o “d’Abruzzo” accompagnata dalla sottozona “Terre di Chieti” con le specificazioni aggiuntive del nome di uno dei vitigni di cui all’art. 1, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno il 90% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

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 presente disciplinare.

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione**

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Terre di Chieti" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di:

Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Civitella Messer Raimondo, Crecchio, Cupello, Dogliola, Fara Filiorum Petri, Fara San Martino, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gessopalena, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Guilmi, Lama dei Peligni, Lanciano, Lentella, Liscia, Miglianico, Montedodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Palombaro, Pennapiedimonte, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Pretoro, Rapino, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Roccascalegna, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Tornareccio, Torrevecchia Teatina, Treglio, Tuffillo, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri, tutti in provincia di Chieti.

### **Articolo 4**

#### **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Terre di Chieti" di cui all'art. 1, debbono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati, le specifiche caratteristiche.

*- Resa a ettaro e gradazione minima naturale*

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Terre di Chieti", di cui all'art. 1, sono le seguenti:

| Vino/Tipologia                               | Resa uva/ha (ton.) | Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol) |
|--|--------------------|---|
| "Abruzzo" o "d'Abruzzo" bianco anche riserva | 19                 | 11,00   |
| "Abruzzo" o "d'Abruzzo" rosso anche riserva  | 18                 | 12,00   |
| "Abruzzo" o "d'Abruzzo" rosato               | 18                 | 11,00   |
| "Abruzzo" o "d'Abruzzo" Cococciola           | 17                 | 10,50   |
| "Abruzzo" o "d'Abruzzo" Cococciola superiore | 14                 | 11,50   |
| "Abruzzo" o "d'Abruzzo" Montonico            | 17                 | 10,50   |

|   |    |       |
|---|----|-------|
| “Abruzzo” o “d’Abruzzo” Montonico superiore | 14 | 11,50 |
| “Abruzzo” o “d’Abruzzo” Passerina           | 17 | 11,00 |
| “Abruzzo” o “d’Abruzzo” Passerina superiore | 14 | 12,00 |
| “Abruzzo” o “d’Abruzzo” Pecorino            | 17 | 11,00 |
| “Abruzzo” o “d’Abruzzo” Pecorino superiore  | 14 | 12,00 |

## Articolo 5

### Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” o “d’Abruzzo” accompagnata dalla sottozona “Terre di Chieti” di cui all’ art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nell’ambito della zona di produzione di cui all’art. 3 del presente disciplinare di produzione (Allegato 1).

Tuttavia tali operazioni tenuto conto delle situazioni tradizionali, previa istruttoria della regione Abruzzo sono autorizzate anche in cantine situate nei territori provinciali limitrofi e che siano di pertinenza di aziende che in esse vinifichino, singolarmente o collettivamente, uve idonee alla produzione di “Abruzzo” o d’Abruzzo” accompagnata dalla sottozona “Terre di Chieti” ottenute da vigneti propri o in conduzione. (singola o collettiva).

2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” o “d’Abruzzo” accompagnata dalla sottozona “Terre di Chieti” bianco, dopo quindici mesi di invecchiamento, a partire dal 1° novembre dell’anno della vendemmia, può portare in etichetta la menzione “riserva”.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” o “d’Abruzzo” rosso accompagnata dalla sottozona “Terre di Chieti” rosso, dopo ventiquattro mesi di invecchiamento, a partire dal 1° novembre dell’anno della vendemmia, di cui almeno sei mesi in botti di legno, può portare in etichetta la menzione “riserva”.

All’atto della certificazione, trascorso il tempo di invecchiamento, il produttore può fare esplicita richiesta della menzione “riserva”.

Per i vini a denominazione di origine controllata “Abruzzo” o “d’Abruzzo” accompagnata dalla sottozona “Terre di Chieti” con l’indicazione di uno dei vitigni di cui all’articolo 1 seguiti dalla menzione “superiore” l’immissione al consumo è consentita a partire dal 1° marzo dell’anno successivo a quello di produzione delle uve.

## Articolo 6

### Caratteristiche al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” o “d’Abruzzo” accompagnata dalla sottozona “Terre di Chieti” di cui all’ art. 1 “all’ atto dell’ immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Terre di Chieti” *bianco*:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fruttato, caratteristico, delicato, gradevole;
- sapore: secco, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Terre di Chieti” *bianco riserva*:

- colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;

- odore: intenso, elegante, persistente;
- sapore: secco equilibrato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Terre di Chieti” *rosso*:

- colore: rosso rubino anche intenso con possibili sfumature violacee, tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: corposo, secco, armonico, giustamente tannico, talora speziato con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Terre di Chieti” *rosso riserva*:

- colore: rosso rubino anche intenso tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: caratteristico delicato, persistente;
- sapore: secco corposo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 27 g/l.

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Terre di Chieti” *rosato*:

- colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, di frutti rossi, floreale e spezie;
- sapore: secco, armonico anche di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Terre di Chieti” *Cococciola*:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Terre di Chieti” *Cococciola superiore*:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Terre di Chieti” *Montonico*:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;

- sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Terre di Chieti” *Montonico superiore:*

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Terre di Chieti” *Passerina:*

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: gradevole, fresco, florale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Terre di Chieti” *Passerina superiore:*

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Terre di Chieti” *Pecorino:*

- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Terre di Chieti” *Pecorino superiore:*

- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: gradevole, fresco, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

## Articolo 7

### Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” o “d’Abruzzo” accompagnata dalla sottozona “Terre di Chieti” di cui all’ art. 1 è vietata l’ aggiunta di

qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

#### *Caratteri e posizione in etichetta*

Il nome della sottozona deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione “Abruzzo” o “d’Abruzzo” e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori a quelli usati per la denominazione “Abruzzo” o “d’Abruzzo”.

-E’ consentito in combinazione con la sottozona, l’uso delle unità geografiche aggiuntive che facciano riferimento ad aree geografiche sovracomunali, comuni e/o frazioni e/o contrade di seguito indicati, alle condizioni previste dalle disposizioni nazionali vigenti di cui all’ allegato elenco positivo (vedi allegato della lista positiva).

Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini simili sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.

#### *- Vigna*

Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” o “d’Abruzzo” accompagnata dalla indicazione “Terre di Chieti“ di cui all’ art. 1, può essere utilizzata la menzione “vigna”.

### **Articolo 8**

#### **Confezionamento**

I vini a denominazione di origine controllata “Abruzzo” o “d’Abruzzo” accompagnata dalla sottozona “Terre di Chieti“ di cui all’ art. 1, possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro con abbinamento consono al loro carattere di pregio e della capacità di 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri e tutti i formati speciali compresi tra 6 e 27 litri.

È consentito l’uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona e del tappo a strappo.

#### **Allegato al disciplinare di produzione della sottozona Terre di Chieti**

##### **Elenco positivo delle Unità Geografiche Aggiuntive**

- 1. Colline Teatine o Teatino;**
- 2. Colline Marruccine o Marruccino;**
- 3. Colline Frentane o Frentania o Frentano;**
- 4. Colline del Sangro;**
- 5. Colline del Vastese o Hystonium.**