

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

‘Terre Abruzzesi / Terre d'Abruzzo’

**Denominazione/denominazioni**

‘Terre Abruzzesi / Terre d'Abruzzo’

**Tipo di indicazione geografica** DOP IGP**Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

**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

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

1. Vino
8. Vino frizzante
15. Vino ottenuto da uve appassite

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

Bianco con o senza la specificazione del/i vitigno/i a bacca bianca - Categoria Vino

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: giallo paglierino più o meno intenso

**Aroma**

Odore: predominanza di aromi fruttati e floreali più o meno marcati a seconda dei vitigni, con sentori di frutta a polpa bianca e tropicale



**Sapore**

da secco ad abboccato, retrogusto prevalente di frutta a polpa bianca e gialla, talora di fiori bianchi e gialli, di buona persistenza e corposità

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche****Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,0
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00 % vol

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

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

**Prodotto vitivinicolo**

Bianco frizzante - Categoria Vino Frizzante

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Spuma: fine ed evanescente

Colore: giallo paglierino più o meno intenso;

**Aroma**

Odore: gradevolmente fruttato, con sentori di mela e frutta tropicale

**Sapore**

da secco ad abboccato, minerale, retrogusto di frutta a polpa bianca e tropicale, di buona persistenza.



**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche-****Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,0
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00 % vol

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

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

**Prodotto vitivinicolo**

Rosso con o senza la specificazione del/i vitigno/i a bacca nera - Categoria Vino

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: rosso rubino più o meno intenso;

**Aroma**

Odore: prevalenza di aromi fruttati più o meno marcati a seconda dei vitigni, con sentori di amarena e piccoli frutti rossi maturi, talora con note vegetali;

**Sapore**

Sapore: da secco ad abboccato, leggermente tannico, retrogusto prevalente di frutti rossi maturi, di buona corposità e persistenza.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche-****Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
--	---



<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,0
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol

Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

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

#### Prodotto vitivinicolo

Rosso frizzante - Categoria Vino Frizzante

#### Caratteristiche organolettiche

##### Aspetto

Spuma: fine ed evanescente;

Colore: rosso rubino più o meno intenso;

##### Aroma

Odore: fruttato, con sentori di amarena e piccolo frutti rossi maturi;

##### Sapore

Sapore: da secco ad abboccato, con retrogusto di frutti rossi, di buona corposità.

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche-

#### Caratteristiche analitiche

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,0



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol

Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

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

#### Prodotto vitivinicolo

Rosato con o senza specificazione dei vitigni: Merlot, Sangiovese, Pinot nero, Pinot grigio, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Maiolica, Primitivo, Syrah - Categoria Vino

#### Caratteristiche organolettiche

##### Aspetto

Colore: rosa più o meno carico;

##### Aroma

Odore: prevalenza di aromi fruttati più o meno marcati a seconda dei vitigni, gradevolmente speziato, con leggere note vegetali e frutti tropicali;

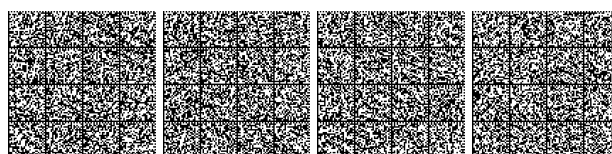
##### Sapore

Sapore: da secco ad abboccato, retrogusto di frutti e spezie, morbido, di buona corposità e persistenza.

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche-

##### Caratteristiche analitiche

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,0
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-



<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-
--	---

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

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

**Prodotto vitivinicolo**

Rosato frizzante - Categoria Vino Frizzante

**Caratteristiche organolettiche**

**Aspetto**

Spuma: fine ed evanescente;

Colore: rosa più o meno carico;

**Aroma**

Odore: prevalenza di aromi fruttati più o meno marcati a seconda dei vitigni, gradevolmente speziato, con leggere note vegetali e frutti tropicali;

**Sapore**

da secco ad abboccato, retrogusto di frutti e spezie, morbido, di buona persistenza.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche-**

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,0
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**



Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

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

**Prodotto vitivinicolo**

Bianco Passito - Categoria Vino ottenuto da uve appassite

**Caratteristiche organolettiche**

**Aspetto**

Colore: giallo tendente all'ambrato con l'invecchiamento;

**Aroma**

Odore: frutta dolce passita, cedro, albicocca e miele;

**Sapore**

da secco a dolce, con sentori di frutta passita

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche-**

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,0
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

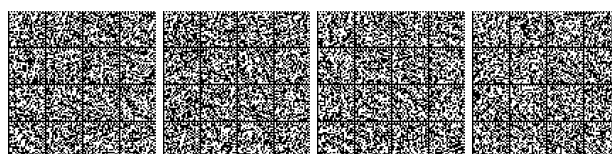
**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol di cui effettivo almeno 11,00 % vol

Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

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

**Prodotto vitivinicolo**



Rosso Passito - Categoria Vino ottenuto da uve appassite

### Caratteristiche organolettiche

#### Aspetto

Colore: rosso più o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento;

#### Aroma

Odore: frutta rossa matura, amarena, prugna e confetture;

#### Sapore

da secco a dolce, di buona struttura, sentori di frutta rossa appassita, persistente.

### Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche-

#### Caratteristiche analitiche

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,0
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol di cui effettivo almeno 11,00 % vol

Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

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

### Prodotto vitivinicolo

Novello - Categoria Vino

### Caratteristiche organolettiche

#### Aspetto

Colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei;



**Aroma**

Odore: fruttato con sentori di ciliegia, mora, mirtillo;

**Sapore**

fresco, sapori di frutti rossi, tannino morbido e setoso.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche-****Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,0
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol

Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

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

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

Terre Abruzzesi o Terre d'Abruzzo passito bianco e passito rosso

**Tipo di pratica enologica**

Pratica enologica specifica

**Descrizione**

Per le uve destinate alla produzione dei vini a Indicazione Geografica Protetta "Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo" passito è consentito l'appassimento sulla pianta o dopo la raccolta con uno dei metodi ammessi



dalla normativa. Le uve, al termine dell'appassimento, devono avere un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 16% vol.

### Rese massime

#### Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

"Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo" bianco, bianco frizzante, passito bianco

#### Resa massima:

<b>Resa massima:</b>	26000
<b>Unità di resa massima:</b>	chilogrammi di uve per ettaro

#### Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

"Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo" rosso, rosato, rosso frizzante, rosso novello, passito rosso

#### Resa massima:

<b>Resa massima:</b>	24000
<b>Unità di resa massima:</b>	chilogrammi di uve per ettaro

#### Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

"Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo" con specificazione del/i vitigno/i a bacca bianca o nera

#### Resa massima:

<b>Resa massima:</b>	22000
<b>Unità di resa massima:</b>	chilogrammi di uve per ettaro

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

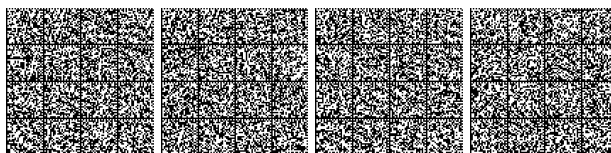
- Aglianico N.
- Barbera N.
- Barbera bianca B.
- Biancame B.
- Bombino bianco B.
- Cabernet Volos N.



- Cabernet franc N. - Cabernet
- Cabernet sauvignon N. - Cabernet
- Calabrese N.
- Canaiolo nero N. - Canaiolo
- Cannonau N.
- Chardonnay B.
- Cilieggiolo N.
- Cococciola B.
- Dolcetto N.
- Dorona B.
- Falanghina B.
- Fiano B.
- Gaglioppo N.
- Garganega B.
- Grechetto B.
- Greco B.
- Incrocio Manzoni 2-3 B.
- Kerner B.
- Maiolica N.
- Malbech N.
- Malvasia Istriana B. - Malvasia
- Malvasia bianca Lunga B. - Malvasia
- Malvasia bianca di Candia B. - Malvoisie
- Malvasia del Lazio B. - Malvasia
- Marzemino N.
- Merlot Kanthus N.
- Merlot N.
- Montepulciano N.



- Montonico bianco B. - Montonico
- Moscato bianco B. - Moscato
- Mostosa B.
- Nebbiolo N.
- Palava B.
- Passerina B.
- Pecorino B.
- Petit manseng B.
- Petit verdot N
- Pinot bianco B. - Pinot
- Pinot grigio - Pinot
- Pinot nero N. - Pinot
- Primitivo N.
- Refosco nostrano N. - Refosco
- Riesling italico B. - Riesling
- Riesling renano B. - Riesling
- Sangiovese N.
- Sauvignon B.
- Sauvignon Kretos B.
- Semillon B.
- Sorèli B.
- Sylvaner verde B. - Silvaner
- Syrah N.
- Tannat N.
- Terrano N.
- Tocai friulano B. - Friulano
- Traminer aromatico Rs
- Trebbiano abruzzese B. - Trebbiano



- Trebbiano toscano B. - Trebbiano
- Veltliner B.
- Verdicchio bianco B. - Verdicchio
- Vermentino B.
- Viogner B.

### **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con l'Indicazione Geografica Protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Abruzzo.

### **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

- reputazione
- una determinata qualità
- altre caratteristiche

### **Categoria di prodotto vitivinicolo**

1. Vino

### **Sintesi del legame**

#### **Informazioni sulla zona geografica. - Fattori naturali rilevanti per il legame:**

L'areale della IGP, interessa il territorio della Regione Abruzzo.

Provincia di Chieti. La provincia di Chieti è costituita da una ampia fascia collinare litoranea, che va dal fiume Foro al Trigno, seguita dalla collina interna ed infine da quella pedemontana che giunge nella parte nord-occidentale sino ai piedi della Maiella e dei Monti Frentani. Vi è poi una fascia più interna, a confine con la provincia de L'Aquila a nord ed il Molise a sud, che può considerarsi montuosa. Le colline argillose fiancheggiano le poche pianure alluvionali di natura arenacea e argillosa formate dai fiumi Foro, Sangro, Sinello e Trigno e danno luogo ad un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti ma spesso interrotti bruscamente da ripidi pendii, anche verticali, dovuti all'instaurarsi di fenomeni di erosione spinta (calanchi). Nella grande maggioranza dei casi i suoli agricoli presentano una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. La vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25% e ben esposti, è indirizzata verso la viticoltura e l'olivicoltura, colture che determinano uno sfruttamento normale del suolo e lo preservano da fenomeni di erosione accelerata. Le precipitazioni medie



annuali della zona sono comprese tra i 650 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm/anno della collina interna. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (compreso tra i 30 ed i 40 mm). Il clima è di tipo temperato e tende al temperato-caldo nei mesi estivi; le temperature medie sono comprese tra i 13°C del mese di aprile ed i 15°C di ottobre, con punte di 25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio della Maiella, che determinano condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.700 gradi-giorno (aree più interne) ed i 2.300 gradi-giorno (collina litoranea), condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia delle varietà precoci quali Chardonnay, Pinot, Moscato, sia di quelle medie quali Pecorino, Trebbiano, Malvasia, sia di quelle più tardive come Cocciola, Falanghina e Montepulciano e Montonico.

Provincia de L'Aquila. La provincia de L'Aquila presenta la morfologia tipica delle zone montane con un paesaggio piuttosto aspro e tormentato, in particolare nella parte più interna in corrispondenza della dorsale appenninica, con presenza di alvei e terrazzi fluvio-alluvionali antichi e recenti. Le montagne abruzzesi che caratterizzano la provincia de L'Aquila fanno parte della catena appenninica centro-meridionale e costituiscono il tratto in cui questa raggiunge la massima larghezza, altitudine e compattezza. La compattezza e l'imponenza di queste montagne è nell'ampia diffusione e potenza dei calcari, specialmente calcari compatti ma anche calcari dolomitici, dove sono frequenti fenomeni carsici evidenziati da una idrografia superficiale a deflusso discontinuo o mancante. La vite è presente solo in alcune aree, in particolare nelle cosiddette conche intermontane ed alluvionali interne (Alto Tirino, Valle Peligna, Valle Subequana, Valle Roveto), su terreni ben esposti, drenati e con sufficiente contenuto di elementi nutritivi. Il clima è in generale di tipo temperato, con inverni piuttosto freddi e lunghi. Le temperature medie annuali sono comprese tra i 10 ed i 12°C, con punte di 23-25°C nel mese di luglio. Le precipitazioni annuali si aggirano sugli 800 mm/anno ed hanno una equilibrata distribuzione nel corso dell'anno (dai 40 mm in luglio-agosto ai 70 mm in novembre- dicembre). L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compresa tra 1.600 gradi-giorno ed i 2.000 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale delle varietà diffuse in loco (sia precoci che medio-tardive).

Provincia di Pescara. La provincia di Pescara la quale, fatta eccezione per una stretta fascia più interna a confine con le altre tre province della regione che può considerarsi montuosa, è costituita da un'ampia ed estesa fascia collinare litoranea, seguita dalla collina interna ed infine da quella pedemontana che si spinge sino ai piedi del Gran Sasso e della Maiella. Si tratta per la maggior parte di suoli bruni, suoli bruni calcarei (regisuoli e vertisuoli) nonché suoli bruni mediterranei. La vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25% ed esposti a meridione, è indirizzata verso la viticoltura e l'olivicoltura colture che determinano uno sfruttamento normale del suolo e lo preservano da fenomeni di erosione accelerata. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 600 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm/anno della collina interna. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (compreso tra i 30 ed i 40 mm). Il clima è di tipo



temperato, con temperature medie comprese tra i 13°C di aprile ed i 15°C di ottobre, con punte di 25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio del Gran Sasso e della Maiella, così come la ventilazione che determinano condizioni ottimali per la sanità delle uve nonché l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile- ottobre, è compreso tra 1.700 gradi-giorno (aree più interne) ed i 2.300 gradi- giorno (collina litoranea), condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia delle varietà precoci quali Chardonnay, Sauvignon, Moscato, Incrocio Manzoni, sia di quelle medio-tardive quali il Pecorino, la Malvasia ed il Trebbiano, sia di quelle tardive quali il Montepulciano.

Provincia di Teramo La provincia di Teramo è costituita da un'ampia ed estesa fascia collinare litoranea, seguita dalla collina interna e pedemontana che si spinge sino ai piedi del massiccio del Gran Sasso, nella parte centromeridionale, ed i Monti della Laga, nella parte settentrionale. La vocazione di questi terreni, di natura argillo-limosa con intercalazioni più sciolte nella parte litoranea, con pendenze in genere piuttosto contenute e buone esposizioni, è indirizzata verso la viticoltura e l'olivicoltura, colture che determinano uno sfruttamento normale del suolo e lo preservano da fenomeni di erosione accelerata. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 600 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm/anno della collina interna. La piovosità è ben distribuita nel corso dell'anno, con un periodo più piovoso comunque compreso tra ottobre e dicembre (circa 70 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno ai 40 mm). Il clima è di tipo temperato caldo, con temperature medie comprese tra i 13°C di aprile ai 15°C di ottobre, con punte di 24-25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga, così come la 10 ventilazione che determinano condizioni ottimali per la sanità delle uve e l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 gradi-giorno (aree più interne) ed i 2.200 gradi-giorno (collina litoranea), che assicurano la completa e corretta maturazione di tutti i vitigni presenti in zona, da quelli precoci come lo Chardonnay ed il Sauvignon, a quelli a maturazione media quali il Trebbiano, il Pecorino, la Passerina a quelli tardivi come la Cococciola, il Montonico ed il Montepulciano.

## **Categoria di prodotto vitivinicolo**

### **1. Vino**

## **Sintesi del legame**



**- Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica e legame causale della qualità specifica con la zona geografica:**

Sia i vini rossi che quelli rosati presentano i sentori tipici dei frutti rossi più o meno maturi, quali ciliegia e mora, talora anche di vegetale e spezie; sono vini piuttosto complessi, di buona acidità, con sapore che va dal secco fino all'abboccato; presentano una buona struttura associata ad una grande eleganza e finezza. I vini bianchi si presentano freschi e profumati, con odori di frutta a polpa bianca e tropicale nonché di fiori; sono vini piuttosto complessi dal punto di vista olfattivo, con buona persistenza, sapore che può variare dal secco fino all'abboccato, talvolta con note sapide e minerali. Sono vini di buona acidità, di grande eleganza e finezza. Le peculiari caratteristiche di questi vini derivano dalla particolare orografia del territorio, caratterizzata da colline ampie e soleggiate, che associata alla presenza del mare Adriatico ad est e dei massicci del Gran Sasso a nord-ovest e della Maiella a sud-ovest, che favorisce la formazione di significativi movimenti d'aria (brezze), garantiscono condizioni ottimali per la sanità delle uve e per la loro maturazione. Si determinano così le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli che danno origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati. - Interazione causale fra gli elementi della zona geografica e la qualità e le caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico: Le caratteristiche qualitative dei predetti vini sono determinate principalmente dalle particolari condizioni pedo-climatiche della zona di produzione, che grazie al clima temperato, ai terreni ben drenanti ma con buona disponibilità idrica, alle marcate escursioni termiche notte/giorno durante la fase di maturazione delle uve, garantiscono una ottimale maturazione dei grappoli e permettono di ottenere delle uve con un adeguato tenore zuccherino ed acidico. Questi parametri, unitamente alle caratteristiche proprie delle varietà coltivate, consentono di ottenere vini di grande qualità, con profili organolettici piuttosto complessi, dalla spiccata tipicità, fortemente legati al territorio ed al vitigno di provenienza.

**Categoria di prodotto vitivinicolo**

8. Vino frizzante

**Sintesi del legame**

Date le caratteristiche omogenee del territorio di produzione della IGP Terre Abruzzesi/Terre d'Abruzzo, per i fattori naturali rilevanti per il legame si rimanda alla descrizione illustrata al precedente punto relativo alla categoria 1. Vino.

**Categoria di prodotto vitivinicolo**

8. Vino frizzante

**Sintesi del legame**

**— Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica e legame causale della qualità specifica con la zona geografica**

I vini frizzanti, bianchi, rossi e rosati presentano una spuma fine ed evanescente, sentori di frutta e fiori piuttosto persistenti, con sapore che può variare dal secco fino all'abboccato, di buona struttura acidica e complessità. Le peculiari



caratteristiche di questi vini derivano dalla particolare orografia del territorio, caratterizzata da colline ampie e soleggiate, che associata alla presenza del mare Adriatico a est e dei massicci del Gran Sasso a nord-ovest e della Maiella a sud-ovest, che favorisce la formazione di significativi movimenti d'aria (brezze), garantiscono condizioni ottimali per la sanità delle uve. Esse determinano le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati.

— **Interazione causale fra gli elementi della zona geografica e la qualità e le caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico**

Le peculiarità dei vini frizzanti sono il risultato della combinazione dell'azione delle condizioni pedoclimatiche dell'area di produzione e dei fattori umani che hanno inciso sul potenziale enologico delle uve e sulle tecnologie di elaborazione. Pertanto vi è un forte legame causale tra la qualità specifica dei prodotti e l'origine geografica degli stessi.

**Categoria di prodotto vitivinicolo**

15. Vino ottenuto da uve appassite

**Sintesi del legame**

Date le caratteristiche omogenee del territorio di produzione della IGP Terre Abruzzesi/Terre d'Abruzzo, per i fattori naturali rilevanti per il legame si rimanda alla descrizione illustrata al precedente punto relativo alla categoria 1. Vino.

**Categoria di prodotto vitivinicolo**

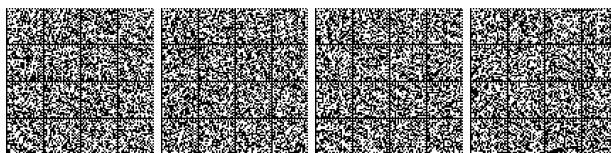
15. Vino ottenuto da uve appassite

**Sintesi del legame**

**Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica e legame causale della qualità specifica con la zona geografica**

I passiti bianchi sono ottenuti prevalentemente da uve locali come il Trebbiano abruzzese e uve aromatiche della famiglia dei Moscati e delle Malvasie. Si presentano di colore giallo tendente all'ambrato, odore intenso di frutta matura e di miele; il sapore può variare da secco a dolce, molto persistente. I passiti rossi, prevalentemente prodotti con appassimento delle uve sulla pianta (principalmente Montepulciano da solo o congiuntamente con vitigni internazionali quali Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah), presentano un colore rosso rubino tendente al granato; sono vini di buona longevità, struttura, corpo, grande alcolicità. La produzione di questi vini è limitata alle aree più soleggiate, ventilate e asciutte che garantiscono le migliori condizioni per l'ottenimento di uve sane, surmature, ricche di zuccheri ma soprattutto ricche di sostanze aromatiche che si ritrovano pienamente espresse nei vini che ne derivano.

— **Interazione causale fra gli elementi della zona geografica e la qualità e le caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico**



I vini passiti descritti devono la loro piacevolezza alla qualità delle uve, alle condizioni pedoclimatiche e alla particolare orografia dell'area di produzione; in particolare, per ottenere tale materia prima sono determinanti le marcate escursioni termiche notte-giorno durante la maturazione dei grappoli che associate all'ottima ventilazione favoriscono la raccolta di uve sane con un equilibrato quadro acido ed aromatico.

Pertanto anche per questi vini vi è un forte legame causale tra qualità specifica del prodotto e origine geografica dei medesimi.

### Ulteriori requisiti applicabili

-

Non applicabile

26A02939

## MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ENERGETICA

DECRETO 15 aprile 2026.

**Modalità di adempimento all'obbligo di incremento di energia rinnovabile termica nelle forniture di energia.**

IL MINISTRO DELL'AMBIENTE  
E DELLA SICUREZZA ENERGETICA

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante «Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi»;

Visto il decreto legislativo 30 maggio 2008, n. 115, recante «Attuazione della direttiva 2006/32/CE relativa all'efficienza degli usi finali dell'energia e i servizi energetici e abrogazione della direttiva 93/76/CEE»;

Visto il decreto legislativo 3 marzo 2011, n. 28, recante «Attuazione della direttiva 2009/28/CE sulla promozione dell'uso dell'energia da fonti rinnovabili, recante modifica e successiva abrogazione delle direttive 2001/77/CE e 2003/30/CE» e, in particolare, l'art. 28 relativo ai contributi per la produzione di energia termica da fonti rinnovabili e per interventi di efficienza energetica di piccole dimensioni e l'art. 42 relativo ai controlli in materia di incentivi;

Visto l'art. 25 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, recante «Disposizioni urgenti per il settore agricolo, la tutela ambientale e l'efficientamento energetico dell'edilizia scolastica e universitaria, il rilancio e lo sviluppo delle imprese, il contenimento dei costi gravanti sulle tariffe elettriche, nonché per la definizione immediata di adempimenti derivanti dalla normativa europea»;

Visto il decreto legislativo 8 novembre 2021, n. 199, recante «Attuazione della direttiva (UE) 2018/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2018, sulla promozione dell'uso dell'energia da fonti rinnovabili» e, in particolare:

a) l'art. 4, che ha attribuito al Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica la facoltà di affidare al Gestore dei Servizi Energetici GSE S.p.a. (di seguito GSE) le attività di gestione, verifica e controllo inerenti ai meccanismi di incentivazione, sostegno e di obbligo previsti dal medesimo decreto legislativo n. 199/2021;

b) l'art. 10, secondo cui il meccanismo aggiornato di cui all'art. 28 del decreto legislativo 3 marzo 2011, n. 28 si applica anche a interventi per la produzione di energia termica da fonti rinnovabili di grandi dimensioni, attraverso meccanismi di accesso competitivo;

c) l'art. 46, secondo cui il GSE rilascia e gestisce le garanzie di origine finalizzate a dimostrare la quantità di energia da fonti rinnovabili nel mix energetico di un fornitore di energia nonché quella fornita ai consumatori in base a contratti di energia prodotta da fonti rinnovabili;

