Ref. Ares(2011)1358600 - 14/12/2011

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Colline Frentane (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Consorzio di Tutela vini
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	2 Corso Matteotti – Palazzo Corvo 66026 Ortona (CH) Italia
Telefono:	+ 39 085 9772724
Fax:	+ 39 085 9774524
e-mail:	info@consorzio-viniabruzzo.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Colline Frentane - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	D.M. 02 03 2010
Base giuridica:	D.M. 23 07 2010
Base giuridica:	D.M. 30 11 2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Colline Frentane" Bianco

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

"Colline Frentane" Bianco frizzante

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

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

“Colline Frentane” 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.

“Colline Frentane” 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.

“Colline Frentane” 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.

“Colline Frentane” 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.

“Colline Frentane” 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.

“Colline Frentane” 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.

“Colline Frentane” 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.

“Colline Frentane” 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;

“Colline Frentane” 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;

“Colline Frentane” 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.

“Colline Frentane” 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.

“Colline Frentane” 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;

“Colline Frentane” 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;

“Colline Frentane” Merlot:

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; - odore: fruttato e caratteristico; - sapore: asciutto, morbido, caratteristico;

“Colline Frentane” Ciliegiolo:

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 con riflessi violacei; - odore: floreale, fruttato, caratteristico; - sapore: secco, debolmente amaro, caratteristico;

“Colline Frentane” Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon):

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 ; - odore: erbaceo, caratteristico; - sapore: asciutto, caratteristico;

“Colline Frentane” Aglianico:

Caratteristiche analitiche:
- sapore: asciutto, caratteristico, armonico;

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

“Colline Frentane” 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; - sapore: asciutto, fresco, armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo;

“Colline Frentane” Trebbiano:

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: caratteristico con profumo intenso e delicato; - sapore: asciutto, armonico con retrogusto gradevolmente mandorlato;

“Colline Frentane” 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;

- odore: caratteristico, delicato; - sapore: asciutto, fresco, piacevole;

“Colline Frentane” 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;

“Colline Frentane” 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, gradevolo, persistente, caratteristico;

“Colline Frentane” 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;

“Colline Frentane” 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;

“Colline Frentane” 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;

“Colline Frentane” 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;

“Colline Frentane” 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;

“Colline Frentane” 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;

“Colline Frentane” 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;

“Colline Frentane” 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;

“Colline Frentane” 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. - sapore: secco, gradevolmente acidulo, armonico;

“Colline Frentane” 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;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Passito
Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Colline Frentane

Resa massima:		
Colline Frentane	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
Bianco	26	208
Rosso	26	208
Rosato	26	208
Con la specificazione del vitigno	24	192
Passito bianco	26	130
Passito rosso	26	130

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini designati con la indicazione geografica tipica "Colline Frentane" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Archi, Atessa, Altino, Bomba, Casoli, Castel Frentano, Fossacesia, Frisa, Lanciano, Mozzagrogna, Paglieta, Perano, Rocca San Giovanni, Sant'Eusanio del Sangro, Santa Maria Imbaro, San Vito Chietino, Torino di Sangro, Treglio, in provincia di Chieti.

a. Zona NUTS

ITF14	Chieti
ITF1	Abruzzo
ITF	SUD
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	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
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.
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
Canaiolo Nero N
Maiolica N
Sylvaner Verde B
Malbech N

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Colline Frentane

Informazioni sulla zona geografica:
La zona geografica delimitata dall’art. 3 comprende la parte centrale della provincia di Chieti costituita da un’ampia ed estesa fascia collinare litoranea, seguita dalla collina interna e pedemontana che si spinge sino ai piedi del massiccio della Maiella che domina imponente l’intero territorio. La vocazione di questi terreni, di natura argillo-limosa con intercalazioni più sciolte nella parte litoranea, con pendenze piuttosto contenute ma spesso interrotte bruscamente da ripidi pendii, anche verticali, dovuti all’instaurarsi di fenomeni di erosione spinta (calanchi), è indirizzata verso la viticoltura e l’olivicoltura, colture che determinano

uno sfruttamento normale del suolo e lo preservano da fenomeni di erosione accelerata. Le precipitazioni medie annuali della zona si aggirano sugli 800 mm/anno, con circa 74 giorni piovosi all'anno di cui di media 8 nei mesi da ottobre ad aprile e 4 da maggio a settembre. La piovosità e ben distribuita nel corso dell'anno, con un periodo più piovoso comunque compreso tra ottobre e dicembre (circa 90 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno ai 45 mm). Il clima è di tipo temperato caldo, con temperature medie annuali di circa 14,6°C e temperature mensili da aprile ad ottobre comprese tra i 14 ed i 16°C, con punte di 24-25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio della Maiella, così come la ventilazione che determinano condizioni ottimali per la sanità delle uve e l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati.
Comunque, oltre ai fattori storici, che legano strettamente il prodotto al territorio, molto importante è anche l'incidenza dei fattori umani poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- *Base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione, in particolare i vitigni Montepulciano per i rossi ed il Trebbiano per i bianchi, cui si sono affiancati agli inizi degli anni '80 del novecento sia vitigni nazionali sia internazionali, sia ancora sono stati riscoperti vitigni autoctoni come il Pecorino, la Cococciola, il Moscato (biotipo di Frisa).
- F*orme di allevamento*, *sesti d'impianto e sistemi di potatura*: sono quelle tradizionali a pergola abruzzese ma nei nuovi impianti prevale decisamente il filare (spalliera semplice e doppia); i sesti di impianto ed i sistemi di potatura sono tali da perseguire la migliore disposizione della superficie fogliare delle viti in funzione della razionalizzazione delle operazioni colturali e la gestione della chioma.
- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco o in rosso di vini tranquilli di una certa struttura.

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 e del massiccio della Maiella a ovest, determina un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, particolarmente favorevole alla coltivazione della vite. In particolare, dall'interazione dei fattori naturali (clima e suolo) con quelli umani legati alla tradizione ed alle tecniche di coltivazione, nascono vini di grande qualità, dalla spiccata tipicità legata al territorio ed al vitigno.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:	
I vini ad indicazione geografica tipica "Colline Frentane" 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 "Colline Frentane" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Chardonnay, Cococciola, Falanghina, Fiano, Greco, Malvasia bianca lunga, Manzoni bianco, Montonico, Moscato, Passerina, Pecorino, Pinot bianco, Pinot grigio, Sauvignon, 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 "Colline Frentane" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, 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 vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore corrispondente, 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 “Colline Frentane” è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni alle condizioni previste 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:
Allegatto 3 – D.M. controlli Vini IGP

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656139; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,ne.dimedio@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Colline Frentane