

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2023/C 220/11)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Montepulciano d'Abruzzo»

PDO-IT-A0723-AM03

Data della comunicazione: 23.3.2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Inserimento delle unità geografiche aggiuntive

Descrizione: inserite quattro nuove sottozone (Terre di Chieti, Terre Aquilane o Terre de L'Aquila, Colline Pescaresi, San Martino sulla Marruccina) in cui si possono produrre i vini seguiti dalle menzioni superiore e riserva. Inoltre per la sottozona Terre di Chieti sono previste n. 4 unità geografiche aggiuntive più piccole: Colline Teatine o Teatino; Colline Frentane o Frentania o Frentano; Colline del Sangro; Colline del Vastese o Hystonium.

Motivi: l'inserimento nelle quattro sottozone di vini con le menzioni «superiore» e «riserva» permette di mantenere inalterato il livello qualitativo della denominazione Montepulciano d'Abruzzo come immagine e come strategia complessiva delle produzioni che sono state stratificate secondo una segmentazione piramidale che parte dalla Regione Abruzzo poi scende alla singola sottozona provinciale, poi ancora alla singola Unità Geografica Aggiuntiva sovracomunale o comunale ed infine con la «Vigna».

Le modifiche riguardano il disciplinare della DOP Montepulciano d'Abruzzo agli articoli 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, e gli allegati relativi ai disciplinari delle singole sottozone; ed il documento unico alle sezioni 4, 5, 8, 9.

2. Zona di produzione delle uve - modifica redazionale e semplificazione dei confini

Descrizione: spostamento delle indicazioni relative all'ubicazione dei vigneti ed esclusione dei terreni non adatti alla coltivazione.

Motivi: le caratteristiche orografiche e agronomiche sono coerentemente spostate dall'articolo 3 all'articolo 4.

Descrizione: la zona di produzione è stata semplificata nei confini comprendendo l'intero territorio amministrativo dei comuni già ricompresi per ogni singola provincia.

Motivi: la delimitazione amministrativa dei territori comunali è stata ampliata a tutto il territorio amministrativo del singolo comune per semplificare la tracciatura dei confini con la stesura di sistema cartografico digitale regionale.

L'aumento delle superfici non comporta un aumento della superficie vitata.

Descrizione: Per la provincia di Chieti inseriti n. 15 comuni.

Motivi: si sono sovrapposte le aree di produzione dei vini DOP per la provincia di Chieti in quanto coincidono per areale, vigneti e storicità.

L'inserimento di questi nuovi 15 comuni non comporta aumenti superiori all'1% di superfici vitate già esistenti.

Le modifiche riguardano il disciplinare agli articoli 3 e 4 ed il documento unico alle sezioni 6 e 8.

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

3. **Norme per la viticoltura - modifica redazionale e inserimento della quota altimetrica**

Descrizione: inserite indicazioni relative all'ubicazione dei vigneti con l'inserimento della quota altimetrica di 600 m s.l.m., eccezionalmente fino a 700 m s.l.m e le condizioni limitanti per l'esclusione dei terreni non adatti alla coltivazione.

Motivi: le caratteristiche orografiche e agronomiche sono coerentemente inserite all'articolo 4; l'altitudine massima dei vigneti è stata innalzata fino alla quota di 700 metri s.l.m., in relazione sia ai cambiamenti climatici e sia per riportare e facilitare lo sviluppo di una viticoltura in «quota».

Le modifiche riguardano il disciplinare agli articoli 4 e 9 e riguardano una variazione formale e coerente indicata nel documento unico alla sezione 8.

4. **Norme per la viticoltura - ceppi ad ettaro**

Descrizione: diminuzione del numero minimo di ceppi ad ettaro da 2 500 a 2 400.

Motivi: il numero di ceppi ad ettaro è adeguato a 2 400 in linea con quanto previsto, per un adeguamento ai parametri previsti nel Piano di ristrutturazione e riconversione viticola (PRRV) della misura investimenti.

Le modifiche riguardano il disciplinare all'articolo 4 e non riguardano il documento unico.

5. **Variazioni della resa di uva per ettaro**

Descrizione: aumento della resa di uva per ettaro per le uve a bacca nera da 14 a 15 t/ha; per le nuove 4 sottozone Terre di Chieti, Terre Aquilane o Terre de L'Aquila, Colline Pescaresi, San Martino sulla Marruccina, è prevista una resa massima di 12,5 t/ha.

Motivi: l'aumento della resa per le uve Montepulciano ha come obiettivo di aumentare a livello regionale la quantità e la qualità complessiva di prodotto classificato a DOP e ridurre parimenti il vino generico, nel rispetto delle vigenti produzioni normate dai disciplinari ed in relazione alle reali produzioni di campo .

Le modifiche riguardano il disciplinare all'articolo 4 ed documento unico alla sezione 5.2

6. **Uso delle menzioni superiore e riserva**

Motivi: la classificazione piramidale delle produzioni prevede infatti menzioni qualitative più restrittive, quali superiore, riserva. Per tali vini l'immissione sul mercato è prevista con la stagione autunnale successiva alla raccolta delle uve.

Le modifiche riguardano il disciplinare agli articoli 1, 6, 7, 9 ed il documento unico alle sezioni 4, 5, 8, 9.

7. **Parametri chimico fisici**

Descrizione: dalla descrizione del sapore è stato eliminato il termine secco ed inserito il valore degli zuccheri residui: massimo 9 g/l, purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 2 grammi al tenore di zucchero residuo.

Motivi: l'eliminazione del descrittore «secco» è dovuta alla necessità di puntualizzare la quantità massima di zuccheri residui nel rispetto della normativa vigente. Questa modifica riguarda esclusivamente il vino DOP Montepulciano d'Abruzzo senza il riferimento alle sottozone.

Le modifiche riguardano il disciplinare all'articolo 6 ed il documento unico alla sezione 4.

8. **Confezionamento, materiali, volumi nominali e chiusure dei recipienti**

Descrizione: il confezionamento del vino «Montepulciano d'Abruzzo» deve avvenire in recipienti di vetro delle capacità nominali previste dalla normativa vigente. Inoltre, ad esclusione delle tipologie qualificate con le sottozone e le Unità Geografiche Aggiuntive, è consentito l'uso di recipienti di altri materiali idonei a venire in contatto con gli alimenti, delle capacità nominali non inferiori a 2 litri.

Per il vino «Montepulciano d'Abruzzo» ad esclusione delle sottozone e delle Unità Geografiche Aggiuntive sono ammesse tutte le chiusure consentite dalla vigente normativa, ad esclusione del tappo a corona e delle capsule a strappo.

Motivi: sono state descritte più dettagliatamente le indicazioni per l'utilizzo dei materiali, i volumi nominali e le chiusure dei recipienti.

Le modifiche riguardano il disciplinare all'articolo 8 ed documento unico alla sezione 9.

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/denominazioni

Montepulciano d'Abruzzo

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione dei vini

1. «Montepulciano d'Abruzzo»

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: pieno, armonico, leggermente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.;
- zuccheri residui: massimo 9 g/l, purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 2 grammi al tenore di zucchero residuo;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Vestini e Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Vestini riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;

Odore: profumi di frutti rossi maturi, vegetale secco, spezie, intenso, etereo;

Sapore: pieno, secco, robusto, armonico, vellutato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol (13 % vol per la menzione riserva).

Estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. *Montepulciano d'Abruzzo sott. Casauria o Terre di Casauria e Montepulciano d'Abruzzo sott. Casauria o Terre di Casauria riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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, leggermente tannico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 % vol (13,5 % vol per la menzione riserva).

Estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. *Montepulciano d'Abruzzo sottozona Alto Tirino e Montepulciano d'Abruzzo sottozona Alto Tirino riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento; Odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo; Sapore: sapido, pieno, robusto, armonico, leggermente tannico, persistente. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol (13 % vol per la menzione riserva). Estratto non riduttore minimo: 25 g/l (28 g/l per la menzione riserva).

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. *Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Peligni e Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Peligni riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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, leggermente tannico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol (13 % vol per la menzione riserva). Estratto non riduttore minimo: 23 g/l (26 g/l per la menzione riserva).

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

6. *Montepulciano d'Abruzzo sottozona Teate e Montepulciano d'Abruzzo sottozona Teate riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;

Odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo e con sentore di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;

Sapore: pieno, robusto, armonico, leggermente tannico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol (13 % vol per la menzione riserva).

Estratto non riduttore minimo: 26 g/l (28 g/l per la menzione riserva). (per la menzione riserva l'acidità totale minima: 5,0 g/l).

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

7. *Montepulciano d'Abruzzo «Terre di Chieti» superiore:*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: etereo, profumi di frutti rossi, spezie e con caratteri fini nella fase di invecchiamento e con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;
- sapore: secco, armonico, sapido, leggermente 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;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

8. *Montepulciano d'Abruzzo «Terre di Chieti» riserva:*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

9. *Montepulciano d'Abruzzo «Terre Aquilane» o «Terre de L'Aquila» superiore*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: etereo, profumi di frutti rossi, spezie e con caratteri fini nella fase di invecchiamento e con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;
- sapore: secco, armonico, sapido, leggermente 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;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

10. *Montepulciano d'Abruzzo «Terre Aquilane» o «Terre de L'Aquila» riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

11. *Montepulciano d'Abruzzo sottozona «Colline Pescaresi» superiore*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: etereo, profumi di frutti rossi, spezie e con caratteri fini nella fase di invecchiamento e con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;
- sapore: secco, armonico, sapido, leggermente 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;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

12. *Montepulciano d'Abruzzo sottozona «Colline Pescaresi» riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

13. *Montepulciano d'Abruzzo «San Martino sulla Marruccina» superiore*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- 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, secco, armonico, leggermente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

14. *Montepulciano d'Abruzzo «San Martino sulla Marruccina» riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: speziato e persistente;
- sapore: secco, persistente, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol. con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
- estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

5.1. Pratiche enologiche specifiche

—

5.2. Rese massime

1. Montepulciano d'Abruzzo
15 000 chilogrammi di uve per ettaro
2. Montepulciano d'Abruzzo sottozona Casauria o Terre di Casauria
9 500 logrammi di uve per ettaro
3. Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Vestini
10 000 chilogrammi di uve per ettaro
4. Montepulciano d'Abruzzo sottozona Alto Tirino
9 000 logrammi di uve per ettaro
5. Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Peligni
10 000 chilogrammi di uve per ettaro
6. Montepulciano d'Abruzzo sottozona Teate
12 500 chilogrammi di uve per ettaro
7. Montepulciano d'Abruzzo sottozone Terre di Chieti, Terre dell'Aquila o Terre Aquilane, Colline pescaresi,
13 500 chilogrammi di uve per ettaro
8. Montepulciano d'Abruzzo sottozona San Martino sulla Marruccina
12 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione della DOP del vino «Montepulciano d'Abruzzo» comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

1) provincia di Chieti:

Altino, Archi, Ari, Arielli, Atesa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalcontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Civitella Messer Raimondo, Crecchio, Cupello, Dogliola, Fara Filiorum Petri, Fara San Martino, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gessopalena, Gissi, Giuliano Teatino, Guardagrele, Guilmi, Lama dei Peligni, Lanciano, Lentella, Liscia, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Palombaro, Pennapedimonte, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Pretoro, Rapino, Ripa Teatina, Roccascalegna, 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, Tornareccio, Torrevicchia Teatina, Treglio, Tufillo, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri

2) 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.

3) 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 de' Passeri, Turrivalignani, Vicoli;

4) provincia di Teramo:

Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campi, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglione Messer Raimondo, 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

7. **Varietà di uve da vino**

Montepulciano N.

8. **Descrizione del legume/dei legami**8.1. **DOP Montepulciano d'Abruzzo anche per le sottozone**A) *Informazioni sulla zona geografica.*

1) Fattori naturali rilevanti per il legume

La zona geografica 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 sud-ovest la Valle Roveto.

Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite, 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, 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 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 può raggiungere i 700 metri s.l.m., con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti e quando le condizioni orografiche, di esposizione a mezzogiorno sono favorevoli ad una completa maturazione fenolica. Sono esclusi i terreni siti nei fondovalle umidi.

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» DOP, 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.

8.2. DOP Montepulciano d'Abruzzo anche per le sottozone

B) *Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico*

La secolare presenza ed il particolare equilibrio che il vitigno Montepulciano ha trovato nell'area interessata, portano a considerare detto vitigno una «varietà autoctona» abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nel vino DOC «Montepulciano d'Abruzzo», che dal punto di vista analitico ed organolettico esprime caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del presente disciplinare.

In particolare il vino presenta un colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico 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, leggermente tannico, vellutato ed armonico.

C) *Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).*

L'ampia area geografica interessata, pari ad oltre un terzo dell'intera 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, delimitati alle prime cinque sottozone quali Terre di Casauria, Terre dei Vestini, Alto Tirino, Valle dei Peligni e Teate, si sono aggiunte quattro nuove sottozone di cui tre ricomprendono le aree vocate delle provincie di Pescara, Chieti e L'Aquila per un totale di 9 (nove) sottozone di cui 3 (tre) di ordine provinciale quali Terre di Chieti, Terre Aquilane, Colline Pescaresi e 1 (una) di ordine comunale San Martino sulla Marruccina in grado di valorizzare al meglio le peculiarità dei singoli territori delimitati.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Montepulciano d'Abruzzo DOP - Impiego delle Unità Geografiche Aggiuntive

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Sono previste le seguenti sotto zone:

- Casauria o Terre di Casauria;
- Terre dei Vestini;
- Alto Tirino;
- Terre dei Peligni;
- Teate;
- «Terre Aquilane» o «Terre de L'Aquila»;
- «Colline Pescaresi»;
- San Martino sulla Marrucina;
- «Terre di Chieti» con le seguenti Unità geografiche aggiuntive più piccole: Colline Teatine o Teatino, Colline Frentane o Frentania o Frentano; Colline del Sangro; Colline del Vastese o Hystonium.

Montepulciano d'Abruzzo DOP anche per le sottozone

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

- Annata

Nell'etichettatura dei vini Montepulciano d'Abruzzo l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Montepulciano d'Abruzzo DOP

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

- Materiali e volumi nominali dei recipienti.

Il confezionamento del vino a denominazione di origine controllata Montepulciano d'Abruzzo, deve avvenire in recipienti di vetro delle capacità nominali previste dalla normativa vigente.

Inoltre, per il vino del comma precedente ad esclusione delle tipologie qualificate con le sottozone e le Unità Geografiche Aggiuntive, è consentito l'uso di recipienti di altri materiali idonei a venire in contatto con gli alimenti, delle capacità nominali non inferiori a 2 litri.

- Chiusure dei recipienti.

Per il vino a denominazione di origine controllata «Montepulciano d'Abruzzo» ad esclusione delle sottozone e delle Unità Geografiche Aggiuntive sono ammesse tutte le chiusure consentite dalla vigente normativa, ad esclusione del tappo a corona e delle capsule a strappo.

Montepulciano d'Abruzzo con riferimento alle sottozone

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Sottozona Casauria o Terre di Casauria:

— Materiali e volumi nominali dei recipienti.

Il vino può essere immesso al consumo soltanto in recipienti di vetro di volume nominale pari a litri: 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000.

— Chiusure dei recipienti.

È obbligatorio utilizzare il tappo di sughero raso bocca.

Sottozone Terre dei Vestini, Alto Tirino, Terre dei Peligni:

— Materiali e volumi nominali dei recipienti.

Il vino può essere immesso al consumo soltanto in recipienti in vetro di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000

— Chiusure dei recipienti.

È obbligatorio utilizzare il tappo di sughero raso bocca.

Sottozona Teate:

— Materiali e volumi nominali dei recipienti.

Per il confezionamento del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona «Teate» sono consentiti tutti i recipienti previsti dalla normativa vigente.

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona «Teate» che si fregia della menzione «riserva» deve essere confezionato in recipienti di volume nominale pari a litri: 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000.

— Chiusure dei recipienti.

È consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente. Per il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona «Teate» che si fregia della menzione «riserva» è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.

Sottozone Terre di Chieti, Terre de L'Aquila o Terre Aquilane, Colline Pescaresi, San Martino sulla Marruccina

— Materiali e volumi nominali dei recipienti.

Per il confezionamento del vino è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,00 - 6,00 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.

— Chiusure dei recipienti.

Per il vino " seguito dalla menzione «riserva» è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.

Montepulciano d'Abruzzo con riferimento alle sottozone

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

sottozone Casauria o Terre di Casauria, Terre dei Vestini, Alto Tirino, Terre dei Peligni, Teate, «Terre Aquilane» o «Terre de L'Aquila», Colline Pescaresi, San Martino sulla Marruccina:

— Caratteri e posizione in etichetta:

Il nome della singola sottozona Casauria o Terre di Casauria, Terre dei Vestini, Alto Tirino, Terre dei Peligni, Teate, «Terre Aquilane» o «Terre de L'Aquila», Colline Pescaresi, San Martino sulla Marruccina 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».

Sottozona Terre di Chieti

- Caratteri e posizione in etichetta.

Il nome della sottozona Terre di Chieti 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».

Nella designazione dei vini a Denominazione di origine protetta «Montepulciano Abruzzo» accompagnata dalla sottozona «Terre di Chieti» è consentito l'uso delle Unità geografiche aggiuntive Colline Teatine o Teatino; Colline Frentane o Frentania o Frentano; Colline del Sangro; Colline del Vastese o Hystonium.

Il nome dell'Unità geografica sovra comunale deve sempre essere riportato al di sotto del nome della sottozona e figurare in caratteri più piccoli.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19401>
