Ref. Ares(2013)2814346 - 02/08/2013

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Colline Teatine (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Consorzio di Tutela vini
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	2 Corso Matteotti – Palazzo Corvo 66026 Ortona (CH) Italia
Telefono:	+39 085 9772724
Fax:	+39 085 9774524
e-mail:	info@consorzio-viniabruzzo.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	IGT Colline Teatine - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	D.M. 18 02 2010
Base giuridica:	D.M. 23 07 2010
Base giuridica:	D.M. 30 11 2011
Base giuridica:	D.M. 30 07 2013

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Colline Teatine (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 118 vicies del regolamento (CE) n. 1234/2007
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
Tipo di indicazione geografica:	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Colline Teatine" Bianco

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol. acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino; odore: intenso, fruttato; sapore: tipico, secco, sapido.

"Colline Teatine" Bianco frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol. acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino; odore: intenso, fruttato; sapore: tipico, secco, sapido.

“Colline Teatine” Rosso frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino; odore: fruttato, complesso; sapore: armonico, tipico.

“Colline Teatine” Rosso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino; odore: fruttato, complesso; sapore: armonico, tipico.

“Colline Teatine” Rosato frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosa più o meno carico; odore: intenso, persistente; sapore: tipico, caratteristico, secco.

“Colline Teatine” Rosato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosa più o meno carico; odore: intenso, persistente; sapore: tipico, caratteristico, secco.

“Colline Teatine” Rosso Novello

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol; - acidità totale minimo: 4,00 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei; - odore: fruttato; - sapore: fresco, armonico, vellutato.

“Colline Teatine” Rosso Passito

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol di cui effettivo almeno 12,5% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso più o meno carico tendente al granato; odore: caratteristico ed intenso; sapore: dolce, armonico e vellutato.

“Colline Teatine” Bianco Passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol di cui effettivo almeno 12,0% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo tendente all'ambra a seconda dell'invecchiamento; odore: intenso, fruttato; sapore: caratteristico, secco, sapido.

"Colline Teatine" Bombino:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino; - odore: delicato, gradevole, caratteristico; - sapore: secco, armonico;

"Colline Teatine" Syrah:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. - acidità totale: 4,50 gr/l. - estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino. - odore: delicato, caratteristico, gradevole. - sapore: asciutto, morbido, vellutato.

"Colline Teatine" Sangiovese:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. - acidità totale: 4,50 gr/l. - estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l.
Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino con delicati riflessi violacei. - odore: vinoso, caratteristico. - sapore: asciutto, morbido, vellutato.

“Colline Teatine” Primitivo:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino mediamente intenso con riflessi violacei; - odore: fruttato, caratteristico; - sapore: secco, debolmente amaro, morbido;

“Colline Teatine” Pinot nero:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino con riflessi violacei; - odore: floreale, fruttato, caratteristico; - sapore: secco, sapido, debolmente amaro, caratteristico;

“Colline Teatine” Merlot:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino; - odore: fruttato e caratteristico; - sapore: asciutto, morbido, caratteristico;

“Colline Teatine” Ciliegiolo:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei; - odore: floreale, fruttato, caratteristico; - sapore: secco, debolmente amaro, caratteristico;

“Colline Teatine” Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon):

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino ; - odore: erbaceo, caratteristico; - sapore: asciutto, caratteristico;

“Colline Teatine” Aglianico:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino abbastanza intenso con riflessi violacei; - odore: fruttato, floreale, caratteristico; - sapore: asciutto, caratteristico, armonico;

“Colline Teatine” Vermentino:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini; - odore: profumo caratteristico delicato e gradevole; - sapore: asciutto, fresco, armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo;

“Colline Teatine” Trebbiano:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso; - odore: caratteristico con profumo intenso e delicato; - sapore: asciutto, armonico con retrogusto gradevolmente mandorlato;

“Colline Teatine” Sauvignon:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino; - odore: caratteristico, delicato; - sapore: asciutto, fresco, piacevole.

“Colline Teatine” Riesling:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, a volte ambrati; - odore: floreale, fruttato, caratteristico, gradevole;

- odore: floreale, fruttato, caratteristico, gradevole; - sapore: gradevole, persistente.

“Colline Teatine” Pinot grigio

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso; - odore: fruttato, caratteristico; - sapore: fresco, gradevole, persistente;

“Colline Teatine” Pinot bianco:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; - odore: floreale, fruttato; - sapore: fresco, gradevolo, persistente, caratteristico;

“Colline Teatine” Pecorino:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati; - odore: gradevole, floreale, fruttato; - sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;

“Colline Teatine” Passerina:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati; - odore: gradevole, fresco, fiorale, fruttato; - sapore: secco, armonico, persistente;

“Colline Teatine” Moscato:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. - acidità totale: 4,50 gr/l.; - estratto non riduttore minimo: 16,00 gr/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino, con riflessi da verdognoli a dorati; - odore: aroma tipico, abbastanza intenso, delicato. - sapore: secco, morbido, armonico;

“Colline Teatine” Montonico:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli; - odore: intenso, gradevole, caratteristico; - sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo;

“Colline Teatine” Manzoni bianco:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. - acidità totale: 4,50 gr/l.; - estratto non riduttore minimo: 16,00 gr/l.

Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; - odore: floreale, fruttato, caratteristico. - sapore: gradevolmente asciutto, armonico;

“Colline Teatine” Malvasia:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli a volte dorati; - odore: intenso, gradevole, caratteristico; - sapore: secco, armonico, persistente;

“Colline Teatine” Greco:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli a volte dorati; - odore: floreale, fruttato, caratteristico; - sapore: secco, debolmente amaro, caratteristico;

“Colline Teatine” Garganega:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. - acidità totale: 4,50 gr/l.; - estratto non riduttore minimo: 16,00 gr/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso, a volte con riflessi verdognoli; - odore: gradevole, delicato, caratteristico. - sapore: asciutto, di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo;

“Colline Teatine” Fiano:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. - acidità totale: 4,50 gr/l.; - estratto non riduttore minimo: 16,00 gr/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso; - odore: gradevole, delicato, caratteristico. - sapore: gradevolmente asciutto, armonico;

“Colline Teatine” Falanghina:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. - acidità totale: 4,50 gr/l.; - estratto non riduttore minimo: 16,00 gr/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso; - odore: fruttato, floreale, delicato, caratteristico. - sapore: secco, gradevolmente acidulo, armonico;

“Colline Teatine” Cococciola:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino, con riflessi verdolini a volte dorati; - odore: gradevole, floreale, fruttato; - sapore: secco, gradevolmente acidulo, armonico;

“Colline Teatine” Chardonnay:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

- acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino poco intenso; - odore: delicato, gradevole, caratteristico; - sapore: secco, armonico;

"Colline Teatine" Rosato Novello:

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol. - acidità totale minimo: 4,0 gr/l. - estratto non riduttore minimo: 15 gr/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosa più o meno carico; - odore: fruttato. - sapore: fresco, armonico, vellutato.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Passito
Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

IGT Colline Teatine

Resa massima:		
Colline Teatine	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
Bianco	26	208
Rosso	26	208
Rosato	26	208
Con la specificazione del vitigno	24	192
Passito bianco	26	130
Passito rosso	26	130

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Colline Teatine", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Ari, Arielli, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalincontrada, Chieti, Crecchio, Filetto, Francavilla al mare, Guardiagrele, Giuliano Teatino, Miglianico, Orsogna, Ortona, Poggiofiorito, Ripa Teatina, S. Giovanni Teatino, San Martino sulla Marruccina, Tollo, Torrevecchia Teatina, Vacri, Villamagna, in provincia di Chieti.

a. Zona NUTS

ITF14	Chieti
ITF1	Abruzzo
ITF	SUD
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
PRIMITIVO N.

PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
Pecorino
Passerina
NEBBIOLO N.
MOSTOSA B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA DEL LAZIO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
GRECHETTO B.
GARGANEGA B.
Gaglioppo
FIANO B.
FALANGHINA B.
DOLCETTO N.
Cococciola
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BIANCAME B.
BARBERA N.
AGLIANICO
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
Veltliner
TREBBIANO TOSCANO
Trebbiano abruzzese
TRAMINER AROMATICO Rs.
SYRAH N.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.

RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Greco B
Tocai Friulano B
Refosco Nostrano N
Regina B
Regina dei Vigneti B
Montonico Bianco B
Calabrese N
Barbera Bianca B
Canaiolo Nero N
Maiolica N
Sylvaner Verde B
Malbech N

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Colline Teatine

Informazioni sulla zona geografica:
La zona geografica delimitata dall’art. 3 comprende la parte a nord della provincia di Chieti costituita da un’ampia ed estesa fascia collinare litoranea, seguita dalla collina interna e pedemontana che si spinge sino ai piedi del massiccio della Maiella che domina imponente l’intero territorio. La vocazione di questi terreni, di natura argillo-limosa con intercalazioni più sciolte nella parte litoranea, con pendenze piuttosto contenute ma spesso interrotte bruscamente da ripidi pendii, anche verticali, dovuti all’instaurarsi di fenomeni di erosione spinta (calanchi), 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 700 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm/anno della collina interna. I giorni piovosi si aggirano sui 76 all’anno con una media di circa 8 giorni tra novembre ed aprile e 4 giorni da maggio ad ottobre. La piovosità e ben distribuita nel corso dell’anno, con

un periodo più piovoso comunque compreso tra novembre e dicembre (circa 80 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 annuali di circa 12°C e temperature mensili da aprile ad ottobre comprese tra i 14 ed i 16°C, 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 della Maiella, 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.

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 nazionali quali il Sangiovese sia internazionali quali Merlot e Cabernet, sia ancora sono stati riscoperti vitigni autoctoni come il Pecorino e la Cococciola.
- F*orme di allevamento*, *sesti d'impianto e sistemi di potatura*: sono quelle tradizionali a pergola abruzzese ma nei nuovi impianti prevale decisamente il filare (spalliera semplice e doppia); i sesti di impianto ed i sistemi di potatura sono tali da perseguire la migliore disposizione della superficie fogliare delle viti in funzione della razionalizzazione delle operazioni colturali e la gestione della chioma.
- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco o in rosso di vini tranquilli di una certa struttura.

Informazioni sul prodotto:

I vini presentano sia dal punto di vista analitico che organolettico caratteristiche molto peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara identificazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare, i vini rossi aventi come base il Montepulciano presentano caratteristiche chimico-fisiche tipiche dei vini di grande struttura e corpo, mentre al sapore e all'odore si riscontrano i caratteri tipici del vitigno ossia frutti rossi, vegetale e spezie. I vini bianchi aventi come base il Trebbiano si presentano di buona struttura, freschi e profumati. Quelli con specificazione di vitigno presentano i caratteri tipici dei medesimi.

Legame causale:

Interazioni causali: tra le peculiarità ambientali, la tradizione storica e le tecniche produttive che permettono di ottenere vini di elevata qualità, la cui conoscenza e

rinomanza sui mercati internazionali sono da tempo consolidate.
La particolare conformazione orografica del territorio di produzione, caratterizzata da colline ampie e soleggiate, associata alla presenza del mare Adriatico ad est e del massiccio della Maiella a ovest, determina un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, particolarmente favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della vite. Dall'interazione dei fattori naturali caratteristici dell'area con la lunga tradizione storica e le moderne tecniche di coltivazione nascono vini di grande qualità, dalla spiccata tipicità legata al territorio ed al vitigno di provenienza.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

I vini ad indicazione geografica tipica "Colline Teatine" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo.
L'indicazione geografica tipica "Colline Teatine" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Bombino, Chardonnay, Cococciola, Falanghina, Fiano, Garganega, Greco, Malvasia, Manzoni bianco, Montonico, Moscato, Passerina, Pecorino, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Trebbiano (da Trebbiano abruzzese e da Trebbiano toscano), Vermentino è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca bianca provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.
L'indicazione geografica tipica "Colline Teatine" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, Merlot, Pinot nero, Primitivo, Sangiovese, Syrah è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca nera provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore corrispondente, non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, fino ad un massimo del 15%.
I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del disciplinare.
Nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica

“Colline Teatine” è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni alle condizioni previste all'articolo 2 del disciplinare di produzione.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 1 – Vitigni Regione Abruzzo
Descrizione:
Allegato 2 – D.lgs. n. 61/2010
Descrizione:
Allegato 3 – D.M. Controlli Vini IGP

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656139; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	l.lauro@mpaaf.gov.it,ne.dimedio@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,pqa4@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Link:	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Colline Teatine