C/2026/4811

17.9.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/4811)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Terre Abruzzesi / Terre d'Abruzzo»

Numéro de référence UE: PGI-IT-02874-AM01 — 19.6.2026

1. **Dénomination du produit**

«Terre Abruzzesi / Terre d'Abruzzo»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il est déclaré que l'approbation et la communication de la présente modification standard remplissent les conditions d'approbation d'une modification standard prévues par le règlement (UE) 2024/1143 et respectent les dispositions adoptées en vertu de celui-ci.

Il est également déclaré que la présente modification répond à la définition de «modification standard» conformément à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 pour les motifs ci-après:

— elle n'inclut pas de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

— elle ne risque pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique;

— elle n'entraîne pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Indication des cépages

Description

Ajout du cépage Malvasia istriana pour le type monovariétal Malvasia

La modification est nécessaire afin de pouvoir utiliser également le cépage Malvasia istriana dans le type Malvasia, en vue d'harmoniser celui-ci avec les dispositions prévues dans les indications géographiques de la région des Abruzzes (utilisation du surplus ou déclassement éventuel).

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Inclusion sur l'étiquette des cépages Cococciola et Montonico

Description

La modification est nécessaire pour autoriser l'indication sur l'étiquette des cépages Cococciola et Montonico afin que les exploitations puissent mettre sur le marché également ces deux types déjà présents dans les IGP sous-régionales existantes.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Adaptation de l'utilisation des cépages pour le type rosé

Description

La modification consiste à mentionner sur l'étiquette les cépages Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Maiolica, Malbech, Primitivo et Syrah, en plus de ceux déjà prévus pour le type rosé.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Adaptation de la description des vins rosés

Description

La modification est nécessaire pour adapter la description des vins rosés à la suite de la modification visée à l'article 2, paragraphe 3, du cahier des charges et pour préciser la nuance de la couleur. Par ailleurs, il convient de supprimer une simple erreur typographique commise dans le type «rosé» pétillant.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Adaptation des modes de vinification en rosé à partir des cépages noirs ou gris

Description

La modification est nécessaire afin de préciser les modes de vinification à partir des cépages noirs et du Pinot gris.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Terre Abruzzesi / Terre d'Abruzzo»

Numéro de référence UE: PGI-IT-02874-AM01 — 19.6.2026

1. **Dénomination(s)**

«Terre Abruzzesi / Terre d'Abruzzo»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

8. Vin pétillant

15. Vin de raisins passerillés

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

Bianco [blanc] avec ou sans indication du ou des cépages blancs – Catégorie: vin

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune paille d'intensité variable.

Nez

Arôme: arômes fruités et floraux prédominants, plus ou moins intenses selon les cépages, avec des notes de fruits à chair blanche et de fruits tropicaux.

Bouche

de caractère sec à demi-sec, avec une arrière-bouche prédominante de fruits à chair jaune et à chair blanche, parfois de fleurs blanches et jaunes, avec une bonne persistance et du corps.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,0
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Bianco Frizzante [blanc pétillant] – Catégorie: vin pétillant

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Mousse: fine et évanescente;

Couleur: jaune paille d'intensité variable.

Nez

Arôme: agréablement fruité, avec des notes de pomme et de fruits tropicaux.

Bouche

de caractère sec à demi-sec, minérale, avec une arrière-bouche de fruit à chair blanche et de fruit tropical, et une bonne persistance.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,0
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Rosso [rouge] avec ou sans indication du ou des cépages noirs – Catégorie: vin

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rouge rubis plus ou moins intense.

Nez

Arôme: arômes fruités prédominants, plus ou moins intenses selon les cépages, avec des notes de cerises Amarena et de petits fruits rouges mûrs, et parfois des notes végétales.

Bouche

Saveur: de caractère sec à demi-sec, légèrement tannique, avec une arrière-bouche prédominante de fruits rouges mûrs, avec du corps et de la persistance.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,0
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Rosso Frizzante [rouge pétillant] – Catégorie: vin pétillant

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Mousse: fine et évanescente.

Couleur: rouge rubis plus ou moins intense.

Nez

Arôme: fruité, avec des notes de cerises Amarena et de petits fruits rouges mûrs.

Bouche

Saveur: de caractère sec à demi-sec, avec une arrière-bouche de fruits rouges et du corps.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,0
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Rosato [rosé] avec ou sans mention des cépages: Merlot, Sangiovese, Pinot nero, Pinot grigio, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Maiolica, Primitivo, Syrah - Catégorie: vin

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rose d'intensité variable.

Nez

Arôme: arômes fruités prédominants, plus ou moins intenses selon les cépages, agréablement épicé, avec de légères notes de plantes et de fruits tropicaux.

Bouche

Saveur: de caractère sec à demi-sec, avec une arrière-bouche de fruit et d'épices, tendre, avec du corps et de la persistance.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,0
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Rosso Frizzante [rosé pétillant] – Catégorie: vin pétillant

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Mousse: fine et évanescente.

Couleur: rose d'intensité variable.

Nez

Arôme: arômes fruités prédominants, plus ou moins intenses selon les cépages, agréablement épicé, avec de légères notes de plantes et de fruits tropicaux.

Bouche

de caractère sec à demi-sec, avec une arrière-bouche de fruit et d'épices, tendre, avec une bonne persistance.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,0
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 15,00 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Bianco Passito [vin blanc passerillé] – Catégorie: vin de raisins passerillés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune, tendant vers l'ambre avec la maturation.

Nez

Arôme: fruits séchés sucrés, cèdre, abricot et miel.

Bouche

de caractère sec à doux, avec des notes de fruits séchés.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,0
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 16,00 % vol. dont au moins 11,00 % vol acquis.

Extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Rosso Passito [vin rouge passerillé] – Catégorie: vin de raisins passerillés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rouge plus ou moins intense tendant vers le grenat avec la maturation.

Nez

Arôme: fruit rouge mûr, cerise Amarena, prune et confiture.

Bouche

de caractère sec à doux, avec une bonne structure et des notes de fruits rouges séchés, persistante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,0
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 16,00 % vol. dont au moins 11,00 % vol acquis.

Extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Novello [nouveau] – Catégorie: vin

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rouge rubis, parfois avec des nuances de violet.

Nez

Arôme: fruité, avec des notes de cerise, de mûre et de myrtille.

Bouche

fraîche, saveurs de fruit rouge, tannins moelleux et soyeux.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,0
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

«Terre Abruzzesi» ou «Terre d'Abruzzo» Passito Bianco et Passito Rosso

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Les raisins utilisés pour fabriquer les vins de l'indication géographique protégée «Terre Abruzzesi» ou «Terre d'Abruzzo» Passito peuvent être laissés sur la vigne pour sécher, ou être séchés après la récolte conformément à l'une des méthodes autorisées par la législation. À la fin du processus de séchage, les raisins doivent présenter un titre alcoométrique volumique naturel égal ou supérieur à 16 % vol.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Terre Abruzzesi» ou «Terre d'Abruzzo» Bianco, Bianco Frizzante et Passito Bianco

Rendement maximal

Rendement maximal:	26 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Terre Abruzzesi» ou «Terre d'Abruzzo» Rosso, Rosato, Rosso Frizzante, Rosso Novello et Passito Rosso

Rendement maximal

Rendement maximal:	24 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Terre Abruzzesi» ou «Terre d'Abruzzo» avec indication du ou des cépages blancs ou noirs

Rendement maximal

Rendement maximal:	22 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Aglianico N.

— Barbera N.

— Barbera bianca B.

— Biancame B.

— Bombino bianco B.

— Cabernet Volos N.

— Cabernet franc N. - Cabernet

— Cabernet sauvignon N. - Cabernet

— Calabrese N.

— Canaiolo nero N. - Canaiolo

— Cannonau N.

— Chardonnay B.

— Ciliegiolo N.

— Cococciola B.

— Dolcetto N.

— Dorona B.

— Falanghina B.

— Fiano B.

— Gaglioppo N.

— Garganega B.

— Grechetto B.

— Greco B.

— Incrocio Manzoni 2-3 B.

— Kerner B.

— Maiolica N.

— Malbech N.

— Malvasia Istriana B. - Malvasia

— Malvasia bianca Lunga B. - Malvasia

— Malvasia bianca di Candia B. - Malvoisie

— Malvasia del Lazio B. - Malvasia

— Marzemino N.

— Merlot Kanthus N.

— Merlot N.

— Montepulciano N.

— Montonico bianco B. - Montonico

— Moscato bianco B. - Moscato

— Mostosa B.

— Nebbiolo N.

— Palava B.

— Passerina B.

— Pecorino B.

— Petit manseng B.

— Petit verdot N

— Pinot bianco B. - Pinot

— Pinot grigio - Pinot

— Pinot nero N. - Pinot

— Primitivo N.

— Refosco nostrano N. - Refosco

— Riesling italico B. - Riesling

— Riesling renano B. - Riesling

— Sangiovese N.

— Sauvignon B.

— Sauvignon Kretos B.

— Semillon B.

— Sorèli B.

— Sylvaner verde B. - Silvaner

— Syrah N.

— Tannat N.

— Terrano N.

— Tocai friulano B. - Friulano

— Traminer aromatico Rs

— Trebbiano abruzzese B. - Trebbiano

— Trebbiano toscano B. - Trebbiano

— Veltliner B.

— Verdicchio bianco B. - Verdicchio

— Vermentino B.

— Viogner B.

9. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

Les vins autorisés à porter l'indication géographique protégée «Terre Abruzzesi»/«Terre d'Abruzzo» sont élaborés à partir de raisins cultivés dans une zone de production qui s'étend sur l'ensemble du territoire administratif de la région des Abruzzes.

10. **Lien avec la zone géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur:

☐ la réputation;

☑ une qualité donnée

☐ d'autres caractéristiques.

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Informations sur la zone géographique. - Facteurs naturels contribuant au lien:

La zone de l'IGP couvre le territoire de la région des Abruzzes.

Province de Chieti: La province de Chieti est constituée d'une vaste zone côtière vallonnée qui s'étend du fleuve Foro au fleuve Trigno, de collines intérieures et de contreforts, qui se déploient jusqu'au pied du massif de la Maiella et des montagnes Frentani au nord-ouest. Elle comprend également une zone intérieure, bordant la province de L'Aquila au nord et la région de Molise au sud, qui peut être considérée comme montagneuse. Les collines argileuses bordent des plaines alluviales arénacées et argileuses formées par les fleuves Foro, Sangro, Sinello et Trigno et créent un paysage vallonné, avec de larges buttes presque plates et des pentes douces et arrondies, bien que souvent entrecoupées de pentes abruptes, voire verticales, causées par une forte érosion (ravinements). Les sols agricoles présentent presque toujours une répartition uniforme des matériaux, formant des sols à la structure sablo-argileuse; ils sont généralement meubles, avec une profondeur qui dépend de la pente et de l'exposition. La rétention d'eau est

moyenne à faible et la quantité de nutriments et d'humus est faible ou modérée. Sur les terrains dont la pente est inférieure à 25 % et bénéficiant d'une bonne exposition, ces sols sont utilisés pour la viticulture et l'oléiculture, qui sont des modes d'exploitation courants qui protègent également le sol d'une érosion accélérée. Les précipitations annuelles moyennes varient entre 650 mm/an sur les pentes côtières et plus de 800 mm/an sur les collines intérieures. La période la plus pluvieuse se situe entre octobre et décembre (environ 80 mm/mois), tandis que le mois le moins pluvieux est juillet (entre 30 mm et 40 mm). Le climat est tempéré, et chaud-tempéré au cours des mois d'été. Les températures moyennes vont de 13 °C en avril à 15 °C en octobre, avec des pics à 25 °C pendant les mois de juillet et août. L'amplitude thermique entre le jour et la nuit, favorisée par la proximité du massif de la Maiella, est remarquable et crée les conditions optimales pour l'accumulation de substances aromatiques dans les raisins, qui confèrent aux vins un parfum intense et caractéristique. L'indice de Winkler, à savoir la température moyenne active pendant la période d'avril à octobre, est compris entre 1 700 (régions intérieures) et 2 300 degrés-jours (collines côtières), conditions qui garantissent la maturation optimale de variétés précoces telles que Chardonnay, Pinot et Moscato, de variétés moyennes telles que Pecorino, Trebbiano et Malvasia, et de variétés tardives telles que Cococciola, Falanghina, Montepulciano et Montonico.

Province de L'Aquila: La province de L'Aquila présente la morphologie typique d'une zone montagneuse avec un paysage plutôt accidenté et irrégulier, en particulier dans la partie la plus intérieure, près de la chaîne des Apennins, où l'on trouve des terrasses fluviales/alluviales anciennes et récentes ainsi que des lits de rivières. Les montagnes des Abruzzes qui caractérisent la province de L'Aquila se trouvent dans la partie centrale et sud de la chaîne des Apennins. Elles forment la section où les Apennins atteignent leur hauteur, leur altitude et leur densité maximales. La densité et la grandeur de ces montagnes sont dues à la présence généralisée du calcaire et à son épaisseur (calcaire dense en particulier, mais aussi calcaire dolomitique). Ce dernier présente souvent des caractéristiques karstiques, notamment une hydrographie de surface où les écoulements d'eau sont intermittents ou absents. Les vignes ne sont cultivées que dans quelques zones, en particulier dans les bassins alluviaux situés entre les montagnes (Alto Tirino, Valle Peligna, Valle Subequana, Valle Roveto), sur des sols bien drainés, bien exposés et suffisamment riches en éléments nutritifs. Le climat est généralement tempéré, avec des hivers relativement froids et longs. Les températures annuelles moyennes sont comprises entre 10 °C et 12 °C, avec des pics à 23-25 °C en juillet. Les précipitations annuelles sont d'environ 800 mm par an et sont réparties uniformément tout au long de l'année (de 40 mm en juillet et août à 70 mm en novembre et décembre). L'indice de Winkler, à savoir la température moyenne active pendant la période d'avril à octobre, est compris entre 1 600 et 2 000 degrés-jours (collines côtières), conditions qui garantissent la maturation optimale des variétés cultivées localement (qu'elles soient précoces ou mi-tardives).

Province de Pescara: La province de Pescara peut être considérée comme montagneuse, à l'exception d'une bande étroite bordant les trois autres provinces de la région. Elle se compose d'une vaste zone côtière vallonnée, de collines intérieures et de contreforts, qui s'étendent jusqu'au pied des massifs du Gran Sasso et de la Maiella. Les sols sont principalement des sols bruns, des sols bruns calcaires (régosols et vertisols) et des sols bruns méditerranéens. Sur les terres du versant sud, dont la pente est inférieure à 25 %, ces sols sont utilisés pour la viticulture et l'oléiculture, qui sont des modes d'exploitation courants qui protègent également le sol d'une érosion accélérée. Les précipitations annuelles moyennes varient entre 600 mm/an sur les pentes côtières et plus de 800 mm/an sur les collines intérieures. La période la plus pluvieuse se situe entre octobre et décembre (environ 80 mm/mois), tandis que le mois le moins pluvieux est juillet (entre 30 mm et 40 mm). Le climat est tempéré, avec des températures moyennes allant de 13 °C en avril à 15 °C en octobre, et des pics à 25 °C pendant les mois de juillet et août. L'amplitude thermique entre le jour et la nuit, favorisée par la proximité des massifs du Gran Sasso et de la Maiella, est également remarquable, tout comme la ventilation. Ces facteurs créent les conditions optimales pour l'obtention de raisins sains et l'accumulation de substances aromatiques, qui confèrent aux vins leur parfum intense et caractéristique. L'indice de Winkler, à savoir la température moyenne active pendant la période d'avril à octobre, est compris entre 1 700 degrés-jours (régions intérieures) et 2 300 degrés-jours (collines côtières), conditions qui garantissent la maturation optimale de variétés précoces telles que Chardonnay, Sauvignon et Moscato, des variétés mi-tardives comme Pecorino, Malvasia et Trebbiano, et des variétés tardives comme le Montepulciano. Province de Teramo:

La province de Teramo se compose d'une vaste zone côtière vallonnée, de collines intérieures et de contreforts, qui s'étendent jusqu'au pied du massif du Gran Sasso dans la partie centrale et sud, et du Monti della Laga, dans la partie nord. La région présente des sols limono-argileux avec des couches plus meubles dans les zones côtières et des pentes généralement assez douces bénéficiant d'une bonne exposition. Elle est utilisée pour la viticulture et l'oléiculture, qui sont des modes d'exploitation courants qui protègent également le sol d'une érosion accélérée. Les précipitations annuelles moyennes varient entre 600 mm/an sur les pentes côtières et plus de 800 mm/an sur les collines intérieures. Ces précipitations sont bien réparties sur l'ensemble de l'année, avec une période plus pluvieuse entre octobre et décembre (environ 70 mm par mois), tandis que juillet représente le mois le plus sec (environ 40 mm). Le climat est chaud et tempéré, avec des températures moyennes allant de 13 °C en avril à 15 °C en octobre, et des pics à 24-25 °C pendant les mois de juillet et août. L'amplitude thermique entre le jour et la nuit, favorisée par la proximité

des massifs du Gran Sasso et du Monti della Laga, est également remarquable, tout comme la ventilation. Ces facteurs créent les conditions optimales pour l'obtention de raisins sains et l'accumulation de substances aromatiques, qui confèrent aux vins leur parfum intense et caractéristique. L'indice de Winkler, à savoir la température moyenne active pendant la période d'avril à octobre, est compris entre 1 800 (régions intérieures) et 2 200 degrés-jours (collines côtières), conditions qui garantissent la maturation optimale de toutes les variétés, des variétés précoces telles que Chardonay et Sauvignon, aux variétés moyennes comme Trebbiano, Pecorino et Passerina, et aux variétés tardives comme Cococciola, Montonico et Montepulciano.

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Informations sur les qualités spécifiques du produit imputables à l'origine géographique et au lien causal avec la zone délimitée:

Les vins rouges et rosés présentent les arômes typiques de fruits rouges plus ou moins mûrs, tels que la cerise et la mûre, ainsi que, parfois, des notes végétales et épicées. Ce sont des vins assez complexes présentant une acidité équilibrée et un goût sec à demi-sec. Ils présentent une bonne structure alliée à une grande élégance et une certaine subtilité. Les blancs sont frais et parfumés, avec des arômes de fruits à chair blanche, de fruits tropicaux et de fleurs. Ce sont des vins assez complexes d'un point de vue olfactif, avec une bonne persistance et un goût sec à demi-sec, présentant parfois des notes salées et minérales. Ces vins à l'acidité équilibrée sont élégants et subtils. Les caractéristiques spécifiques de ces vins découlent de la topographie particulière de la région, caractérisée par de vastes collines ensoleillées associées à la présence de la mer Adriatique à l'est et des massifs du Gran Sasso et de la Maiella, respectivement situés au nord-ouest et au sud-ouest, qui favorisent la formation d'importants flux d'air (brises). Ces conditions sont optimales pour l'obtention de raisins sains, leur maturation et l'accumulation de substances aromatiques, qui confèrent aux vins leur parfum intense et caractéristique.

L'interaction causale entre les éléments de la zone géographique et la qualité et les caractéristiques du produit est principalement imputable au milieu géographique:

Les caractéristiques qualitatives des vins sont principalement déterminées par les conditions pédologiques et climatiques propres à la zone de production. Le climat tempéré, les sols bien drainés, la bonne disponibilité en eau, ainsi que l'importante amplitude thermique entre le jour et la nuit pendant la période de maturation des raisins garantissent une maturation optimale des raisins, leur conférant une bonne teneur en sucre et acidité. Ces paramètres, associés aux caractéristiques spécifiques des cépages cultivés, permettent d'obtenir des vins de grande qualité présentant des profils organoleptiques assez complexes et un caractère très distinctif, fortement liés à la zone de production et au cépage dont ils sont issus.

Catégorie de produit de la vigne

8. Vin pétillant

Résumé du lien

Étant donné l'homogénéité des caractéristiques de la zone de production de l'IGP «Terre Abruzzesi/Terre d'Abruzzo», il convient, pour les facteurs naturels pertinents pour le lien, de se référer à ceux décrits au point précédent pour la catégorie 1. «Vin».

Catégorie de produit de la vigne

8. Vin pétillant

Résumé du lien

Informations sur les qualités spécifiques du produit imputables à l'origine géographique et au lien causal avec la zone délimitée

Les vins pétillants blancs, rouges et rosés présentent une mousse fine et évanescente, des notes fruitées et florales assez persistantes et un goût sec à demi-sec, avec une structure acide équilibrée et une certaine complexité. Les caractéristiques spécifiques de ces vins découlent de la topographie particulière de la région, caractérisée par de vastes collines ensoleillées associées à la présence de la mer Adriatique à l'est et des massifs du Gran Sasso et de la Maiella, respectivement situés au nord-ouest et au sud-ouest, qui favorisent la formation d'importants flux d'air (brises). Ces conditions sont optimales pour la santé des raisins et l'accumulation de substances aromatiques, qui confèrent aux vins leur parfum intense et caractéristique.

L'interaction causale entre les éléments de la zone géographique et la qualité et les caractéristiques du produit est principalement imputable au milieu géographique

Les caractéristiques spécifiques des vins pétillants résultent des conditions pédoclimatiques de la zone de production, auxquelles s'ajoutent des facteurs humains qui ont eu une incidence sur le potentiel œnologique des raisins et sur les techniques de transformation. Il existe donc un lien de causalité fort entre la qualité spécifique des produits et leur origine géographique.

Catégorie de produit de la vigne

15. Vin de raisins passerillés

Résumé du lien

Étant donné l'homogénéité des caractéristiques de la zone de production de l'IGP «Terre Abruzzesi/Terre d'Abruzzo», il convient, pour les facteurs naturels pertinents pour le lien, de se référer à ceux décrits au point précédent pour la catégorie 1. «Vin».

Catégorie de produit de la vigne

15. Vin de raisins passerillés

Résumé du lien

Informations concernant les qualités spécifiques du produit imputables à l'origine géographique et au lien causal avec la zone délimitée

Les vins blancs Passito sont élaborés principalement à partir de raisins locaux tels que le Trebbiano Abruzzese et de raisins aromatiques issus des familles Moscato et Malvasia. Leur couleur va du jaune à l'ambré, et ils présentent un arôme intense de fruits mûrs et de miel. Leur goût peut varier de sec à doux, et est très persistant. Les vins rouges Passito sont généralement produits en laissant sécher les raisins sur la vigne (principalement Montepulciano, seul ou en combinaison avec des cépages internationaux tels que Merlot, Cabernet Sauvignon et Syrah). Ils présentent une couleur rouge rubis tendant vers le grenat. Les vins ont une bonne aptitude au vieillissement. Ces vins sont produits exclusivement dans les zones les plus ensoleillées, les mieux ventilées et les plus sèches, qui offrent les meilleures conditions pour l'obtention de raisins sains et surmûris, riches en sucre mais surtout en substances aromatiques qui s'expriment pleinement dans les vins obtenus.

L'interaction causale entre les éléments de la zone géographique et la qualité et les caractéristiques du produit est principalement imputable au milieu géographique

Les vins Passito décrits doivent leur caractère agréable à la qualité des raisins, aux conditions pédoclimatiques et à la topographie particulière de la zone de production. En particulier, l'obtention de telles matières premières dépend de l'importante amplitude thermique entre le jour et la nuit au cours de la période de maturation des grappes de raisins. Associée à l'excellente ventilation, cela garantit l'obtention de raisins aux profils acide et aromatique équilibrés.

Pour ces vins également, il existe donc un lien de causalité fort entre la qualité spécifique du produit et son origine géographique.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

—

Sans objet

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/24780