

Allegato 1

## **SOTTOZONA CASAURIA O TERRE DI CASAURIA**

### **Articolo 1**

#### **Denominazione e vini**

La Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo” con il riferimento alla sottozona “Casauria” o “Terre di Casauria” 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 “Casauria” o “Terre di Casauria” è riservata al vino ottenuto dalle uve del vitigno Montepulciano al 100%.

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione delle uve**

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo “Casauria” o “Terre di Casauria” 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 “Casauria” o “Terre di Casauria” comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di: Alanno, Bussi sul Tirino, Bolognano, Brittoli, Castiglione a Casauria, Corvara, Cugnoli, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Pietranico, Popoli, Scafa, San Valentino, Serramonacesca, Tocco da Casauria, Torre de' Passeri, Turrivalignani.

Detta zona è così delimitata:

- *Foglio 360 tavola Est.*

Si parte dal confine comunale di Brittoli con Carpineto della Nora e Vicoli a quota 597 e si procede, in direzione sud, lungo la strada Brittoli-Vicoli fino al sentiero che, partendo dalla suddetta strada nei pressi di Brittoli, tocca le quote 631, 547 e 614. Si prosegue per un tratto della carreggiabile, sita ad est dell'abitato di S. Vito, che va ad incontrare la carrareccia che passa per F.te Canale e porta a Boragna. Da Boragna la delimitazione si identifica con il sentiero che porta a Pezzigliari e da qui prosegue fino al confine comunale a quota 542. Si prosegue lungo il sentiero che partendo dal confine comunale di Corvara a quota 542, nei pressi della quota 581 incontra e segue, sempre verso sud, la mulattiera che tocca la quota 561 e quindi a quota 572 prosegue con la carrareccia prima, e con la strada poi, che passa Corvara. Oltrepassata la chiesa riprende il sentiero e la mulattiera che passa per il cimitero e per la quota 719 ed a Colle Pizzuto incontra il limite comunale di Pescosansonesco. Si prosegue lungo la mulattiera che partendo dal limite comunale tocca 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 delimitazione segue poi la suddetta mulattiera che prima di giungere a C.le Grotta, abbandona per congiungersi, nei pressi del km 8,630, alla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio che segue per circa 250 metri dove incontra e segue il sentiero che, dopo aver toccato quota 410, giunge al limite comunale. La delimitazione della zona prosegue, in direzione sud-ovest, lungo tutto il confine comunale di Castiglione a Casauria fino ad incontrare il limite comunale di Bussi sul Tirino. Di qui si prosegue lungo il confine comunale sino ad incrociare il torrente Rivaccio. Si segue il torrente che all'altezza di V. Giardino incontra il sentiero e subito dopo la carreggiabile che in direzione nord-ovest giunge a quota 356.

- *Foglio 360 tavola Ovest.*

Da quota 356 si prosegue in direzione nord lungo il sentiero che tocca le quote 515 e 730, la mulattiera che tocca le quote 522, 619 e 709 che abbandona per congiungersi con il sentiero che passa per quota 605 sino al confine di provincia. Da qui si segue il confine provinciale passando per Valle Gemmina a quota 478.

- *Foglio 369 tavola Ovest.*

Da quota 478 si prosegue lungo il confine provinciale, coincidente con il limite comunale di Popoli, fino ad incrociare l'autostrada A25 (Pescara-Roma) in località Cornacchia-Ponticello.

- *Foglio 369 tavola Est, foglio 360 tavola Est.*

Si prosegue lungo il confine provinciale sino ad incrociare la SS. n. 5 (Tiburtina Valeria) al km 177,8. In direzione nord si prosegue lungo la SS. n. 5 passando per Popoli sino al km 187. Dal Km187 si giunge sino a poche decine di metri prima del km 188, imboccando il sentiero che toccando le quote 284 e 310 incrocia la strada che conduce alla Fonte d'Acqua Sulfurea a quota 447. Dalla F.te d'Acqua Sulfurea la delimitazione si identifica con il torrente Arolle Piccolo fino al punto di incontro con la carreggiabile in località gli Sterpari che toccando quota 386 passa per F.te Cardillo fino a giungere al limite comunale nei pressi di F.te Cavutolo. Da F.te Cavutolo si prosegue verso sud lungo il confine comunale di Tocco da Casauria, Torre de' Passeri e Bolognano sino a giungere al limite comunale di S. Valentino in Abruzzo Citeriore. Da qui si prosegue lungo il limite comunale sino al confine di Lettomanoppello.

- *Foglio 361 tavola Ovest.*

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. Si prosegue lungo il confine provinciale sino ad incrociare l'autostrada A25. Da qui, in direzione Manoppello Scalo-Scafa si giunge sino al punto di incrocio con la ferrovia nelle vicinanze di Scafa a quota 101. Si prosegue lungo l'asse ferroviario in direzione Alanno Scalo sino ad incrociare il limite comunale di Manoppello-Alanno-Rosciano. Si prosegue lungo il limite comunale di Alanno e Cugnoli sino al confine di Pietranico-Civitaquana e poi Brittoli-Vicoli, fino ad incrociare la strada provinciale Brittoli-Vicoli a quota 597.

#### **Articolo 4**

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

- *Condizioni naturali dell'ambiente.*

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" 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 ~~2400~~ **2.500** 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 nella zona sono: 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 vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" sono le seguenti:

- Produzione uva: 9,5 tonnellate/ettaro.

- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 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.

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 alla competente Camera di Commercio I.A.A.~~

- *Elaborazione.*

Per l'elaborazione del vino di cui all'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 "Casauria" o "Terre di Casauria" 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 "Casauria" o "Terre di Casauria" 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 "Casauria" o "Terre di Casauria" deve essere

sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia non inferiore a sei mesi successivo al prescritto periodo di invecchiamento obbligatorio.

~~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 a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria", 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;
- sapore: pieno, robusto, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23 g/l;

Il vino che si fregia della qualifica "riserva" deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,50% vol.

~~È in facoltà del Ministero per le 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 "Casauria" o "Terre di Casauria", 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 simili. 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 Casauria o Terre di Casauria 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**

- *Volumi nominali.*

Il vino di cui all'art. 1 può essere immesso al consumo soltanto in recipienti di volume nominale pari a litri: 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 interna e pedemontana della provincia di Pescara delimitata a sud-ovest dal massiccio della Maiella ed a nord-ovest da quello del Gran Sasso. Le montagne abruzzesi fanno parte della catena appenninica centromeridionale

e costituiscono il tratto in cui questa raggiunge la massima larghezza, altitudine e compattezza. 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 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.

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 novembre e dicembre (oltre 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno a 40 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'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso a seconda dei versanti e delle esposizioni tra 1.800 e 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano.

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 quali quella di S. Clemente a Casauria e quella di Santa Maria d'Arabona del 1209 (Manoppello). Il toponimo "Casauria" fu reso celebre nel Medioevo dal fatto che il territorio che esso identificava fu scelto per la costruzione del monastero di S. Clemente a Casauria per volere dell'imperatore Ludovico II che acquistò le terre nell'871. Nel *Chronicon Casauriense*, che racconta la storia del monastero con tutte le vicissitudini che ne caratterizzarono la costruzione e l'evoluzione, c'è un tentativo da parte del cronista di attribuire al termine "Casauria" un'origine legata alla costruzione dell'edificio sacro. Ma i documenti di compravendita dell'871 per l'acquisizione delle terre nonché altri atti, attestano che il termine "Casauria" già esisteva e con ogni probabilità risaliva all'epoca romana. Una volta accorpata in un'unica proprietà i terreni di pertinenza della badia, il toponimo fu esteso all'intero corpo e, per la sacralità ad esso associata, anche a tutta l'area geografica circostante. Ma, facendo un salto di alcuni secoli, come afferma il Prof. 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. La zona interna della provincia di Pescara vanta antiche tradizioni viticole tanto che un sinonimo del vitigno Montepulciano è “Montepulciano di Torre dé Passeri” o semplicemente “Torre dé Passeri” come ricorda Bruno Bruni nel capitolo dedicato al Montepulciano in una pubblicazione del Ministero dell’Agricoltura - Commissione per lo studio ampelografico dei principali vitigni ad uve da vino coltivati in Italia del 1955. Da quanto detto si evince che la presenza del vitigno Montepulciano nell’entroterra della provincia di Pescara, ossia nella zona casauriense, risale ormai ad oltre due secoli ed è proprio in questa zona che 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 di “Casauria” o “Terre di Casauria”.

L’incidenza dei fattori umani è molto importante 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 “Casauria” o “Terre di Casauria” deve essere ottenuto dalle uve provenienti esclusivamente dal vitigno Montepulciano. Non sono ammessi altri vitigni complementari.

- *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, nonché le forme a spalliera semplice o doppia con un numero minimo di 2400 ~~2.500~~ ceppi per ettaro. 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 9,5 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 “Casauria” o “Terre di Casauria” 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 più 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 particolari strettamente legate alla conformazione del territorio, caratterizzato da colline ampie, assolate e ben ventilate, dove dominato con la loro marcata presenza i massicci montuosi del Gran Sasso e della Maiella. Questi proteggono la zona dalle correnti fredde occidentali e determinano notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, creando le condizioni ottimali per l’accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli. 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.