

Testo Vigente	Proposta di modifica
<p data-bbox="165 232 785 371">DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “MONTEPULCIANO D'ABRUZZO”</p> <p data-bbox="156 378 794 445">Approvato con D.P.R. 24.05.1968 G.U. n. 178 – 15.07.1968</p> <p data-bbox="156 452 794 519">Modificato con D.P.R. 14.07.1975 G.U. n. 301 – 14.11.1975</p> <p data-bbox="156 526 794 593">Modificato con D.M. 23.10.1992 G.U. n. 254 – 28.10.1992</p> <p data-bbox="156 600 794 667">Modificato con D.M. 1.04.1995 G.U. n. 94 – 22.04.1995</p> <p data-bbox="156 674 794 741">Modificato con D.M. 24.09.2001 G.U. n. 240 – 15.10.2001</p> <p data-bbox="156 748 794 815">Modificato con D.M. 6.09.2002 G.U. n. 218 – 17.09.2002</p> <p data-bbox="156 822 794 889">Modificato con D.M. 15.05.2003 G.U. n. 121 – 27.05.2003</p> <p data-bbox="156 896 794 963">Modificato con D.M. 29.03.2006 G.U. n. 84 – 10.04.2006</p> <p data-bbox="156 969 794 1037">Modificato con D.M. 30.10.2007 G.U. n. 266 – 15.11.2007</p> <p data-bbox="156 1043 794 1111">Modificato con D.M. 2.02.2010 G.U. n. 41 – 19.02.2010</p> <p data-bbox="156 1117 794 1184">Modificato con D.M. 5.10.2010 G.U. n. 240 – 13.10.2010</p> <p data-bbox="156 1191 794 1330">Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. n. 295 – 20.12.2011 - Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP</p> <p data-bbox="156 1337 794 1440">Modificato con D.M. 7.03.2014 - Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf - Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP</p> <p data-bbox="156 1447 794 1585">Modificato con D.M. 22.12.2014 G.U. n. 9 - 13.01.2015 - Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf - Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP</p> <p data-bbox="156 1659 293 1695">Articolo 1</p> <p data-bbox="156 1700 440 1736"><i>Denominazione e vini</i></p> <p data-bbox="156 1740 794 1915">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.</p>	<p data-bbox="831 232 1428 387">DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “MONTEPULCIANO D'ABRUZZO”</p> <p data-bbox="1066 853 1190 889">Omissis</p> <p data-bbox="810 1641 951 1677">Articolo 1</p> <p data-bbox="810 1682 1094 1718"><i>Denominazione e vini</i></p> <p data-bbox="810 1722 1449 2013">La denominazione di origine controllata “Montepulciano d'Abruzzo” è riservata al vino anche seguito dalle menzioni “superiore” e “riserva per le sottozone che le prevedono espressamente”, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.</p>

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

~~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. (capoverso da spostare art.4)~~

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, Atesa, 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,

Le sottozone “Casauria o Terre di Casauria”, “Terre dei Vestini”, “Alto Tirino”, “Terre dei Peligni” e “Teate” **“Colline Pescaresi”, “San Martino sulla Marrucina o San Martino”, “Terre Aquilane o Terre de L’Aquila” e “Terre di Chieti”** 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

La zona di produzione del “Montepulciano d'Abruzzo” comprende i terreni **dell'intero territorio amministrativo** dei comuni di:

1) in provincia di Chieti:

Altino, Archi, Ari, Arielli, Atesa, 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,

<p>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;</p> <p>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.</p> <p>3) in provincia di Pescara: Alanno, Bolognano, Brittolli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città 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;</p> <p>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, Morro d'oro, 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.</p> <p>—Detta zona è così delimitata:</p>	<p>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;</p> <p>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.</p> <p>3) in provincia di Pescara: Alanno, Bolognano, Brittolli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città 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;</p> <p>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, Morro d'oro, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e Isola del Gran Sasso.</p>
---	---

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, Campi, 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, Castelvechio 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 è 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

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 **tradizionali** 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 escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

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

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo” devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 700 metri slm per quelli esposti a mezzogiorno.

(capoverso spostato da 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 **2.400** 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 abruzzese e spalliera semplice o doppia, o comunque forme 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.*

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 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.

~~Anche in~~ annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite

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 abruzzese e spalliera semplice o doppia, o comunque forme 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.*

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 dei vigneti in coltura specializzata **e i titoli alcolometrici volumici naturali minimi per la produzione del vino "Montepulciano d'Abruzzo" sono i seguenti:**

Vino	Resa uva/ha (ton.)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
"Montepulciano d'Abruzzo"	15	11,50
"Montepulciano d'Abruzzo" superiore e riserva	13,5	12

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite

decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.

~~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.~~

decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.

- Gestione delle produzioni.

La Regione Abruzzo su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate e le organizzazioni professionali della regione, con proprio provvedimento, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, può stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici all'apposito schedario vitivinicolo. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e del turismo.

La Regione Abruzzo su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate e le organizzazioni professionali della regione, in annate climaticamente sfavorevoli, possono ridurre le rese massime di uva e di vino consentite sino al limite reale dell'annata.

La Regione Abruzzo su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate e le organizzazioni professionali della regione, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi può, per ragioni di mercato, stabilire un limite di uva rivendicabile per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" anche per singola tipologia, inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e del turismo e all'Organismo di controllo. I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento delle quote massime consentite, saranno presi in carico per la produzione di vino con o senza indicazione geografica come indicato nell'apposito provvedimento regionale.

In annate particolarmente favorevoli, la Regione Abruzzo su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria

<p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione</i> - Zona di vinificazione.</p> <p>Le operazioni di vinificazione, conservazione e invecchiamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.</p> <p>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.</p> <p>- <i>Arricchimento.</i></p> <p>É consentito l'arricchimento dei prodotti a monte del vino di cui all'art.1 con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario della stessa denominazione d'origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato oppure per autoconcentrazione, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia.</p>	<p>interessate e le organizzazioni professionali della regione, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, da adottare con univoci criteri tecnico-amministrativi, può aumentare, anche per singole tipologie e sottozona, sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente, fermo restando il limite massimo, oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei predetti mosti e dei vini è regolamentato secondo quanto previsto al successivo art. 5.</p> <p>La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e del turismo e al competente Organismo di controllo.</p> <p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione</i> - Zona di vinificazione.</p> <p>Le operazioni di vinificazione, invecchiamento e affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.</p> <p>Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate all'interno della regione Abruzzo.</p> <p>Le operazioni di vinificazione, invecchiamento e affinamento dei vini a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" seguiti dalla menzioni superiore e riserva, devono essere effettuate in recipienti separati a condizione che tale menzione sia accompagnata dal relativo nome di sottozona, venga riportata sia nella denuncia delle uve e sia nei registri e nei documenti di accompagnamento.</p> <p>- <i>Arricchimento.</i></p> <p>É consentito l'arricchimento dei prodotti a monte del vino di cui all'art.1 con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario della stessa denominazione d'origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato oppure per autoconcentrazione, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia.</p>
--	---

- 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.

- 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° **febbraio** successivo all'annata di produzione delle uve. **Il vino "Montepulciano d'Abruzzo" seguito dalla menzione superiore, non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile, successivo all'annata di produzione delle uve**

Invecchiamento e Affinamento

Il vino "Montepulciano d'Abruzzo" **seguito** dalla menzione "riserva", deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a due anni, di cui almeno **sei** 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.

Il vino "Montepulciano d'Abruzzo" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto ad un periodo minimo di due mesi di affinamento in bottiglia all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

Tra le operazioni di invecchiamento e affinamento obbligatorio è ammessa la colmatatura dei vini di cui all'art. 1, con vini aventi diritto alla stessa denominazione d'origine, di uguale colore e varietà di vite, anche non soggetti a invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 5%, per la complessiva durata dell'invecchiamento.

- 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 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: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge verso le **DOP** e le **IGT** dell'area interessata.

-Gestione delle produzioni

I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedente la resa di cui all'articolo 4 sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima del provvedimento regionale di cui al successivo punto.

La Regione Abruzzo con proprio provvedimento da adottare con univoci criteri tecnico-amministrativi, al fine di migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini comprese le uve e i mosti da cui sono ottenuti, e per superare squilibri congiunturali, su proposta ed in attuazione delle decisioni adottate dal Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria e le organizzazioni professionali della regione, può provvede a destinare tutto o parte quantitativi dei mosti e dei vini anche per singola tipologia e sottozona di cui al precedente comma, alla certificazione a denominazione di origine controllata.

Articolo 6

Caratteristiche 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, **da secco ad abboccato**, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

-Il vino Montepulciano d'Abruzzo seguito dalla menzione superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

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

~~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 22,00 g/l.~~

~~É 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”, eventualmente sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve 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 simili. 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.

- odore: etereo, profumi di frutti rossi, spezie e con caratteri fini nella fase di invecchiamento;
- sapore: secco, armonico, sapido, giustamente tannico che si affina con il tempo al morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

-Il vino “Montepulciano d'Abruzzo” seguito dalla menzione riserva, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: speziato e persistente;
- sapore: secco, persistente, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,000% vol. con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 27,00 g/l

Il vino “Montepulciano d'Abruzzo”, può talvolta presentare lieve 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 simili. 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 è obbligatoria.

- Vigna

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" di cui all'art.1 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 figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Articolo 8

Confezionamento

- Tappatura e recipienti

-Per il vino Montepulciano d'Abruzzo" seguito dalle menzioni "superiore" e "riserva", il nome della sottozona deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Montepulciano d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo".

-E' consentito in combinazione con la sottozona, l'uso delle unità geografiche aggiuntive che facciano riferimento ad aree geografiche anche sovracomunali, comuni e/o frazioni, di seguito indicati, alle condizioni previste dalle disposizioni nazionali vigneti di cui all'allegato elenco positivo.

- Annata

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

-Vigna

Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" seguito dalla menzione superiore e riserva, **accompagnata dal riferimento ad una delle sottozone di cui all'art.1 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 figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi **dell'art. 31, par. 10, della legge 238/2016.**

Articolo 8

Confezionamento

- Tappatura e Recipienti

~~È consentito l'uso sia del tappo vite che del tappo 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.

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

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 l'intera fascia collinare costiera e pedemontana della regione Abruzzo che, nella parte mediana, si amplia verso l'interno per includere verso nord l'altopiano dell'Alto Tirino, a nord-ovest la Valle Subequana, a sud la Valle Peligna nonché a sudovest la Valle Roveto.

Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite, costituite da depositi pliopleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario, si sviluppano su una fascia di circa 20-25 chilometri di larghezza e circa 125 chilometri di lunghezza, dal fiume Tronto al fiume Trigno, cui si aggiungono alcune conche intermontane nella parte centrale della regione

Il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art.1 è obbligatorio ed è consentito in recipienti di capacità nominale previsti dalla normativa vigente.

Per il confezionamento del vino "Montepulciano d'Abruzzo" ad esclusione delle menzioni superiore e riserva, sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi, ad esclusione del tappo a corona e delle capsule a strappo.

Per il confezionamento del vino "Montepulciano d'Abruzzo" **ad esclusione delle menzioni superiore e riserva**, 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.

Per il vino "Montepulciano d'Abruzzo" seguito dalla menzione **superiore** e riserva è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.

Le bottiglie del vino "Montepulciano d'Abruzzo" seguito dalla menzioni superiore e riserva, all'atto dell'immissione al consumo devono essere consoni ai tradizionali caratteri di un vino di pregio anche per quanto riguarda la forma e l'abbigliamento.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

OMISSIS

Abruzzo. Dal punto di vista granulometrico tali formazioni possono essere considerate abbastanza variabili: alle argille con sabbia, verso la parte alta della formazione, si sovrappongono le sabbie silicee a grana fine e media, più o meno argillose, di colore giallastro per l'alterazione di ossidi di ferro, a cemento calcareo oppure argilloso, di solito scarso, spesso intercalato da livelli di limi, ghiaie e argille. Nella grande maggioranza dei casi il suolo che si origina presenta 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 nella parte centro-meridionale dell'area interessata e tendenzialmente più argillosi nella parte settentrionale. Le conche intermontane sono costituite da terrazzi fluvio-alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica in genere è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 150 ed i ~~600~~ 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 annue superano mediamente gli 800 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno a 30 mm).

Il clima è di tipo temperato, con temperature medie annuali 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 24-25°C.

L'escursione termica annua è considerevole poiché legata da una parte alla presenza delle correnti fredde provenienti dai Balcani, che durante l'inverno fanno sentire la loro influenza, e dall'altra alla presenza del mare Adriatico e delle aree di alta pressione che permangono sul bacino del Mediterraneo durante l'estate.

L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 e 2.200 gradi-giorno,

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è **generalmente** compresa tra i 150 ed i **700** 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.

- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura:* la forma di allevamento generalmente usata nella zona è la pergola abruzzese ma da diversi anni si vanno sempre più espandendo le forme a spalliera semplice o doppia. 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 delle rese massime di uva che non possono superare le ~~14~~ **15** tonnellate per ettaro.

OMISSIS

condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali altri vitigni complementari.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La presenza della vite e la produzione di buoni vini rossi nell'area di produzione delimitata risale a Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., che narrando le gesta di Annibale dopo la vittoria di Canne (216 a.C.) lodava i vini di quest'area in quanto avevano guarito i feriti e rimesso in forze gli uomini. Anche il poeta latino Publio Ovidio Nasone, nato a Sulmona nel 43 a.C., rievoca con i suoi versi la terra natale: *“Sulmona, la terza parte della campagna Peligna mi tiene, una terra piccola, ma salubre per le acque di fonte. Terra fertile della spiga di Cerere, e ancor più di uva, qualche campo dà anche l'albero di Pallade, l'ulivo, ...”*.

Da allora tanti altri scrittori hanno elogiato le qualità dei vini prodotti nel territorio abruzzese, ma 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. Dopo il Torcia molti testi storici e manuali tecnici descrivono le caratteristiche di questo vitigno: ricordiamo Panfilo Serafini (Sulmona 1817-1864) che nella *Monografia storica di Sulmona*, apparsa nel 1854 a Napoli sul notissimo periodico *Il Regno delle Due Sicilie scritto ed illustrato*, scriveva: “Le viti più comuni sono il montepulciano, sia primaticcio, sia cordisco o tardivo....”, il professor Andrea Vivenza con le *Brevi norme per fare il vino* del 1867, Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi con l'opera dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897. Questo vitigno, perfettamente acclimatatosi nelle aree interne, in particolare nella Valle Peligna alla quale era inizialmente limitato, 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. 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

<p>territoriale mediante la individuazione di specifiche sottozone.</p> <p>Oltre ai fattori storici e pedo-climatici, 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.</p> <p>- <i>Base ampelografia dei vigneti</i>: il vino "Montepulciano d'Abruzzo" deve essere 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%.</p> <p>- <i>Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura</i>: la forma di allevamento generalmente usata nella zona è la pergola abruzzese ma da diversi anni si vanno sempre più espandendo le forme a spalliera semplice o doppia. 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 delle rese massime di uva che non possono superare le 14 tonnellate per ettaro.</p> <p>- <i>Pratiche relative all'elaborazione dei vini</i>: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto ossia per i vini da bere giovani (entro uno – due anni) oppure da medio-lungo invecchiamento. La tipologia base può essere immessa al consumo solo a partire dal 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia mentre la tipologia riserva prevede un invecchiamento minimo di due anni, di cui nove mesi in botti di legno, cui segue solitamente un lungo affinamento in bottiglia per consentire al vino di esprimere al meglio le proprie caratteristiche.</p> <p><i>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico</i></p> <p>La secolare presenza ed il particolare equilibrio che il vitigno Montepulciano ha trovato nell'area</p>	<p>- <i>Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura</i>: la forma di allevamento generalmente usata nella zona è la pergola abruzzese ma da diversi anni si vanno sempre più espandendo le forme a spalliera semplice o doppia. 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 delle rese massime di uva che non possono superare le 15 tonnellate per ettaro</p> <p>- <i>Pratiche relative all'elaborazione dei vini</i>: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto ossia per i vini da bere giovani (entro uno – due anni) oppure da medio-lungo invecchiamento. La tipologia base può essere immessa al consumo solo a partire dal 1° febbraio e la tipologia superiore solo a partire dal 1 aprile dell'anno successivo alla vendemmia mentre la tipologia riserva prevede un invecchiamento minimo di due anni, di cui sei mesi in botti di legno a cui segue solitamente un lungo affinamento in bottiglia per consentire al vino di esprimere al meglio le proprie caratteristiche.</p> <p><i>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico</i></p> <p>La secolare presenza ed il particolare equilibrio che il vitigno Montepulciano ha trovato nell'area</p>
---	--

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.

Le analisi chimico-fisiche effettuate su un numero considerevole di campioni e per più anni hanno confermato che nel complesso il “Montepulciano d’Abruzzo” è un vino dal buon tenore alcolico, buona acidità, buoni contenuti di polifenoli, con profilo organolettico tipico e distintivo che difficilmente riesce ad esprimersi nella sua complessità in altri areali di coltivazione
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 regione Abruzzo, sebbene presenti un’orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche leggermente differenti, da nord a sud e da est ad ovest, che permettono di individuare macroaree caratterizzate da specifiche condizioni climatiche (pioggia, temperatura, ventilazione, ecc.) che associate alla diversa natura dei terreni ed all’esposizione influenzano in maniera piuttosto significativa le caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, base essenziale se non vitigno esclusivo dell’omonimo vino prodotto da oltre due secoli in Abruzzo. Gli studi sulla caratterizzazione dei vini Montepulciano d’Abruzzo hanno consentito infatti di distinguere specifici territori: oltre alla sottozona Colline Teramane, assunta dal 2003 a distinta DOCG, oggi sono state riconosciute ben cinque specifiche sottozone di produzione in grado di valorizzare al meglio le peculiarità dei singoli territori delimitati.

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 **tre** tipologie di vino rosso, il base, **il superiore** 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 **generalmente** secco, giustamente tannico, vellutato ed armonico.

OMISSIS

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 regione Abruzzo, sebbene presenti un’orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche leggermente differenti, da nord a sud e da est ad ovest, che permettono di individuare macroaree caratterizzate da specifiche condizioni climatiche (pioggia, temperatura, ventilazione, ecc.) che associate alla diversa natura dei terreni ed all’esposizione influenzano in maniera piuttosto significativa le caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, base essenziale se non vitigno esclusivo dell’omonimo vino prodotto da oltre due secoli in Abruzzo. Gli studi sulla caratterizzazione dei vini Montepulciano d’Abruzzo hanno consentito infatti di distinguere specifici territori: oltre alla sottozona Colline Teramane, assunta dal 2003 a distinta DOCG, oggi sono state riconosciute ~~ben~~ **cinque nove** specifiche sottozone di produzione in grado di valorizzare al meglio le peculiarità dei singoli territori delimitati.

E' ben noto che l'interazione vitigno-clima-terreno è determinante per l'estrinsecazione di determinate caratteristiche dei vini: struttura, colore, profumi. In Abruzzo, grazie alla particolare conformazione orografica del territorio, caratterizzata da colline assolate e ventilate, al clima temperato, alle notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla presenza del mare Adriatico ad est e dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella ad ovest, alla presenza di suoli abbastanza sciolti e ben drenati, unitamente ai fattori umani - connessi da un lato alla lunga tradizione storica e dall'altra alle moderne tecniche di coltivazione e vinificazione - si realizzano le condizioni ottimali per la produzione di uve Montepulciano di straordinaria qualità, da cui si ottengono vini rossi di grande struttura e corpo, dai profumi intensi e caratterizzati.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo
Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare
Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it
e-mail: Vini.Abruzzo@agroqualita.it

La società Agroqualità – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare – S.p.A. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato A), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello

E' ben noto che l'interazione vitigno-clima-terreno è determinante per l'estrinsecazione di determinate caratteristiche dei vini: struttura, colore, profumi. In Abruzzo, grazie alla particolare conformazione orografica del territorio, caratterizzata da colline assolate e ventilate, al clima temperato, alle notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla presenza del mare Adriatico ad est e dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella ad ovest, alla presenza di suoli abbastanza sciolti e ben drenati, unitamente ai fattori umani - connessi da un lato alla lunga tradizione storica e dall'altra alle moderne tecniche di coltivazione e vinificazione - si realizzano le condizioni ottimali per la produzione di uve Montepulciano di straordinaria qualità, da cui si ottengono vini rossi di grande struttura e corpo, dai profumi intensi e caratterizzati.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo
Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare
Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it
e-mail: Vini.Abruzzo@agroqualita.it

La società Agroqualità – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare – S.p.A. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali **e del turismo**, ai sensi **dell'articolo 64 della legge n. 238/2016** (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente **all'articolo 19, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Regolamento (UE) n. 34/2019** per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, paragrafo 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello

approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato B).	approvato con il D.M. 2 agosto 2018, pubblicato in G.U. n. 253 del 30.10.2018 (Allegato 2).
--	--