

## **SOTTOZONA COLLINE PESCARESI**

### **Articolo 1**

#### **Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata “Trebiano d'Abruzzo” con il riferimento alla sottozona “Colline Pescara” è riservata al vino seguito dalle menzioni “superiore” e “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 Trebiano d'Abruzzo “Colline Pescara” è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Trebiano abruzzese e/o Bombino bianco e/o Trebiano toscano almeno all' 90%.

Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

### **Articolo 3**

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

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata Trebiano d'Abruzzo sottozona “Colline Pescara” 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 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 900 metri per quelli esposti a mezzogiorno.

La sottozona “Colline Pescara” comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Pescara: Alanno, Bolognano, Britoli, Bussi, Cappelletti sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitella, Collecchio, 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, Turrialgiani, Vicoli

### **Articolo 4**

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

- *Condizioni naturali dell'ambiente.*

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Trebiano d'Abruzzo sottozona “Colline Pescara” 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 escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

- *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 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- *Forme di allevamento e sesti di impianto.*

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

- *Sistemi di potatura.*

La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.

- *Foratura, irrigazione.*

È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di foratura.

- *Resa a ettaro e gradazione minima naturale.*

La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" sono le seguenti:

- Produzione uva: 14 tonnellate/ettaro.

- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50% 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.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

- *Zona di vinificazione.*

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

- *Elaborazione.*

Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.

- *Resa uva/vino.*

La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

- *Invecchiamento/Affinamento.*

Il vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalle menzioni superiore e riserva deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a due mesi in bottiglia.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

Il vino Trebbiano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalle menzioni superiore e riserva, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

*"Trebbiano d'Abruzzo" Superiore:*

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;

- odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;

- sapore: secco, vellutato, armonico a volte con retrogusto gradevolmente mandorlato;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

*"Trebbiano d'Abruzzo" Riserva:*

- colore: da giallo paglierino a dorato più o meno intenso;

- odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;

- sapore: asciutto, vellutato, armonico con retrogusto a volte gradevolmente mandorlato;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

La conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

#### *- Qualificazioni.*

Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

#### *- Menzioni facoltative.*

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.

#### *- Caratteri e posizione in etichetta.*

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive. Le menzioni facoltative vanno riportate in etichetta sotto la denominazione d'origine.

#### *- Annata*

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

#### *-Vigna*

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Trebiano d’Abruzzo” sottozona “Colline Pescaresi” può essere utilizzata la menzione “vigna”.

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

#### *- Volumi nominali.*

Per il confezionamento del vino Trebiano d'Abruzzo sottozona “Colline Pescaresi” è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.

#### *- Tappatura e recipienti.*

Per il vino Trebiano d'Abruzzo sottozona “Colline Pescaresi” seguito dalla menzione “riserva” è consentito solo l'uso del tappo di sughero naturale raso bocca.