

Allegato 5

SOTTOZONA TEATE

Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata “Montepulciano d'Abruzzo” con il riferimento alla sottozona “Teate” 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 “Teate” è riservata 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 è 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, 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 comunale 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 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~~ **2400** 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. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

- Sistemi di potatura.

La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.

- Forzatura, irrigazione.

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: ~~44~~ **12,5** 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 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.

- *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 è 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 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 **con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;**

- 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 Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" 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.

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

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.

- *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 è obbligatoria.

- *Vigna*

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona Teate può essere utilizzata la menzione "vigna".

Articolo 8

Confezionamento

- *Volumi nominali.*

Per il confezionamento del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" è consentito utilizzare 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: **0,375** - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000.

- *Tappatura e recipienti.*

È 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" è consentito solo l'uso del 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 circa un terzo dell'intero territorio amministrativo della provincia di Chieti, ed è costituita da un'ampia ed estesa fascia della collina litoranea, che va dal fiume Foro al Trigno, seguita dalla collina interna ed infine da quella pedemontana che giunge nella parte nord-occidentale sino ai piedi della Maiella.

Le colline argillose fiancheggiano le poche pianure alluvionali di natura arenacea e argillosa formate dai fiumi Foro, Sangro, Sinello e Trigno e danno luogo ad un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti ma spesso interrotti bruscamente da ripidi pendii, anche verticali, dovuti all'instaurarsi di fenomeni di erosione spinta (calanchi).

Nella grande maggioranza dei casi i suoli agricoli presentano una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, 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. La vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25% e ben esposti, è indirizzata principalmente verso la viticoltura, coltura che determina uno sfruttamento normale del suolo e lo preserva da fenomeni di erosione accelerata.

Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 650 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm della collina interna. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (compreso tra i 30 ed i 40 mm). Il clima è di tipo temperato-caldo, con temperature medie comprese tra i 13°C di aprile ed i 15°C di ottobre, con punte di 25°C nei mesi di luglio ed agosto. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 gradi-giorno (aree più interne) ed i 2.300 gradi-giorno (collina litoranea), condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali

altri vitigni complementari.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La prima testimonianza storica sulla produzione enoica abruzzese, come ci ricorda Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., risale alle famose gesta di Annibale (216 a.C.) ed alla sua vittoria di Canne. Polibio ricordava la produzione di ottimo vino della zona adriatica e scriveva che Annibale "...attraversati e devastati i territori dei Pretuzi, di Adria, nonché dei Marrucini e dei Frentani (attuale provincia di Chieti), si diresse nella sua marcia verso la Iapigia" ossia la Puglia. Da allora innumerevoli sono le testimonianze storiche sulla presenza della vite e del vino nella provincia di Chieti, in particolare a partire dal secolo XIII. Infatti, nell'agosto del 1200 a Venezia venne stipulato un atto notarile che istituiva una "colleganza", un tipo di contratto commerciale, tra Venezia, Ancona, Ortona e la Slavonia. I numerosi traffici che coinvolgevano Ortona, oggi maggiore centro di produzione di vino della regione, riguardavano i generi alimentari maggiormente prodotti all'epoca; uno dei principali era il vino, sia bianco che rosso, come dimostrano numerose testimonianze provenienti dall'Archivio di Stato di Dubrovnik, l'antica Ragusa. Un'ulteriore testimonianza dell'importanza della coltura della vite, della vinificazione e del commercio del vino in provincia di Chieti proviene da Giovan Battista De Lectis ed è datata 1576, così come quella di fra' Serafino Razzi (1531-1611), sacerdote domenicano e Priore prima del convento di Penne (tra luglio 1574 e maggio 1576) e poi di Vasto (tra maggio 1576 e dicembre 1577), che parlando nella sua opera *Viaggi in Abruzzo* ricorda: "Il Vasto: Terra deliziosa, che già era chiamata una picciola Napoli, risiede in sito basso, rispetto a gli alti monti che gli stanno alle spalle.....Abonda questa terra di ogni bene, di pane, di carne, di pesce, e d'uova. Et il vino ci è in tanta copia che ciaschedun'anno se ne caricano assai barche per Ischiavonia, per Vinezia e per altri luoghi. E con tutto che siano vini preciosi, sono nondimeno per lo più del tempo a bonissimo mercato". Altra importante testimonianza viene dal barone Giuseppe Nicola Durini (1765-1845) il cui saggio dal titolo *De' vini degli Abruzzi*, contenuto negli *Annali Civili del regno delle Due Sicilie* (n°36, 1820), costituisce un valido compendio ampelografico ed enologico che conserva ancora oggi una certa validità. Il Durini scriveva a proposito dei vini degli Abruzzi : "...Pure avendo già detto che quella marna variamente si compone, avviene che dove la combinazione ne sia favorevole, produconsi vini non ispregevoli. Per tale cagione nella Provincia di Chieti la lagrima di Tollo, i vini di Ortona e quelli di Vasto riescono assai buoni e sono ricercati....; nella Provincia di Teramo i vini di Castellamare, come in quella di Aquila, que' di Popoli e di Capestrano..... Né vogliansi lodar meno i vini di Bugnara e Prezza nella valle di Solmona, perché le vigne son messe fra ciottoli silicei rivestiti di bianchissima crosta calcarea e nettissimi, sopra de' quali riposa e viene a maturità il grappolo che acquista un singolar sapore..... Questo vino ha quel raro gusto che dicesi *di sasso* da' francesi". Ma come afferma Franco Cercone nel suo libro *La meravigliosa storia del Montepulciano d'Abruzzo*, la prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo, è contenuta nell'opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792 (Napoli 1793). Questo vitigno, rimasto in splendido isolamento e perfettamente acclimatatosi nelle aree interne, si è diffuso sul finire del 1800 verso la fascia costiera ed a partire dal secondo dopoguerra è diventato il vitigno rosso più coltivato in regione, in particolare nella provincia di Chieti. 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 cinque sottozone, tra le quali quella denominata "Teate". L'incidenza dei fattori umani è fondamentale 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 "Teate" 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 2.400 ~~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 11 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. Non sono consentite le pratiche dell'arricchimento e della concentrazione. Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" nella tipologia base deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a ventuno mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno, mentre quello che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a trenta mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno.

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 nell'area interessata, portano a considerare detto vitigno una "varietà autoctona" abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nel vino DOC "Montepulciano d'Abruzzo". 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'ampia area geografica interessata, pari ad oltre un terzo dell'intera provincia di Chieti, sebbene presenti un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche leggermente differenti che permettono di individuare specifici microclimi.

Comunque, in linea generale, la giacitura collinare dei vigneti, l'ottima esposizione, le notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio della Maiella nella parte più a nord e dei Monti Frentani a sud, associate alla buona ventilazione (brezze di mare e di monte) ed all'assenza di ristagni di umidità nei terreni, determinano condizioni ottimali per l'estrinsecazione delle peculiari caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati, difficilmente replicabili in altri areali.