

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA  
"MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE"**

Approvato DOC con	DPR	24.05.1968	G.U. 178 – 15.07.1968
Approvato DOCG con	DM	20.02.2003	G.U. 54 – 06.04.2003
Modificato con	DM	30.10.2007	G.U. 266 – 15.11.2007
Modificato con	DM	20.11.2009	G.U. 281 – 02.11.2009
Modificato con	DM	30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata e garantita «"Montepulciano d'Abruzzo" Colline Teramane» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: «"Montepulciano d'Abruzzo" Colline Teramane», «"Montepulciano d'Abruzzo" Colline Teramane» riserva.

**Articolo 2  
Base ampelografia**

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Montepulciano minimo 90%;

può concorrere alla produzione di detti vini il vitigno Sangiovese fino ad un massimo del 10%.

**Articolo 3  
Zona di produzione**

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" ricade nel territorio dei comuni appresso indicati della provincia di Teramo: Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Campli, Canzano, Castellalto, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Celino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montorio al Vomano, Morro d'Oro, Mosciano Sant'Angelo, Nereto, Notaresco, Penna Sant'Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio alla Vibrata, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto.

Tale zona è così delimitata: dalla s.s. n. 81 Piceno Aprutina al km 12 che è il punto di delimitazione del confine provinciale si procede in direzione sud. La zona interessata è quella delimitata in direzione est dalla s.s. n. 81 Piceno Aprutina che arriva sino a Teramo. A Teramo si prosegue per la s.s. n. 80 in direzione Montorio al Vomano sino al km 64 toccando quota 352 ed escludendo tutta la zona ovest, dal bivio di Colvecchio si arriva a Villa Cassetti. Riprendendo la s.s. n. 150 dal km 32 si prosegue a Val Vomano sino al km 27. Si procede in direzione sud verso Villa Portone toccando quota 332, continuando per S. Agostino a quota 326. In direzione Basciano si costeggia S. Maria a quota 380 e si ridiscende per Villa Guidotti a quota 306 in direzione Penna S. Andrea. Si tocca località Trinità a quota 374. Da Penna S. Andrea attraverso la s.s. n. 81 si arriva a Cermignano e si prosegue per Cellino Attanasio. Sempre percorrendo la s.s. n. 81 al km 70 si oltrepassa il torrente Piomba, e toccando quota 342 si arriva alla località Marciano. Si prosegue in direzione di Castiglione Messer Raimondo sino al km 87 della s.s. n.

81, si costeggia il fiume fino a nord. Si risale in località Casabianca, fino all'incrocio Villa S. Romualdo toccando quota 270. Si imbecca la s.p. n. 31/A fino a Villa S. Romualdo a quota 347. Si prosegue per la s.p. n. 31 in direzione di Villa Pozza. Si ridiscende per la s.p. n. 31 ed al km 28 si incrocia il torrente Piomba. Si risale sino all'incrocio con la s.s. n. 553 in direzione di Atri in località Tre Ciminiere, si imbecca la s.p. n. 30 incrociando località S. Martino a quota 265 e si prosegue per S. Giovanni. Si ridiscende a destra per contrada Monterone sino al confine provinciale, ricadente nel comune di Atri. Si costeggia tale confine per risalire alla s.p. n. 30 e la si percorre fino all'incrocio della s.s. n. 16. La s.s. n. 16 in direzione nord delimita ad est tutta la provincia di Teramo sino al comune di Martinsicuro. Dalla s.s. n. 16 nel punto del confine provinciale, in direzione ovest si percorre la s.s. Bonifica sino al km 3, per poi imboccare la s.p. Vallecupa sino all'incrocio con la s.s. Bonifica al km 10. Si prosegue per la s.s. Bonifica sempre in direzione ovest, fino all'incrocio con la s.p. n. 1/C in direzione nord, la si percorre per 4 km per poi immettersi ad ovest nella s.p. 2. Si prosegue ad ovest e si percorre la s.s. n. 259 della Vibrata sino al confine provinciale in direzione Maltignano. Si costeggia in direzione ovest il confine provinciale per poi incrociare la s.s. n. 81 Piceno Aprutina, punto di partenza della delimitazione.

#### **Articolo 4** **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Montepulciano d'Abruzzo Colline teramane" devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità. In particolare le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Montepulciano d'Abruzzo Colline teramane" devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in terreni collinari o di altopiano, la cui altitudine non sia superiore a 550 m s.l.m. con esclusione dei fondovalli umidi.

La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" non deve essere superiore a 9,5 tonnellate per ettaro in coltura specializzata ed anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata nel limite indicato mediante il diradamento.

Non sono ammessi superi di produzione.

E' vietata ogni pratica di forzatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso.

Fermo restando il limite massimo di produzione sopra indicato:

- per i nuovi impianti e i reimpianti la densità per ettaro in coltura specializzata non può essere inferiore a 3.000 ceppi;
- per gli impianti esistenti in coltura specializzata e promiscua la produzione dovrà essere calcolata in rapporto al numero di viti esistenti ed alla loro produzione per ceppo che non dovrà essere in alcun caso superiore a 7,00 Kg.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura sono quelli generalmente usati nella zona, e comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

Tuttavia per i nuovi impianti ed i reimpianti sono vietate forme di allevamento con forme a tetto orizzontali escluse le pergole aperte.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata e garantita "Montepulciano d'Abruzzo Colline teramane" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12% vol.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

#### **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali può consentire, su apposita domanda delle ditte interessate, che le suddette operazioni di vinificazione siano effettuate nell'ambito della provincia di Teramo a condizione che le ditte interessate dimostrino di aver tradizionalmente vinificato le uve prodotte nella zona nelle cantine per le quali si chiede l'autorizzazione.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Il vino deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di due anni di cui almeno un anno in botti di rovere o di castagno e sei mesi di affinamento in bottiglia.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a tre anni può portare in etichetta la menzione "riserva" fermi restando i periodi minimi di utilizzo del legno e affinamento in bottiglia.

Il periodo di invecchiamento anche per la tipologia riserva è calcolato a partire dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

È consentita l'aggiunta, in una sola volta, a scopo migliorativo, di "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" più giovane a identico "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" più vecchio nella misura massima del 15%.

Non è consentita la pratica dell'arricchimento.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche dei vini al consumo**

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

*"Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" e "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" riserva;*

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumo caratteristico, etereo, intenso;
- sapore: asciutto, pieno, robusto, armonico e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore del vino può rilevare un eventuale sentore di legno.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

## **Articolo 7**

### **Designazione, presentazione e confezionamento**

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita

“Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane” ivi compresa la menzione "riserva" la dicitura deve essere conforme alle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane” per quanto riguarda l'abbigliamento, devono essere consoni ai caratteri di un vino di pregio.

Per l'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane” anche per la tipologia "riserva" sono ammessi soltanto recipienti in vetro di capacità non superiore ai tre litri.

Per tutti è prevista la chiusura con tappo di sughero.

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane” anche per la tipologia "riserva" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "extra, fine, scelto, selezionato e similari". È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno l'acquirente.

Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane” anche per la tipologia "riserva" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane” 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**

### **Legame con la zona geografica**

#### *A) Informazioni sulla zona geografica.*

##### *1) Fattori naturali rilevanti per il legame.*

La zona interessata comprende un'ampia fascia della collina litoranea ed interna della provincia di Teramo, che nella parte centro-settentrionale si spinge sino ai piedi del massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga. La vocazione di questi terreni, costituiti da depositi plio-pleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario, è indirizzata verso la viticoltura e l'olivicoltura, colture che determinano uno sfruttamento normale del suolo e lo preservano da fenomeni di erosione. I terreni sono di natura argillo-limosa con intercalazioni più sciolte nella parte litoranea, con pendenze in genere piuttosto contenute e buone esposizioni. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 700 mm/anno della fascia costiera e gli 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 70-80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno ai 40-45 mm). Il clima è di tipo temperato e tende al temperato-caldo nei mesi estivi, con temperature medie comprese tra i 13°C di aprile e i 16°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 ventilazione, che determinano condizioni ottimali per la sanità delle uve e l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli.

L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è superiore ai 2.000 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia del Montepulciano, vitigno base della denominazione, sia del più precoce Sangiovese che può essere utilizzato eventualmente come vitigno complementare.

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

La prima vera testimonianza storica sulla produzione enoica abruzzese, in particolare nell'area teramana, 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 che “avevano guarito i feriti e rimesso in forze gli uomini”. Da allora tanti altri autori hanno descritto e decantato le lodi dei vini teramani, ma facendo un salto di alcuni secoli, 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 e anche se la provenienza di questo vitigno resta sconosciuta, nel primo ottocento il Montepulciano di fatto resta in splendido isolamento nelle aree interne dell'Abruzzo 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. E' 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 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.

Numerosi sono i testi storici ed i manuali tecnici pubblicati a cavallo del XIX° e XX° secolo nei quali vengono descritte le caratteristiche di questo vitigno: ricordiamo in particolare l'opera di Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897, nella quale essi descrivono in maniera dettagliata la viticoltura della provincia di Teramo ricordando che “le uve predominanti erano il Trebbiano, la Malvasia, il Moscatello e la Greca, tra le bianche, il Montepulciano e il Sangiovese, tra le nere”. Da allora la vitivinicoltura teramana ha percorso tutti i gradini della qualità trovando, a metà degli anni '90 del novecento, attraverso il riconoscimento della prima sottozona della DOC Montepulciano d'Abruzzo uno dei punti di maggiore qualificazione della produzione vinicola. Questa sottozona, dopo un lungo percorso qualitativo, arricchito da riconoscimenti internazionali e dalla crescita dell'immagine del territorio di riferimento, agli inizi del 2000 è assunta al massimo livello della scala della qualità con il riconoscimento della DOCG, prima ed al momento unica di tutta la regione Abruzzo.

Comunque, oltre ai fattori storici e pedo-climatici, 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 presente disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti*: il vino rosso è ottenuto utilizzando prevalentemente (minimo 90%) se non esclusivamente il vitigno Montepulciano, cui può affiancarsi per un massimo del 10% il vitigno Sangiovese. Non sono ammessi altri vitigni complementari.

- *Forme di allevamento, sestì 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. Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità per ettaro in coltura specializzata non può essere inferiore a 3.000 ceppi.

I sestì di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto. Tuttavia per i nuovi impianti ed i reimpianti sono vietate forme di allevamento con forme a tetto orizzontali escluse le pergole aperte.

La resa massima di uva non può superare le 9,5 tonnellate per ettaro e non sono ammessi superi di produzione.

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi tranquilli. Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti. È consentita l'aggiunta, in una sola volta, a scopo migliorativo, di "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" più giovane a identico "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" più vecchio nella misura massima del 15%.

Il vino "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" base deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di due anni, tre nella versione riserva, di cui almeno un anno in botti di rovere o di castagno e sei mesi di affinamento in bottiglia.

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

Il vitigno Montepulciano, base essenziale se non esclusivo della denominazione, ha trovato nell'area interessata una particolare acclimatazione e differenziazione, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nei vini della DOCG "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane".

Il vino presenta un colore rubino intenso, a volte con lievi sfumature violacee, tendenti al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico è quello dei frutti rossi, intenso etereo; il sapore è secco, giustamente tannico, armonico e vellutato.

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

Il territorio interessato, che abbraccia l'intera collina litoranea ed interna della provincia di Teramo, è caratterizzato da ampie colline degradanti verso il mare Adriatico ad est e dalla presenza dell'imponente massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga a nord-ovest; questa particolare orografia favorisce l'instaurarsi di una buona ventilazione (brezze di mare e di monte) che associata all'ottima esposizione, alla natura piuttosto sciolta dei terreni ed alla conseguente assenza di ristagni idrici, garantiscono al vitigno Montepulciano condizioni ottimali per vegetare e produrre uve con elevate caratteristiche di qualità e tipicità.

L'interazione di questi fattori naturali con quelli storici-culturali e soprattutto umani, sia di tipo colturale - quali forme di allevamento, elevato numero di ceppi per ettaro, basse rese per ceppo - che enologico - come ad esempio lunghi invecchiamenti ed affinamenti, consentono di ottenere vini con strutture, complessi, dai forti elementi distintivi, tipici del vitigno e caratteristici del territorio.

## **Articolo 9**

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

Nome e Indirizzo:

Valoritalia - Società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane s.r.l.  
Via Piave, 24 - 00187 ROMA

Telefono +39 06 45437975 Fax 06 45438908 E-mail: [info@valoritalia.it](mailto:info@valoritalia.it)

La società Valoritalia – Società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane s.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

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 novembre 2010, pubblicato in GU n.271 del 19.11.2010 (Allegato 2).