

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Terre di Chieti (it)

II. 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>	Consorzio di Tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2 Corso Matteotti – Palazzo Corvo 66026 Ortona (CH) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 085 9772724
<i>Fax:</i>	+39 085 9774524
<i>e-mail:</i>	info@consorzio-viniabruzzo.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Terre di Chieti - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 18 02 2010
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 23 07 2010
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Terre di Chieti” Bianco

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

“Terre di Chieti” Bianco frizzante

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

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

“Terre di Chieti” 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.

“Terre di Chieti” 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.

“Terre di Chieti” 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.

“Terre di Chieti” 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.

“Terre di Chieti” Rosato Novello*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol;
- acidità totale minimo: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosa più o meno carico;
- odore: fruttato;
- sapore: fresco, armonico, vellutato.

“Terre di Chieti” Rosso Novello*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol;
- acidità totale minimo: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei;
- odore: fruttato;
- sapore: fresco, armonico, vellutato.

“Terre di Chieti” 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.

“Terre di Chieti” 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.

“Terre di Chieti” 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;

“Terre di Chieti” 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;

“Terre di Chieti” 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.

“Terre di Chieti” 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.

“Terre di Chieti” 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;

“Terre di Chieti” Merlot:

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

“Terre di Chieti” Maiolica:

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

“Terre di Chieti” Ciliegolo:

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

“Terre di Chieti” Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon):

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- 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;

“Terre di Chieti” Barbera:*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;
- odore: intenso, caratteristico, etereo;
- sapore: secco, armonico e rotondo;

“Terre di Chieti” 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;

“Terre di Chieti” 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;

- | |
|--|
| - odore: profumo caratteristico delicato e gradevole;
- sapore: asciutto, fresco, armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo; |
|--|

“Terre di Chieti” Trebbiano:

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

“Terre di Chieti” Traminer:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino più o meno intenso; - odore: leggermente aromatico, caratteristico, delicato; - sapore: asciutto, piacevole, caratteristico;

“Terre di Chieti” Sylvaner verde:

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

“Terre di Chieti” 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;

“Terre di Chieti” 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;
- sapore: gradevole, persistente;

“Terre di Chieti” 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;

“Terre di Chieti” 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, gradevole, persistente, caratteristico;

“Terre di Chieti” 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;

“Terre di Chieti” 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;

“Terre di Chieti” 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;

“Terre di Chieti” 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;

“Terre di Chieti” 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;

“Terre di Chieti” 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;

“Terre di Chieti” 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;

“Terre di Chieti” 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;

“Terre di Chieti” 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;

“Terre di Chieti” 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.

- | |
|---|
| - odore: fruttato, floreale, delicato, caratteristico.
- sapore: secco, gradevolmente acidulo, armonico; |
|---|

“Terre di Chieti” 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; |
|---|

“Terre di Chieti” 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; |
|--|

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

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Passito

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:**IGT “Terre di Chieti”**

<i>Resa massima:</i>		
Terre di Chieti	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
Bianco	26	208
Rosso	24	192
Rosato	24	192
Con la specificazione del vitigno	22	176
Passito bianco	26	130
Passito rosso	24	120

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica “Terre di Chieti” comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Chieti, nella regione Abruzzo.

a. Zona NUTS

ITF14	Chieti
ITF1	Abruzzo
ITF	SUD
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	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
Canaiolo nero n.
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.
Silvaner
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
Maiolica N
Malbech N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**Terre di Chieti*****Informazioni sulla zona geografica:***

La zona geografica delimitata dall'art. 3 comprende l'intera provincia di Chieti che, fatta eccezione per una ampia fascia più interna a confine con la provincia de L'Aquila ed il Molise che può considerarsi montuosa, è costituita da un'ampia ed estesa fascia collinare litoranea, che va dal fiume Foro al Trigno, seguita dalla collina interna ed infine da quella pedemontana che giunge nella parte nord-occidentale sino ai piedi della Maiella e dei Monti Frentani.

Le colline argillose fiancheggiano le poche pianure alluvionali di natura arenacea e

argillosa formate dai fiumi Foro, Sangro, Sinello e Trigno e danno luogo ad un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti ma spesso interrotti bruscamente da ripidi pendii, anche verticali, dovuti all'instaurarsi di fenomeni di erosione spinta (calanchi).

Nella grande maggioranza dei casi i suoli agricoli presentano 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. La ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. La vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25% e ben esposti, 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 650 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm/anno della collina interna. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (compreso tra i 30 ed i 40 mm). Il clima è di tipo temperato e tende al temperato-caldo nei mesi estivi; le temperature medie sono comprese tra i 13°C del mese di aprile ed i 15°C di ottobre, con punte di 25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio della Maiella, che determinano condizioni ottimali per 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 Trebbiano e Montepulciano, cui si sono affiancati agli inizi degli anni '80 del novecento numerosi vitigni nazionali ed internazionali.

- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura:* sono quelle tradizionali a pergola abruzzese ma nei nuovi impianti prevale decisamente il filare; 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, del massiccio della Maiella a ovest e dei Monti Frentani a sud-ovest, determina un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, particolarmente favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della vite. Dall'interazione di questi fattori naturali e dall'esperienza maturata dai viticoltori e vinificatori in decenni di lavoro sul territorio nascono vini di grande qualità, dalla spiccata tipicità legata alle peculiarità del territorio e soprattutto del/i vitigno/i di provenienza.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>I vini ad indicazione geografica tipica "Terre di Chieti" 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 "Terre di Chieti" 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, Sylvaner verde, Traminer, 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 "Terre di Chieti" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,</p>	

Ciliegiolo, Maiolica, 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 mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, 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 "Terre di Chieti" è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni alle condizioni stabilite 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**

<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; +39-0646656043; +39-0646656139; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it ,ne.dimedio@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it ,SAQ9@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**