

Allegato 2

SOTTOZONA TERRE DEI VESTINI

Articolo 1

Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo” con il riferimento alla sottozona “Terre dei Vestini” è 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” è 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 è 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 Scalo-Rosciano 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 imbocca 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 **2400 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 sesti 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 sesti 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.

- Forzatura, irrigazione.

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 all'organismo di controllo.~~

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, 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 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 “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 è 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 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.

~~È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali 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

Designazione e presentazione

- Qualificazioni.

Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato», e similari. È 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 è obbligatoria.

- Vigna

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Montepulciano d’Abruzzo” sottozona “Terre dei Vestini” può essere utilizzata la menzione “vigna”. ~~a condizione che sia seguita~~

~~dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figure nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.~~

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: 0,375-0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000.

- Tappatura e recipienti.

È obbligatorio utilizzare il tappo di sughero naturale raso bocca. I recipienti devono essere di vetro.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall'art.3 comprende la fascia collinare litoranea e quella della collina interna della provincia di Pescara delimitata ad est dal mare adriatico ed a nord-ovest dal massiccio del Gran Sasso. Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite e dell'olivo, costituite da depositi plio-pleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario, fiancheggiano la pianura alluvionale di natura arenaceo-argillosa formata dal fiume Pescara. Queste colline danno luogo ad un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti. Nella grande maggioranza dei casi il suolo presenta una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbiosoargillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 200 ed i 500 metri s.l.m., con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti. Sono esclusi i terreni siti nei fondovalle umidi e quelli con esposizioni poco consone.

Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sugli 800 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno a 40 mm/mese).

Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 12°C di aprile ed i 16°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie di 24°C. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso a seconda dei versanti e dell'esposizione tra 1.800 e 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali vitigni complementari.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Le notizie storiche sulla presenza della vite e del vino nell'area delimitata, come testimoniano diversi autori di differenti epoche, è legata soprattutto all'instancabile opera dei padri benedettini presenti nelle diverse abbazie sorte sul territorio dell'attuale provincia di Pescara quali quella di S. Clemente a Casauria dell'871, quella di Santa Maria di Casanova del 1191 (Villa Celiera) e quella di Santa Maria d'Arabona del 1209 (Manoppello).

Le prime notizie sull'uso del toponimo "Terre dei Vestini" risalgono addirittura al VI secolo A.C. nel corso del quale la storia delle popolazioni italiche fu caratterizzata da una serie concatenata di migrazioni dovute alla pressione esercitata da popoli conquistatori o in espansione. Come afferma Luigi Pareti nella *"Storia di Roma e del mondo romano"* l'avanzata degli Umbri fu determinante per lo spostamento e la formazione di nuovi popoli nell'Italia Centrale. I Sanniti, di stirpe osca, furono i capostipiti di molte popolazioni fra cui i Vestini, il cui nome pare abbia origine dalla dea Vesta (attualmente esiste una frazione del comune di Civitella Casanova chiamata Vestea), che giungevano al mare tra il fiume Aterno-Pescara e il Matrimo (Torrente Piomba), avevano al nord il monte Fiscella (ossia il Gran Sasso), mentre al sud giungevano (a tramontana del lago Fucino), fino agli attuali monti Velino e Sirente, comprendendo città notevoli come Pinna (attuale Penne), Ancia Vestina (attuale S. Demetrio dei Vestini in provincia de L'Aquila) e Aufinum (attuale Ofena in provincia de L'Aquila).

Ma, facendo un salto di parecchi secoli, come afferma Franco Cercone in uno dei suoi numerosi scritti "dobbiamo sicuramente alle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi, alla fine del 1700, l'ampliamento dell'area di coltivazione del vitigno Montepulciano poiché queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzarono le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle Pescara". In quest'area vengono infatti a formarsi ricchi feudi, per lo più in tenimento di Torre dei Passeri, Tocco da Casauria e Musellaro. E' da ritenersi che le condizioni climatiche e le caratteristiche geologiche dell'alta Val Pescara, particolarmente favorevoli alla viticoltura, siano alla base delle motivazioni che indussero esponenti della nobiltà sulmonese ad espandere i loro possedimenti in quest'area ed è probabile che diversi vitigni, tra cui il Montepulciano, siano stati trapiantati dai Mezzana a Torre dei Passeri e da qui, il "vitigno portabandiera dell'Abruzzo", sia migrato agli inizi del 1900 verso il chietino, la costa pescarese ed il teramano.

Da quanto detto si evince che la presenza del vitigno Montepulciano nell'area vestina risale ormai ad oltre un secolo ed in questa zona esso ha potuto esprimere tutte le sue potenzialità, evidenziando peculiari caratteristiche legate sia agli aspetti olfattivi che gustativi.

Esso costituisce oggi la base del vino abruzzese più importante ed apprezzato, simbolo enoico di un'intera regione, il "Montepulciano d'Abruzzo" DOC, riconosciuto nel 1968, il cui disciplinare è stato negli anni oggetto di alcune modifiche volte alla qualificazione del prodotto ed alla identificazione territoriale mediante la individuazione di specifiche sottozone quali quella delle "Terre dei Vestini".

Oltre ai fattori storici e pedo-climatici, molto importante è anche l'incidenza dei fattori umani poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere

prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti*: il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Vestini" deve essere 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%.

- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento usata nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro, ma le forme a spalliera semplice o doppia, con un numero minimo di **2400** ~~2.500~~ ceppi per ettaro, si vanno sempre

più diffondendo. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di

allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto ed una migliore gestione della resa massima di uva che non può superare le 10 tonnellate per ettaro.

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto. Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione, al fine di preservare le peculiarità dei prodotti; 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 disciplinare. Non è consentita la pratica dell'arricchimento. La tipologia base deve essere sottoposta ad un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a diciotto mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno, mentre la tipologia riserva deve essere sottoposta ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno. Al periodo di invecchiamento obbligatorio deve seguire un affinamento in bottiglia non inferiore a sei mesi.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

La secolare presenza ed il particolare equilibrio che il vitigno Montepulciano ha trovato nella regione Abruzzo, portano a considerare detto vitigno una "varietà autoctona" abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nel vino DOC "Montepulciano d'Abruzzo" che nella sottozona "Terre dei Vestini" trova una delle espressioni più interessanti. La denominazione comprende due tipologie di vino rosso, il base ed il riserva, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del presente disciplinare.

In particolare i vini presentano un colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico nei vini giovani è quello dei frutti rossi (ciliegia, mora) mentre nei vini invecchiati si percepiscono sentori di confetture e spezie (pepe, tabacco, liquirizia); il sapore è secco, giustamente tannico, vellutato ed armonico.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

L'area geografica interessata è caratterizzata da condizioni climatiche strettamente legate alla presenza del mare Adriatico da un lato ed al massiccio montuoso del Gran Sasso d'altra, che determinando un clima di tipo temperato con notevoli escursioni termiche tra giorno e notte. Queste particolari condizioni climatiche, associate alla conformazione del territorio caratterizzato da colline ampie ed assolate, oltre che alla buona ventilazione che si genera (brezze), creano le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, ovvero influenzano in maniera piuttosto significativa le caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, base essenziale se non esclusiva dell'omonimo vino prodotto da oltre due secoli in Abruzzo. I fattori climatici unitamente a quelli umani, legati da un lato alla tradizione e dall'altro ad una

forte innovazione, sono determinanti per la produzione di uve di straordinaria qualità che danno origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati.