

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“TREBBIANO D’ABRUZZO”**

Approvato con	DPR	28.06.1972	G.U. 221 – 25.08.1972
Modificato con	DM	23.10.1992	G.U. 254 – 28.10.1992
Modificato con	DM	24.09.2001	G.U. 240 – 15.10.2001
Modificato con	DM	6.09.2002	G.U. 218 – 17.09.2002
Modificato con	DM	15.05.2003	G.U. 120 – 26.05.2003
Modificato con	DM	30.10.2007	G.U. 266 – 15.11.2007
Modificato con	DM	20.11.2009	G.U. 281 – 02.12.2009
Modificato con	DM	2.02.2010	G.U. 41 – 19.02.2010
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 "Trebiano d'Abruzzo" è riservata ai vini "Trebiano d'Abruzzo", "Trebiano d'Abruzzo" superiore e "Trebiano d'Abruzzo" riserva che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Base ampelografica**

I vini a denominazione di origine controllata "Trebiano d'Abruzzo", devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Trebiano abruzzese e/o Bombino bianco e/o Trebiano toscano almeno all'85%.
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione per l'intero territorio della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Trebiano d'Abruzzo" devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 500 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno. Sono da escludere i terreni non sufficientemente soleggiati e quelli siti nei fondovalle umidi.

La zona di produzione dei vini "Trebiano d'Abruzzo" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei tenitori dei comuni di:

1) in provincia di Chieti:

Altino, Archi, Ari, Anelli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalanguida, Casalcontrada, Carpinete Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Crecchio, Cupello, Farà Filiorum Petri, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Lanciano, Lentella, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palinoli, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino

sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scemi, Tollo, Torino di Sangro, Torrecchia Teatina, Treglio, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri;

2) in provincia di L'Aquila:

Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvecchio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, Fagliano Alto, Fontecchio, Fossa, Cagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Merino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito.

3) in provincia di Pescara:

Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecervino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco Casauria, Torre de' Passeri, Turrialignani, Vicoli;

4) in provincia di Teramo:

Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campii, Ganzano, Castel Castagna, Castellato, Castiglione Messer Raimondi, Castilenti, Celiino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morrodo, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e la frazione di Trignano del comune Isola del Gran Sasso.

Detta zona è così delimitata:

Dalla foce del Fiume Tronto, coincidente con limite regionale, si prosegue verso ovest lungo il confine comunale di Martinsicuro, Colonnella, Controguerra, Ancarano, S. Egidio alla Vibrata e Civitella del Tronto sino ad incontrare il limite di Valle Castellana. Da qui si procede verso sud seguendo i limiti comunali di Civitella del Tronto, Campii, Teramo, Montorio al Vomano, Tossicia, Colledara passando poi per la frazione di Trignano di Isola del Gran Sasso sino al limite comunale di Castel Castagna. Si prosegue verso est sui limiti comunali di Castel Castagna e Bisenti fino all'incrocio con il limite provinciale di Pescara. In direzione sud-ovest si prosegue sul limite comunale di Penne e poi verso est su quello di Farindola fino all'incrocio con la strada provinciale Penne-Arsita che si segue fino al bivio Cupoli-Farindola; al bivio si prende la strada provinciale Farindola-Montebello di Bertona e Montebello-Vestea proseguendo fino al limite comunale di Civitella Casanova. Si prosegue ad ovest sui limiti comunali di Civitella Casanova, Vicoli e Brittoli fino all'incrocio del limite comunale di Brittoli con la strada Brittoli-Vicoli che si segue fino a Brittoli; si procede poi lungo il sentiero che partendo dalla suddetta strada tocca le quote 631, 547, 614, per passare ad un tratto della carreggiabile sita ad est dell'abitato di San Vito che incontra la carrareccia che passa per Fonte Canale e porta a Boragna. Da Boragna la delimitazione si identifica con il sentiero che porta a Pezzigliari e da qui prosegue, incrociando il limite comunale a quota 542, verso sud fino ad incontrare nei pressi della quota 581 la mulattiera che tocca la quota 561 e a quota 572 prosegue con la carrareccia prima e con la strada poi che passa per Corvara. Oltrepassata la chiesa riprende il sentiero che passa per il cimitero e per la quota 719 e a Colle Pizzuto incontra il limite comunale. Si prosegue lungo la mulattiera toccando le quote 661, 608, 579 e nei pressi dell'abitato di Pescosansonesco si immette sulla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio per immettersi nuovamente poco dopo sulla mulattiera che passa nei

pressi delle case site a quota 574. La mulattiera si abbandona prima di giungere a Colle la Grotta per rimettersi sulla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio che segue per circa 250 metri dove si incontra e segue il sentiero che dopo aver toccato quota 410 giunge al limite comunale: Si prosegue verso ovest seguendo nella successione i limiti comunali di Castiglione a Casauria, Bussi, Capestrano, Villa S. Lucia, Ofena, Capestrano, Bussi, Popoli, Vittorito, Molina Aterno, Acciano, Tione degli Abruzzi, Fontecchio, Fagnano Alto, San Demetrio nei Vestini, Poggio Picenze, Fossa, Sant'Eusanio Forconese, Villa S. Angelo, San Demetrio nei Vestini, Fagnano Alto, Fontecchio, Tione degli Abruzzi, Secinaro, Cagliano Aterno, Castelvechio Subequo, Cocullo, Anversa, Bugnara, Introdacqua, Pettorano sul Gizio, Sulmona, Pacentro, Sulmona, Pratola Peligna, Roccacasale, Corfinio, Tocco da Casauria, Bolognana, San Valentino, Scafa e il limite di Lettomanoppello fino all'altezza del centro abitato. Si prosegue verso sud lungo il confine coincidente con il Fiume Lavinio, sino ad incontrare un canale che si immette sul fiume che verso est porta a Madonna di Conicella. Da Madonna di Conicella, in direzione nord, si prende la carrareccia che giunge a quota 492 e prosegue per la mulattiera che termina a Fosso Pignataro, coincidente con il confine comunale. Da qui si prosegue verso sud lungo il confine comunale di Manoppello per poi risalire sino ad incontrare il limite comunale di Serramonacesca, in corrispondenza della strada Manoppello-Serramonacesca. Si procede lungo detta strada in direzione Serramonacesca e da qui la delimitazione si identifica con il percorso del Fiume Alento sino al confine con la provincia di Chieti nel comune di Roccamontepiano. Si segue detto limite verso sud fino all'incrocio con la provinciale Serramonacesca-Roccamontepiano e da qui sino a Roccamontepiano per prendere poi la strada vicinale, parte in carrareccia parte in brecciata che tocca le quote 439, 442, 427, 385, 353, 302, 267 e 232 fino a Farà Filiommi Perii. Si segue poi verso sud il corso del fiume Foro prima ed il fosso Vesola-San Martino poi, fino al confine comunale di San Martino sulla Marrucina. Da qui si prosegue lungo i limiti comunali di San Martino sulla Marrucina e Filetto fino ad incontrare la strada provinciale che collega i territori comunali di Filetto con Casoli, passante per la stazione di Guardiagrele e San Domenico fino al limite comunale di Casoli. Si procede verso sud lungo i limiti comunali di Casoli, Aitino, Archi, Bomba, Atesa, Carpinete Sinello, S. Buono fino ad incrociare il Fosso di Fonte Carracina nel comune di Palinoli. Si procede lungo detto Fosso e successivamente lungo il Fosso delle Immerse fino ad incontrare il limite comunale di Fresagrandinara. Si procede verso sud-est lungo il limite comunale di Fresagrandinara fino all'incrocio con il limite regionale che si segue lungo i limiti comunali di Lentella, Cupello e San Salvo fino alla costa Adriatica per poi risalire lungo la costa fino al limite regionale nord. Inoltre è compreso l'intero territorio amministrativo del comune di Celenza sul Trigno in provincia di Chieti nonché l'area delimitata dai confini amministrativi dei comuni di Balsorano, San Vincenzo Valle Roveto, Merino, Civita d'Antino, Civitella Roveto e Canistro in provincia di L'Aquila.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

- Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Trebiano d'Abruzzo" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni che corrispondono alle condizioni di cui al precedente art.3.

- Densità d'impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro in coltura specializzata. Per gli impianti e reimpianti a pergola abruzzese la densità dovrà essere rapportata alle specifiche esigenze e/o esperienze della zona.

- Forme di allevamento e sesti di impianto

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola abruzzese e spalliera semplice o doppia, o comunque forme arte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

La Regione può consentire forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

- Sistemi di potatura

La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.

- Forzatura, irrigazione

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

- Resa a ettaro e gradazione minima naturale

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Trebiano d'Abruzzo", di cui all'art. 1, sono le seguenti:

Vino	Resa uva/ha (ton.)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
"Trebiano d'Abruzzo"	14	10,50
"Trebiano d'Abruzzo" superiore	13	11,50
"Trebiano d'Abruzzo" riserva	12	12,00

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

Al limite produttivo anzi detto, anche in armate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

La Regione Abruzzo, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

- Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi, anche se solo in parte, nella zona delimitata.

- Elaborazione

Per l'elaborazione dei vini di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.

- Arricchimento

E' consentito l'arricchimento dei prodotti a monte del vino a denominazione di origine controllata "Trebiano d'Abruzzo" con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'Albo della stessa denominazione d'origine oppure con mosto concentrato rettificato, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia. Per i vini a denominazione di origine controllata "Trebiano d'Abruzzo" superiore e "Trebiano d'Abruzzo" riserva non è consentito l'arricchimento.

- Resa uva/vino

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

- Invecchiamento/Affinamento

Il vino "Trebiano d'Abruzzo" che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a diciotto mesi all'interno della zona di produzione delimitata nell'art.3. Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

- Immissione al consumo

Il vino "Trebiano d'Abruzzo" non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

Il vino "Trebiano d'Abruzzo" superiore non può essere immesso al consumo prima del 1° marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Il vino "Trebiano d'Abruzzo" che si fregia della menzione "riserva" non può essere immesso al consumo prima del 1° maggio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve.

- Scelta vendemmiale

Per il vino di cui all'art.1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni d'origine controllata compatibili con la piattaforma ampelografica e verso le IGT relative alle diverse aree.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini a denominazione di origine controllata "Trebiano d'Abruzzo", all'atto della immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Trebiano d'Abruzzo ":

- colore: giallo paglierino intenso;
- odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
- sapore: asciutto, sapido, vellutato, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% voi;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Trebiano d'Abruzzo " superiore:

- colore: giallo paglierino intenso;
- odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
- sapore: asciutto, vellutato, armonico con retrogusto gradevolmente mandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % voi;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Trebiano d'Abruzzo " riserva:

- colore: giallo paglierino intenso;
- odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
- sapore: asciutto, vellutato, armonico con retrogusto gradevolmente mandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % voi;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Il vino "Trebiano d'Abruzzo" riserva sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7 Designazione e presentazione

- Qualificazioni

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'Alt. è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi " fine", "scelto", "selezionato", e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

- Menzioni facoltative

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1.

- Caratteri e posizione in etichetta

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive. Le menzioni facoltative vanno riportate in etichetta sotto la denominazione d'origine.

- Annata

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

- Vigna

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Trebiano d'Abruzzo" 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 Confezionamento

- Volumi nominali

Il confezionamento del vino "Trebiano d'Abruzzo", "Trebiano d'Abruzzo" superiore e "Trebiano d'Abruzzo" riserva è consentito nei recipienti di capacità nominale prevista dalla normativa vigente.

- Tappatura e recipienti

E' consentito l'uso dei sistemi di chiusura ammessi e regolati dalla normativa vigente.

Per il vino "Trebiano d'Abruzzo" superiore e quello che si fregia della menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.

Sono consentiti i recipienti previsti dalla normativa vigente.

Per il confezionamento del vino "Trebiano d'Abruzzo" possono essere usati anche contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore a due litri.

Articolo 9 Legame con la zona geografica

A) Informazioni sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall'art.3 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.

Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite, costituite 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, si sviluppano su una fascia di circa 20-25 chilometri di larghezza e circa 125 chilometri di lunghezza, dal fiume Tronto al fiume Trigno, cui si aggiungono alcune conche intermontane nella parte centrale della regione Abruzzo. Dal punto di vista granulometrico tali formazioni possono essere considerate abbastanza variabili: alle argille con sabbia, verso la parte alta della formazione, si sovrappongono le sabbie silicee a grana fine e media, più o meno argillose, di colore giallastro per l'alterazione di ossidi di ferro, a cemento calcareo oppure argilloso, di solito scarso, spesso intercalato da livelli di limi, ghiaie e argille. Nella grande maggioranza dei casi il suolo che si origina presenta 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 nella parte centro-meridionale dell'area interessata e tendenzialmente più argillosi nella parte settentrionale. Le conche intermontane sono costituite da terrazzi fluvio-alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica in genere è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 150 ed i 600 metri s.l.m., con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti. Sono esclusi i terreni siti nei fondovalle umidi e quelli con esposizioni poco consone.

Il clima è di tipo temperato, con temperature medie annuali comprese tra i 12°C di aprile ed i 16°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie di 24-25°C. L'escursione termica annua è considerevole poiché legata da una parte alla presenza delle correnti fredde provenienti dai Balcani, che durante l'inverno fanno sentire la loro influenza, e dall'altra alla presenza del mare Adriatico e delle aree di alta pressione che permangono sul bacino del Mediterraneo durante l'estate.

Notevoli anche le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella, così come la ventilazione che determinano le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a uve di straordinaria qualità con vini dai profumi intensi e caratterizzati.

L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compresa tra 1.800 e 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia del Trebbiano che di eventuali altri vitigni complementari a bacca bianca.

Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sugli 800 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno a 30 mm).

2) *Fattori umani rilevanti per il legame.*

La presenza del vitigno Trebbiano nell'Italia centrale si può far risalire all'epoca romana. Infatti Plinio descriveva un "Vinum trebulanum" il cui nome è dato dall'aggettivo *trebulanus*, che deriva dal sostantivo *trebula*, con il significato di casale o fattoria. Il termine *Trebbiano*, secondo la sua etimologia, indica quindi in via generale un vino bianco locale che oggi definiremo paesano o casereccio, prodotto nei vari poderi o fattorie di campagna ed utilizzato dagli stessi contadini. Quale che sia la sua origine, comunque, dobbiamo aspettare gli inizi del trecento perché Pier dé Crescenzi descriva per la prima volta un vitigno di Trebbiano: "...et un'altra maniera d'uve la quale Trebbiana è dicta et è bianca con granello ritondo, piccholo et molti acini avere...". Nel '500 Sante Lancerio, bottigliere di papa Paolo III, ricorda come fosse diffusa la coltivazione del Trebbiano in Toscana, così come alla fine dello stesso secolo il marchigiano Andrea Bacci, medico personale di papa Sisto V, nell'opera citata parla di numerosi vini Trebulani e segnala la presenza di "uve moscatelle e trebulane" anche nei territori limitrofi al lago Fucino ed in area Peligna. La presenza del Trebbiano in Abruzzo si rileva più tardi anche nella monografia di Raffaele Sersante del 1856, che ricorda come questa varietà fosse largamente diffusa e nota. Oggi un gran numero di vitigni portano il nome di Trebbiano, sovente accompagnato da un nome geografico che dovrebbe indicare il luogo di origine o di maggior diffusione, ma tentare di descriverne le differenze è impresa assai ardua, come ci ricorda l'illustre ampelografo del primo '900 Giuseppe di Rovasenda e più tardi il Marzotto. Infatti, per molti anni, il Trebbiano abruzzese è stato confuso con il Bombino bianco tanto che nel disciplinare di produzione del "Trebbiano d'Abruzzo" approvato nel 1972 era riportato che il vino "deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti composti dai vitigni Trebbiano d'Abruzzo (Bombino bianco) e/o Trebbiano toscano...". Questi vitigni costituiscono di fatto la base fondamentale del vino bianco a denominazione più importante e diffuso della regione Abruzzo, il cui disciplinare è stato più volte adeguato per meglio rispondere alle esigenze di un consumatore sempre più attento alla qualità. Pertanto l'incidenza dei fattori umani è fondamentale poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, oggi si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti*: il vino “Trebbiano d’Abruzzo” deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Trebbiano abruzzese e/o Bombino bianco e/o Trebbiano toscano almeno all'85%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione per l'intero territorio della regione Abruzzo da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

- *Forme di allevamento, sestri 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. I sestri di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto (meccanizzazione) ed una migliore gestione delle rese massime di uva (che non possono superare rispettivamente le 14, 13 e 12 tonnellate per ettaro per la tipologia base, superiore e riserva).

- *Pratiche relative all’elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini bianchi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto. Per le tipologie “superiore” e “riserva” non è ammessa la pratica dell’arricchimento. La tipologia “base” può essere immessa al consumo solo a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve, la tipologia “superiore” non può essere immessa al consumo prima del 1° marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve, mentre la tipologia “riserva” deve obbligatoriamente essere sottoposta ad un periodo di invecchiamento /affinamento non inferiore a diciotto mesi a decorrere dal 1° novembre dell’anno di produzione delle uve e, pertanto, non può essere immessa al consumo prima del 1° maggio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve.

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

La secolare presenza ed il particolare equilibrio che il vitigno Trebbiano ha trovato nell’area interessata, tanto da differenziare una specifica varietà denominata Trebbiano abruzzese in passato spesso confusa con il Bombino, permette di ottenere vini dalle spiccate peculiarità che si estrinsecano appieno nel vino DOC “Trebbiano d’Abruzzo”. La denominazione comprende tre tipologie di vino bianco: il base, il superiore ed il riserva, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell’art.6 del presente disciplinare. In particolare, i vini presentano un colore giallo paglierino più o meno intenso; odore tipico, delicato, con spiccati sentori di frutta e fiori, sino a giungere al minerale in quelli più evoluti; il sapore è asciutto con retrogusto gradevolmente mandorlato che conferisce al vino eleganza ed armonia.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

L’ampia area geografica interessata, pari ad oltre un terzo dell’intera regione Abruzzo, sebbene presenti un’orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche leggermente differenti, da nord a sud e da est ad ovest, che permettono di individuare sottoaree caratterizzate da specifiche condizioni climatiche (pioggia, temperatura, ventilazione, ecc.) che associate alla diversa natura dei terreni ed all’esposizione influenzano in maniera significativa le caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Trebbiano, base essenziale dell’omonimo vino prodotto da tempo immemore in Abruzzo.

L’interazione vitigno-clima-terreno è determinante per l’estrinsecazione di determinate caratteristiche dei vini: struttura, colore, profumi. In Abruzzo, grazie alla particolare conformazione orografica del territorio, caratterizzata da colline assolate e ventilate, al clima temperato, alle notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla presenza del mare

Adriatico e dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella, alla presenza di suoli ben drenati, unitamente ai fattori umani - connessi da un lato alla lunga tradizione storica e dall'altra alle moderne tecniche di coltivazione e vinificazione (vedi uso del legno nelle fermentazioni e/o elevazioni del prodotto), si realizzano le condizioni ottimali per la produzione di uve Trebbiano di straordinaria qualità, da cui si ottengono vini dai profumi intensi, freschi, tipici, caratterizzati da un retrogusto gradevolmente mandorlato.

Articolo 10 **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

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 G.U. n.271 del 19.11.2010 (Allegato 2).