

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

##### a. Nome/i da registrare

Cerasuolo d'Abruzzo (it)

##### b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

##### Cerasuolo d'Abruzzo

###### *Breve descrizione testuale*

Colore: rosa ciliegia più o meno carico;  
 Odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato, fine e intenso;  
 Sapore: secco, morbido, armonico, delicato con retrogusto gradevolmente mandorlato.  
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol  
 Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

###### *Caratteristiche analitiche generali*

*Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):*

*Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):*

*Acidità totale minima:* 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

*Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):*

<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

### Cerasuolo d'Abruzzo superiore

<i>Breve descrizione testuale</i>
-----------------------------------

<p>Colore: rosa ciliegia più o meno carico;          Odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato e intenso, anche con sentori speziati;          Sapore: secco, morbido, armonico, delicato con retrogusto gradevolmente mandorlato.          Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol          Estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p>
---

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>
--

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Acidità totale minima:</i>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
-------------------------------	---

<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
--	--

<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

## 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

### a. Pratiche enologiche essenziali

#### Vinificazione in bianco ovvero breve macerazione

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
-----------------------------------	-----------------------------

<i>Descrizione della pratica:</i>
-----------------------------------

<p>Le uve destinate alla produzione del vino "Cerasuolo d'Abruzzo" possono essere vinificate in bianco ovvero in presenza della buccia per un limitato periodo di fermentazione, al fine di conferire al vino ottenuto il caratteristico colore rosa ciliegia. Il vino "Cerasuolo d'Abruzzo superiore", come sopra ottenuto, può essere elevato anche in recipienti di legno.</p>
---

**b. Rese massime:****Cerasuolo d'Abruzzo***Resa massima:*

14000 chilogrammi di uve per ettaro

**Cerasuolo d'Abruzzo***Resa massima:*

98 ettolitri per ettaro

**Cerasuolo d'Abruzzo superiore***Resa massima:*

12000 chilogrammi di uve per ettaro

**Cerasuolo d'Abruzzo superiore***Resa massima:*

84 ettolitri per ettaro

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona geografica delimitata dall'art. 3 del disciplinare comprende l'intera fascia collinare costiera e pedemontana della regione Abruzzo che, nella parte mediana, si amplia verso l'interno per includere verso nord l'altopiano dell'Alto Tirino, a nord-ovest la Valle Subequana, a sud la Valle Peligna nonché a sud-ovest la Valle Roveto. La zona di produzione del "Cerasuolo d'Abruzzo" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori di 174 Comuni ubicati nelle province di Chieti, L'Aquila, Pescara e Teramo.

**6. VITIGNI PRINCIPALI**

\* Montepulciano N (OIV)

**7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI**

DOC Cerasuolo d'Abruzzo

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

La particolare conformazione orografica del territorio, caratterizzata da colline assolate e ventilate, il clima temperato, le notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla presenza del mare Adriatico e dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella, la presenza di suoli ben drenati, unitamente ai fattori umani e a specifiche pratiche enologiche (vinificazione in bianco ovvero una breve macerazione per 8-12 ore), determinano le condizioni ottimali per la produzione di uve Montepulciano di straordinaria qualità dalle quali si ottengono vini unici nel loro genere, dal colore "cerasa" (rosé), dai profumi intensi, tipici, freschi, eleganti e di buona struttura.

## **8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI**

--

## II. ALTRE INFORMAZIONI

### 1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

#### Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n. 1308/2013.

## 2. CONTATTI

### a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione interprofessionale riconosciuta ai sensi dell'art.17 del D.lgs. n.61/2010.
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2 Corso Matteotti 66026 Ortona (CH) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 085 9772724
<i>Fax:</i>	+39 085 9774524
<i>e-mail:</i>	info@consorzio-viniabruzzo.it

**b. Estremi dell'intermediario**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656139; +39-0646656127
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it, ne.dimedio@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it

**c. Estremi della parte interessata**

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Abruzzo – Direzione Politiche Agricole
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	17 Catullo 65127 Pescara Italia
<i>Telefono:</i>	+39 085 7672921
<i>Fax:</i>	+39 085 7672932
<i>e-mail:</i>	giovanni.angarano@regione.abruzzo.it, giuseppe.cavaliere@regione.abruzzo.it, maurizio.odoardi@regione.abruzzo.it

**d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti**

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	

<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it
----------------	------------------------------

**e. Informazioni sugli organismi di controllo**

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Agroqualità SpA
<i>Indirizzo:</i>	305 Cesare Pavese 00144 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+ 39 06 54228675
<i>Fax:</i>	+39 06 54228692
<i>e-mail:</i>	agroqualita@agroqualita.it

**3. MENZIONI TRADIZIONALI****a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)
---

**b. Punto b)**

Superiore
Cerasuolo

**4. Zona NUTS**

ITF14	Chieti
ITF13	Pescara
ITF12	Teramo
ITF11	L'Aquila
ITF1	Abruzzo
ITF	SUD
IT	ITALIA

**5. VITIGNI SECONDARI**

--

## 6. DOCUMENTAZIONE

### a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Cerasuolo d'Abruzzo.doc

### b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DM 5 10 2010.pdf
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 5 10 2010
<i>Nome del documento:</i>	DPR 24 05 1968.pdf
<i>Base giuridica:</i>	D.P.R. 24 05 1968

### c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - D.lgs. n. 61/2010

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 - D.M. 14 06 2012 - Piano di controllo vini DOP e IGP

### d. Mappe della zona delimitata

--

### e. Nota per la Commissione europea

--

## 7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625</a>
--------------	---