ALLEGATO I – REGOLAMENTO (CE) N. 607/2009 DELLA COMMISSIONE

DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE O DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA

Data di ricezione (GG/MM/AAAA):

[da completare a cura della Commissione]

Numero di pagine (compresa la presente):

15

Lingua utilizzata per la presentazione della domanda:

Italiano

Numero del fascicolo:

[da completare a cura della Commissione]

Richiedente

Nome della persona fisica o giuridica:

Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo

Indirizzo completo *(via e numero civico, località e codice postale, Stato)*:

Corso Matteotti n. 2 – Palazzo Corvo, Ortona (CH) 66026, Italia

Status giuridico, dimensioni e composizione *(per le persone giuridiche)*:

Associazione interprofessionale riconosciuta ai sensi dell'Art.17 del D.Lgs. n.61/2010.

Nazionalità:

Italia

Telefono, fax, e-mail:

Telefono: 0039 085 9772724
Fax: 0039 085 9774524
E-mail: info@consorzio-viniabruzzo.it

Intermediario

Stato membro: Italia

Nome dell'intermediario:

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Indirizzo completo *(via e numero civico, località e codice postale, Stato)*:

Via XX Settembre n. 20, Roma 00187, Italia.

Telefono, fax, e-mail:

Telefono: 0039 - 06.46656033 - 06.46656027 - 06.46656029
Fax: 0039 - 06.46656133
E-mail: l.lauro@politicheagricole.gov.it; l.tarmati@politicheagricole.gov.it;
ne.dimedio@politicheagricole.gov.it

Nome da registrare

COLLI DEL SANGRO – Indicazione geografica

Categorie di prodotti vitivinicoli (*allegato XI ter*)

X	1. Vino
	3. Vino liquoroso
	4. Vino spumante
	5. Vino spumante di qualità
	6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
X	8. Vino frizzante
	9. Vino frizzante gassificato
	11. Mosto di uve parzialmente fermentato
	15. Vino ottenuto da uve appassite
	16. Vino di uve stramature

Disciplinare di produzione

Numero di pagine:

7

Nome del firmatario:

Luca Lauro

Firma:

ALLEGATO II – REGOLAMENTO (CE) n. 607/2009 DELLA COMMISSIONE

DOCUMENTO UNICO

Data di ricezione (GG/MM/AAAA):

[da completare a cura della Commissione]

Numero di pagine (compresa la presente):

15

Lingua utilizzata per la presentazione della domanda:

Italiano

Numero del fascicolo:

[da completare a cura della Commissione]

Richiedente

Nome della persona fisica o giuridica:

Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo

Indirizzo completo *(via e numero civico, località e codice postale, Stato)*:

Corso Matteotti n. 2 – Palazzo Corvo, Ortona (CH) 66026, Italia

Status giuridico, dimensioni e composizione *(per le persone giuridiche)*:

Associazione interprofessionale riconosciuta ai sensi dell'Art.17 del D.Lgs. n.61/2010.

Nazionalità:

Italia

Telefono, fax, e-mail:

Telefono: 0039 085 9772724
Fax: 0039 085 9774524
E-mail: info@consorzio-viniabruzzo.it

Intermediario

Stato membro: Italia

Nome dell'intermediario:

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Indirizzo completo *(via e numero civico, località e codice postale, Stato)*:

Via XX Settembre n. 20, Roma 00187, Italia.

Telefono, fax, e-mail:

Telefono: 0039 - 06.46656033 - 06.46656027 - 06.46656029
Fax: 0039 - 06.46656133
E-mail: l.lauro@politicheagricole.gov.it; l.tarmati@politicheagricole.gov.it;
ne.dimedio@politicheagricole.gov.it

Nome da registrare

COLLI DEL SANGRO – Indicazione geografica

Descrizione del vino/dei vini (compreso un riferimento ai prodotti di cui all'articolo 118 bis, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio)
[su un foglio a parte]

Indicazione delle menzioni tradizionali, a norma dell'articolo 118 duovicies, paragrafo 1, lettera a) del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, collegate alla denominazione di origine o all'indicazione geografica

Scegliere fra le menzioni di cui al punto a)	
	Denominazione di origine controllata (D.O.C.) - DOP
	Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.) - DOP
X	Indicazione geografica tipica (IGT) - IGP

Scegliere fra le menzioni di cui al punto b)	
X	Novello
X	Passito

Pratiche enologiche specifiche (*Informazione facoltativa*)

Resa massima/rese massime per ettaro

Resa uva/ettaro:
- 25 ton/ha per le tipologie bianco, rosso e rosato;
- 24 ton/ha per le tipologie con specificazione di vitigno/i.

Resa vino/ettaro:
- 200 ettolitri/ettaro per le tipologie bianco, rosso e rosato;
- 192 ettolitri/ettaro per le tipologie con specificazione di vitigno/i;
- 125 ettolitri/ettaro per la tipologia passito.

Zona delimitata

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

Testo libero:

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Colli del Sangro" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Torino di Sangro, Paglieta, Atessa, Bomba, Archi, Sant'Eusanio del Sangro, Fossacesia, Mozzagrogna, Santa Maria Imbaro, in provincia di Chieti.

Varietà di uve da vino autorizzate

Uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo di cui all'allegato A) del disciplinare di produzione.

Legame con la zona geografica *(Descrivere la natura specifica del prodotto e della zona geografica e il legame causale tra i due).*

Il legame con la zona geografica delimitata della IGT "Colli del Sangro" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare.

A) Informazioni sulla zona geografica: fattori naturali ed umani rilevanti per il legame.
La zona geografica delimitata dall'art. 3 comprende la parte centrale della provincia di Chieti costituita dalla collina litoranea e soprattutto dalla collina interna e pedemontana che si spinge sino ai piedi del massiccio della Maiella. La vocazione di questi terreni, di natura argillo-limosa, 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 si aggirano sugli 800 mm/anno, con circa 74 giorni piovosi di cui mediamente 8 nei mesi da ottobre ad aprile e 4 da maggio a settembre. La piovosità e ben distribuita nel corso dell'anno, con un periodo più piovoso comunque compreso tra ottobre e dicembre (circa 90 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno ai 45 mm). Il clima è di tipo temperato, con temperature medie annuali di circa 14°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 che internazionali.
- 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.

B) Informazioni sul prodotto: caratteristiche qualitative ed organolettiche.
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.

C) 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 alla coltivazione della vite. Dall'interazione dei fattori naturali (clima e suolo) con quelli umani legati alla tradizione ed alle tecniche di coltivazione, nascono vini di grande qualità, dalla spiccata tipicità legata al territorio ed al vitigno di provenienza.

Ulteriori condizioni *(Informazione facoltativa)*

Riferimento al disciplinare di produzione

Il disciplinare di produzione consolidato è consultabile sul sito internet del Ministero (www.politicheagricole.it), link "Qualità e Sicurezza" ed infine sul link "Bacchus - Banca dati vini DOP e IGP della Comunità Europea".

DESCRIZIONE DEL VINO/DEI VINI

(compreso un riferimento ai prodotti di cui all'articolo 118 bis, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio)

I vini ad indicazione geografica tipica "Colli del Sangro" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

"Colli del Sangro" Bianco e Bianco frizzante
colore: giallo paglierino;
odore: intenso, fruttato;
sapore: tipico, secco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Colli del Sangro" Rosso e Rosso frizzante
colore: rosso rubino;
odore: fruttato, complesso;
sapore: armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Colli del Sangro" Rosato e Rosato frizzante
colore: rosa più o meno carico;
odore: intenso, persistente;
sapore: tipico, caratteristico, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

"Colli del Sangro" Bianco Passito:
colore: giallo tendente all'ambra a seconda dell'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: caratteristico, secco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui effettivo almeno 12,00 % vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Colli del Sangro" Rosso Passito:
colore: rosso più o meno carico tendente al granato;
odore: caratteristico ed intenso;
sapore: dolce, armonico e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui effettivo almeno 12,50 % vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Colli del Sangro" Rosso Novello:
- colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei;
- odore: fruttato.
- sapore: fresco, armonico, vellutato.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

- acidità totale minimo: 4,00 gr/l.
- estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l.

“Colli del Sangro” Rosato Novello:
- colore: rosa più o meno carico;
- odore: fruttato.
- sapore: fresco, armonico, vellutato.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale minimo: 4,00 gr/l.
- estratto non riduttore minimo: 15,00 gr/l.

I vini a indicazione geografica tipica “Colli del Sangro”con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere il seguente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.

I vini a indicazione geografica tipica “Colli del Sangro”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.