

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “TERRE AQUILANE” O “TERRE DE L’AQUILA”**

Approvato con	DM 06.06.2008	G.U. 142 - 19.06.2008
Modificato con	DM 03.08.2010	G.U. 191 - 17.08.2010
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**

1. L’indicazione geografica tipica “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- bianco, anche nelle tipologie frizzante e passito;
- rosso, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello;
- rosato, anche nella tipologia frizzante;
- Chardonnay, Cocociola, Incrocio Manzoni 6.0.13, Malvasia, Moscato, Passerina, Pecorino, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Sylvaner verde, Traminer, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Ciliegiolo, Merlot, Pinot nero, Primitivo, Sangiovese, Syrah.

### **Articolo 2 Base ampelografica**

1. I vini ad indicazione geografica tipica “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” 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.

2. L’indicazione geografica tipica “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Chardonnay, Cocociola, Incrocio Manzoni 6.0.13, Malvasia, Moscato, Passerina, Pecorino, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Sylvaner verde, Traminer, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Ciliegiolo, Merlot, Pinot nero, Primitivo, Sangiovese, Syrah è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore corrispondente, 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 presente disciplinare.

3. Nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta dal vitigno presente in misura minoritaria deve essere comunque superiore al 15% del totale;

- la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall'Art. 4 del presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall'Art. 4 del presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino ottenuto, all'atto dell'immissione al consumo, non sia inferiore, in caso di limiti diversi fissati per i due vitigni interessati, al limite più elevato di essi;
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute.

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione delle uve**

1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia de L'Aquila, nella regione Abruzzo.

### **Articolo 4**

#### **Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve e ai vini che ne derivano le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Per i vini a indicazione geografica tipica "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila", la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore a:

- tonnellate 16 per le tipologie bianco, rosso e rosato;
- tonnellate 14 per le tipologie con specificazione di vitigno/i.

3. Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- 10,00 % vol per le tipologie bianco, rosato e rosso
- 10,50 % vol per le tipologie con specificazione di vitigno/i.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, la Regione Abruzzo può autorizzare con proprio atto, sentite le organizzazioni/associazioni di categoria, la riduzione di detti valori dello 0,5%.

### **Articolo 5**

#### **Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo della regione Abruzzo.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

2. La resa massima delle uve in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito per la quale la resa vino/uve fresche non deve essere superiore al 50%. Qualora venga superato detto limite, tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare la indicazione geografica tipica.

3. E' consentito a favore dei vini da tavola ad indicazione geografica tipica "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" il taglio con mosti e vini provenienti anche da terreni situati al di fuori della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 nella misura non eccedente il limite del 15%.

4. Sono consentite tutte le pratiche enologiche previste dalla normativa comunitaria e nazionale vigente.

## **Articolo 6** **Caratteristiche al consumo**

1. I vini ad indicazione geografica tipica "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

*"Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" Bianco e Bianco frizzante*

colore: giallo paglierino;

odore: intenso, fruttato;

sapore: tipico, secco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

*"Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" Rosso e Rosso frizzante*

colore: rosso rubino;

odore: fruttato, complesso;

sapore: armonico, tipico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

*"Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" Rosato e Rosato frizzante*

colore: rosa più o meno carico;

odore: intenso, persistente;

sapore: tipico, caratteristico, secco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

*"Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" 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.

*"Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" 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.

*“Terre Aquilane o Terre de L’Aquila” Rosso Novello:*

- colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei;
- odore: fruttato.
- sapore: fresco, armonico, vellutato.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.
- acidità totale minimo: 4,00 gr/l.
- estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l.

*“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Chardonnay:*

- colore: giallo paglierino poco intenso;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;

*“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Cococciola:*

- colore: giallo paglierino, con riflessi verdolini a volte dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, gradevolmente acidulo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Malvasia:*

- colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli a volte dorati;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Incrocio Manzoni 6.0.13:*

- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico.
- sapore: gradevolmente asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.
- acidità totale: 4,50 gr/l.;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 gr/l.

*“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Moscato:*

- colore: giallo paglierino, con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: aroma tipico, abbastanza intenso, delicato.
- sapore: secco, morbido, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.
- acidità totale: 4,50 gr/l.;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 gr/l.

*“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Passerina:*

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: gradevole, fresco, florale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Pecorino:*

- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Pinot bianco:*

- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: floreale, fruttato;
- sapore: fresco, gradevole, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Pinot grigio*

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: fresco, gradevole, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Riesling:*

- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, a volte ambrati;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico, gradevole;
- sapore: gradevole, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Sauvignon:*

- colore: giallo paglierino;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: asciutto, fresco, piacevole;

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

*“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Sylvaner verde:*

- colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
- odore: fruttato, aromatico, caratteristico, delicato;
- sapore: asciutto, fresco, piacevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Traminer:*

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: leggermente aromatico, caratteristico, delicato;
- sapore: asciutto, piacevole, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon):*

- colore: rosso rubino ;
- odore: erbaceo, caratteristico;
- sapore: asciutto, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

*“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Ciliegolo:*

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

*“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Merlot:*

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

*“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Pinot nero:*

- colore: rosso rubino con riflessi violacei;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, sapido, debolmente amaro, caratteristico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

*“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Primitivo:*

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

*“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Sangiovese:*

- colore: rosso rubino con delicati riflessi violacei.
- odore: vinoso, caratteristico.
- sapore: asciutto, morbido, vellutato.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.
- acidità totale: 4,50 gr/l.
- estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l.

*“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Syrah:*

- colore: rosso rubino.
- odore: delicato, caratteristico, gradevole.
- sapore: asciutto, morbido, vellutato.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.
- acidità totale: 4,50 gr/l.
- estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

1. Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini a indicazione geografica tipica “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “fine”, “scelto”, “selezionato”, “superiore” e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'indicazione geografica tipica “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila”, ai sensi dell'art. 14 del DLgs 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

## Articolo 8 Legame con l'ambiente geografico

### A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La provincia de L'Aquila presenta la morfologia tipica delle zone montane con un paesaggio piuttosto aspro e tormentato, in particolare nella parte più interna in corrispondenza della dorsale appenninica, con presenza di alvei e terrazzi fluvio-alluvionali antichi e recenti.

Le montagne abruzzesi che caratterizzano la provincia de L'Aquila fanno parte della catena appenninica centro-meridionale e costituiscono il tratto in cui questa raggiunge la massima larghezza, altitudine e compattezza. La compattezza e l'imponenza di queste montagne è nell'ampia diffusione e potenza dei calcari, specialmente calcari compatti ma anche calcari dolomitici, dove sono frequenti fenomeni carsici evidenziati da una idrografia superficiale a deflusso discontinuo o mancante.

La vite è presente solo in alcune aree, in particolare nelle cosiddette conche intermontane ed alluvionali interne (Alto Tirino, Valle Peligna, Valle Subequana, Valle Roveto), su terreni ben esposti, drenati e con sufficiente contenuto di elementi nutritivi.

Il clima è in generale di tipo temperato, con inverni piuttosto freddi e lunghi. Le temperature medie annuali sono comprese tra i 10 ed i 12°C, con punte di 23-25°C nel mese di luglio. Le precipitazioni annuali si aggirano sugli 800 mm/anno ed hanno una equilibrata distribuzione nel corso dell'anno (dai 40 mm in luglio-agosto ai 70 mm in novembre-dicembre).

L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compresa tra 1.600 gradi-giorno ed i 2.000 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale delle varietà diffuse in loco (sia precoci che medio-tardive).

Fattori umani rilevanti per il legame.

La presenza della vitivinicoltura nella provincia de L'Aquila trova una fondamentale testimonianza storica nel poeta latino Publio Ovidio Nasone, nato a Sulmona nel 43 a.C. e morto in esilio a Tomi sul Mar Nero nel 17 d.C., che rievoca con i versi che seguono la sua terra natale: "Sulmona, la terza parte della campagna Peligna mi tiene, una terra piccola, ma salubre per le acque di fonte. Anche se il sole, quando è vicino, spacca la pietra e la stella del cane di Icaro risplende violenta, i campi Peligni son percorsi da limpide correnti, e sul suolo morbido l'erba rigogliosa verdeggia. Terra fertile della spiga di Cerere, e ancor più di uva, qualche campo dà anche l'albero di Pallade, l'ulivo, ..." (Amores, Libro secondo, XVII). Oltre al poeta latino altre testimonianze sull'importanza della vitivinicoltura nell'area aquilana ci sono giunte da Andrea Bacci (1524-1600), filosofo e medico di papa Sisto V, che nell'opera "*De naturali vinorum historia de vinis Italiae*" scritta nel 1596, parla dei vini di Sulmona e del territorio dei Peligni, così come fra' Serafino Razzi ci dice a metà del '500 che "le vigne all'Aquila non s'impalano, credo io per i gran venti, ma se ne giacciono per terra". Occorre poi sottolineare l'opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792 (Napoli 1793), nel quale l'archivista e bibliotecario di Ferdinando IV ebbe modo di osservare per la prima volta il vitigno Montepulciano e di degustarne il vino nell'agro sulmonese, così come occorre ricordare l'opera di Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897, i quali ricordano che nella provincia de L'Aquila i vitigni a bacca bianca più coltivati erano il

Campelese o Campolese, il Racciapollone, il Tivolese, il Verdicchio, la Malvasia, il Moscatello, mentre tra le uve rosse il Montepulciano (cordisco e primutico), il Gaglioppo, l'Aleatico, la Lacrima. La provincia de L'Aquila, sebbene forse ai più nota come "Terra di greggi e di pastori" di dannunziana memoria, di fatto costituisce un importante punto di riferimento della vitivinicoltura di qualità della regione Abruzzo. Purtroppo lo spopolamento delle aree interne e l'utilizzo dei suoli per usi non agricoli hanno contribuito e non poco al significativo ridimensionamento della vitivinicoltura in questa splendida provincia. Attualmente essa interessa solo alcune zone, in particolare la Valle Peligna, l'Alto Tirino, la Valle Roveto, ma la riscoperta della viticoltura di montagna e nuove sperimentazioni, stanno suscitando notevole interesse intorno a questa coltura con significativi investimenti sia in vigna che in cantina. 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 da molto tempo, quali Trebbiano, Montepulciano, Malvasia, oltre ad alcuni introdotti più di recente.

- *Forme di allevamento, sestri d'impianto e sistemi di potatura*: sono quelle tradizionali dove il filare predomina in maniera evidente; i sestri 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 della 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 sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico*

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano sia dal punto di vista analitico che organolettico caratteristiche molto peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara identificazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare, i vini rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche tipiche dei vini di buona struttura associata ad una grande eleganza e finezza di sapore ed odore, che evidenziano i caratteri tipici del vitigno di provenienza. I vini bianchi si presentano freschi e profumati. Quelli con specificazione di vitigno presentano i caratteri tipici dei medesimi.

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

La particolare conformazione orografica di questo territorio, con le sue conche intermontane assolate e ben ventilate, il clima secco ed asciutto cui si associano notevoli escursioni termiche per la presenza di imponenti massicci montuosi, garantiscono alla vite ottime condizioni per vegetare e produrre uve di qualità. Grazie a queste particolari condizioni climatiche in quest'area si producono vini molto freschi, con spiccata acidità, profumi tenui ed equilibrati, vini che esaltano appieno le peculiarità del territorio e dei vitigni di provenienza.

**Articolo 9**  
**Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).