ALLEGATO

PROPOSTA DI MODIFICA ORDINARIA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "CERASUOLO D'ABRUZZO"

***(N.B.: rispetto al disciplinare vigente, le cancellazioni sono evidenziate in carattere barrato e le aggiunte in carattere neretto*)**

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" è riservata a**l** vin**o**, ~~anche nella tipologia "superiore"~~, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

2. **Le seguenti sottozone della Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo":**

- "Terre di Chieti" superiore;
- "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" superiore;
- "Colline Pescaresi" superiore;
- "Colline Teramane" superiore,

sono riservate ai vini disciplinati tramite i rispettivi allegati al presente disciplinare.

Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" ~~è riservata ai vini~~ **deve essere** ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano **per** almeno all'85%;
possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

~~Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 500 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno. Sono da escludere i terreni non sufficientemente soleggiati e quelli siti nei fondovalle umidi.~~
La zona di produzione **della DOC del vino** "Cerasuolo d'Abruzzo" comprende **l'intero territorio amministrativo** ~~i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori~~ dei **seguenti** comuni ~~di~~:

1) ~~in~~ provincia di Chieti:
Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, **Carunchio**, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, **Civitella Messer Raimondo,** Crecchio, Cupello, **Dogliola,** Fara Filiorum Petri, **Fara San Martino**,

Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, **Gessopalena,** Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, **Guilmi, Lama dei Peligni**, Lanciano, Lentella, **Liscia**, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, **Palombaro, Pennapiedimonte,** Perano, Poggiofiorito, Pollutri, **Pretoro, Rapino,** Ripa Teatina, **Roccascalegna**, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, **Tornareccio**, Torrevecchia Teatina, Treglio, **Tufillo,** Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri

2) ~~in~~ provincia di L'Aquila:
Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvecchio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Morino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito

3) ~~in~~ provincia di Pescara:
Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecorvino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre de' Passeri, Turrivalignani, Vicoli;

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

~~Detta zona è così delimitata:~~
~~Dalla foce del Fiume Tronto, coincidente con il limite regionale, si prosegue verso ovest lungo il confine comunale di Martinsicuro, Colonnella, Controguerra, Ancarano, S. Egidio alla Vibrata e Civitella del Tronto sino ad incontrare il limite di Valle Castellana. Da qui si procede verso sud seguendo i limiti comunali di Civitella del Tronto, Campli, Teramo, Montorio al Vomano, Tossicia, Colledara passando poi per la frazione di Trignano di Isola del Gran Sasso sino al limite comunale di Castel Castagna. Si prosegue verso est sui limiti comunali di Castel Castagna e Bisenti fino all'incrocio con il limite provinciale di Pescara. In direzione sud-ovest si prosegue sul limite comunale di Penne e poi verso est su quello di Farindola fino all'incrocio con la strada provinciale Penne-Arsita che si segue fino al bivio Cupoli-Farindola; al bivio si prende la strada provinciale Farindola-Montebello di Bertona e Montebello-Vestea proseguendo fino al limite comunale di Civitella Casanova. Si prosegue ad ovest sui limiti comunali di Civitella Casanova, Vicoli e Brittoli fino all'incrocio del limite comunale di Brittoli con la strada Brittoli-Vicoli che si segue fino a Brittoli; si procede poi lungo il sentiero che partendo dalla suddetta strada tocca le quote 631, 547, 614, per passare ad un tratto della carreggiabile sita ad est dell'abitato di San Vito che incontra la carrareccia che passa per Fonte Canale e porta a Boragna. Da Boragna la delimitazione si identifica con il sentiero che porta a Pezzigliari e da qui prosegue, incrociando il limite comunale a quota 542, verso sud fino ad incontrare nei pressi della quota 581 la mulattiera che tocca la quota 561 e a quota 572 prosegue con la carrareccia prima e con la strada poi che passa per Corvara. Oltrepassata la chiesa riprende il sentiero che passa per il cimitero e per la quota 719 e a Colle Pizzuto incontra il limite comunale. Si prosegue lungo la mulattiera toccando le quote 661, 608, 579 e**

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

Articolo 4

Norme per la viticoltura

- *Condizioni naturali dell'ambiente.*

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino **a DOC** "Cerasuolo d'Abruzzo" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da ~~considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni che corrispondono alle condizioni di cui al precedente art. 3.~~ **escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.**

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m.. Per i terreni esposti a mezzogiorno tale limite non deve superare i 700 metri s.l.m..

- *Densità d'impianto.*
Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a ~~2.500~~ **2400** ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- *Forme di allevamento e sesti di impianto*
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia, o comunque forme atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.
La Regione può consentire forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

~~- *Sistemi di potatura.*~~
~~La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.~~

- ~~*Forzatura, irrigazione*~~. ***Altre pratiche colturali*****.**
É vietata ogni pratica di forzatura. É consentita l'irrigazione di soccorso

- *Resa a ettaro e ~~gradazione minima naturale~~* ***Titolo alcolometrico volumico naturale minimo.***

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e il ***t*itolo alcolometrico volumico naturale minimo** la ~~gradazione minima naturale~~ per la produzione del vino **a DOC** "Cerasuolo d'Abruzzo" sono le seguenti:

Vino	Resa uva/ha (ton.)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
"Cerasuolo d'Abruzzo"	~~14~~ **15**	11,50

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.
~~Anche~~ ~~in~~ **Nelle** annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per ~~tutto il prodotto~~ **l'intera partita.**

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

Articolo 5
Norme per la vinificazione

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

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

- *Elaborazione*

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

- *Arricchimento*

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

- *Resa uva/vino*

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

- *Immissione al consumo*

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

~~*- Scelta vendemmiale*~~

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

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosa ciliegia più o meno carico;
- odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato, fine e intenso;
- sapore: secco, morbido, armonico, delicato **a volte** con **retrogusto** gradevolmente **ammandorlato**;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: ~~16~~ **17** g/l.

~~*"Cerasuolo d'Abruzzo" superiore:*~~
~~- colore: rosa ciliegia più o meno carico;~~
~~- odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato e intenso, anche con sentori speziati;~~
~~- sapore: secco, morbido, armonico, delicato con retrogusto gradevolmente mandorlato;~~

~~- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;~~
~~- acidità totale minima: 4,5 g/l;~~
~~- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.~~

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

Il vino a DOC "Cerasuolo d'Abruzzo", eventualmente sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

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

Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" ad esclusione delle sottozone, non può essere utilizzata la menzione vigna.

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

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

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

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

Articolo 8
Confezionamento

- ***Materiali e Volumi nominali dei recipienti****.*
Il confezionamento del vino a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1, deve avvenire in recipienti di vetro delle capacità nominali previste dalla normativa vigente.
Inoltre, per il vino del comma precedente ad esclusione delle tipologie qualificate con le sottozone e le Unità Geografiche Aggiuntive, è consentito l'uso di recipienti di altri materiali idonei a venire in contatto con gli alimenti, delle capacità nominali non inferiori a 2 litri.
~~Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 sono consentiti tutti recipienti di capacità nominale previsti dalla normativa vigente.~~

- ~~*Tappatura*~~ ***Chiusure dei*** *recipienti.*
Per il vino a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" di cui all'art. 1 ad esclusione delle sottozone e delle Unità Geografiche Aggiuntive sono ammesse tutte le chiusure consentite dalla vigente normativa, ad esclusione del tappo a corona e delle capsule a strappo.

~~È consentito l'uso dei sistemi di chiusura ammessi e regolati dalla normativa vigente.~~
~~Per il vino "Cerasuolo d'Abruzzo" superiore è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.~~
~~Per il confezionamento del vino "Cerasuolo d'Abruzzo" possono essere usati anche contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore a due litri.~~

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.
La zona geografica delimitata dall'art.3 comprende l'intera fascia collinare costiera e pedemontana della regione Abruzzo che, nella parte mediana, si amplia verso l'interno per includere verso nord l'altopiano dell'Alto Tirino, a nord-ovest la Valle Subequana, a sud la Valle Peligna nonché a sud-ovest la Valle Roveto. Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite, costituite da depositi pliopleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario, si sviluppano su una fascia di circa 20-25 chilometri di larghezza e circa 125 chilometri di lunghezza, dal fiume Tronto al fiume Trigno, cui si aggiungono alcune conche intermontane nella parte centrale della regione Abruzzo. Dal punto di vista granulometrico tali formazioni possono essere considerate abbastanza variabili: alle argille con sabbia, verso la parte alta della formazione, si sovrappongono le sabbie silicee a grana fine e media, più o meno argillose, di colore giallastro per l'alterazione di ossidi di ferro, a cemento calcareo oppure argilloso, di solito scarso, spesso intercalato da livelli di limi, ghiaie e argille. Nella grande maggioranza dei casi il suolo che si origina presenta una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione nella parte centro-meridionale dell'area interessata e tendenzialmente più argillosi nella parte settentrionale. Le conche intermontane sono costituite da terrazzi fluvio-alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica in genere è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. L'altitudine dei terreni coltivati a vite **può raggiungere i 700 metri s.l.m.**, con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti e **quando le condizioni**

orografiche, di esposizione a mezzogiorno sono favorevoli ad una completa maturazione fenolica. è ~~compresa tra i 150 ed i 600 metri s.l.m., con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti.~~ Sono esclusi i terreni siti nei fondovalle umidi e quelli con esposizioni poco consone.
Il clima è di tipo temperato, con temperature medie annuali comprese tra i 12°C di aprile ed i 16°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie di 24-25°C. L'escursione termica annua è considerevole poiché legata da una parte alla presenza delle correnti fredde provenienti dai Balcani, che durante l'inverno fanno sentire la loro influenza, e dall'altra alla presenza del mare Adriatico e delle aree di alta pressione che permangono sul bacino del Mediterraneo durante l'estate. Notevoli anche le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella, così come la ventilazione che determinano le condizioni ottimali per la sanità delle uve e l'accumulo di sostanze aromatiche.
L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 e 2.200 gradi- giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali altri vitigni complementari.
Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sugli 800 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno a 30 mm).
2. Fattori umani rilevanti per il legame.
La presenza della vite e la produzione di vini nell'area di produzione delimitata risale a Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., che narrando le gesta di Annibale dopo la vittoria di Canne (216 a.C.) lodava i vini di quest'area in quanto avevano guarito i feriti e rimesso in forze gli uomini. Da allora tanti altri scrittori hanno elogiato le qualità dei vini prodotti nel territorio abruzzese, ma la prima notizia storica sulla presenza in Abruzzo del vitigno Montepulciano, vitigno base se non esclusivo del "Cerasuolo d'Abruzzo", è contenuta nell'opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792. Dopo il Torcia sono innumerevoli i testi storici ed i manuali tecnici nei quali vengono descritte le caratteristiche di questo vitigno: ricordiamo Panfilo Serafini (Sulmona 1817-1864) che nella *Monografia storica di Sulmona,* apparsa nel 1854 a Napoli sul notissimo periodico *Il Regno delle Due Sicilie scritto ed illustrato,* scriveva: "Le viti più comuni sono il montepulciano, sia primaticcio, sia cordisco o tardivo", il professor Andrea Vivenza con le *Brevi norme per fare il vino* del 1867, Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi con l'opera dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia,* la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897. Nella seconda edizione pubblicata nel 1903 gli autori ricordano tra l'altro che, in particolare nella provincia di Chieti, si producevano *vini cerasuoli (cerasella)* diventati poi nel tempo tra i vini più tipici e caratteristici dell'Abruzzo.
Momento storico importante per questo vino è stato quello della metà degli anni '60 del novecento quando i produttori iniziarono a raccogliere la documentazione necessaria per la presentazione della richiesta di riconoscimento della DOC Montepulciano d'Abruzzo. Infatti nel libro *Il vino in Abruzzo* edito nel 1975, Guido Giuliani ricorda che "Perplessità furono espresse circa la possibilità di presentare o meno un'unica documentazione per il riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino "Montepulciano d'Abruzzo" e del vino "Cerasuolo d'Abruzzo", dato che i due pregiati vini provenivano soltanto ed unicamente dalla medesima uva del medesimo vitigno, variando soltanto le pratiche enologiche" ed aggiunge poi che "…esperita la fase preliminare, la Camera di Commercio di Chieti presentò all'Ispettorato Compartimentale Agrario di Pescara la domanda di riconoscimento delle denominazioni di origine del "Montepulciano d'Abruzzo" e del "Cerasuolo d'Abruzzo" il 18 settembre 1965" ma che "alla fine del marzo 1966 le quattro province presentarono congiuntamente la richiesta di riconoscimento della denominazione del vino "Montepulciano d'Abruzzo" che includeva anche la tipologia "Cerasuolo". Il parere favorevole del Comitato Nazionale e la proposta di disciplinare di produzione, formulata dal Comitato stesso, furono pubblicati nella G.U. del 9 febbraio 1968, ed infine, dopo un iter durato più di quattro anni, con il D.P.R. 24 maggio 1968, pubblicato sulla G.U. n.178 del 15 luglio 1968, arrivò il "Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino Montepulciano d'Abruzzo ed approvazione del relativo disciplinare di produzione".

Dopo oltre 40 anni in cui il "Cerasuolo" si è affermato come tipologia della DOC Montepulciano d'Abruzzo, i produttori hanno ritenuto opportuno dare a questo vino una propria specifica identità richiedendo il riconoscimento della DOC "Cerasuolo d'Abruzzo" giunta con la vendemmia 2010.
Comunque, oltre ai fattori storici che legano strettamente il prodotto al territorio, molto importante è anche l'incidenza dei fattori umani poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.
- *Base ampelografia dei vigneti*: il vino "Cerasuolo d'Abruzzo" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno all'85%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.
- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento generalmente usata nella zona è la pergola abruzzese anche se da diversi anni si vanno sempre più espandendo le forme a spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto ed una migliore gestione delle rese massime di uva che non possono superare le ~~14~~ **15** tonnellate/ettaro. ~~per il vino base e le 12 tonnellate/ettaro per il superiore).~~
- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per questo vino ossia una vinificazione in bianco oppure una breve macerazione a freddo per 8-12 ore, cui segue un periodo più o meno breve di affinamento. ~~Nella tipologia superiore non è consentito l'arricchimento mentre~~ il vino può essere elevato in recipienti di legno per consentire allo stesso di esprimere al meglio le proprie peculiarità strutturali ed olfattive.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
Il particolare equilibro che il vitigno Montepulciano ha trovato nell'area interessata associata ad una particolare tecnica di vinificazione, in bianco ovvero breve macerazione, consentono di ottenere vini le cui peculiarità si estrinsecano appieno nella DOC "Cerasuolo d'Abruzzo". La denominazione comprende due tipologie di vino rosé, il base ed il **superiore solo in abbinamento alla sottozona** , che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del presente disciplinare.
In particolare i vini presentano un colore rosa ciliegia più o meno intenso; l'odore è gradevole, finemente vinoso, fruttato e intenso, con sentori più evoluti e complessi nella tipologia superiore; il sapore è secco, fresco, delicato, con retrogusto gradevolmente mandorlato che conferisce al vino eleganza e piacevolezza.
Le innumerevoli analisi chimico-fisiche effettuate in alcuni studi hanno confermato che nel complesso il "Cerasuolo d'Abruzzo" è un vino dal buon tenore alcolico (alcool complessivo è compreso tra 12,5 e 13,5 % vol.), spiccata acidità (mediamente tra 5,5 e 6,5 gr/lt), con profilo organolettico tipico e distintivo (note di frutta rossa, ciliegia, ecc.) che difficilmente riescono ad esprimersi nella loro complessità in altri areali di coltivazione.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
L'ampia area geografica interessata, pari ad oltre un terzo dell'intera regione Abruzzo, sebbene presenti un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche leggermente differenti, da nord a sud e da est ad ovest, che permettono di individuare sottoaree caratterizzate da specifiche condizioni climatiche (pioggia, temperatura, ventilazione, ecc.) che associate alla diversa natura dei terreni ed all'esposizione influenzano in maniera significativa le caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, base essenziale se non vitigno esclusivo del vino "Cerasuolo d'Abruzzo". Le interazioni dei fattori ambientali, determinanti per l'estrinsecazione delle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche delle uve Montepulciano, con i fattori umani connessi a specifiche pratiche colturali ed enologiche, quali la raccolta in epoche opportune – leggermente anticipata rispetto alla produzione dei vini rossi - e sottoposte ad una particolare tecnica di vinificazione, ossia vinificate in bianco o con una breve

macerazione per 8-12 ore, permettono di ottenere vini unici nel loro genere, dal colore “cerasa” (rosé), dai profumi intensi, tipici del vitigno, freschi ma al contempo di buona struttura e corpo.

Articolo 10

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’articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato ~~articolo 19, par. 1, 2° capoverso.~~ **articolo 20, 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 DM 2 agosto 2018 (G.U. n. 253 del 30.10.2018) **e modificato con DM 3 marzo 2022 (GU n. 62 del 15.03.2022).**

ALLEGATO 1

CERASUOLO D'ABRUZZO" SOTTOZONA "TERRE DI CHIETI"

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Terre di Chieti" è riservata alla seguente tipologia di vino:
Cerasuolo d'Abruzzo "Terre di Chieti" superiore.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 90%;
possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione della sottozona "Terre di Chieti" ricade in Provincia di Chieti e comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:
Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Castiglione Messer Raimondo, Crecchio, Cupello, Dogliola, Fara Filiorum Petri, Fara San Martino, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gessopalena, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Guilmi, Lama dei Peligni, Lanciano, Lentella, Liscia, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Palombaro, Pennapiedimonte, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Pretoro, Rapino, Ripa Teatina, Roccascalegna, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Tornareccio, Torrevecchia Teatina, Treglio, Tufillo, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 700 metri slm per quelli esposti a mezzogiorno.

- Densità d'impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 3000 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- Forme di allevamento e sesti di impianto.

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

-Altre pratiche colturali

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

- Resa a ettaro e Titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

La produzione massima di uva ad ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione del vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" sono le seguenti:

- **Produzione uva: 13,5 tonnellate/ettaro.**
- **Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.**

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo".

- Resa uva/vino.

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

- Invecchiamento/Affinamento.

Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a cinque mesi.

Il vino a DOC "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile, successivo all'annata di produzione delle uve.

Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

-"Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" superiore":
- colore: rosa ciliegia più o meno carico, tendente al ramato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato e intenso con l'affinamento, anche con sentori speziati;
- sapore: secco, armonico, delicato con retrogusto gradevolmente ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo:19 g/l.

Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti", qualora sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

- Caratteri e posizione in etichetta.
- Per il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti", il nome della sottozona deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Cerasuolo d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo".
Nella designazione del vino a Denominazione di origine controllata "Cerasuolo Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" di cui all' art. 1 è consentito l'uso delle unità geografiche aggiuntive indicate nell'allegato A "elenco positivo" ai sensi dell'art. 29, comma 4 della legge 238/16".
Il nome dell'unità geografica sovracomunale, deve sempre essere riportato immediatamente al di sotto del nome della sottozona e figurare in caratteri più piccoli.

- Vigna
Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" con riferimento alla sottozona "Terre di Chieti" può essere utilizzata la menzione "vigna" ai sensi dell'art. *31, par. 10,* della legge 238/2016.

Articolo 8
Confezionamento

- Materiali e Volumi nominali dei recipienti.
Per il confezionamento del vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.

- Chiusure dei recipienti
Per il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione "superiore" è vietato l'utilizzo del tappo a corona e a strappo.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall'art. 3 è costituita da un'ampia ed estesa fascia della collina 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.
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 vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25% e ben esposti, è indirizzata principalmente verso la viticoltura, coltura che determina uno sfruttamento normale del suolo e lo preserva da fenomeni di erosione accelerata. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 650 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm della collina interna. Il clima è di tipo temperato-caldo, 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.
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. Da allora innumerevoli sono le testimonianze storiche sulla presenza della vite e del vino nella provincia di Chieti, in particolare a partire dal secolo XIII.
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.
Altra importante testimonianza viene dal barone Giuseppe Nicola Durini (1765-1845) il cui saggio dal titolo *De' vini degli Abruzzi*, contenuto negli *Annali Civili del regno delle Due Sicilie* (n°36, 1820), costituisce un valido compendio ampelografico ed enologico che conserva ancora oggi una certa validità. Il Durini scriveva a proposito dei vini degli Abruzzi: "*…Pure avendo già detto che quella marna variamente si compone, avviene che dove la combinazione ne sia favorevole, "produconsi vini non ispregevoli".*
***Per tale cagione nella Provincia di Chieti la lagrima di Tollo, i vini di Ortona e quelli di Vasto riescono assai buoni e sono ricercati. ; nella Provincia di Teramo i vini di Castellamare, come in quella di Aquila, que' di Popoli e di Capestrano "Né vogliansi lodar meno i vini di Bugnara" e Prezza nella valle di Solmona, perché le vigne son messe fra ciottoli silicei rivestiti di bianchissima crosta calcarea e nettissimi, sopra de' quali riposa e viene a maturità il grappolo che acquista un singolar sapore. Questo vino ha quel raro gusto che dicesi di sasso da' francesi*".**
- *Base ampelografia dei vigneti*:
il vino DOC Cerasuolo d' Abruzzo, sottozona "Terre di Chieti" deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 90%.
- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento usata nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro o a spalliera semplice o doppia, con un numero minimo di 3000 ceppi per ettaro. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto.
- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rosati tranquilli. Il vino Cerasuolo d'Abruzzo della sottozona Terre di Chieti è sempre seguito dalla menzione superiore e sottoposto ad un periodo di affinamento obbligatorio di 5 mesi, prima dell'immissione al consumo che può avvenire solo a partire dal 1° aprile successivo all'annata di produzione delle uve.

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

La denominazione Cerasuolo d'Abruzzo seguita dalla sottozona Terra di Chieti comprende una sola tipologia di vino rosato con caratteristiche qualitative che ne permettono l'attribuzione della menzione "superiore" sia rispetto ai gradienti di maturazione delle uve Montepulciano e sia rispetto alle qualità chimico-fisiche ed organolettiche dei vini che presentano caratteristiche adatte anche ad un lungo affinamento prima dell'uscita sul mercato.

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

L'ampia area geografica interessata, pari ad oltre un terzo dell'intera provincia di Chieti, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche differenti che permettono di individuare specifici microclimi. Comunque, in linea generale, la giacitura collinare dei vigneti, l'ottima esposizione, le notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio della Maiella nella parte più a nord e dei Monti Frentani a sud, associate alla buona ventilazione (brezze di mare e di monte) ed all'assenza di ristagni di umidità nei terreni, determinano condizioni ottimali per l'estrinsecazione delle peculiari caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati, difficilmente replicabili in altri areali.

Allegato A. Elenco positivo delle Unità Geografiche Aggiuntive.

1. Unità geografiche sovracomunali: Colline Teatine o Teatino; Colline Frentane o Frentania o Frentano; Colline del Sangro; Colline del Vastese o Hystonium.

1.1 Colline Teatine o Teatino
comprendente l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Ari, Arielli, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalincontrada, Chieti, Crecchio, Filetto, Francavilla al mare, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Miglianico, Orsogna, Poggiofiorito, Ripa Teatina, San Giovanni Teatino, Tollo, Torrevecchia Teatina, Vacri.

1.2 Colline Frentane o Frentania o Frentano comprendente l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Altino, Archi, Atessa, Bomba, Casoli, Castel Frentano, Fossacesia, Frisa, Lanciano, Mozzagrogna, Paglieta, Perano, Rocca San Giovanni, San Vito Chietino, Santa Maria Imbaro, Sant'Eusanio del Sangro, Torino di Sangro, Treglio.

1.3 Colline del Sangro comprendente l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Archi, Atessa, Bomba, Fossacesia, Mozzagrogna, Paglieta, Santa Maria Imbaro, Sant'Eusanio del Sangro, Torino di Sangro.

1.4 Colline del Vastese o Hystonium comprendente l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Carpineto Sinello, Carunchio, Casalbordino, Cupello, Fresagrandinaria, Furci, Gissi, Lentella, Monteodorisio, Palmoli, Pollutri, San Salvo, Scerni, Vasto, Villalfonsina.

ALLEGATO 2

"CERASUOLO D'ABRUZZO" SOTTOZONA "TERRE AQUILANE" O "TERRE DE L'AQUILA"

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" è riservata alla seguente tipologia di vino:
"Cerasuolo d'Abruzzo" "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" superiore.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a Denominazione di Origine Controllata Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 90%;
possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione della sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" ricade in Provincia di L'Aquila e comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:
Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvecchio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Morino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 700 metri slm per quelli esposti a mezzogiorno.

- Densità d'impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 3000 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- Forme di allevamento e sesti di impianto.

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

-Altre pratiche colturali

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

- Resa a ettaro e il Titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione del vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" sono le seguenti:

- **Produzione uva: 13,5 tonnellate/ettaro.**
- **Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50% vol.**

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo.

- Resa uva/vino.

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

- Invecchiamento/Affinamento.

Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a cinque mesi.

Il vino a DOC "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" seguito dalla menzione superiore, non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile, successivo all'annata di produzione delle uve.

Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" seguito dalla menzione superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" superiore:
- colore: rosa ciliegia più o meno carico, tendente al ramato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato e intenso con l'affinamento, anche con sentori speziati;
- sapore: secco, armonico, delicato con retrogusto gradevolmente ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo:19 g/l.

Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane o "Terre de L'Aquila", qualora sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

- Caratteri e posizione in etichetta.
-Per il vino "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila", il nome della sottozona Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Cerasuolo d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo".

- Vigna
Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Terre Aquilane" o Terre de L'Aquila" può essere utilizzata la menzione "vigna ai sensi dell'art. *31, par. 10,* della legge 238/2016.

Articolo 8
Confezionamento

- Materiali e Volumi nominali dei recipienti.
Per il confezionamento del vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 -3,000 - 6,000 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.

- Chiusure dei recipienti
Per il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" seguito dalla menzione "superiore" è vietato l'utilizzo del tappo a corona e a strappo.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall'art. 3 della sottozona Terre Aquilane o Terre de L'Aquila comprende due aree montane così distinte: la prima una piccola conca intermontana denominata "Piano" in agro di Ofena nonché le aree circostanti ricadenti nei territori di Capestrano e Villa S. Lucia, definita dalle pendici sud-orientali del massiccio del Gran Sasso e dalla catena del Sirente. Il pianoro e le aree limitrofe si trovano a circa 400-450 metri sul livello del mare, con ottime esposizioni. I suoli sono costituiti da terrazzi alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. La seconda comprende una conca intermontana denominata definita a nord-est/sud-est dalle pendici del massiccio della Maiella ed a nord-ovest dalle propaggini della catena del Velino-Sirente. L'ampia vallata giace a circa 400 metri sul livello del mare, con ottime esposizioni e buona ventilazione. I suoli sono costituiti da terrazzi fluvio-alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 12°C di aprile ed i 14°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie anche superiori a 24°C. L'escursione termica annua è considerevole poiché legata alla presenza dei massicci montuosi che durante l'inverno fa sentire la sua influenza, così come sono veramente notevoli le escursioni termiche tra giorno e notte (anche di 20-25°C), che determinano le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a uve di straordinaria qualità con 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 ed i 2.000 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione del vitigno Montepulciano. Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sui 700 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 70 mm/mese) mentre i mesi con il minimo assoluto sono quelli di luglio ed agosto (intorno a 30 mm/mese).

***2. Fattori umani rilevanti per il legame*.**

La presenza della vitivinicoltura nelle aree interne dell'Abruzzo 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, ...".

Molti secoli dopo un'altra importante testimonianza viene dal barone Giuseppe Nicola Durini (1765-1845) il cui saggio dal titolo *De' vini degli Abruzzi*, contenuto negli *Annali Civili del regno delle Due Sicilie* (n°36, 1820), costituisce un valido compendio ampelografico ed enologico che conserva ancora oggi una certa validità. Il Durini scriveva a proposito dei vini degli Abruzzi : "…*Pure avendo già detto che quella marna variamente si compone, avviene che dove la combinazione ne sia favorevole, produconsi vini non ispregevoli. Per tale cagione nella Provincia di Chieti la lagrima di Tollo, i vini di Ortona e quelli di Vasto riescono assai buoni e sono ricercati. ; nella Provincia di Teramo i vini di Castellamare, come in quella di Aquila, que' di Popoli e di Capestrano Né vogliansi lodar meno i vini di Bugnara e Prezza nella valle di Solmona, perché le vigne son messe fra ciottoli silicei rivestiti di bianchissima crosta calcarea e nettissimi, sopra de' quali riposa e viene a maturità il grappolo che acquista un singolar sapore.Questo vino ha quel raro gusto che dicesi di sasso da' francesi".

Ma come afferma Franco Cercone nel suo libro *La meravigliosa storia del Montepulciano d'Abruzzo,* la prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo, è contenuta nell'opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792 (Napoli 1793). L'archivista e bibliotecario di Ferdinando IV ebbe infatti modo di osservare il vitigno Montepulciano e

di degustarne il vino nell'agro sulmonese da lui definito per la feracità del suolo "la vera tempe dell'Italia". Anche se la provenienza di questo vitigno nell'area sulmonese resta sconosciuta, nel primo ottocento il Montepulciano di fatto resta in splendido isolamento nella Valle Peligna e nell'Alto Tirino e non ancora si affaccia a quella finestra naturale costituita dalle Gole di Popoli. Si deve sicuramente alle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi l'ampliamento dell'area di coltivazione del Montepulciano poiché queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzano le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle della Pescara. In quest'area vengono infatti a formarsi ricchi feudi, per lo più in tenimento di Torre dei Passeri, Tocco da' Casauria e Musellaro. È da ritenersi che le condizioni climatiche, 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 il Montepulciano sia stato trapiantato dai Mezzana a Torre dei Passeri e da qui il "vitigno portabandiera dell'Abruzzo" sia migrato agli inizi del '900 verso il chietino, la costa pescarese ed il teramano.

Dopo il Torcia sono innumerevoli i testi storici ed i manuali tecnici nei quali vengono descritte le caratteristiche di questo vitigno: ricordiamo in particolare Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi che nell'opera dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897, descrivono in maniera dettagliata la viticoltura della provincia di L'Aquila all'epoca: "i vitigni a bacca bianca più coltivati erano il Camplese o Campolese (Passerina), il Racciapollone (Montonico), il Tivolese, il Verdicchio, la Malvasia, il Moscatello, mentre tra le uve rosse il Montepulciano (cordisco e primutico), il Gaglioppo, l'Aleatico, la Lacrima. La produzione totale di vino di tutta la provincia era di 500.000 ettolitri di cui il 63% rosso ed il 37% bianco. La piazza di Milano ne consumava la maggior parte".

Da allora è trascorso molto tempo ed i produttori hanno fatto molti progressi sulla strada della qualità, riscuotendo unanimi consensi. Purtroppo, lo spopolamento delle aree interne e l'utilizzo dei suoli per usi non agricoli hanno contribuito e non poco al significativo ridimensionamento della vitivinicoltura in questa splendida area. Attualmente essa interessa solo

alcune zone dell'areale delimitato, ma la riscoperta della viticoltura di montagna sta suscitando notevole interesse intorno a questa coltura con significativi investimenti in nuovi vigneti.

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

- *Base ampelografia dei vigneti*: il vitigno Montepulciano è alla base del vino rosato Cerasuolo d'Abruzzo poiché deve concorrere alla sua costituzione per almeno il 90%.

- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento usata nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro o a spalliera semplice o doppia, con un numero minimo di 3000 ceppi per ettaro. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto.

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rosati tranquilli. Il vino Cerasuolo d'Abruzzo della sottozona Terre Aquilane o Terre de L'Aquila è sempre seguito dalla menzione superiore e sottoposto ad un periodo di affinamento obbligatorio di 5 mesi prima dell'immissione al consumo che può avvenire solo a partire dal 1° aprile successivo all'annata di produzione delle uve.

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

La denominazione Cerasuolo d'Abruzzo seguita dalla sottozona Terre Aquilane o Terre de L'Aquila comprende una sola tipologia di vino rosato con caratteristiche qualitative che ne permettono l'attribuzione della menzione "superiore" sia rispetto ai gradienti di maturazione delle uve

Montepulciano e sia rispetto alle qualità chimico-fisiche ed organolettiche dei vini che presentano caratteristiche adatte anche ad un lungo affinamento prima dell'uscita sul mercato.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).
La tradizione secolare dell'enologia viticola aquiliana ha consentito una caratterizzazione dei vini a base Montepulciano molto accurata in grado di distinguere non solo a delle singole vallate montane per altitudine ed esposizione ma anche con specificità territoriali in grado di valorizzare al meglio le caratteristiche delle uve e dei vini anche a livello dei singoli territori.

ALLEGATO 3

"CERASUOLO D'ABRUZZO" SOTTOZONA "COLLINE PESCARESI"

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Colline Pescaresi" è riservata alla seguente tipologia di vino:
Cerasuolo d'Abruzzo "Colline Pescaresi" superiore.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a Denominazione di Origine Controllata Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Colline Pescaresi" deve essere ottenuta dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 90%;
possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione della sottozona "Colline Pescaresi" ricade in Provincia di Pescara e comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:
Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecorvino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre de' Passeri, Turrivalignani, Vicoli.

Articolo 4
Nome per la viticoltura

- Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" con riferimento alla sottozona "Colline Pescaresi" devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 700 metri slm per quelli esposti a mezzogiorno.

- Densità d'impianto.
Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 3000 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- Forme di allevamento e sesti di impianto.
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

-Altre pratiche colturali
È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

- Resa a ettaro e Titolo alcolometrico volumico naturale minimo.
La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione del vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" sono le seguenti:
- **Produzione uva: 13,5 tonnellate/ettaro.**
- **Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50% vol.**

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo.

- Resa uva/vino.
La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

- Invecchiamento/Affinamento.
Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a cinque mesi.
Il vino "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione superiore, non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile, successivo all'annata di produzione delle uve.
Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona " Colline Pescaresi" superiore:
- colore: rosa ciliegia più o meno carico, tendente al ramato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato e intenso con l'affinamento, anche con sentori speziati;
- sapore: secco, armonico, delicato con retrogusto gradevolmente ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo:19 g/l.

Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi", qualora sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

- Caratteri e posizione in etichetta.
- Per il vino a DOC "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Colline Pescaresi", il nome della sottozona deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Cerasuolo d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo".

- Vigna
Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Colline Pescaresi" può essere utilizzata la menzione "vigna" ai sensi dell'art. *31, par. 10,* della legge 238/2016.

Articolo 8
Confezionamento

- Materiali e Volumi nominali dei recipienti.
Per il confezionamento del vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375- 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.

- Chiusure dei recipienti
Per il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione "superiore" è vietato l'utilizzo del tappo a corona e a strappo.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame
La zona geografica delimitata dall'art. 3 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 come il Pecorino e di quelle tardive come 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 de' Passeri" o semplicemente "Torre de' 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. Comunque, oltre ai fattori storici, che legano strettamente il prodotto al territorio, molto importante è anche l'incidenza dei fattori umani poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti*:

il vino Doc Cerasuolo d' Abruzzo, sottozona "Colline Pescaresi" deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 90%,

- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento usata nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro o a spalliera semplice o doppia, con un numero minimo di 3000 ceppi per ettaro. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto.

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rosati tranquilli. Il vino Cerasuolo d'Abruzzo della sottozona Colline Pescaresi è sempre seguito dalla menzione superiore e sottoposto ad un periodo di affinamento obbligatorio di 5 mesi, prima dell'immissione al consumo che può avvenire solo a partire dal 1° aprile successivo all'annata di produzione delle uve.

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

La denominazione Cerasuolo d'Abruzzo seguita dalla sottozona Colline Pescaresi comprende una sola tipologia di vino rosato con caratteristiche qualitative che ne permettono l'attribuzione della menzione "superiore" sia rispetto ai gradienti di maturazione delle uve Montepulciano e sia rispetto alle qualità chimico-fisiche ed organolettiche dei vini che presentano caratteristiche adatte anche ad un lungo affinamento prima dell'uscita sul mercato.

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

La tradizione secolare dell'enologia viticola sulla caratterizzazione dei vini ha consentito di distinguere i specifici territori tra cui la sottozona Colline Pescaresi in grado di valorizzare al meglio nei singoli territori le peculiarità del Montepulciano per la produzione dei vini rosati denominati Cerasuolo d'Abruzzo.

ALLEGATO 4

"CERASUOLO D'ABRUZZO" SOTTOZONA "COLLINE TERAMANE"

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "Colline Teramane" è riservata alla seguente tipologia di vino:
Cerasuolo d'Abruzzo "Colline Teramane" superiore.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a Denominazione di Origine Controllata Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" deve ottenuta dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 90%;
possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione della sottozona "Colline Teramane" ricade in Provincia di Teramo e comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:
Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campli, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morro d'Oro, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e Isola del Gran Sasso.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Colline Teramane" devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 700 metri slm per quelli esposti a mezzogiorno.

- Densità d'impianto.
Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 3000 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- Forme di allevamento e sesti di impianto.
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

–Altre pratiche colturali
È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

- Resa a ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale minimo.
La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione del vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" sono le seguenti:

- **Produzione uva: 13,5 tonnellate/ettaro.**
- **Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50% vol.**

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo.

- Resa uva/vino.
La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

- Invecchiamento/Affinamento.
Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a cinque mesi.
Il vino a DOC "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Colline Teramane" seguito dalla menzione superiore, non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile, successivo all'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" seguito dalla menzione superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Colline Teramane" superiore:
- colore: rosa ciliegia più o meno carico, tendente al ramato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato e intenso con l'affinamento, anche con sentori speziati;
- sapore: secco, armonico, delicato con retrogusto gradevolmente ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo:19 g/l.

Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane", qualora sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

- Caratteri e posizione in etichetta.
Per il vino a DOC "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Colline Teramane", il nome della sottozona "Colline Teramane" deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Cerasuolo d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo".

- Vigna
Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Colline Teramane" può essere utilizzata la menzione "vigna" ai sensi dell'art. *31, par. 10,* della legge 238/2016.

Articolo 8
Confezionamento

- Materiali e Volumi nominali.
Per il confezionamento del vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.

- Chiusure dei recipienti
Per il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Colline Teramane" seguito dalla menzione "superiore" è vietato l'utilizzo del tappo a corona e a strappo.

Articolo 9
Legame con la zona geografica

A) Informazione sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame
La zona geografica delimitata dall'art. 3 comprende una parte significativa della provincia di Teramo 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 a quelli tardivi come il Montepulciano.

- *Fattori umani rilevanti per il legame*.

La prima vera testimonianza storica sulla produzione enoica abruzzese, in particolare nell'area Aprutina, come 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. Il territorio citato da Polibio era proprio quello a ridosso dell'area Piceno-Aprutina ossia l'attuale provincia di Teramo che, sin da allora, era rinomata per la qualità dei suoi vini. Dopo Polibio sono stati numerosi gli autori che nei loro scritti hanno descritto ed elogiato la vitivinicoltura della terra Aprutina. Ma accanto alle eloquenti parole di scrittori famosi, si affiancano anche quelle altrettanto chiare dell'avvocato Gian Francesco Nardi (1746-1813) che, nell'opera Saggi su l'Agricoltura Arti e Commercio della provincia di Teramo pubblicata nel 1789, a proposito della vitivinicoltura nel circondario teramano riferisce: "Noi tutto giorno attendiamo a coltivare le vigne. Elleno sono così feraci, che in alcuni anni restano invendemiate per mancanza di vasi, che ne rattengano il liquore. Eppure ancora non sappiamo fare un buon vino, che compriamo dall'Estero, quando ce ne venga la voglia. Sono infinite le qualità delle nostre uve, si maturano perfettamente, e divengono dolcissime; ma ignoranti ed indolenti fino alla stupidezza ci è incognito fino il di loro nome vero". Ma grazie all'instancabile opera del senatore e ministro del Regno d'Italia Giuseppe Devincenzi (1846-1903) la viticoltura teramana si avviò ben presto verso un rapido rinnovamento che pose questo territorio tra i primi in Italia. Il Devincenzi, Ministro dell'Agricoltura Industria e Commercio dal 1871 al 1874 nonché Presidente della Società dei Viticoltori Italiani, costituita nel 1884, in un Indirizzo ai proprietari ed ai coltivatori del 1885 faceva importanti considerazioni sulla coltivazione e sulla qualità dei vini, indicando anche gli indirizzi agronomici ed enologici da prendere ad esempio per produrre buoni vini. Comunque, oltre ai fattori storici, che legano strettamente il prodotto al territorio, molto importante è anche l'incidenza dei fattori umani poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti*:

il vino Doc Cerasuolo d' Abruzzo, sottozona "Colline Teramane" deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 90%,

- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento usata nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro o a spalliera semplice o doppia, con un numero minimo di 3000 ceppi per ettaro. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto.

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rosati tranquilli. Il vino Cerasuolo d'Abruzzo della sottozona Colline Teramane è sempre seguito dalla menzione superiore e sottoposto ad un periodo di affinamento obbligatorio di 5 mesi, prima dell'immissione al consumo che può avvenire solo a partire dal 1° aprile successivo all'annata di produzione delle uve.

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

La denominazione Cerasuolo d'Abruzzo seguita dalla sottozona Colline Teramane comprende una sola tipologia di vino rosato con caratteristiche qualitative che ne permettono l'attribuzione della menzione "superiore" sia rispetto ai gradienti di maturazione delle uve Montepulciano e sia rispetto alle qualità

chimico-fisiche ed organolettiche dei vini che presentano caratteristiche adatte anche ad un lungo affinamento prima dell'uscita sul mercato.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).
La tradizione secolare dell'enologia viticola sulla caratterizzazione dei vini ha consentito di distinguere i specifici territori nella stessa sottozona Colline Teramane, territori in grado di valorizzare al meglio il vitigno Montepulciano nella tradizionale vinificazione in rosato.