



*Ministero dell'agricoltura,  
della sovranità alimentare e delle foreste*

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELL'IPPICA  
EX DGPQA - EX PQA IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA  
PROTETTA (INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA)  
“TERRE ABRUZZESI” O “TERRE D’ABRUZZO”**

**Decisione di approvazione o modifica**

Approvato con Reg. UE di esecuzione n.2024/219  
del 03/01/2024

**Pubblicazione**

G.U.U.E. – L del 10/01/2024

**Art. 1.**

*Denominazione e vini*

1. L’Indicazione Geografica Protetta “Terre Abruzzesi” o “Terre d’Abruzzo” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare per le seguenti tipologie, menzioni o specificazioni:

Categoria Vino:

- bianco;
- rosato;
- rosso, anche novello;

con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

- Bombino;
- Chardonnay;
- Falanghina;
- Fiano;
- Garganega;
- Malvasia (Malvasia di Candia e/o Malvasia bianca lunga);
- Moscato bianco;
- Mostosa;
- Passerina;
- Pecorino;
- Pinot bianco;

- Pinot grigio;
- Riesling (Riesling renano e/o Riesling italico);
- Sauvignon;
- Traminer aromatico;
- Trebbiano (Trebbiano abruzzese e/o Trebbiano toscano);
- Vermentino;
- Vioigner;
- Sauvignon Kretos;
- Soreli;
- Aglianico;
- Cabernet (Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon);
- Cabernet franc;
- Cabernet Sauvignon;
- Cabernet Volos;
- Gaglioppo;
- Maiolica;
- Malbech;
- Merlot;
- Merlot Kanthus
- Pinot nero;
- Primitivo;
- Sangiovese;
- Syrah;

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

Categoria Vino Frizzante:

- bianco frizzante;
- rosato frizzante;
- rosso frizzante.

Categoria Vino ottenuto da uve appassite:

- bianco passito;
- rosso passito.

## Art. 2.

### *Base ampelografica*

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

2. L'Indicazione Geografica Protetta "Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo" bianco e rosso con la specificazione di uno dei vitigni indicati all'art. 1 è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti

vitigni. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, fino a un massimo del 15%.

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

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

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- l'indicazione dei vitigni in etichettatura e presentazione deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione;
- il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque superiore al 15% del totale.

#### Art. 3.

##### *Zona di produzione delle uve*

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

#### Art. 4.

##### *Norme per la viticoltura*

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

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

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

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

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

- 10,50 % vol. per il passito rosso (prima dell'appassimento).

#### Art. 5.

##### *Norme per la vinificazione*

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo della Regione Abruzzo.
  2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
  3. La resa massima dell'uva in vino finito pronto per il consumo non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vino ad eccezione delle tipologie passito per le quali la resa in vino finito dopo l'appassimento delle uve non deve essere superiore al 50%. Qualora vengano superati detti limiti, tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l'Indicazione Geografica Protetta.
- Per le uve destinate alla produzione dei vini a Indicazione Geografica Protetta "Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo" passito è consentito l'appassimento sulla pianta o dopo la raccolta con uno dei metodi ammessi dalla vigente normativa. Le uve, al termine dell'appassimento, devono avere un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 16% vol.

#### Art. 6.

##### *Caratteristiche al consumo*

1. I vini a Indicazione Geografica Protetta "Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

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

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

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

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

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

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

*"Terre Abruzzesi" o "Terre d'Abruzzo" Bianco frizzante:*

spuma: fine ed evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: gradevolmente fruttato, con sentori di mela e frutta tropicale;

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

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

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

“Terre Abruzzesi” o “Terre d’Abruzzo” Rosso con o senza la specificazione del/i vitigno/i a bacca nera:

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: prevalenza di aromi fruttati più o meno marcati a seconda dei vitigni, con sentori di amarena e piccoli frutti rossi maturi, talora con note vegetali;  
sapore: da secco ad abboccato, leggermente tannico, retrogusto prevalente di frutti rossi maturi, di buona corposità e persistenza;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Terre Abruzzesi” o “Terre d’Abruzzo” Rosso frizzante:

spuma: fine ed evanescente;  
colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: fruttato, con sentori di amarena e piccoli frutti rossi maturi;  
sapore: da secco ad abboccato, retrogusto di frutti rossi, di buona corposità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Terre Abruzzesi” o “Terre d’Abruzzo” Rosato con o senza la specificazione dei vitigni: Merlot, Sangiovese, Pinot nero e Pinot grigio:

colore: rosa più o meno carico;  
odore: prevalenza di aromi fruttati più o meno marcati a seconda dei vitigni, gradevolmente speziato, con leggere note vegetali e frutti tropicali;  
sapore: da secco ad abboccato, retrogusto di frutti e spezie, morbido, di buona corposità e persistenza;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Terre Abruzzesi” o “Terre d’Abruzzo” Rosato frizzante:

spuma: fine ed evanescente per il rosato frizzante;  
colore: rosa più o meno carico;  
odore: prevalenza di aromi fruttati più o meno marcati a seconda dei vitigni, gradevolmente speziato, con leggere note vegetali e frutti tropicali;  
sapore: da secco ad abboccato, retrogusto di frutti e spezie, morbido, di buona persistenza;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Terre Abruzzesi” o “Terre d’Abruzzo” Bianco Passito:

colore: giallo tendente all’ambrato con l’invecchiamento;  
odore: i, frutta dolce passita, cedro, albicocca e miele;  
sapore: , da secco a dolce, con sensazioni di frutta passita;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui effettivo almeno 11,00% vol.;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

*“Terre Abruzzesi” o “Terre d’Abruzzo” Rosso Passito:*

colore: rosso più o meno intenso tendente al granato con l’invecchiamento;  
odore: frutta rossa matura, amarena, prugna e confetture;  
sapore: da secco a dolce, di buona struttura, sentori di frutta rossa appassita, persistente;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui effettivo almeno 11,00% vol.;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

*“Terre Abruzzesi” o “Terre d’Abruzzo” Novello:*

colore: rosso rubino talora con riflessi violacei;  
odore: fruttato con sentori di ciliegia, mora e mirtillo;  
sapore: fresco, sapori di frutti rossi, tannino morbido e setoso;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
acidità totale minimo: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

2. I vini a Indicazione Geografica Protetta “Terre Abruzzesi” o “Terre d’Abruzzo” con la specificazione del nome del vitigno, all’atto dell’immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

Ad eccezione del Merlot, Sangiovese e Pinot nero che possono essere vinificati in rosso e in rosato e del Pinot grigio che può essere vinificato in bianco e in rosato, il colore del vino deve corrispondere al colore della bacca.

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

#### Art. 7.

##### *Etichettatura e presentazione*

1. All’Indicazione Geografica Protetta “Terre Abruzzesi” o “Terre d’Abruzzo” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari

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

#### Art. 8.

##### *Legame con l’ambiente geografico*

A) Informazioni sulla zona geografica

1) *Fattori naturali rilevanti per il legame*

- Provincia di Chieti

La provincia di Chieti è costituita da una ampia fascia più interna a confine con la provincia de L’Aquila ed il Molise che può considerarsi montuosa, e da un’ampia ed estesa fascia collinare

litoranea, che va dal fiume Foro al Trigno, seguita dalla collina interna ed infine da quella pedemontana che giunge nella parte nord-occidentale sino ai piedi della Maiella e dei Monti Frentani. Le colline argillose fiancheggiano le poche pianure alluvionali di natura arenacea e argillosa formate dai fiumi Foro, Sangro, Sinello e Trigno e danno luogo ad un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti ma spesso interrotti bruscamente da ripidi pendii, anche verticali, dovuti all'instaurarsi di fenomeni di erosione spinta (calanchi). Nella grande maggioranza dei casi i suoli agricoli presentano una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso- argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. La vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25% e ben esposti, è indirizzata verso la viticoltura e l'olivicoltura, colture che determinano uno sfruttamento normale del suolo e lo preservano da fenomeni di erosione accelerata. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 650 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm/anno della collina interna. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (compreso tra i 30 ed i 40 mm).

Il clima è di tipo temperato e tende al temperato-caldo nei mesi estivi; le temperature medie sono comprese tra i 13°C del mese di aprile ed i 15°C di ottobre, con punte di 25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio della Maiella, che determinano condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.700 gradi-giorno (aree più interne) ed i 2.300 gradi-giorno (collina litoranea), condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia delle varietà precoci quali Chardonnay, Pinot, Moscato, sia di quelle medie quali Pecorino, Trebbiano, Malvasia, sia di quelle più tardive come Cococciola, Falanghina e Montepulciano e Montonico.

#### - Provincia de L'Aquila

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

L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile- ottobre, è compresa tra 1.600 gradi-giorno ed i 2.000 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale delle varietà diffuse in loco (sia precoci che medio-tardive).

#### - Provincia di Pescara

La provincia di Pescara la quale, fatta eccezione per una stretta fascia più interna a confine con le altre tre province della regione che può considerarsi montuosa, è costituita da un'ampia ed estesa fascia collinare litoranea, seguita dalla collina interna ed infine da quella pedemontana che si spinge sino ai piedi del Gran Sasso e della Maiella. Si tratta per la maggior parte di suoli bruni, suoli bruni calcarei (regisuoli e vertisuoli) nonché suoli bruni mediterranei. La vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25% ed esposti a meridione, è indirizzata verso la viticoltura e l'olivicoltura colture che determinano uno sfruttamento normale del suolo e lo preservano da fenomeni di erosione accelerata. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 600 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm/anno della collina interna. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (compreso tra i 30 ed i 40 mm). Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 13°C di aprile ed i 15°C di ottobre, con punte di 25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio del Gran Sasso e della Maiella, così come la ventilazione che determinano condizioni ottimali per la sanità delle uve nonché l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.700 gradi-giorno (aree più interne) ed i 2.300 gradi-giorno (collina litoranea), condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia delle varietà precoci quali Chardonnay, Sauvignon, Moscato, Incrocio Manzoni, sia di quelle medio-tardive quali il Pecorino, la Malvasia ed il Trebbiano, sia di quelle tardive quali il Montepulciano.

- Provincia di Teramo

La provincia di Teramo è costituita da un'ampia ed estesa fascia collinare litoranea, seguita dalla collina interna e pedemontana che si spinge sino ai piedi del massiccio del Gran Sasso, nella parte centromeridionale, ed i Monti della Laga, nella parte settentrionale. La vocazione di questi terreni, di natura argillo-limoso 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 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 ai 15°C di ottobre, con punte di 24-25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga, così come la 10 ventilazione che determinano condizioni ottimali per la sanità delle uve e l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 gradi-giorno (aree più interne) ed i 2.200 gradi-giorno (collina litoranea), che assicurano la completa e corretta maturazione di tutti i vitigni presenti in zona, da quelli precoci come lo Chardonnay ed il Sauvignon, a quelli a maturazione media quali il Trebbiano, il Pecorino e la Passerina, a quelli tardivi come il Montonico ed il Montepulciano.

2) *Fattori umani rilevanti per il legame*

La prima testimonianza storica sulla produzione enoica abruzzese, come ci ricorda Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., risale alle famose gesta di Annibale (216 a.C.) ed alla sua vittoria di Canne. Polibio ricordava la produzione di ottimo vino della zona adriatica e



scriveva che Annibale "...attraversati e devastati i territori dei Pretuzi, di Adria, nonché dei Marrucini e dei Frentani (attuale provincia di Chieti), si diresse nella sua marcia verso la Iapigia" ossia la Puglia.

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

Un'ulteriore testimonianza dell'importanza della coltura della vite, della vinificazione e del commercio del vino in provincia di Chieti proviene da Giovan Battista De Lectis ed è datata 1576, così come quella di fra' Serafino Razzi (1531-1611), sacerdote domenicano e Priore prima del convento di Penne (tra luglio 1574 e maggio 1576) e poi di Vasto (tra maggio 1576 e dicembre 1577), che parlando nella sua opera Viaggi in Abruzzo ricorda: "Il Vasto: Terra deliziosa, che già era chiamata una picciola Napoli, risiede in sito basso, rispetto a gli alti monti che gli stanno alle spalle. Abbonda questa terra di ogni bene, di pane, di carne, di pesce, e d'uova. Et il vino ci è in tanta copia che ciaschedun'anno se ne caricano assai barche per Ischiavonia, per Vinezia e per altri luoghi. E con tutto che siano vini preciosi, sono nondimeno per lo più del tempo a bonissimo mercato". Ma in epoche più recenti possiamo ricordare la preziosa opera di Ottavi e Maresclachi dal titolo Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897, i quali scrivono che nella provincia di Chieti i vitigni più diffusi erano il Trebbiano, la Solmontina, la Cococciola, la Svacanina, la Malvasia ed il Moscato, tra le uve a bacca bianca, il Montepulciano, il Sangiovese e la Gaglioppa, tra quelle a bacca nera. La produzione complessiva era di 670.000 ettolitri di cui il 56% rosso ed il 44% bianco. Si producevano vini rossi e bianchi sia crudi che cotti e "in poca quantità, vini cerasuoli (cerasella)". Tra le notizie storiche sulla vitivinicoltura abruzzese nel periodo compreso fra le due guerre, va sicuramente ricordato un testo pubblicato dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Chieti del 1934 dal titolo L'Arboricoltura e la Viticoltura nella Vallata del Sangro, a cura del dottor Giuseppe Conte, così come non può essere dimenticato Mario Soldati (1906-1999), scrittore e regista di grandissima stoffa, che nel suo libro Vino al Vino del 1977 descrive in maniera straordinaria le peculiarità della viticoltura di questa regione. Comunque, oltre ai fattori storici, che legano strettamente il prodotto al territorio, molto importante è anche l'incidenza dei fattori umani poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- Base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione, in particolare i vitigni Montepulciano per i rossi ed il Trebbiano per i bianchi, cui si sono affiancati agli inizi degli anni '80 del

novecento sia vitigni internazionali quali Merlot e Cabernet sia vitigni autoctoni come Passerina, Pecorino.

- Forme di allevamento, sestri d'impianto e sistemi di potatura: sono quelle tradizionali sia a pergola abruzzese sia a filare; i sestri di impianto ed i sistemi di potatura sono tali da perseguire la migliore disposizione della superficie fogliare delle viti in funzione della razionalizzazione delle operazioni colturali e la gestione della chioma.

- Pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco o in rosso di vini tranquilli di una certa struttura, complessità ed armonia a cui oggi si sono aggiunte le pratiche di frizzantatura e spumantizzazione con nuovi impianti tecnologici.

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

“Terre Abruzzesi” o “Terre d'Abruzzo” Categoria Vino:

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

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

“Terre Abruzzesi” o “Terre d'Abruzzo” Categoria Vino Frizzante:

I vini frizzanti, bianchi, rossi e rosati presentano una spuma fine ed evanescente, sentori di frutta e fiori piuttosto persistenti, con sapore che può variare dal secco fino all'abboccato, di buona struttura acidica e complessità. Le peculiari caratteristiche di questi vini derivano dalla particolare orografia del territorio, caratterizzata da colline ampie e soleggiate, che associata alla presenza del mare Adriatico ad est e dei massicci del Gran Sasso a nord-ovest e della Maiella a sud-ovest, che favorisce la formazione di significativi movimenti d'aria (brezze), garantiscono condizioni ottimali per la sanità delle uve. Esse determinano le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati.

“Terre Abruzzesi” o “Terre d'Abruzzo” Categoria Vino ottenuto da uve appassite:

I passiti bianchi sono ottenuti prevalentemente da uve locali come il Trebbiano abruzzese e uve aromatiche della famiglia dei Moscati e delle Malvasie. Si presentano di colore giallo tendente all'ambrato, odore intenso di frutta matura, di miele, il sapore può variare da secco a dolce, molto persistente. I passiti rossi, prevalentemente prodotti con appassimento delle uve sulla pianta (principalmente Montepulciano da solo o congiuntamente con vitigni internazionali

quali Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah), presentano un colore rosso rubino tendente al granato; sono vini di buona longevità, struttura, corpo, grande alcolicità. La produzione di questi vini è limitata alle aree più soleggiate, ventilate ed asciutte che garantiscono le migliori condizioni per l'ottenimento di uve sane, surmature, ricche di zuccheri ma soprattutto ricche di sostanze aromatiche che si ritrovano pienamente espresse nei vini che ne derivano.

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

Categoria Vino:

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

Categoria Vino Frizzante:

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

Categoria Vino ottenuto da uve appassite:

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

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

#### Art. 9.

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

Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare Viale  
Cesare Pavese, 305 – 00144 ROMA

Telefono +39 06 54228675

Fax +39 06 54228692

Website: [www.agroqualita.it](http://www.agroqualita.it)

e-mail: [agroqualita@agroqualita.it](mailto:agroqualita@agroqualita.it) e-mail: [vini.abruzzo@agroqualita.it](mailto: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, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Regolamento (UE) n. 34/2019 per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, paragrafo 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il 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).