

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA
TIPICA
“COLLINE PESCARESI”**

Approvato con	DM 18.11.1995	G. U. 283 - 04.12.1995
Modificato con	DM 18.01.2006	G.U. 22 - 27.01.2006
Modificato con	DM 18.02.2010	G.U. 56 - 09.03.2010
Modificato con	DM 23.07.2010	G.U. 190 - 16.08.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

L'indicazione geografica tipica “Colline Pescaresi” accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione è riservata ai mosti, ai mosti parzialmente fermentati ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

**Articolo 2
Base ampelografica**

L'indicazione geografica tipica “Colline Pescaresi” è riservata ai seguenti vini:

- bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito;
- rossi, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello;
- rosati, anche nella tipologia frizzante e novello.

I vini ad indicazione geografica tipica “Colline Pescaresi” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo.

L'indicazione geografica tipica “Colline Pescaresi” con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Biancame, Bombino, Chardonnay, Cocciola, Falanghina, Fiano, Greco, Malvasia, Manzoni bianco, Montonico, Moscato, Mostosa, Passerina, Pecorino, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Sylvaner verde, Traminer, Trebbiano (da Trebbiano abruzzese e da Trebbiano toscano), Vermentino è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca bianca provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85%, dal corrispondente vitigno.

L'indicazione geografica tipica “Colline Pescaresi” con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, Dolcetto, Maiolica, Malbec, Merlot, Pinot nero, Primitivo, Sangiovese, Syrah è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca nera provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore corrispondente, non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, fino ad un massimo del 15%.

I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica “Colline Pescaresi” è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta da ciascuno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
- la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell’ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall’Art. 4 del presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall’Art. 4 del presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino ottenuto, all’atto dell’immissione al consumo, non sia inferiore, in caso di limiti diversi fissati per i due vitigni interessati, al limite più elevato di essi;
- l’indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all’effettivo apporto delle uve da essi ottenute.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l’indicazione geografica tipica “Colline Pescaresi” comprende le aree collinari dell’intero territorio amministrativo della provincia di Pescara, nella regione Abruzzo.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica “Colline Pescaresi” devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve e ai vini che ne derivano le specifiche caratteristiche di qualità.

Per i vini a indicazione geografica tipica “Colline Pescaresi”, la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell’ambito aziendale, non deve essere superiore a:

- tonnellate 24 per le tipologie bianco, rosso e rosato;
- tonnellate 22 per le tipologie con specificazione di vitigno/i.

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica “Colline Pescaresi” devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- 9,50% vol. per la tipologia bianco;
- 10,00 % vol per le tipologie rosso e rosato;
- 10,50 % vol per le tipologie con specificazione di vitigno/i.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, la Regione Abruzzo può autorizzare con proprio atto, sentite le organizzazioni/associazioni di categoria, la riduzione di detti valori dello 0,5%.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all’interno del territorio amministrativo della regione Abruzzo. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell’uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all’80% per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al

50%. Qualora vengano superati detti limiti, tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare la indicazione geografica tipica.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini ad indicazione geografica tipica “Colline Pescaresi” all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

“Colline Pescaresi” Bianco e Bianco frizzante

colore: giallo paglierino;
odore: intenso, fruttato;
sapore: tipico, secco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Colline Pescaresi” Rosso e Rosso frizzante

colore: rosso rubino;
odore: fruttato, complesso;
sapore: armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Colline Pescaresi” Rosato e Rosato frizzante

colore: rosa più o meno carico;
odore: intenso, persistente;
sapore: tipico, caratteristico, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

“Colline Pescaresi” Bianco Passito:

colore: giallo tendente all'ambra a seconda dell'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: caratteristico, secco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui effettivo almeno 12,00 % vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Colline Pescaresi” Rosso Passito:

colore: rosso più o meno carico tendente al granato;
odore: caratteristico ed intenso;
sapore: dolce, armonico e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui effettivo almeno 12,50 % vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Colline Pescaresi” Rosso Novello:

- colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei;
- odore: fruttato.
- sapore: fresco, armonico, vellutato.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale minimo: 4,00 gr/l.
- estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l.

“Colline Pescaresi” Rosato Novello:

- colore: rosa più o meno carico;
- odore: fruttato.
- sapore: fresco, armonico, vellutato.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale minimo: 4,00 gr/l.
- estratto non riduttore minimo: 15,00 gr/l.

“Colline Pescaresi” Biancame:

- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;

“Colline Pescaresi” Bombino:

- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;

“Colline Pescaresi” Chardonnay:

- colore: giallo paglierino poco intenso;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;

“Colline Pescaresi” Cococciola:

- colore: giallo paglierino, con riflessi verdolini a volte dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, gradevolmente acidulo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Colline Pescaresi” Falanghina:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fruttato, floreale, delicato, caratteristico.
- sapore: secco, gradevolmente acidulo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale: 4,50 gr/l.;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 gr/l.

“Colline Pescaresi” Fiano:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, delicato, caratteristico.
- sapore: gradevolmente asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale: 4,50 gr/l.;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 gr/l.

“Colline Pescaresi” Greco:

- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli a volte dorati;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, debolmente amaro, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l.;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Colline Pescaresi” Malvasia:

- colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli a volte dorati;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l.;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Colline Pescaresi” Manzoni bianco:

- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico.
- sapore: gradevolmente asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale: 4,50 gr/l.;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 gr/l.

“Colline Pescaresi” Montonico:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l.;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Colline Pescaresi” Moscato:

- colore: giallo paglierino, con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: aroma tipico, abbastanza intenso, delicato.
- sapore: secco, morbido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale: 4,50 gr/l.;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 gr/l.

“Colline Pescaresi” Mostosa:

- colore: giallo paglierino;
- odore: floreale, fruttato, gradevole;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Colline Pescaresi” Passerina:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: gradevole, fresco, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Colline Pescaresi” Pecorino:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Colline Pescaresi” Pinot bianco:

- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: floreale, fruttato;
- sapore: fresco, gradevole, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Colline Pescaresi” Pinot grigio

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: fresco, gradevole, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Colline Pescaresi” Riesling:

- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, a volte ambrati;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico, gradevole;
- sapore: gradevole, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Colline Pescaresi” Sauvignon:

- colore: giallo paglierino;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: asciutto, fresco, piacevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Colline Pescaresi” Sylvaner verde:

- colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
- odore: fruttato, aromatico, caratteristico, delicato;
- sapore: asciutto, fresco, piacevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Colline Pescaresi” Traminer:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: leggermente aromatico, caratteristico, delicato;
- sapore: asciutto, piacevole, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Colline Pescaresi” Trebbiano:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
- sapore: asciutto, armonico con retrogusto gradevolmente mandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Colline Pescaresi” Vermentino:

- colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini;
- odore: profumo caratteristico delicato e gradevole;
- sapore: asciutto, fresco, armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Colline Pescaresi” Aglianico:

- colore: rosso rubino abbastanza intenso con riflessi violacei;
- odore: fruttato, floreale, caratteristico;
- sapore: asciutto, caratteristico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

“Colline Pescaresi” Barbera:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: intenso, caratteristico, etereo;
- sapore: secco, armonico e rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

“Colline Pescaresi” Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon):

- colore: rosso rubino ;
- odore: erbaceo, caratteristico;
- sapore: asciutto, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

“Colline Pescaresi” Ciliegolo:

- colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, debolmente amaro, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

“Colline Pescaresi” Dolcetto:

- colore: rosso rubino con riflessi violacei più o meno intensi;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, debolmente amaro, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

“Colline Pescaresi” Maiolica:

- colore: rosso rubino;
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

“Colline Pescaresi” Malbec:

- colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, mediamente acido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

“Colline Pescaresi” Merlot:

- colore: rosso rubino;
- odore: fruttato e caratteristico;
- sapore: asciutto, morbido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

“Colline Pescaresi” Pinot nero:

- colore: rosso rubino con riflessi violacei;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, sapido, debolmente amaro, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

“Colline Pescaresi” Primitivo:

- colore: rosso rubino mediamente intenso con riflessi violacei;
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, debolmente amaro, morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

“Colline Pescaresi” Sangiovese:

- colore: rosso rubino con delicati riflessi violacei.
- odore: vinoso, caratteristico.
- sapore: asciutto, morbido, vellutato.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale: 4,50 gr/l.
- estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l.

“Colline Pescaresi” Syrah:

- colore: rosso rubino.
- odore: delicato, caratteristico, gradevole.
- sapore: asciutto, morbido, vellutato.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale: 4,50 gr/l.
- estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l.

Articolo 7

Etichettatura e designazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini a indicazione geografica tipica “Colline Pescaresi” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato”, “superiore” e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'indicazione geografica tipica “Colline Pescaresi”, ai sensi dell'art. 14 del DLgs 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall'art. 3 comprende l'intera 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.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Le notizie storiche sulla presenza della vite e del vino nell'area pescarese sono numerose, come testimoniano diversi autori di differenti epoche, legata soprattutto all'instancabile opera dei padri benedettini presenti nelle diverse abbazie sorte sul territorio quali quella di S. Clemente a Casauria per volere dell'imperatore Ludovico II che acquistò le terre nell'871, quella di Santa Maria di Casanova del 1191 (Villa Celiera) e quella di Santa Maria Arabona del 1209 (Manoppello). Ma, facendo un salto di alcuni secoli, come afferma il Prof. Franco Cercone in uno dei suoi numerosi scritti "dobbiamo sicuramente alle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi, alla fine del 1700, l'ampliamento dell'area di coltivazione del vitigno Montepulciano poiché queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzarono le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle Pescara". In quest'area, ascritta oggi alla provincia di Pescara, vengono infatti a formarsi ricchi feudi, per lo più in tenimento di Torre dei Passeri, Tocco da Casauria e Musellaro. E' da ritenersi che le condizioni climatiche e le caratteristiche geologiche dell'alta Val Pescara, particolarmente favorevoli alla viticoltura, siano alla base delle motivazioni che indussero esponenti della nobiltà sulmonese ad espandere i loro possedimenti in quest'area ed è probabile che diversi vitigni, tra cui il Montepulciano, siano stati trapiantati dai Mezzana a Torre dei Passeri e da qui, il "vitigno portabandiera dell'Abruzzo", sia migrato agli inizi del 1900 verso il chietino, la costa pescarese ed il teramano. Da quanto detto si evince che la presenza del vitigno Montepulciano nell'entroterra della provincia di Pescara, oggi vitigno alla base per la produzione dei vini rossi di quest'area, risale ormai ad oltre due secoli ed è proprio in questa zona che esso ha potuto esprimere tutte le sue potenzialità, evidenziando peculiari caratteristiche legate sia agli aspetti olfattivi che gustativi. La zona interna della provincia di Pescara vanta antiche tradizioni viticole tanto che un sinonimo del vitigno Montepulciano è "Montepulciano di Torre dé Passeri" o semplicemente "Torre dé Passeri" come ricorda Bruno Bruni nel capitolo dedicato al Montepulciano in una pubblicazione del Ministero dell'Agricoltura - Commissione per lo studio ampelografico dei principali vitigni ad uve da vino coltivati in Italia del 1955. Oltre al Montepulciano in quest'area sono presenti da molto tempo anche numerosi altri vitigni quali il Trebbiano, la Passerina, il Pecorino, il Moscato (quest'ultimo soprattutto nell'area di Castiglione a Casauria) ed in epoca più recente sono stati introdotti con successo anche vitigni internazionali quali Chardonnay, Sauvignon, Riesling, Merlot e Cabernet.

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 ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione da molto tempo, quali il Montepulciano, il trebbiano, il Pecorino, il Moscato, oltre ad altri introdotti agli inizi degli anni '80 del novecento.

- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: sono quelle tradizionali a pergola abruzzese ma nei nuovi impianti prevale decisamente il filare; i sesti di impianto ed i sistemi di potatura sono tali da perseguire la migliore disposizione della superficie fogliare delle viti in funzione della razionalizzazione delle operazioni colturali e la gestione della chioma.

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco o in rosso di vini tranquilli di una certa struttura.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano sia dal punto di vista analitico che organolettico caratteristiche molto peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara

identificazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare, i vini rossi aventi come base il Montepulciano presentano caratteristiche chimico-fisiche tipiche dei vini di grande struttura e corpo, mentre al sapore e all'odore si riscontrano i caratteri tipici del vitigno in particolare i frutti rossi. I vini bianchi aventi come base il Trebbiano si presentano di buona struttura, freschi con sentori fruttati e floreali. Quelli con specificazione di vitigno presentano i caratteri tipici dei medesimi. Particolare attenzione merita la produzione di vini passiti, sia bianchi aventi come base il vitigno Moscato (biotipo Moscato di Castiglione) sia rossi aventi come base il vitigno Montepulciano.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

La particolare conformazione orografica del territorio di produzione, caratterizzata da colline ampie e soleggiate, associata alla presenza del mare Adriatico ad est e dei massicci del Gran Sasso a nord-ovest e della Maiella a sud-ovest, determina un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, particolarmente favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della vite. Dall'interazione dei fattori naturali con l'esperienza maturata dagli operatori e le moderne tecniche di coltivazione e vinificazione nascono vini di grande qualità, dalla spiccata tipicità, fortemente legati al territorio ed al vitigno di provenienza.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).