

PROPOSTA DI RICONOSCIMENTO NUOVO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA: “TERRE ABRUZZESI ” o “TERRE d’ABRUZZO”

Articolo 1

Denominazione e vini

L’indicazione geografica tipica “Terre Abruzzesi” o “Terre d’Abruzzo” è riservata ai mosti, ai mosti parzialmente fermentati ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare per le seguenti tipologie, menzioni o specificazioni:

- bianco, anche frizzante, passito (categoria vino);
- rosso, anche frizzante, passito (categoria vino) e novello;
- rosato, anche frizzante e novello.
- con specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo.
- con specificazione di due o tre o quattro vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo.

Articolo 2

Base ampelografica

1. I vini a indicazione geografica tipica “Terre Abruzzesi” o “Terre d’Abruzzo” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo 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.

2. L’indicazione geografica tipica “Terre Abruzzesi” “Terre d’Abruzzo” con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo ad esclusione dei vitigni Coccocciola e Montonico, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85% riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, fino a un massimo del 15%.

3. L’indicazione geografica tipica “Terre Abruzzesi” o “Terre d’Abruzzo” con la specificazione di due o tre o quattro vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo ad esclusione dei vitigni Coccocciola e Montonico, 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 è consentita a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- l’indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all’effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione;
- il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque superiore al 15% del totale.

4. I vini a indicazione geografica tipica “Terre Abruzzesi” “Terre d’Abruzzo” con la specificazione di uno o più vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante per i bianchi, rossi e rosati; nella tipologia passito per i bianchi e rossi e nella tipologia novello per i rossi e rosati.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l’indicazione geografica tipica “Terre Abruzzesi” “Terre d’Abruzzo” comprende l’intero territorio amministrativo della Regione Abruzzo.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona.

2. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini a indicazione geografica tipica "Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo" senza la specificazione di vitigno

- tonnellate 26 per i vini bianchi

- tonnellate 24 per i vini rossi e rosati

- tonnellate 22 per le tipologie con la specificazione di vitigno/i.

3. Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

-9,50% vol. per i bianchi;

-10% vol. per i rossi e rosati;

-10,50% vol. per le specificazioni di vitigno/i;

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detto valore, con provvedimento regionale, può essere ridotto dello 0,5% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo della Regione Abruzzo.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

3. La resa massima dell'uva in vino finito pronto per il consumo non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vino ad eccezione delle tipologie passito per le quali non deve essere superiore al 50%. Qualora vengano superati detti limiti, tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l'indicazione geografica tipica;

4. Per le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo" passito è consentito l'appassimento sulla pianta o dopo la raccolta con uno dei metodi ammessi dalla vigente normativa.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini ad indicazione geografica tipica "Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

"Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo" Bianco e Bianco frizzante

spuma: fine ed evanescente per il bianco frizzante

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: intenso, fruttato;

sapore: tipico, da secco a abboccato, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo Rosso e Rosso frizzante

spuma: fine ed evanescente per il rosso frizzante

colore: rosso rubino;

odore: fruttato, complesso;

sapore: tipico, armonico, da secco a abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Terre Abruzzesi” o “Terre d’Abruzzo Rosato e Rosato frizzante

spuma: fine ed evanescente per il rosato frizzante

colore: rosa più o meno carico;

odore: intenso, persistente;

sapore: tipico, caratteristico, da secco a abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

“Terre Abruzzesi” o “Terre d’Abruzzo Bianco Passito:

colore: giallo tendente all’ambra a seconda dell’invecchiamento;

odore: intenso, fruttato;

sapore: caratteristico, da secco, a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol. di cui effettivo almeno 11,00 % vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Terre Abruzzesi” o “Terre d’Abruzzo Rosso Passito:

colore: rosso più o meno carico tendente al granato;

odore: caratteristico ed intenso;

sapore: da secco a dolce, armonico e vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol. di cui effettivo almeno 11,00 % vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Terre Abruzzesi” o “Terre d’Abruzzo Rosso Novello:

- colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei;

- odore: fruttato.

- sapore: fresco, armonico, vellutato.

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

- acidità totale minimo: 4,00 gr/l.

- estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l.

“Terre Abruzzesi” o “Terre d’Abruzzo Rosato Novello:

- colore: rosa più o meno carico;

- odore: fruttato.

- sapore: fresco, armonico, vellutato.

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

- acidità totale minimo: 4,00 gr/l.

- estratto non riduttore minimo: 15,00 gr/l.

2. I vini a indicazione geografica tipica “Terre Abruzzesi” o “Terre d’Abruzzo con la specificazione del nome del vitigno, all’atto dell’immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

3. I vini a indicazione geografica tipica “Terre Abruzzesi” o “Terre d’Abruzzo, anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nella tipologia novello, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 11,0% vol.

4. Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da due o tre o quattro varietà, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietalì e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità.

Articolo 7

Etichettatura e presentazione

1. All'indicazione geografica tipica “Terre Abruzzesi” o “Terre d’Abruzzo è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari.

2. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Articolo 8 e 9

OMISSIS