



Accedi al nostro sito

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita

Questo foglio non è una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità.

Non può, pertanto, considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della Legge numero 62/01.



Anno 17
Numero 04

Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Octobre 2023

ETICHETTATURA VINO

L'8 dicembre 2023 entreranno in vigore i nuovi obblighi di etichettatura per i prodotti vitivinicoli relativi all'elenco degli ingredienti e alla dichiarazione nutrizionale. In base al regolamento (UE) 2021/2117, sono state aggiunte ulteriori tre indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta per i vini: la dichiarazione nutrizionale, l'elenco degli ingredienti ed il termine minimo di conservazione nel caso di prodotti vitivinicoli dealcolizzati e aventi un titolo alc. inferiore al 10 %.

Come nuove indicazioni obbligatorie, la dichiarazione nutrizionale e l'elenco degli ingredienti dovranno essere riportate nello stesso campo visivo delle altre indicazioni obbligatorie.

Le indicazioni obbligatorie che devono figurare sullo stesso campo visivo sono, quindi, le seguenti:

- i) la designazione della categoria di prodotti vitivinicoli (compreso, se del caso, il termine «dealcolizzato»/«parzialmente dealcolizzato», ad eccezione di taluni vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta;
- ii) il riferimento a un'IG e al suo nome;
- iii) il titolo alcolometrico volumico effettivo;
- iv) l'indicazione di provenienza;
- v) il nome dell'imbottigliatore/produttore/venditore, a seconda dei casi;
- vi) la dichiarazione nutrizionale e,
- vii) l'elenco degli ingredienti.



È stata prevista una deroga per quanto riguarda la dichiarazione nutrizionale sull'etichetta: questa potrà essere limitata al valore energetico espresso mediante il simbolo (E) per l'energia.

In questo caso, la dichiarazione nutrizionale completa sarà fornita per via elettronica

(codice QR o simile).

Inoltre, anche per quanto riguarda l'elenco degli ingredienti, si potrà fornire la lista completa attraverso strumenti elettronici. In questo secondo caso, le sostanze che provocano allergie o intolleranze dovranno comunque essere presentate sull'etichetta fisica, ma non necessariamente nello stesso campo visivo delle altre informazioni obbligatorie.

Sarà inoltre consentita la continuazione della commercializzazione, senza le nuove indicazioni obbligatorie in etichetta, dei vini prodotti prima dell'8 dicembre 2023 fino a esaurimento delle scorte. Quindi anche i vini della vendemmia 2023 se prodotti prima dell'8 dicembre 2023 saranno esentati dai nuovi obblighi.

Col corrigendum pubblicato in data 31 luglio 2023 sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L192/34, è stato infatti rettificato il Reg. UE 2021/2017, chiarendo che sono esenti dalle nuove regole di etichettatura i vini ed i prodotti vitivinicoli aromatizzati "prodotti" prima del giorno 8 dicembre 2023 e non, come prima previsto, "prodotti ed etichettati", cosa che rendeva più stringente l'attuazione della normativa e contro cui la nostra Organizzazione si è più volte espressa.

Tuttavia, ci sono ancora alcune questioni aperte su cui stanno cercando di trovare una soluzione.

Se l'entrata in vigore delle nuove norme grazie anche al chiarimento del corrigendum ha confermato l'esclusione dalla nuova normativa tutti i vini prodotti prima dell'8 dicembre 2023, alcune categorie di vini come i vini spumanti, i vini frizzanti, i vini liquorosi e i prodotti vitivinicoli aromatizzati potrebbero terminare la loro elaborazione dopo l'8 dicembre 2023 pur se ottenuti da vini fermi prodotti prima dell'8 dicembre 2023 e ad oggi, in mancanza di chiarimenti specifici da parte della Commissione sarebbero esclusi dalla clausola di esaurimento.

A tal fine si sta chiedendo alla Commissione di farli rientrare per evitare di creare discriminazioni tra le diverse categorie di prodotti. Altre questioni su cui si sta lavorando per semplificare l'obbligo di riportare in etichetta l'elenco degli ingredienti e la dichiarazione nutrizionale sono una deroga per tutti i prodotti destinati all'esportazione, una facilitazione dell'etichetta digitale tramite l'uso di un simbolo sopra o vicino al QR code che indichi che il QR code riporta all'elenco degli ingredienti per evitare traduzioni nella lingua del paese di destinazione del vino e l'esclusione dell'obbligo delle nuove diciture nei documenti di accompagnamento.

(fonte: Confagricoltura Lombardia)

Novità dai disciplinari di produzione. Le modifiche del primo quadrimestre 2023

È l'Abruzzo, con variazioni sostanziali a 4 dei suoi più conosciuti disciplinari di produzione, ad aver ottenuto le prime modifiche approvate in Gazzetta Ufficiale nel 2023, introducendo novità significative. Vediamo quali.

I disciplinari di Abruzzo DOC, Cerasuolo d'Abruzzo DOC, Montepulciano d'Abruzzo DOC e Trebbiano d'Abruzzo DOC, tutti tutelati dal Consorzio Vini d'Abruzzo, sono stati oggetto di una decisa revisione, principalmente mediante una riorganizzazione delle tipologie produttive e un più incisivo risalto tanto delle peculiarità geografiche dei diversi areali che dei vitigni rappresentativi del territorio.

Nuove sottozone, l'introduzione di unità geografiche aggiuntive e lo spostamento delle produzioni Superiore e Riserva (come anche della menzione Vigna) solo nell'ambito di questi due ambiti territoriali sono infatti elementi che molto caratterizzano le modifiche definitivamente approvate a livello nazionale.

Il tutto in un delicato equilibrio nei rapporti con il Consorzio di tutela del Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG e di quanto previsto dal relativo disciplinare, su cui pure si sta lavorando in termini di revisione.

ABRUZZO DOC

Versioni e basi ampelografiche

Le prime novità riguardano le versioni e le basi ampelografiche dei vini tutelati:

"Abruzzo" bianco ha visto aumentare il Trebbiano abruzzese e/o toscano da minimo 50% a minimo 85%;

"Abruzzo" rosso ha visto aumentare il Montepulciano da minimo 80% a minimo 85%;

"Abruzzo" passito bianco tra i vitigni utilizzabili ha visto aggiungere a Malvasia, Moscato, Passerina, Pecorino, Riesling, Sauvignon, Traminer, anche Trebbiano abruzzese e/o - Trebbiano toscano, tutti sempre, da soli o congiuntamente, minimo 60%;

"Abruzzo" passito rosso ha aumentato la quota minima di Montepulciano da 60% a 85%;

"Abruzzo" spumante bianco ha aggiunto ai vitigni Chardonnay, Cocciola, Montonico, Passerina, Pecorino, Pinot nero anche

Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica

Laboratorio Chimico-Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Costanza D'Avalos, 202 66023 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

e-mail: etcmil@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

LABORATORI DAL 1980



Trebbiano abruzzese e/o Trebbiano toscano, sempre, da soli o congiuntamente, minimo 60%;

“Abruzzo” spumante rosé ha visto inserire la possibilità di utilizzare al saldo di Montepulciano e Pinot nero da soli o congiuntamente minimo 60% anche uve di altri vitigni a bacca bianca e a bacca nera non aromatici fino ad un massimo del 40% ad eccezione dei vitigni aromatici che potranno concorrere complessivamente nella misura massima del 10%.

È stata poi del tutto nuovamente inserita la “Abruzzo” rosato con Montepulciano minimo 85%, mentre la versione spumante è stata affiancata alle già previste e ancora disciplinate “Abruzzo” Cococciola, “Abruzzo” Malvasia (rispetto a cui si è specificato l'utilizzo di vitigni Malvasia di Candia e/o Malvasia bianca lunga), “Abruzzo” Montonico “Abruzzo” Passerina, “Abruzzo” Pecorino

Eliminate infine le versioni Superiore e Riserva precedentemente previste per “Abruzzo” Cococciola, “Abruzzo” Malvasia Abruzzo” Montonico “Abruzzo” Passerina, “Abruzzo” Pecorino perché ora ammesse solo per i vini con sottozona, come la menzione vigna. Viticoltura e densità degli impianti

Novità anche per quel che riguarda le norme sulla viticoltura dove si è espressamente stabilita l'esclusione di terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati con il limite di altitudine per le zone collinari e montane di 1000 metri s.l.m. (prima si faceva riferimento ad altitudini tra 150 e 600 metri) e si è chiarito che, fermi restando i vigneti esistenti, la densità per i nuovi impianti e i reimpianti a filare non può essere inferiore non più a 2000 ceppi per ettaro, ma a 2400, salvi gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali anche ora la densità non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

Rese per ettaro, affinamento e residuo zuccherino per gli spumanti

È stata aumentata di 4/6 tonnellate per ettaro la produzione massima di uva per tutte le versioni tranne i passiti (per i quali è ora richiesta espressamente la cernita delle uve in vigna) e significativa è stata la previsione di ridurre il periodo di sosta in affinamento per gli spumanti, probabilmente per prodotti dal consumo più immediato vista anche la base ampelografica a disposizione.

Gli spumanti bianco e rosé metodo classico, infatti, devono ora essere affinati per almeno 18 mesi in bottiglia e non più 36 (con almeno 15 e non più 18 mesi di permanenza sui lieviti), mentre i millesimati dovranno rispettare un affinamento di almeno 24 mesi, dimezzando quindi il tempo di sosta di 48 mesi prima stabilito, con 18 anziché 24 mesi di permanenza sui lieviti.

Sempre nell'ottica di puntare su una maggiore promozione della categoria spumante, oltre ad affiancare alle versioni con indicazione di vitigno quella spumante, si è intervenuti anche sul fronte dei residui zuccherini, stabilendo che potranno essere prodotti:

spumanti metodo italiano (charmat) bianco o rosé da brut nature a demi-sec;

spumanti metodo classico bianco o rosé da brut nature a extra-dry;

spumanti con indicazione dei vitigni ammessi, sia elaborati con metodo classico che metodo italiano (charmat), da brut nature a demisecc.

Sottozona

Nel nuovo disciplinare viene sottolineato come: “accanto ad una presenza abbastanza omogenea su tutto il territorio delimitato dei vitigni Montepulciano e Trebbiano, base rispettivamente dei vini rosso e bianco, grazie a questi particolari microclimi si rilevano aree dove eccellono determinati vitigni e la tradizione secolare dell'enologia viticola sulla caratterizzazione dei vini hanno consentito di distinguere specifici territori provinciali in quattro sottozone quali “Colline Teramane”, “Terre Aquilane”, “Colline Pescaresi” e “Terre di Chieti” in grado di valorizzare al meglio le peculiarità dei singoli territori delimitati in interazione con i vitigni locali”.

Ecco quindi la previsione di 4 specifiche sottozone, con tipologie Riserva e Superiore e la possibilità di inserire la menzione Vigna in etichetta.

In particolare:

“Terre di Chieti” ricade in provincia di Chieti appunto e comprendente l'intero territorio amministrativo di 76 comuni. Questa sottozona è anche l'unica a prevedere 4 unità geografiche aggiuntive sovracomunali, ossia Colline Teatine o Teatino, Colline Frentane o Frentania o Frentano, Colline del Sangro e Colline del Vastese o Hystonium.

- “Terre Aquilane” o “Terre de L'Aquila” ricade in provincia di L'Aquila e comprende 38 comuni

- “Colline Pescaresi” ricade in Provincia di Pescara e comprende l'intero territorio amministrativo di 39 comuni

- “Colline Teramane” in Provincia di Teramo e comprende l'intero territorio amministrativo di 39 comuni più una frazione del comune di Isola del Gran Sasso.

Le versioni ammesse in tutte e 4 le sottozone sono le medesime, hanno tutte rese per ettaro di 14 tonnellate, tranne il rosato che ne vede ammesse 16, e la medesima base ampelografica:

bianco Riserva con Trebbiano abruzzese e/o toscano per un minimo 90 % e un periodo di invecchiamento di 15 mesi;

rosso Riserva da Montepulciano per minimo 90 % e con un periodo di invecchiamento di ventiquattro mesi, di cui almeno 6 mesi in botti di legno;

rosato Superiore da Montepulciano per minimo 90%;
Cococciola Superiore;

Malvasia Superiore (da Malvasia di Candia e/o Malvasia bianca lunga);

Montonico Superiore;
Passerina Superiore;
Pecorino Superiore.

Le versioni con indicazione del vitigno devono essere prodotte tutte con almeno il 90% del rispettivo vitigno indicato.

Per quanto guarda la versione rosso Riserva sottozona “Colline Teramane” deve segnalarsi come le modifiche siano state in qualche modo “negoziare” con il Consorzio Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG nell'intento di promuovere il più possibile l'areale anche a rischio di una qualche confusione.

Nel raffronto tra i due disciplinari comunque se la base ampelografica del minimo 90% di Montepulciano è elemento comune, nel caso della DOCG sono ammesse le versioni annata e Riserva, mentre nella DOC con sottozona solo la Riserva; la maturazione e affinamento per la Riserva DOCG deve essere di almeno 3 anni di cui 12 in legno mentre la DOC con sottozona limita la maturazione a affinamento a 24 mesi, di cui almeno 6 mesi in botti di legno; le rese massime per ettaro della DOC con sottozona sono fissate a 14 tonnellate mentre nella DOCG non possono superarsi le 9,5; i comuni dell'areale della DOCG sono 31 e non 33 più la frazione come nella DOC.

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

Anche questa Denominazione ha visto introdurre modifiche simili a quelle appena approfondite, essendosi introdotte le sottozone e previsto lo



spostamento sia della versione Superiore che la menzione Vigna nell'ambito dei nuovi ambiti geografici.

Areale, viticoltura, densità e rese

Ricomprendendo i terreni vocati alla qualità di molti comuni delle quattro province abruzzesi, le modifiche hanno incluso nel disciplinare 15 nuovi comuni della provincia di Chieti e, nel riordino delle norme sulla viticoltura, si è espressamente specificato che sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati mentre le uve devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m., tranne per i terreni esposti a mezzogiorno dove tale limite non deve superare i 700 metri s.l.m..

La densità minima dei ceppi per ettaro è stata portata da 2500 a 2400 e le rese di uva aumentate da 14 a 15 tonnellate per ettaro
Sottozone



Enolox News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica

Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Costanza D'Avalos, 202 6023 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

e-mail: etcmil@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

LABORATORI DAL 1980





Accedi al nostro sito

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita

Questo foglio non è una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità. Non può, pertanto, considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della Legge numero 62/01.



Anno 17
Numero 04

Eno **T**ecno **C**himica - enologo Anselmo Paternoster

Octobre 2023

Per quanto riguarda le sottozone anche nella DOC "Cerasuolo d'Abruzzo" sono state individuate:

- "Terre di Chieti", l'unica ad aver affiancato le U.G.A. sovracomunali Colline Teatine o Teatino, Colline Frentane o Frentania o Frentano, Colline del Sangro e Colline del Vastese o Hystonium;

- "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila";
- "Colline Pescaresi";
- "Colline Teramane";

Tutti i vini delle sottozone, per i quali può essere utilizzata la menzione Vigna, devono essere prodotti nella versione Superiore con un minimo 90% Montepulciano (e non l'85% come nei vini senza sottozona) ed essere sottoposti a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a 5 mesi, con densità di impianti non inferiori a 3000 ceppi per ettaro e rese massime delle uve di 13,5 tonnellate per ettaro.

Per quanto riguarda questa DOC con sottozona Colline Teramane non si pongono i medesimi problemi evidenziati tra la DOC Abruzzo sottozona "Colline Teramane" e la Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG dal momento che quest'ultima non prevede la versione rosato né la Superiore.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

I vini, a base Montepulciano per almeno l'85%, hanno visto aumentare di 14 unità i comuni della provincia di Chieti su cui insiste l'areale protetto, rimanendo invariati gli altri comuni della provincia de L'Aquila, Pescara e Teramo. Viticoltura, densità e zuccheri residui

Espressamente esclusi i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati, è stato disposto che le uve destinate siano ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m., mentre per i terreni esposti a mezzogiorno tale limite non deve superare i 700 metri s.l.m..

La densità di impianto ancora una volta è passata dal minimo di 2500 ceppi per ettaro a 2400 e, tra le caratteristiche al consumo, è stata espressamente regolamentata la quantità ammessa di zuccheri residui determinata in 9 g/l. Sottozone

Nel nuovo disciplinare si legge

"Gli studi sulla caratterizzazione dei vini Montepulciano d'Abruzzo hanno consentito infatti di distinguere specifici territori: oltre alla sottozona Colline Teramane, assurta dal 2003 a distinta DOCG, alle prime cinque sottozone quali Terre di Casauria, Terre dei Vestini, Alto Tirino, Valle dei Peligni e Teate, si sono aggiunte quattro nuove sottozone di cui tre ricomprendono le aree vocate delle provincie di Pescara, Chieti e L'Aquila per un totale di 9 (nove) sottozone di cui 3 (tre) di ordine provinciale quali Terre di Chieti, Terre Aquilane, Colline Pescaresi e 1 (una) di ordine comunale San Martino sulla Marruccina in grado di valorizzare al meglio le peculiarità dei singoli territori delimitati."

Allo stato attuale, dunque, il disciplinare Montepulciano d'Abruzzo DOC prevede le seguenti sottozone, per le quali è anche ammessa la menzione Vigna:

le già esistenti:

"Casauria" o "Terre di Casauria", con la novità dell'aggiunta della Riserva

Vini da 100% Montepulciano, 3000 ceppi per ettaro, rese di 9,5 tonnellate per ettaro con un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a 18 mesi di cui almeno 9 in legno o non inferiore a

24 mesi di cui almeno 9 in legno per la versione Riserva.

In ogni caso è stato stabilito un ulteriore affinamento in bottiglia non inferiore a sei mesi.

"Terre dei Vestini", con la novità dell'aggiunta della Riserva

Vini da almeno il 90% Montepulciano, 3000 ceppi per ettaro, rese di 10 tonnellate per ettaro con un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a 18 mesi di cui almeno 9 in legno o non inferiore a 24 mesi di cui almeno 9 in legno per la versione Riserva, mentre l'affinamento obbligatorio successivo in bottiglia è di minimo 6 mesi per la versione Riserva, altrimenti è limitato a minimo 3.

"Alto Tirino" con la novità dell'aggiunta della Riserva

Vini da almeno il 95% Montepulciano, 4000 ceppi per ettaro, rese di 9 tonnellate per ettaro con un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a 12 mesi o non inferiore a 30 mesi per la versione Riserva, senza indicazione di obbligo di uso di legno e di affinamento minimo in bottiglia.

"Terre dei Peligni", con la novità dell'aggiunta della Riserva

Vini da almeno il 95% Montepulciano, 3000 ceppi per ettaro, rese di 10 tonnellate per ettaro con un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a 24 mesi di cui almeno 9 in legno o non inferiore a 30 mesi di cui almeno 9 in legno per la versione riserva, senza indicazione di minimo affinamento obbligatorio in bottiglia.

"Teate", con la novità dell'aggiunta della Riserva

Per questa sottozona è stato specificato, oltre alle condizioni naturali per la viticoltura previste in modo omogeneo per tutta la denominazione, che comunque i terreni non possono essere ubicati ad una altitudine inferiore a 300 metri s.l.m..

I vini, poi, da Montepulciano per il 90%, con 3000 ceppi per ettaro, rese di 12,5 tonnellate per ettaro devono avere un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a 21 mesi di cui almeno 9 in legno o non inferiore a 30 mesi di cui almeno 9 in legno per la versione Riserva, anche in questo caso senza indicazione di minimo affinamento obbligatorio in bottiglia.

In aggiunta a queste già esistenti 5 sottozone il nuovo disciplinare ne ha introdotte altre 4:

"Terre di Chieti" solo nella versione Superiore e Riserva

E' l'unica ad aver inserito anche le unità geografiche aggiuntive sovracomunali (Colline Teatine o Teatino; Colline Frentane o Frentania o Frentano; Colline del Sangro; Colline del Vastese o Hystonium)

"Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" solo in versione Superiore e Riserva

"Colline Pescaresi" solo in versione Superiore e Riserva

I vini di tutte e 3 le precedenti sottozone devono provenire da almeno il 90% Montepulciano, da impianti non inferiori a 3000 ceppi per ettaro, rese di 13,5 tonnellate per ettaro con un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a 6 mesi e, per la Riserva, non inferiore a 24 mesi di cui almeno 6 in legno.

In ogni caso la versione Superiore non può essere immessa al consumo prima del 1° ottobre, successivo all'annata di produzione delle uve mentre la versione Riserva non può essere immessa al consumo prima del 1° gennaio del terzo anno successivo all'annata di produzione delle uve.

"San Martino sulla Marruccina" solo Superiore e Riserva

Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno **T**ecno **C**himica

Laboratorio Chimico-Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Costanza D'Avalos, 202 66023 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

e-mail: etcmil@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

LABORATORI DAL 1980



La sottozona ricade esclusivamente nell'intero territorio amministrativo del Comune di San Martino sulla Marrucina in provincia di Chieti.

Sul punto il nuovo disciplinare specifica come la sottozona, costituita da un'ampia fascia collinare che si affaccia nella parte nord-occidentale ai piedi della Maiella, sia una ristretta area geografica dall'orografia e pedologia piuttosto omogenea, caratterizzata da particolari condizioni climatiche che permettono di individuare uno specifico microclima ed in cui si "determinano condizioni ottimali per l'estrinsecazione delle peculiari caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati, difficilmente replicabili in altri areali."

I vini, da almeno il 90% Montepulciano, impianti non inferiori a 4000 ceppi per ettaro, rese di 12 tonnellate per ettaro devono rispettare un invecchiamento obbligatorio non inferiore 12 mesi di cui almeno 6 in legno per la versione Superiore, mentre per la Riserva è stabilito un invecchiamento minimo di 24 mesi di cui almeno 12 in recipienti di legno.

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Sulla falsariga delle altre denominazioni, le modifiche di questo disciplinare hanno consentito l'utilizzo della versione Superiore e Riserva nonché la menzione Vigna solo ai vini ricadenti nelle introdotte sottozone.

Areale e viticoltura

Nell'includere infatti altri 15 comuni della provincia di Chieti nell'areale tutelato, fermi gli altri già indicati per le province di L'Aquila, Teramo e Pescara, anche in questo caso si è specificato che le uve devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m., con eccezione dei terreni esposti a mezzogiorno dove tale limite non deve superare i 700 metri s.l.m.

Le densità di impianto devono essere inferiori non più a 2.500 ma a 2400 ceppi per ettaro, facendosi salvi gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali la densità non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro, con indicazione non prevista nel precedente disciplinare.

Rese e base ampelografica

Sono state aumentate le rese per ettaro da 14 a 17 tonnellate, ma dal punto di vista ampelografico la novità più rilevante è che la base dei vini deve prevedere l'utilizzo solo di Trebbiano abruzzese e/o Trebbiano toscano per almeno l'85% con esclusione nel nuovo disciplinare del Bombino Bianco, che in precedenza poteva concorrere con gli altri due vitigni.

Sottozone

Ricalcano l'impianto delle altre denominazioni e sono:

"Terre di Chieti", l'unica con le unità geografiche sovracomunali (Colline Teatine o Teatino; Colline Frentane o Frentania o Frentano; Colline del Sangro; Colline del Vestese o Hystonium). "Terre Aquilane" O "Terre De L'Aquila", "Colline Pescaresi" e "Colline Teramane".

Tutti i vini devono avere una base minima del 90% di Trebbiano abruzzese e/o Trebbiano toscano, da uve coltivate in impianti non inferiori a 3000 ceppi per ettaro e rese di 14 tonnellate per ettaro.

Il periodo di invecchiamento obbligatorio è stabilito in un lasso di tempo non inferiore a 5 mesi per le versioni Superiore e non inferiore a 12 mesi per le Riserve.

(fonte: AISLombardia)



Enolx News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica

Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Costanza D'Avalos, 202 6023 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

e-mail: etcmil@hotmail.com web: www.enotecnachimica.it

LABORATORI DAL 1980

