

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA  
"CERASUOLO D'ABRUZZO"**

Approvata come tipologia della DOC "Montepulciano d'Abruzzo" con DPR 24.05.1968, G.U. n. 178 – 15.07.1968

Riconosciuta DOC con	DM 05.10. 2010	G.U. 242 - 15.10.2010
Modificato con	DM 07.12.2010	G.U. 298 - 22.12.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 03.10.2012	G.U. 244 – 18.10.2012 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
Denominazione**

La Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" è riservata ai vini, anche nella tipologia "superiore", che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2  
Base ampelografica**

La Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno all'85%.

Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

**Articolo 3  
Zona di produzione delle uve**

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 500 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno. Sono da escludere i terreni non sufficientemente soleggiati e quelli siti nei fondovalle umidi.

La zona di produzione dei vini "Cerasuolo d'Abruzzo" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di:

1) in provincia di Chieti:

Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Crecchio, Cupello, Fara Filiorum Petri, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Lanciano,

Lentella, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Ripa Teatina, 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, Torrevecchia Teatina, Treglio, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri;

2) in 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) in provincia di Pescara:

Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Citta 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 dè Passeri, Turrialnani, Vicoli;

4) in provincia di Teramo:

Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campli, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morrodo, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e la frazione di Trignano del comune Isola del Gran Sasso.

Detta zona è così delimitata:

Dalla foce del Fiume Tronto, coincidente con il limite regionale, si prosegue verso ovest lungo il confine comunale di Martinsicuro, Colonnella, Controguerra, Ancarano, S. Egidio alla Vibrata e Civitella del Tronto sino ad incontrare il limite di Valle Castellana. Da qui si procede verso sud seguendo i limiti comunali di Civitella del Tronto, Campli, Teramo, Montorio al Vomano, Tossicia, Colledara passando poi per la frazione di Trignano di Isola del Gran Sasso sino al limite comunale di Castel Castagna. Si prosegue verso est sui limiti comunali di Castel Castagna e Bisenti fino all'incrocio con il limite provinciale di Pescara. In direzione sud-ovest si prosegue sul limite comunale di Penne e poi verso est su quello di Farindola fino all'incrocio con la strada provinciale Penne-Arsita che si segue fino al bivio Cupoli-Farindola; al bivio si prende la strada provinciale Farindola-Montebello di Bertona e Montebello-Vestea proseguendo fino al limite comunale di Civitella Casanova. Si prosegue ad ovest sui limiti comunali di Civitella Casanova, Vicoli e Brittoli fino all'incrocio del limite comunale di Brittoli con la strada Brittoli-Vicoli che si segue fino a Brittoli; si procede poi lungo il sentiero che partendo dalla suddetta strada tocca le quote 631, 547, 614, per passare ad un tratto della carreggiabile sita ad est dell'abitato di San Vito che incontra la carrareccia che passa per Fonte Canale e porta a Boragna. Da Boragna la delimitazione si identifica con il sentiero che porta a Pezzigliari e da qui prosegue, incrociando il limite comunale a quota 542, verso sud fino ad incontrare nei pressi della quota 581 la mulattiera che tocca la quota 561 e a quota 572 prosegue con la carrareccia prima e con la strada poi che passa per Corvara. Oltrepassata la chiesa riprende il sentiero che passa per il cimitero e per la quota 719 e a

Colle Pizzuto incontra il limite comunale. Si prosegue lungo la mulattiera toccando le quote 661, 608, 579 e nei pressi dell'abitato di Pescosansonesco si immette sulla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio per immettersi nuovamente poco dopo sulla mulattiera che passa nei pressi delle case site a quota 574. La mulattiera si abbandona prima di giungere a Colle la Grotta per rimettersi sulla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio che segue per circa 250 metri dove si incontra e segue il sentiero che dopo aver toccato quota 410 giunge al limite comunale: si prosegue verso ovest seguendo nella successione i limiti comunali di Castiglione a Casauria, Bussi, Capestrano, Villa S. Lucia, Ofena, Capestrano, Bussi, Popoli, Vittorito, Molina Aterno, Acciano, Tione degli Abruzzi, Fontecchio, Fagnano Alto, San Demetrio nei Vestini, Poggio Picenze, Fossa, Sant'Eusanio Forconese, Villa S. Angelo, San Demetrio nei Vestini, Fagnano Alto, Fontecchio, Tione degli Abruzzi, Secinaro, Gagliano Aterno, Castelvecchio Subequo, Cocullo, Anversa, Bugnara, Introdacqua, Pettorano sul Gizio, Sulmona, Pacentro, Sulmona, Pratola Peligna, Roccacasale, Corfinio, Tocco da Casauria, Bolognano, San Valentino, Scafa e il limite di Lettomanoppello fino all'altezza del centro abitato. Si prosegue verso sud lungo il confine coincidente con il Fiume Lavinio, sino ad incontrare un canale che si immette sul fiume che verso est porta a Madonna di Conicella. Da Madonna di Conicella, in direzione nord, si prende la carrareccia che giunge a quota 492 e prosegue per la mulattiera che termina a Fosso Pignataro, coincidente con il confine comunale. Da qui si prosegue verso sud lungo il confine comunale di Manoppello per poi risalire sino ad incontrare il limite comunale di Serramonacesca, in corrispondenza della strada Manoppello-Serramonacesca. Si procede lungo detta strada in direzione Serramonacesca e da qui la delimitazione si identifica con il percorso del Fiume Alento sino al confine con la provincia di Chieti nel comune di Roccamontepiano. Si segue detto limite verso sud fino all'incrocio con la provinciale Serramonacesca-Roccamontepiano e da qui sino a Roccamontepiano per prendere poi la strada vicinale, parte in carrareccia parte in brecciata che tocca le quote 439, 442, 427, 385, 353, 302, 267 e 232 fino a Fara Filiorum Petri. Si segue poi verso sud il corso del fiume Foro prima ed il fosso Vesola-San Martino poi, fino al confine comunale di San Martino sulla Marrucina. Da qui si prosegue lungo i limiti comunali di San Martino sulla Marrucina e Filetto fino ad incontrare la strada provinciale che collega i territori comunali di Filetto con Casoli, passante per la stazione di Guardiagrele e San Domenico fino al limite comunale di Casoli. Si procede verso sud lungo i limiti comunali di Casoli, Altino, Archi, Bomba, Atesa, Carpineto Sinello, S. Buono fino ad incrociare il Fosso di Fonte Carracina nel comune di Palmoli. Si procede lungo detto Fosso e successivamente lungo il Fosso delle Immerse fino ad incontrare il limite comunale di Fresagrandinara. Si procede verso sud-est lungo il limite comunale di Fresagrandinara fino all'incrocio con il limite regionale che si segue lungo i limiti comunali di Lentella, Cupello e San Salvo fino alla costa Adriatica per poi risalire lungo la costa fino al limite regionale nord. Inoltre è compreso l'intero territorio amministrativo del comune di Celenza sul Trigno in provincia di Chieti nonché l'area delimitata dai confini amministrativi dei comuni di Balsorano, San Vincenzo Valle Roveto, Morino, Civita d'Antino, Civitella Roveto e Canistro in provincia di L'Aquila.

#### **Articolo 4** **Norme per la viticoltura**

*- Condizioni naturali dell'ambiente.*

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Cerasuolo d'Abruzzo" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta. Sono

da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni che corrispondono alle condizioni di cui al precedente art. 3.

*- Densità d'impianto.*

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

*- Forme di allevamento e sestì di impianto*

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia, o comunque forme atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

I sestì di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

La Regione può consentire forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

*- Sistemi di potatura*

La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.

*- Forzatura, irrigazione.*

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

*- Resa a ettaro e gradazione minima naturale*

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini "Cerasuolo d'Abruzzo" sono le seguenti:

Vino	Resa uva/ha (Ton.)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol.)
"Cerasuolo d'Abruzzo"	14	11,50
"Cerasuolo d'Abruzzo" superiore	12	12,00

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

Al limite produttivo anzi detto, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

La Regione Abruzzo, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

## **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

*- Zona di vinificazione.*

Le operazioni di vinificazione, conservazione ed affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi, anche se solo in parte, nella zona delimitata.

*- Elaborazione*

Le uve di cui all'art. 2 possono essere vinificate in bianco ovvero in presenza della buccia per un limitato periodo di fermentazione, al fine di conferire al vino ottenuto il caratteristico colore rosa ciliegia. Il vino "Cerasuolo d'Abruzzo" superiore, come sopra ottenuto, può essere elevato anche in recipienti di legno. Sono consentite tutte le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.

*- Arricchimento*

È consentito l'arricchimento dei prodotti a monte del vino "Cerasuolo d'Abruzzo" con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti nello schedario della stessa denominazione d'origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato oppure per autoconcentrazione, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia. Per il vino a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" superiore non è consentito l'arricchimento.

*- Resa uva/vino*

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

*- Immissione al consumo*

Per il vino a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Per il vino a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" superiore l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

*- Scelta vendemmiale*

Per i vini di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni d'origine controllata compatibili con la piattaforma ampelografica e verso le IGT relative alle diverse aree.

## **Articolo 6** **Caratteristiche al consumo**

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

*"Cerasuolo d'Abruzzo":*

- colore: rosa ciliegia più o meno carico;
- odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato, fine e intenso;
- sapore: secco, morbido, armonico, delicato con retrogusto gradevolmente mandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*"Cerasuolo d'Abruzzo" superiore:*

- colore: rosa ciliegia più o meno carico;
- odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato e intenso, anche con sentori speziati;
- sapore: secco, morbido, armonico, delicato con retrogusto gradevolmente mandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

## **Articolo 7** **Designazione e presentazione**

### *- Qualificazioni*

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

### *- Menzioni facoltative*

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

### *- Caratteri e posizione in etichetta*

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

### *- Annata*

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

### *- Vigna*

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

## **Articolo 8** **Confezionamento**

### *- Volumi nominali*

Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 sono consentiti tutti recipienti di capacità nominale previsti dalla normativa vigente.

#### *- Tappatura e recipienti*

È consentito l'uso dei sistemi di chiusura ammessi e regolati dalla normativa vigente.

Per il vino "Cerasuolo d'Abruzzo" superiore è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.

Per il confezionamento del vino "Cerasuolo d'Abruzzo" possono essere usati anche contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore a due litri.

### **Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico**

#### *A) Informazioni sulla zona geografica.*

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall'art.3 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 è compresa tra i 150 ed i 600 metri s.l.m., con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti. Sono esclusi i terreni siti nei fondovalle umidi e quelli con esposizioni poco consone.

Il clima è di tipo temperato, con temperature medie annuali comprese tra i 12°C di aprile ed i 16°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie di 24-25°C. L'escursione termica annua è considerevole poiché legata da una parte alla presenza delle correnti fredde provenienti dai Balcani, che durante l'inverno fanno sentire la loro influenza, e dall'altra alla presenza del mare Adriatico e delle aree di alta pressione che permangono sul bacino del Mediterraneo durante l'estate. Notevoli anche le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella, così come la ventilazione che determinano le condizioni ottimali per la sanità delle uve e l'accumulo di sostanze aromatiche.

L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 e 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali altri vitigni complementari.

Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sugli 800 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno a 30 mm).

Fattori umani rilevanti per il legame.

La presenza della vite e la produzione di vini 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. Da allora tanti altri scrittori hanno elogiato le qualità dei vini prodotti nel territorio abruzzese, ma la prima notizia storica sulla presenza in Abruzzo del vitigno Montepulciano, vitigno base se non esclusivo del "Cerasuolo d'Abruzzo", è contenuta nell'opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792. Dopo il Torcia sono innumerevoli i testi storici ed i manuali tecnici nei quali vengono descritte 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. Nella seconda edizione pubblicata nel 1903 gli autori ricordano tra l'altro che, in particolare nella provincia di Chieti, si producevano *vini cerasuoli (cerasella)* diventati poi nel tempo tra i vini più tipici e caratteristici dell'Abruzzo.

Momento storico importante per questo vino è stato quello della metà degli anni '60 del novecento quando i produttori iniziarono a raccogliere la documentazione necessaria per la presentazione della richiesta di riconoscimento della DOC Montepulciano d'Abruzzo. Infatti nel libro *Il vino in Abruzzo* edito nel 1975, Guido Giuliani ricorda che "Perplessità furono espresse circa la possibilità di presentare o meno un'unica documentazione per il riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino "Montepulciano d'Abruzzo" e del vino "Cerasuolo d'Abruzzo", dato che i due pregiati vini provenivano soltanto ed unicamente dalla medesima uva del medesimo vitigno, variando soltanto le pratiche enologiche" ed aggiunge poi che "...esperita la fase preliminare, la Camera di Commercio di Chieti presentò all'Ispettorato Compartimentale Agrario di Pescara la domanda di riconoscimento delle denominazioni di origine del "Montepulciano d'Abruzzo" e del "Cerasuolo d'Abruzzo" il 18 settembre 1965" ma che "alla fine del marzo 1966 le quattro province presentarono congiuntamente la richiesta di riconoscimento della denominazione del vino "Montepulciano d'Abruzzo" che includeva anche la tipologia "Cerasuolo". Il parere favorevole del Comitato Nazionale e la proposta di disciplinare di produzione, formulata dal Comitato stesso, furono pubblicati nella G.U. del 9 febbraio 1968, ed infine, dopo un iter durato più di quattro anni, con il D.P.R. 24 maggio 1968, pubblicato sulla G.U. n.178 del 15 luglio 1968, arrivò il "Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino Montepulciano d'Abruzzo ed approvazione del relativo disciplinare di produzione".

Dopo oltre 40 anni in cui il "Cerasuolo" si è affermato come tipologia della DOC Montepulciano d'Abruzzo, i produttori hanno ritenuto opportuno dare a questo vino una propria specifica identità richiedendo il riconoscimento della DOC "Cerasuolo d'Abruzzo" giunta con la vendemmia 2010.

Comunque, oltre ai fattori storici che legano strettamente il prodotto al territorio, molto importante è anche l'incidenza dei fattori umani poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.



- *Base ampelografia dei vigneti*: il vino “Cerasuolo d’Abruzzo” deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell’ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno all’85%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nell’ambito della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

- *Forme di allevamento, sestri d’impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento generalmente usata nella zona è la pergola abruzzese anche se da diversi anni si vanno sempre più espandendo le forme a spalliera semplice o doppia. I sestri di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto ed una migliore gestione delle rese massime di uva (che non possono superare le 14 tonnellate/ettaro per il vino base e le 12 tonnellate/ettaro per il superiore).

- *Pratiche relative all’elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per questo vino ossia una vinificazione in bianco oppure una breve macerazione a freddo per 8-12 ore, cui segue un periodo più o meno breve di affinamento. Nella tipologia superiore non è consentito l’arricchimento mentre il vino può essere elevato in recipienti di legno per consentire allo stesso di esprimere al meglio le proprie peculiarità strutturali ed olfattive.

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

Il particolare equilibrio che il vitigno Montepulciano ha trovato nell’area interessata associata ad una particolare tecnica di vinificazione, in bianco ovvero breve macerazione, consentono di ottenere vini le cui peculiarità si estrinsecano appieno nella DOC “Cerasuolo d’Abruzzo”. La denominazione comprende due tipologie di vino rosè, il base ed il superiore, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell’art.6 del presente disciplinare.

In particolare i vini presentano un colore rosa ciliegia più o meno intenso; l’odore è gradevole, finemente vinoso, fruttato e intenso, con sentori più evoluti e complessi nella tipologia superiore; il sapore è secco, fresco, delicato, con retrogusto gradevolmente mandorlato che conferisce al vino eleganza e piacevolezza.

Le innumerevoli analisi chimico-fisiche effettuate in alcuni studi hanno confermato che nel complesso il “Cerasuolo d’Abruzzo” è un vino dal buon tenore alcolico (alcol complessivo è compreso tra 12,5 e 13,5 % vol. ), spiccata acidità (mediamente tra 5,5 e 6,5 gr/lt), con profilo organolettico tipico e distintivo (note di frutta rossa, ciliegia, ecc.) che difficilmente riescono ad esprimersi nella loro complessità in altri areali di coltivazione.

*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 sottoaree caratterizzate da specifiche condizioni climatiche (pioggia, temperatura, ventilazione, ecc.) che associate alla diversa natura dei terreni ed all’esposizione influenzano in maniera significativa le caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, base essenziale se non vitigno esclusivo del vino “Cerasuolo d’Abruzzo”. Le interazioni dei fattori ambientali, determinanti per l’estrinsecazione delle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche delle uve Montepulciano, con i fattori umani connessi a specifiche pratiche colturali ed enologiche, quali la raccolta in epoche opportune – leggermente anticipata rispetto alla produzione dei vini rossi - e sottoposte ad una particolare tecnica di vinificazione, ossia vinificate in bianco o con una breve macerazione per 8-12 ore, permettono di ottenere vini unici nel loro genere, dal colore

“cerasa” (rosè), dai profumi intensi, tipici del vitigno, freschi ma al contempo di buona struttura e corpo.

## **Articolo 10**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo:

Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualità nell’agroalimentare

Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 ROMA

Telefono +39 06 54228675 - Fax +39 06 54228692 E-mail: [agroqualita@agroqualita.it](mailto:agroqualita@agroqualita.it)

La società Agroqualità - Società per la certificazione della qualità nell’agroalimentare - S.p.A. è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell’articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in GU n. 150 del 29-06-2012 (Allegato 2).