

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(2023/C 317/14)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

«Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo»

PGI-IT-02874

Data di presentazione della domanda: 10.11.2022

DOCUMENTO UNICO

1. Nome o nomi da registrare

Terre Abruzzesi / Terre d'Abruzzo

2. Tipo di indicazione geografica

IGP - Indicazione geografica protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

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

4. Descrizione dei vini

1. Bianco con o senza la specificazione del/i vitigno/i a bacca bianca – Categoria Vino

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore: giallo paglierino più o meno intenso

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

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

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00 % vol

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

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

⁽¹⁾ GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,0 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. Bianco frizzante - Categoria Vino frizzante

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Spuma: fine ed evanescente

Colore: giallo paglierino più o meno intenso

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

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

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00 % vol

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

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,0 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

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

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore: rosso rubino più o meno intenso

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

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

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol

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

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,0 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. Rosso frizzante - Categoria Vino frizzante

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Spuma: fine ed evanescente

Colore: rosso rubino più o meno intenso

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

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

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol

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

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,0 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Rosato con o senza specificazione dei vitigni: Merlot, Sangiovese, Pinot nero e Pinot grigio - Categoria Vino

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore: rosa più o meno carico

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

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

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol

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

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,0 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

6. Rosato frizzante - Categoria Vino frizzante

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Spuma: fine ed evanescente

Colore: rosa più o meno carico

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

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

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol

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

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,0 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

7. Bianco Passito - Categoria Vino ottenuto da uve appassite

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore: giallo tendente all'ambrato con l'invecchiamento

Odore: frutta dolce passita, cedro, albicocca e miele

Sapore: da secco a dolce, con sentori di frutta passita

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

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

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,0 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

8. Rosso Passito - Categoria Vino ottenuto da uve appassite

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

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

Odore: frutta rossa matura, amarena, prugna e confetture

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

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

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

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,0 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

9. Novello - Categoria Vino

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei

Odore: fruttato con sentori di ciliegia, mora, mirtillo

Sapore: fresco, sapori di frutti rossi, tannino morbido e setoso

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol

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

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,0 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

5.1. Pratiche enologiche specifiche

1. «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» passito bianco e passito rosso

Pratica enologica specifica

Per le uve destinate alla produzione dei vini a Indicazione Geografica Protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» passito è consentito l'appassimento sulla pianta o dopo la raccolta con uno dei metodi ammessi dalla normativa. Le uve, al termine dell'appassimento, devono avere un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 16 % vol.

5.2. Rese massime

1. «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» bianco, bianco frizzante, passito bianco
26 000 chilogrammi di uve per ettaro
2. «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» rosso, rosato, rosso frizzante, rosso novello, passito rosso
24 000 chilogrammi di uve per ettaro
3. «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» con specificazione del/i vitigno/i a bacca bianca o nera
22 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

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

7. Varietà di uve da vino

Aglianico N.

Barbera N.

Barbera Bianca B.

Biancame B.

Bombino Bianco B.

Cabernet Volos N.

Cabernet Franc N. - Cabernet
Cabernet Sauvignon N. - Cabernet
Calabrese N.
Canaiole Nero N. - Canaiolo
Cannonau N.
Chardonnay B.
Ciliegiolo N.
Cococciola B.
Dolcetto N.
Dorona B.
Falanghina B.
Fiano B.
Gaglioppo N.
Garganega B.
Grechetto B.
Greco B.
Incrocio Manzoni 2-3 B.
Kerner B.
Maiolica N.
Malbec N.
Malvasia Istriana B. - Malvasia
Malvasia Bianca Lunga B. - Malvasia
Malvasia Bianca di Candia B. - Malvoisie
Malvasia del Lazio B. - Malvasia
Marzemino N.
Merlot Kanthus N.
Merlot N.
Montepulciano N.
Montonico Bianco B. - Montonico
Moscato Bianco B. - Moscato
Mostosa B.
Nebbiolo N.
Palava B.
Passerina B.
Pecorino B.
Petit Manseng B.
Petit Verdot N.
Pinot Bianco B. - Pinot
Pinot Grigio - Pinot

Pinot Nero N. - Pinot
Primitivo N.
Refosco Nostrano N. - Refosco
Riesling Italico B. - Riesling
Riesling Italico B. - Welschriesling
Sangiovese N.
Sauvignon B.
Sauvignon Kretos B.
Semillon B.
Sorèli B.
Sylvaner Verde B. - Silvaner
Syrah N.
Tannat N.
Terrano N.
Tocai Friulano B. - Friulano
Traminer Aromatico Rs
Trebiano Abruzzese B. - Trebbiano
Trebiano Toscano B. - Trebbiano
Veltliner B.
Verdicchio Bianco B. - Verdicchio
Vermentino B.
Vioigner B.

8. Descrizione del legame/dei legami

8.1. «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» per tutte le categorie di vini (Vino, Vino Frizzante, Vino ottenuto da uve appassite)

Informazioni sulla zona geografica

— Fattori naturali rilevanti per il legame

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

Provincia di Chieti

La provincia di Chieti è costituita da una ampia fascia collinare litoranea, che va dal fiume Foro al Trigno, seguita dalla collina interna ed infine da quella pedemontana che giunge nella parte nord-occidentale sino ai piedi della Maiella e dei Monti Frentani. Vi è poi una fascia più interna, a confine con la provincia dell'Aquila a nord ed il Molise a sud, che può considerarsi montuosa. Le colline argillose fiancheggiano le poche pianure alluvionali di natura arenacea e argillosa formate dai fiumi Foro, Sangro, Sinello e Trigno e danno luogo a 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 e all'esposizione. La ritenzione idrica è medio-bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. La vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25 % e ben esposti, è indirizzata verso la viticoltura e l'olivicultura, colture che determinano uno sfruttamento normale del

suolo e lo preservano da fenomeni di erosione accelerata. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 650 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm/anno della collina interna. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (compreso tra i 30 e i 40 mm). Il clima è di tipo temperato e tende al temperato-caldo nei mesi estivi; le temperature medie sono comprese tra i 13 °C del mese di aprile e i 15 °C di ottobre, con punte di 25 °C nei mesi di luglio e agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio della Maiella, che determinano condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1 700 gradi-giorno (aree più interne) e 2 300 gradi-giorno (collina litoranea), condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia delle varietà precoci quali Chardonnay, Pinot, Moscato, sia di quelle medie quali Pecorino, Trebbiano, Malvasia, sia di quelle più tardive come Cococciola, Falanghina, Montepulciano e Montonico.

Provincia dell'Aquila

La provincia dell'Aquila presenta la morfologia tipica delle zone montane con un paesaggio piuttosto aspro e tormentato, in particolare nella parte più interna in corrispondenza della dorsale appenninica, con presenza di alvei e terrazzi fluvio-alluvionali antichi e recenti. Le montagne abruzzesi che caratterizzano la provincia dell'Aquila fanno parte della catena appenninica centro-meridionale e costituiscono il tratto in cui questa raggiunge la massima larghezza, altitudine e compattezza. La compattezza e l'imponenza di queste montagne è nell'ampia diffusione e potenza dei calcari, specialmente calcari compatti ma anche calcari dolomitici, dove sono frequenti fenomeni carsici evidenziati da una idrografia superficiale a deflusso discontinuo o mancante. La vite è presente solo in alcune aree, in particolare nelle cosiddette conche intermontane e alluvionali interne (Alto Tirino, Valle Peligna, Valle Subequana, Valle Roveto), su terreni ben esposti, drenati e con sufficiente contenuto di elementi nutritivi. Il clima è in generale di tipo temperato, con inverni piuttosto freddi e lunghi. Le temperature medie annuali sono comprese tra i 10 e i 12 °C, con punte di 23-25 °C nel mese di luglio. Le precipitazioni annuali si aggirano sugli 800 mm/anno ed hanno una equilibrata distribuzione nel corso dell'anno (dai 40 mm in luglio-agosto ai 70 mm in novembre- dicembre). L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compresa tra 1 600 gradi-giorno e 2 000 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale delle varietà diffuse in loco (sia precoci che medio-tardive).

8.2. «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» per tutte le categorie di vini (Vino, Vino Frizzante, Vino ottenuto da uve appassite)

Informazioni sulla zona geografica

— Fattori naturali rilevanti per il legame

Provincia di Pescara

La provincia di Pescara, 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 e gli 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 e i 40 mm). Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 13 °C di aprile e i 15 °C di ottobre, con punte di 25 °C nei mesi di luglio e 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) e 2 300 gradi-giorno (collina litoranea), condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia delle varietà precoci quali Chardonnay, Sauvignon, Moscato, Incrocio Manzoni, sia di quelle medio-tardive quali il Pecorino, la Malvasia e il Trebbiano, sia di quelle tardive quali il Montepulciano.

Provincia di Teramo

La provincia di Teramo è costituita da un'ampia ed estesa fascia collinare litoranea, seguita dalla collina interna e pedemontana che si spinge sino ai piedi del massiccio del Gran Sasso, nella parte centromeridionale, e 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'olivicultura, 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 e gli oltre 800 mm/anno della collina interna. La piovosità è ben distribuita nel corso dell'anno, con un periodo più piovoso comunque compreso tra ottobre e dicembre (circa 70 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno ai 40 mm). Il clima è di tipo temperato caldo, con temperature medie comprese tra i 13 °C di aprile e i 15 °C di ottobre, con punte di 24-25 °C nei mesi di luglio e 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 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) e 2 200 gradi-giorno (collina litoranea), che assicurano la completa e corretta maturazione di tutti i vitigni presenti in zona, da quelli precoci come lo Chardonnay e il Sauvignon, a quelli a maturazione media quali il Trebbiano, il Pecorino e la Passerina, a quelli tardivi come il Montonico e il Montepulciano.

8.3. «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» Categoria Vino

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

Sia i vini rossi che quelli rosati presentano i sentori tipici dei frutti rossi più o meno maturi, quali ciliegia e mora, talora anche di vegetale e spezie; sono vini piuttosto complessi, di buona acidità, con sapore che va dal secco fino all'abboccato; presentano una buona struttura associata a una grande eleganza e finezza. I vini bianchi si presentano freschi e profumati, con odori di frutta a polpa bianca e tropicale nonché di fiori; sono vini piuttosto complessi dal punto di vista olfattivo, con buona persistenza, sapore che può variare dal secco fino all'abboccato, talvolta con note sapide e minerali. Sono vini di buona acidità, di grande eleganza e finezza.

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

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

Le caratteristiche qualitative dei predetti vini sono determinate principalmente dalle particolari condizioni pedoclimatiche della zona di produzione, che grazie al clima temperato, ai terreni ben drenanti ma con buona disponibilità idrica, alle marcate escursioni termiche notte/giorno durante la fase di maturazione delle uve, garantiscono una ottimale maturazione dei grappoli e permettono di ottenere delle uve con un adeguato tenore zuccherino e acidico. Questi parametri, unitamente alle caratteristiche proprie delle varietà coltivate, consentono di ottenere vini di grande qualità, con profili organolettici piuttosto complessi, dalla spiccata tipicità, fortemente legati al territorio e al vitigno di provenienza.

8.4. «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» Categoria Vino frizzante

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

I vini frizzanti, bianchi, rossi e rosati presentano una spuma fine ed evanescente, sentori di frutta e fiori piuttosto persistenti, con sapore che può variare dal secco fino all'abboccato, di buona struttura acidica e complessità. Le peculiari caratteristiche di questi vini derivano dalla particolare orografia del territorio, caratterizzata da colline

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

—

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18784>
