

## ALLEGATO 3

### “Abruzzo” o “d’Abruzzo” sottozona “ Colline Pescaresi”

#### Articolo 1

##### Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” o “d’Abruzzo” con il riferimento alla sottozona “Colline Pescaresi” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, specificazioni e menzioni:

bianco anche riserva;

rosso anche riserva;

rosato

Cococciola;

Cococciola superiore;

Montonico;

Montonico superiore;

Passerina;

Passerina superiore;

Pecorino;

Pecorino superiore.

#### Articolo 2

##### Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” o “d’Abruzzo” accompagnati dalla sottozona “Colline Pescaresi” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia:

*“Abruzzo” o “d’Abruzzo bianco anche riserva:*

Trebbiano abruzzese e/o toscano o suoi sinonimi minimo 90 %.

Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca anche aromatici e a bacca nera non aromatici, vinificati in bianco idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

*“Abruzzo” o “d’Abruzzo rosso anche riserva:*

Montepulciano o suoi sinonimi: minimo 90 %.

Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

*“Abruzzo” o “d’Abruzzo rosato:*

Montepulciano: minimo 90%

Possono concorrere le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%;

La Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” o “d’Abruzzo” accompagnata dalla sottozona “Colline Pescaresi” con le specificazioni aggiuntive del nome di uno dei vitigni di cui all’art. 1, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno il 90% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

### Articolo 3

#### Zona di produzione

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Colline Pescaresi" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di:

Abbateggio, Alanno, Bolognano, Brittolì, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitavecchia, Colledara, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, Salle, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco Casauria, Torre de' Passeri, Turrialgiani, Vicoli, tutti in provincia di Pescara.

### Articolo 4

#### Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Colline Pescaresi" di cui all'art. 1, debbono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati, le specifiche caratteristiche.

*- Resa a ettaro e gradazione minima naturale*

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Colline Pescaresi", di cui all'art. 1, sono le seguenti:

| Vino/Tipologia                               | Resa uva/ha (ton.) | Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol) |
|--|--------------------|---|
| "Abruzzo" o "d'Abruzzo" bianco anche riserva | 17                 | 11,00   |
| "Abruzzo" o "d'Abruzzo" rosso anche riserva  | 16                 | 12,00   |
| "Abruzzo" o "d'Abruzzo" rosato               | 16                 | 11,00   |
| "Abruzzo" o "d'Abruzzo" Cococciola           | 16                 | 10,50   |
| "Abruzzo" o "d'Abruzzo" Cococciola superiore | 14                 | 11,50   |
| "Abruzzo" o "d'Abruzzo" Montonico            | 16                 | 10,50   |
| "Abruzzo" o "d'Abruzzo" Montonico superiore  | 14                 | 11,50   |
| "Abruzzo" o "d'Abruzzo" Passerina            | 15                 | 11,00   |
| "Abruzzo" o "d'Abruzzo" Passerina superiore  | 13                 | 12,00   |

|  |    |       |
|--|----|-------|
| “Abruzzo” o “d’Abruzzo” Pecorino           | 16 | 11,00 |
| “Abruzzo” o “d’Abruzzo” Pecorino superiore | 14 | 12,00 |

## Articolo 5

### Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” o “d’Abruzzo” accompagnata dalla sottozona “Colline Pescaresi” di cui all’ art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nell’ambito della zona di produzione di cui all’art. 3 del presente disciplinare di produzione (Allegato 3).

Tuttavia tali operazioni tenuto conto delle situazioni tradizionali, previa istruttoria della regione Abruzzo sono autorizzate anche in cantine situate nei territori provinciali limitrofi e che siano di pertinenza di aziende che in esse vinifichino, singolarmente o collettivamente, uve idonee alla produzione di “Abruzzo” o d’Abruzzo” accompagnata dalla sottozona “Colline Pescaresi” ottenute da vigneti propri o in conduzione. (singola o collettiva).

2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” o “d’Abruzzo” accompagnata dalla sottozona “Colline Pescaresi” bianco, dopo quindici mesi di invecchiamento, a partire dal 1° novembre dell’anno della vendemmia può portare in etichetta la menzione “riserva”.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” o “d’Abruzzo” rosso accompagnata dalla sottozona “Colline Pescaresi” rosso, dopo ventiquattro mesi di invecchiamento, a partire dal 1° novembre dell’anno della vendemmia, di cui almeno sei mesi in botti di legno, può portare in etichetta la menzione “riserva”.

All’atto della certificazione, trascorso il tempo di invecchiamento, il produttore può fare esplicita richiesta della menzione “riserva”.

Per i vini a denominazione di origine controllata “Abruzzo” o “d’Abruzzo” accompagnata dalla sottozona “Colline Pescaresi” con l’indicazione di uno dei vitigni di cui all’articolo 1 seguiti dalla menzione “superiore” l’immissione al consumo è consentita a partire dal 1° marzo dell’anno successivo a quello di produzione delle uve.

## Articolo 6

### Caratteristiche al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” o “d’Abruzzo” accompagnata dalla sottozona “Colline Pescaresi” di cui all’ art. 1 “all’ atto dell’ immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Colline Pescaresi” *bianco*:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fruttato, caratteristico, delicato, gradevole;
- sapore: secco, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Colline Pescaresi” *bianco riserva*:

- colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
- odore: intenso, elegante, persistente;
- sapore: secco equilibrato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Colline Pescaresi” *rosso:*

- colore: rosso rubino anche intenso con possibili sfumature violacee, tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: corposo, secco, armonico, giustamente tannico, talora speziato con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Colline Pescaresi” *rosso riserva:*

- colore: rosso rubino anche intenso tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: caratteristico delicato, persistente;
- sapore: secco corposo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 27 g/l.

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Colline Pescaresi” *rosato:*

- colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, di frutti rossi, floreale e spezie;
- sapore: secco, armonico anche di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Colline Pescaresi” *Cococciola:*

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Colline Pescaresi” *Cococciola superiore:*

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Colline Pescaresi” *Montonico:*

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Colline Pescaresi” *Montonico superiore*:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Colline Pescaresi” *Passerina*:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: gradevole, fresco, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Colline Pescaresi” *Passerina superiore*:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Colline Pescaresi” *Pecorino*:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l

“Abruzzo” o “d’Abruzzo” “Colline Pescaresi” *Pecorino superiore*:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: gradevole, fresco, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” o “d’Abruzzo” accompagnata dalla sottozona “Colline Pescaresi” di cui all’ art. 1 è vietata l’ aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

#### *Caratteri e posizione in etichetta*

Il nome della sottozona deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione “Abruzzo” o “d’Abruzzo” e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori a quelli usati per la denominazione “Abruzzo” o “d’Abruzzo”.

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

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini simili sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.

- *Vigna*

Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla indicazione "Colline Pescaresi" di cui all' art. 1, può essere utilizzata la menzione "vigna".

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

I vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Colline Pescaresi" di cui all' art. 1, possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro con abbinamento consono al loro carattere di pregio e della capacità di 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri e tutti i formati speciali compresi tra 6 e 27 litri.

È consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona e del tappo a strappo.