

DOCUMENTO UNICO**Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino**

‘Montepulciano d'Abruzzo’

Numero di riferimento UE: DRAFT-PDO-IT-A0723-AMD-STD_MSD - -

1. Denominazione/denominazioni

‘Montepulciano d'Abruzzo’

2. Tipo di indicazione geografica

☒ DOP

☐ IGP

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Italia

4. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

1. Vino

6. Descrizione del vino o dei vini**Prodotto vitivinicolo**

“Montepulciano d'Abruzzo”

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

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

Aroma

odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo



Sapore

sapore: pieno, armonico, leggermente tannico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

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.

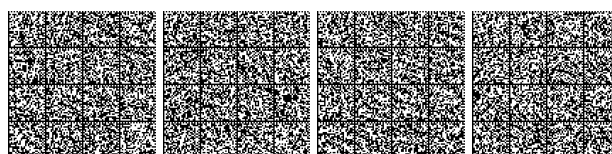
☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

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

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

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



Aroma

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

Sapore

Sapore: pieno, secco, robusto, armonico, vellutato

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

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

Estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

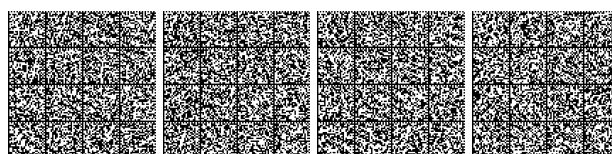
☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Alto Tirino e Montepulciano d'Abruzzo sottozona Alto Tirino riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

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



Aroma

Odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo

Sapore

Sapore: sapido, pieno, robusto, armonico, leggermente tannico, persistente

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

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).

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Peligni e Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Peligni riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

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



Aroma

Odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo

Sapore

Sapore: pieno, robusto, armonico, leggermente tannico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

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)

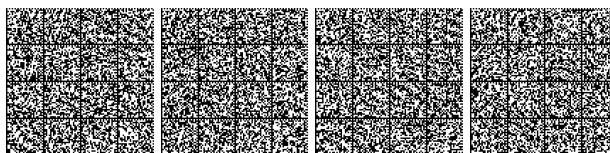
☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Teate e Montepulciano d'Abruzzo sottozona Teate riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

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



Aroma

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

Sapore

Sapore: pieno, robusto, armonico, leggermente tannico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

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).

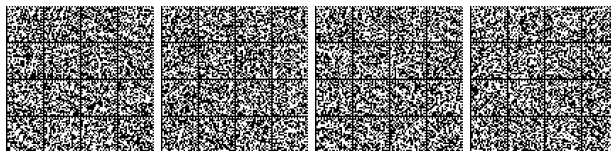
☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Montepulciano d'Abruzzo "Terre di Chieti" superiore:

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

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



Aroma

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

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico che si affina con il tempo al morbido

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

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.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Montepulciano d'Abruzzo "Terre di Chieti" riserva:

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

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



Aroma

odore: speziato e persistente

Sapore

sapore: secco, persistente, equilibrato

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Montepulciano d'Abruzzo “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” superiore:

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

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



Aroma

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

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico che si affina con il tempo al morbido

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

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.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Montepulciano d'Abruzzo "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" riserva:

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

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



Aroma

odore: speziato e persistente

Sapore

sapore: secco, persistente, equilibrato

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

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.

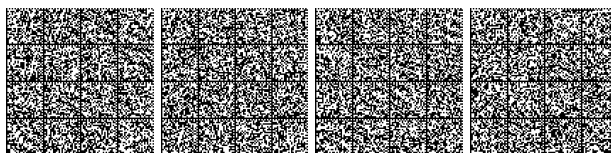
☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi " superiore:

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

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



Aroma

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

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico che si affina con il tempo al morbido

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

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.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" riserva:

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

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



Aroma

odore: speziato e persistente

Sapore

sapore: secco, persistente, equilibrato

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Montepulciano d'Abruzzo "San Martino sulla Marruccina" superiore:

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

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

Aroma

odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo



Sapore

sapore: pieno, secco, armonico, leggermente tannico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

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

estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Montepulciano d'Abruzzo "San Martino sulla Marruccina" riserva:

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

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

Aroma

odore: speziato e persistente

Sapore

sapore: secco, persistente, equilibrato



Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. Pratiche di vinificazione**7.1. Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione**

-

Non applicabile

7.2. Rese massime

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Montepulciano d'Abruzzo

Resa massima:



Resa massima:	15000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Vestini

Resa massima:

Resa massima:	10000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Alto Tirino

Resa massima:

Resa massima:	9000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Peligni

Resa massima:

Resa massima:	10000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Teate

Resa massima:

Resa massima:	12500
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro



Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

-Montepulciano d'Abruzzo” sottozona Terre di Chieti”, Terre dell'Aquila o Terre Aquilane, Colline pescaresi,

Resa massima:

Resa massima:	13500
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Montepulciano d'Abruzzo sottozona San Martino sulla Marruccina

Resa massima:

Resa massima:	12000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

8. Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

- Montepulciano N.

9. Definizione concisa della 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, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, 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, Guardiagrele, Guilmi, Lama dei Peligni, Lanciano, Lentella, Liscia, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Palombaro, Pennapiedimonte, 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, Torvecchia 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, Britoli, Bussi, Cappelletto 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, Turrialignani, 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

10. Legame con la zona geografica

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

A) Informazioni sulla zona geografica. 1) Fattori naturali rilevanti per il legame 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 Vademecum 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.

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

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.

11. Ulteriori requisiti applicabili

Titolo del requisito / della deroga

Montepulciano d’Abruzzo DOP - Impiego delle Unità Geografiche Aggiuntive

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Sono previste le seguenti sotto zone”:

- 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.

Titolo del requisito / della deroga

Montepulciano d'Abruzzo DOP anche per le sottozone

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

- Annata

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

Titolo del requisito / della deroga

Montepulciano d'Abruzzo DOP

Quadro di riferimento giuridico:

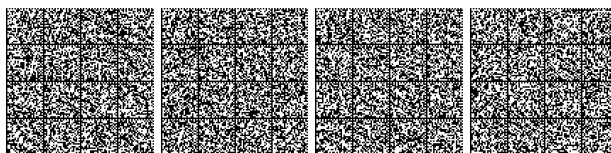
Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

- 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.

Titolo del requisito / della deroga

Montepulciano d'Abruzzo con riferimento alle sottozone

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Sottozona 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. Sottozona 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. 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 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.

