DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 8 giugno 2026.

Approvazione della modifica ordinaria al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta dei vini «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come da ultimo modificato dal regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione, così come da ultimo modificato dal regolamento delegato (UE) 2025/28 della Commissione, del 30 ottobre 2024;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli, così come da ultimo modificato dal regolamento di esecuzione (UE) 2025/26;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/935 della Commissione, del 16 aprile 2019, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i metodi di analisi per determinare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti vitivinicoli e la notifica delle decisioni degli Stati membri relative all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 23 agosto 1988, n. 400, concernente disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, avente ad oggetto riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, avente ad oggetto codice dell'amministrazione digitale, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 agosto 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 200 del 28 agosto 2012, recante disposizioni nazionali applicative del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009

della commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, avente ad oggetto riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni, così come modificato dal correttivo previsto dal decreto legislativo 25 maggio 2016, n. 97 e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, concernente disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 83 dell'8 aprile 2022, avente ad oggetto disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016, concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 25 febbraio 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 192 del 18 agosto 2022, concernente disposizioni applicative della legge 12 dicembre 2016, n. 238: schedario viticolo, idoneità tecnico produttiva dei vigneti e rivendicazione annuale delle produzioni, nell'ambito delle misure del SIAN recate dall'art. 43, comma 1, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 settembre 2020, n. 120, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri, in particolare, l'art. 3, comma 3, del predetto decreto, ai sensi del quale le denominazioni «Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» e «Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» sostituiscono, a ogni effetto e ovunque presenti, le denominazioni «Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali» e «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, che adotta il regolamento recante la riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 31 gennaio 2024, registrato dalla Corte dei conti il 23 febbraio 2024 al n. 288, recante individuazione degli uffici dirigenziali non generali del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178;

Vista la direttiva del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste prot. n. 33234 del 23 gennaio 2026, registrata presso la Corte dei conti al n. 193 in data 13 febbraio 2026, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2026;

Vista la direttiva dipartimentale 27 febbraio 2026, n. 98896, registrata presso l'Ufficio centrale di bilancio in data 2 marzo 2026 con n. 141, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2026» del 23 gennaio 2026, n. 33234, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

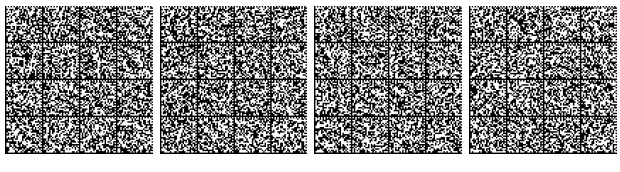
Vista la direttiva direttoriale 4 marzo 2026, n. 106153 registrata presso l'Ufficio centrale di bilancio in data 6 marzo 2026 con n. 159, con la quale vengono assegnati gli obiettivi ai titolari degli uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, in coerenza con le priorità politiche individuate dalla direttiva del Ministro 23 gennaio 2026, n. 33234, nonché dalla direttiva dipartimentale 27 febbraio 2026, n. 98896;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 dicembre 2023, registrato dal Ministero dell'economia e delle finanze in data 10 gennaio 2024 con n. 10 e presso la Corte dei conti in data 16 gennaio 2024 reg. 68, concernente il conferimento, a decorrere dalla data del decreto e per il periodo di tre anni, dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 19, commi 3 e 6, del decreto legislativo n. 165 del 2001, al dott. Marco Lupo, dirigente di prima fascia appartenente ai ruoli del medesimo Ministero, estraneo all'amministrazione, fermo restando il disposto dell'art. 19, comma 8, del citato decreto legislativo;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, e dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato alla Corte dei conti al n. 999 in data 4 giugno 2024, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e Affari generali della Direzione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2024/219 con il quale è stata conferita la protezione di cui all'art. 99 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio al nome «Terre Abruzzesi/Terre d'Abruzzo» (IGP);



Esaminata la documentata domanda presentata dal Consorzio tutela vini d'Abruzzo, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta dei vini «Terre Abruzzesi/Terre d'Abruzzo», nel rispetto della procedura di cui al sopra citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Ritenuto che la modifica del disciplinare di produzione, di cui è richiesta l'approvazione con la sopra citata domanda, è considerata una modifica ordinaria di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, in quanto non rientra tra i casi previsti dal paragrafo 3 del medesimo articolo, e comporta una modifica del documento unico;

Considerato che, in ottemperanza al disposto dell'art. 4 del regolamento delegato (UE) 2025/27, la sopra citata domanda di approvazione di una modifica ordinaria è stata esaminata nell'ambito della procedura nazionale prevista dall'art. 13 del decreto ministeriale 6 dicembre 2021 e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Abruzzo;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 17 marzo 2026, presente il rappresentante della Regione Abruzzo, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta dei vini «Terre Abruzzesi/Terre d'Abruzzo»;

la suddetta proposta di modifica del disciplinare è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 80 del 7 aprile 2026, a fini di opposizione a livello nazionale ai sensi dell'art. 4, paragrafo 2, primo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 6, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

entro il termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione della suddetta proposta di modifica non sono pervenute opposizioni;

Considerato che, in data 4 maggio 2026, il Consorzio di tutela vini d'Abruzzo ha chiesto di prevedere la possibilità di poter classificare le produzioni derivanti della vendemmia 2025 relativa alle IGT della Regione Abruzzo vigenti nell'anno 2025 come IGP Terre Abruzzesi o Terre d'Abruzzo rosato con l'indicazione dei vitigni oggetto di integrazione nella modifica pubblicata nella sora citata *Gazzetta Ufficiale* del 7 aprile 2026, n. 80;

Vista la comunicazione, pervenuta in data 7 maggio 2026, della Regione Abruzzo, con la quale la medesima, con riferimento alla nota prot. n. 52 del 4 maggio 2026 del Consorzio tutela vini d'Abruzzo, concernente la richiesta di modifica del disciplinare della IGP «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» relativamente alla tipologia Rosato, e preso atto della richiesta formulata dal predetto Consorzio, ha espresso parere favorevole ai sensi dell'art. 38, commi 1, 2 e 3, della legge n. 238/2016;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della suddetta procedura nazionale, risultano soddisfatti i requisiti del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate in virtù dello stesso;

Ritenuto pertanto, di dover approvare la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Terre Abruzzesi/Terre d'Abruzzo»; che comporta una modifica del documento unico, richiesta con la sopra citata domanda e successive integrazioni, conformemente all'art. 4, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e all'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Ritenuto di dover aggiornare l'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, sopra richiamato, in relazione alla modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» approvata con il presente decreto;

Ritenuto altresì, di dover procedere, ai sensi dell'art. 4, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, alla pubblicazione del presente decreto di approvazione, contenente il disciplinare di produzione consolidato modificato ed il relativo documento unico consolidato modificato, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, nonché di dover procedere, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto di approvazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, alla comunicazione dell'approvazione della modifica ordinaria in questione alla Commissione europea, tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, in conformità a quanto disposto dall'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dall'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dall'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati:

Decreta:

Art. 1.

Approvazione modifica ordinaria

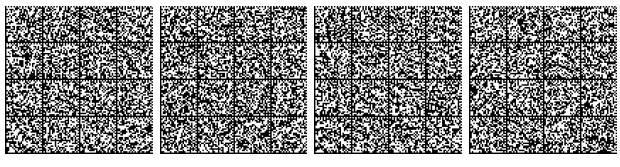
1. La modifica ordinaria del disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica dei vini «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 80 del 7 aprile 2026, è approvata.

2. Il disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica dei vini «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo», consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo, ed il relativo documento unico consolidato modificato figurano, rispettivamente, negli ALLEGATI 1) e 2) al presente decreto.

Art. 2.

Entrata in vigore ed applicazione nel territorio nazionale

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.



2. In conformità all'art. 4, paragrafo 5, secondo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio nazionale dalla data di entrata in vigore del presente decreto

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2026/2027.

Inoltre, limitatamente alla produzione della tipologia «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» rosato con la specificazione del vitigno, le modifiche di cui all'art. 1 sono applicabili anche ai vini derivanti dalla vendemmia 2025 già rivendicati a una delle seguenti indicazioni geografiche protette vigenti al momento della rivendicazione: «Colli Aprutini», «Colli del Sangro», «Colline Frentane», «Colline Pescaresi», «Colline Teatine», «del Vastese o Histonium», «Terre di Chieti» e «Terre Aquilane o Terre de L'Aquila», con la specificazione di uno dei vitigni di cui all'art. 2, comma 3, dell'allegato disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo», mediante riclassificazione alla corrispondente tipologia «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» indicazione geografica protetta Rosato con la specificazione del medesimo vitigno, purché le relative partite siano in possesso dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e la relativa conformità sia verificata dal competente organismo di controllo.

Art. 3.

Comunicazione alla Commissione europea ed applicazione nel territorio dell'Unione

1. Ai sensi dell'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dell'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dell'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, richiamati nelle premesse, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, l'approvazione della modifica ordinaria di cui all'art. 1 del presente decreto è comunicata alla Commissione europea tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

2. In conformità all'art. 5, paragrafo 9, del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio dell'Unione a decorrere dalla data in cui la comunicazione di approvazione della modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo ed il documento unico consolidato modificato sono pubblicati dalla Commissione europea nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, Serie C, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27.

Art. 4.

Aggiornamento codici SIAN

1. L'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, richiamato nelle premesse, è aggiornato in relazione alla modifica del disciplinare di cui al comma 1 del presente articolo.

Art. 5.

Pubblicazione

1. Il disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta dei vini «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo», consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 dell'art. 1 è pubblicato nella sezione «Qualità» - «Indicazioni geografiche e specialità tradizionali garantite» - «Vini DOP e IGP» del sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (https://www.masaf.gov.it).

Il presente decreto è pubblicato altresì nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 8 giugno 2026

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO *1*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA) DEI VINI «TERRE ABRUZZESI» O «TERRE D'ABRUZZO»

Articolo 1.
Denominazione e vini

1. L'Indicazione geografica protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare per le seguenti tipologie, menzioni o specificazioni:

Categoria Vino:
- bianco;
- rosato;
- rosso, anche novello;

con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:
- Bombino;
- Cococciola;
- Chardonnay;
- Falanghina;
- Fiano;
- Garganega;
- Malvasia (Malvasia di Candia e/o Malvasia bianca lunga e/o Malvasia istriana);
- Montonico;
- Moscato bianco;
- Mostosa;
- Passerina;
- Pecorino;
- Pinot bianco;
- Pinot grigio;
- Riesling (Riesling renano e/o Riesling italico);
- Sauvignon;
- Traminer aromatico;
- Trebbiano (Trebbiano abruzzese e/o Trebbiano toscano);
- Vermentino;
- Viogner;
- Sauvignon Kretos;
- Soreli;
- Aglianico;
- Cabernet (Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon);

Cabernet franc;
Cabernet sauvignon;
Cabernet Volos;
Gaglioppo;
Maiolica;
Malbech;
Merlot;
Merlot Kanthus;
Pinot nero;
Primitivo;
Sangiovese;
Syrah;

l'Indicazione geografica protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» è altresì riservata ai vini designati con la specificazione di due, tre o quattro vitigni a bacca di colore analogo tra quelli previsti al paragrafo precedente.

Categoria vino frizzante:
bianco frizzante;
rosato frizzante;
rosso frizzante.

Categoria vino ottenuto da uve appassite:
bianco passito;
rosso passito.

Art. 2.
Base ampelografica dei vigneti

1. I vini a Indicazione geografica protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» bianchi, anche nelle categorie Vino frizzante e Vino ottenuto da uve appassite; rossi, anche nelle categorie Vino frizzante, Vino ottenuto da uve appassite e vino novello; e rosati, anche nella categoria Vino frizzante, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo.

2. L'Indicazione geografica protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» bianco e rosso con la specificazione di uno dei vitigni indicati all'art. 1 è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, fino a un massimo del 15%.

3. L'Indicazione geografica protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» rosato con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Maiolica, Merlot, Malbech, Pinot grigio, Pinot nero, Primitivo, Sangiovese e Syrah è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, fino a un massimo del 15%.

4. L'Indicazione geografica protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» esclusivamente nelle tipologie bianco e rosso con la specificazione di due o tre o quattro vitigni compresi tra quelli indicati all'art. 1 è consentita a condizione che:

il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;

l'indicazione dei vitigni in etichettatura e presentazione deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione;

il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque superiore al 15% del totale.

Art. 3.
Zona di produzione delle uve

1. 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.

Art. 4.
Norme per la viticoltura, rese e caratteristiche qualitative delle uve

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona.

2. Per i vini a Indicazione geografica protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve essere superiore a:

tonnellate 26 per i vini bianchi;
tonnellate 24 per i vini rossi e rosati;
tonnellate 22 per le tipologie con la specificazione di vitigno/i.

3. Le uve destinate alla produzione dei vini a Indicazione geografica protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo», seguita o meno dal riferimento al vitigno di cui all'art. 1, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9,50% vol. per i bianchi;
10% vol. per i rosati;
10% vol. per i rossi;
10,50% vol. per le specificazioni di vitigno/i;
10% vol. per il passito bianco (prima dell'appassimento);
10,50% vol. per il passito rosso (prima dell'appassimento).

Art. 5.
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo della Regione Abruzzo.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

3. 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 delle tipologie passito per le quali la resa in vino finito dopo l'appassimento delle uve non deve essere superiore al 50%. Qualora vengano superati detti limiti, tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l'Indicazione geografica protetta.

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

Art. 6.
Caratteristiche dei vini al consumo

1. I vini a Indicazione geografica protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

«Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» Bianco con o senza la specificazione del/i vitigno/i a bacca bianca:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: predominanza di aromi fruttati e floreali più o meno marcati a seconda dei vitigni, 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;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

«Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» Bianco frizzante:

spuma: fine ed evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

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;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

«Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» Rosso con o senza la specificazione del/i vitigno/i a bacca nera:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

«Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» Rosso frizzante:

spuma: fine ed evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: fruttato, con sentori di amarena e piccoli frutti rossi maturi;

sapore: da secco ad abboccato, retrogusto di frutti rossi, di buona corposità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

«Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» Rosato con o senza la specificazione del/dei vitigno/vitigni a bacca nera e a bacca grigia indicati all'art. 2, comma 3 primo periodo:

colore: rosa più o meno carico;

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 corposità e persistenza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

«Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» Rosato frizzante:

spuma: fine ed evanescente per il rosato frizzante;

colore: rosa più o meno carico;

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;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

«Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» Bianco Passito:

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

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

sapore: da secco a dolce, con sensazioni di frutta passita;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui effettivo almeno 11,00% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

«Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» Rosso Passito:

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

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

sapore: da secco a dolce, di buona struttura, sentori di frutta rossa appassita, persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui effettivo almeno 11,00% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

«Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» Novello:

colore: rosso rubino talora con riflessi violacei;

odore: fruttato con sentori di ciliegia, mora e mirtillo;

sapore: fresco, sapori di frutti rossi, tannino morbido e setoso;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minimo: 4,0 g/l;

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

2. I vini a Indicazione geografica protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

Il colore del vino deve corrispondere al colore della bacca, fatta eccezione per i vitigni a bacca nera che possono essere vinificati in rosso ed in rosato ed al Pinot grigio che può essere vinificato in bianco ed in rosato.

3. Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da due o tre o quattro varietà, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietali e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità.

Art. 7.
Etichettatura e presentazione

1. All'Indicazione geografica protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

2. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Art. 8.
Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica*

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

Provincia di Chieti.

La Provincia di Chieti è costituita da una ampia fascia più interna a confine con la Provincia de L'Aquila ed il Molise che può considerarsi montuosa, e da un'ampia ed estesa 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. 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 Cococciola, 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 centromeridionale 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 e 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 e la Passerina, a quelli tardivi come il Montonico ed il Montepulciano.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La prima testimonianza storica sulla produzione enoica abruzzese, come ci ricorda Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., risale alle famose gesta di Annibale (216 a.C.) ed alla sua vittoria di Canne. Polibio ricordava la produzione di ottimo vino della zona adriatica e scriveva che Annibale «…attraversati e devastati i territori dei Pretuzi, di Adria, nonché dei Marrucini e dei Frentani (attuale Provincia di Chieti), si diresse nella sua marcia verso la Iapigia» ossia la Puglia.

Ancor prima per la Provincia de l'Aquila, trova una fondamentale testimonianza storica nel poeta latino Publio Ovidio Nasone, nato a Sulmona nel 43 a.C. e morto in esilio a Tomi sul Mar Nero nel 17 d.C., che rievoca con i versi che seguono la sua terra natale: «Sulmona, la terza parte della campagna Peligna mi tiene, una terra piccola, ma salubre per le acque di fonte. Anche se il sole, quando è vicino, spacca la pietra e la stella del cane di Icaro risplende violenta, i campi Peligni son percorsi da limpide correnti, e sul suolo morbido l'erba rigogliosa verdeggia. Terra fertile della spiga di Cerere, e ancor più di uva, qualche campo dà anche l'albero di Pallade, l'ulivo, ...» (Amores, Libro secondo, XVII). Da allora sono innumerevoli le testimonianze storiche sulla presenza della vite e del vino nella regione abruzzese, in particolare a partire dal secolo XIII. Infatti, nell'agosto del 1200 a Venezia venne stipulato un atto notarile che istituiva una «colleganza», un tipo di contratto commerciale, tra Venezia, Ancona, Ortona e la Slavonia. I numerosi traffici che coinvolgevano Ortona, oggi maggiore centro di produzione di vino della regione, riguardavano i generi alimentari maggiormente prodotti all'epoca; uno dei principali era il vino, sia bianco che rosso, come dimostrano numerose testimonianze provenienti dall'Archivio di Stato di Dubrovnik, l'antica Ragusa.

Un'ulteriore testimonianza dell'importanza della coltura della vite, della vinificazione e del commercio del vino in Provincia di Chieti proviene da Giovan Battista De Lectis ed è datata 1576, così come quella di fra' Serafino Razzi (1531-1611), sacerdote domenicano e Priore prima del convento di Penne (tra luglio 1574 e maggio 1576) e poi di Vasto (tra maggio 1576 e dicembre 1577), che parlando nella sua opera Viaggi in Abruzzo ricorda: «Il Vasto: Terra deliziosa, che già era chiamata una picciola Napoli, risiede in sito basso, rispetto agli alti monti che gli stanno alle spalle. Abbonda questa terra di ogni bene, di pane, di carne, di pesce, e d'uova. Et il vino ci è in tanta copia che ciaschedun'anno se ne caricano assai barche per Ischiavonia, per Vinezia e per altri luoghi. E con tutto che siano vini preciosi, sono nondimeno per lo più del tempo a bonissimo mercato". Ma in epoche più recenti possiamo ricordare la preziosa opera di Ottavi e Maresclachi dal titolo Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897, i quali scrivono che nella Provincia di Chieti i vitigni più diffusi erano il Trebbiano, la Solmontina, la Cococciola, la Svacanina, la Malvasia ed il Moscato, tra le uve a bacca bianca, il Montepulciano, il Sangiovese e la Gaglioppa, tra quelle a bacca nera. La produzione complessiva era di 670.000 ettolitri di cui il 56% rosso ed il 44% bianco. Si producevano vini rossi e bianchi sia crudi che cotti e "in poca quantità, vini cerasuoli (cerasella)". Tra le notizie storiche sulla vitivinicoltura abruzzese nel periodo compreso fra le due guerre, va sicuramente ricordato un testo pubblicato dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Chieti del 1934 dal titolo L'Arboricoltura e la Viticoltura nella Vallata del Sangro, a cura del dottor Giuseppe Conte, così come non può essere dimenticato Mario Soldati (1906-1999), scrittore e regista di grandissima stoffa,

che nel suo libro Vino al Vino del 1977 descrive in maniera straordinaria le peculiarità della viticoltura di questa regione. 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, in particolare i vitigni Montepulciano per i rossi ed il Trebbiano per i bianchi, cui si sono affiancati agli inizi degli anni '80 del novecento sia vitigni internazionali quali Merlot e Cabernet sia vitigni autoctoni come Passerina, Pecorino.

Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura: sono quelle tradizionali sia a pergola abruzzese sia a 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, complessità ed armonia a cui oggi si sono aggiunte le pratiche di frizzantatura e spumantizzazione con nuovi impianti tecnologici.

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

«Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» Categoria vino:

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.

«Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» Categoria vino frizzante:

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 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. Esse determinano le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati.

«Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» Categoria Vino ottenuto da uve appassite:

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, 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 ed 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.

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

Categoria vino:

le caratteristiche qualitative dei predetti vini sono determinate principalmente delle 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 ottener vini di grande qualità, con profili organolettici piuttosto complessi, dalla spiccata tipicità, fortemente legati al territorio ed al vitigno di provenienza.

Categoria vino frizzante:

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 vino ottenuto da uve appassite:

i vini passiti descritti, devono la loro piacevolezza alla qualità delle uve, alle condizioni pedoclimatiche ed 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 ed origine geografica dei medesimi.

Art. 9.
Riferimenti alla struttura di controllo

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

Website: www.agroqualita.it

e-mail: agroqualita@agroqualita.it - e-mail: vini.abruzzo@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'art. 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)*, ed all'art. 20 del regolamento (UE) n. 34/2019 per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 25, paragrafo 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018 (*G.U.* n. 253 del 30 ottobre 2018) e modificato con decreto ministeriale 3 marzo 2022 (*G.U.* n. 62 del 15 marzo 2022).

ALLEGATO *2*

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

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

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 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

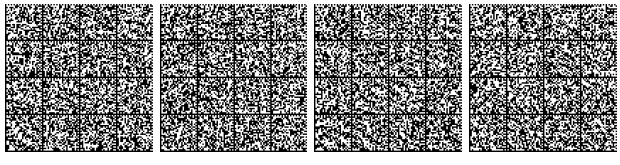
Caratteristiche organolettiche

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

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

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 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

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-

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

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 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

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

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

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 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

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

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 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

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

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 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

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

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 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

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

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

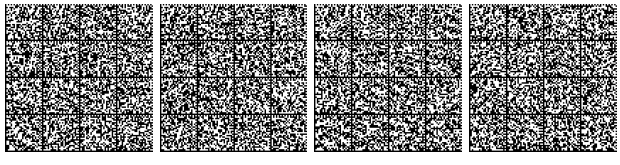
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol di cui effettivo almeno 11,00 % vol

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

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

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 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:

Resa massima:	26000
Unità di resa massima:	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:

Resa massima:	24000
Unità di resa massima:	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:

Resa massima:	22000
Unità di resa massima:	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.
- Ciliegiolo 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 Cococciola, 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 e 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 delle 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 ottener 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

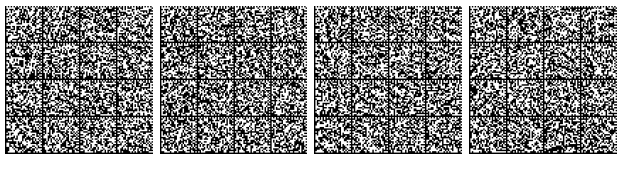
15. Vino ottenuto da uve appassite

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;