

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

■ COMUNICATO

Parere inerente la richiesta di modifica della Denominazione di origine controllata «Controguerra» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione. (10A15185) (GU n. 298 del 23-12-2010)

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

## COMUNICATO

Parere inerente la richiesta di modifica della Denominazione di origine controllata «Controguerra» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione. (10A15185)

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda presentata dalla Regione Abruzzo, intesa ad ottenere la modifica della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Controguerra»;

Visto il parere favorevole della Regione Abruzzo sull'istanza di cui sopra;

Ha espresso, nella riunione del 16 novembre 2010, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo annesso al presente parere.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione, in regola con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini - Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della citata proposta di disciplinare di produzione.

Allegato

Parte di provvedimento in formato grafico

23.12.2010

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato

08:18:18

[Stampa](#) | [Chiudi](#)

ANNESSO

**PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO  
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CONTROGUERRA"**

**Articolo 1**

**Denominazione e vini**

La Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

- "Controguerra" rosso;
- "Controguerra" rosso riserva;
- "Controguerra" rosato;
- "Controguerra" bianco;
- "Controguerra" novello;
- "Controguerra" spumante metodo classico;
- "Controguerra" bianco passito;
- "Controguerra" rosso passito;
- "Controguerra" Merlot;
- "Controguerra" Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon);
- "Controguerra" Passerina;
- "Controguerra" Chardonnay;
- "Controguerra" Pecorino.

**Articolo 2**

**Base ampelografica**

I vini della Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Controguerra" rosso, anche nella tipologie riserva e novello, e "Controguerra" rosato:

Montepulciano nero minimo 70%;

possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%, presenti in ambito aziendale;

"Controguerra" bianco:

Trebbiano toscano e/o abruzzese minimo 50%

Passerina minimo 10%;

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%, presenti in ambito aziendale;

"Controguerra" passito bianco:

Trebbiano toscano e/o abruzzese, Malvasia, Passerina, da soli o congiuntamente: minimo 60%;

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%, presenti in ambito aziendale;

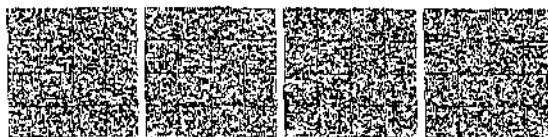
"Controguerra" passito rosso:

Montepulciano nero minimo 70%;

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%, presenti in ambito aziendale;

"Controguerra" spumante metodo classico:

Trebbiano toscano e/o abruzzese: minimo 60%;



Chardonnay, Verdicchio, Pecorino, da soli o congiuntamente minimo 30%;  
possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%, presenti in ambito aziendale.

La Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" con la menzione di uno dei seguenti vitigni "Merlot", "Passerina", "Chardonnay", "Pecorino", è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno;

possono concorrere alla produzione di detti vini, le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%, presenti in ambito aziendale.

La Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" con la menzione del vitigno "Cabernet" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dai vitigni Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon;

possono concorrere alla produzione di detti vini, le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%, presenti in ambito aziendale.

### Articolo 3

#### Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Controguerra, Torano Nuovo, Ancarano, Corropoli e Colonnella, tutti in provincia di Teramo.

### Articolo 4

#### Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo ai sensi della normativa vigente, unicamente i vigneti di giacitura ed esposizione adeguata con esclusione del fondo valle, con altitudine non superiore ai 440 metri s.l.m. e buona sistemazione idraulico - agraria.

I sistemi di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura.

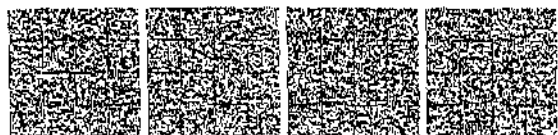
È ammessa l'irrigazione di soccorso, prima dell'invasatura, in annate siccitose.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti sono esclusi i sistemi espansi (pergola abruzzese) ed il numero delle viti non deve essere inferiore a 3.000 ceppi/ettaro, e la produzione media per ceppo non deve superare i kg. 4,8 per i vini rossi e Kg. 5,6 per i vini bianchi, fermo restando i limiti di resa uva ad ettaro indicate al successivo comma.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare le 12 t/ettaro per i vini rossi e rosati, con o senza indicazione di vitigno, e le 14 t/ettaro per i vini bianchi, con o senza indicazione di vitigno.

Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla superficie effettivamente coperta dalle viti e/o al numero di ceppi presenti.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a DOC "Controguerra" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.



La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%, qualora superi detto limite ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite l'intera partita perde il diritto alla Denominazione di Origine Controllata "Controguerra".

La resa massima dell'uva per la tipologia "passito" non deve superare per il vino finito il 45%.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

"Controguerra" rosso, nelle varie tipologie con o senza indicazione di vitigno, e "Controguerra" rosato: 11,50% vol;

"Controguerra" rosso riserva: 12,00% vol;

"Controguerra" bianco, nelle varie tipologie con o senza indicazione di vitigno: 11,00% vol.

Nel caso di rivendicazione del termine "vigna" non può essere effettuato alcun tipo di arricchimento.

### Articolo 5

#### Norme di vinificazione ed elaborazione

Le operazioni di vinificazione, invecchiamento/affinamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio dei comuni compresi nella zona di produzione di cui all'art. 3.

Nella vinificazione sono ammesse solo le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini di cui sopra le loro specifiche caratteristiche.

Per la elaborazione del "Controguerra" spumante metodo classico può essere utilizzata esclusivamente la tecnica della rifermentazione in bottiglia.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" bianco e "Controguerra" rosato non possono essere immessi al consumo prima del 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia, mentre il vino "Controguerra" rosso non può essere immesso al consumo prima del 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" rosso riserva, può essere immesso al consumo dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi, di cui 6 mesi di affinamento in bottiglia, a decorrere dal 1° dicembre dell'annata di produzione delle uve.

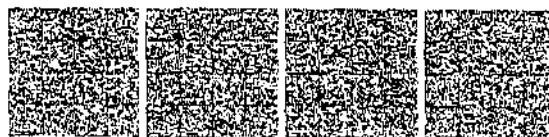
Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" spumante metodo classico deve subire prima dell'immissione al consumo un periodo minimo di permanenza sulle fecce di diciotto mesi; per il millesimato il periodo minimo è di ventiquattro mesi. Tale periodo decorre dalla data di imbottigliamento e comunque non prima del 1° gennaio successivo alla raccolta delle uve.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" rosso, imbottigliato entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve può essere designato in etichetta "novello", purché la vinificazione delle uve sia condotta secondo la tecnica della macerazione carbonica per almeno il 30%, e nella produzione e commercializzazione siano rispettate le altre disposizioni previste dalla normativa vigente per questa tipologia di vino.

Nella vinificazione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" passito nelle due tipologie bianco e rosso, il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue: l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad un appassimento in locali (è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata) e deve raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 24,00% vol;

L'uva può essere ammucchiata non prima del 15 novembre dell'anno di raccolta e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo. Tuttavia qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendano necessario la Regione Abruzzo su richiesta documentata dai produttori interessati può autorizzare l'inizio delle predette operazioni in data antecedente al 15 novembre.

Il vino può essere posto in commercio ad iniziare dal 1° dicembre dell'anno successivo alla



vendemmia.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" passito, sia bianco che rosso, se invecchiato per 30 mesi a decorrere dal 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia in caratelli di capacità massima di 500 litri, può portare in etichetta la menzione "Annoso".

Per i vini di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni d'origine controllate compatibili con la piattaforma ampelografica e verso le IGT relative all'area interessata.

#### Articolo 6

##### Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" di cui all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Controguerra" rosso:

colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso, intenso;

sapore: secco, leggermente tannico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;

"Controguerra" rosso riserva:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: eterico, fine, persistente;

sapore: asciutto, leggermente tannico, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l;

"Controguerra" rosato:

colore: rosa ciliegia più o meno carico;

odore: vinoso, fruttato, gradevole;

sapore: asciutto, delicato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

"Controguerra" rosso novello:

colore: rosso rubino;

odore: fruttato;

sapore: secco, sapido, leggermente acidulo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l;

"Controguerra" bianco:

colore: giallo paglierino;

odore: fruttato;

sapore: asciutto, con leggero retrogusto amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

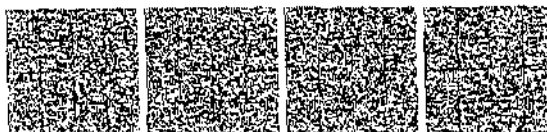
acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l;

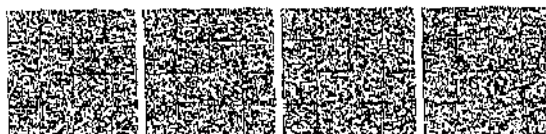
"Controguerra" spumante metodo classico:

spuma: perlage fine e persistente;

odore: giallo paglierino più o meno intenso;



profumo: fine e persistente;  
sapore: da brut natur a dry, fresco, pieno, lungo, elegante;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l;  
"Controguerra bianco passito":  
colore: dal giallo paglierino all'ambrato intenso;  
odore: etereo, caratteristico;  
sapore: da secco ad amabile, armonico, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l;  
"Controguerra rosso passito":  
colore: da rosso rubino intenso al granato;  
odore: etereo, caratteristico;  
sapore: amabile, armonico, pieno, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l;  
"Controguerra Merlot":  
colore: rosso rubino,  
odore: fruttato e caratteristico;  
sapore: asciutto, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l;  
"Controguerra Cabernet":  
colore: rosso rubino ;  
odore: erbaceo, caratteristico;  
sapore: asciutto, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l;  
"Controguerra Passerina":  
colore: giallo paglierino con riflessi dorati;  
odore: tenue;  
sapore: asciutto, fresco, sapido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l;  
"Controguerra 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: 17,00 g/l;  
"Controguerra Pecorino":  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: delicato, gradevole, caratteristico;  
sapore: secco, armonico;



titolo alcolemetrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
 acidità totale minima: 4,50 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

I vini "Controguerra" eventualmente sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno possono rivelare lieve sentore di legno.

#### Articolo 7

##### Designazione e presentazione

Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" è facoltativa la specificazione aggiuntiva riferendosi al colore; detta specificazione, se usata, e quelle riferendosi ad un vitigno, devono essere apposte subito dopo la Denominazione di Origine Controllata "Controguerra".

La specificazione aggiuntiva "riserva" deve figurare in etichetta al di sotto della dicitura denominazione di origine controllata, e non può essere intercalata tra quest'ultima e la denominazione "Controguerra". In ogni caso la specificazione "riserva" deve figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la stessa DOC.

Nella designazione e presentazione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" è vietato l'uso di qualificazioni aggiuntive diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività dell'imbottigliatore quali: viticoltore, tenuta, podere, cascina e altri similari, sono consentiti in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

Nella designazione e presentazione di tutti i vini a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" deve figurare l'annata di produzione delle uve.

È consentito l'uso di identificazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle "vigne", dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, purché:

tale menzione sia iscritta nella "lista positiva" della Regione Abruzzo, ai sensi dell'art. 6, comma 8, del DLgs n. 61/2010;

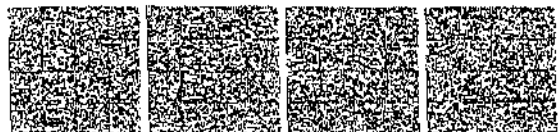
tali vigne siano indicate ed evidenziate separatamente all'atto dell'iscrizione allo schedario viticolo;

che le uve da esse provenienti ed i vini da esse separatamente ed unicamente ottenuti siano distintamente indicate e caricati rispettivamente nella denuncia annuale di produzione delle uve e nei registri obbligatori di cantina.

#### Art 8

##### Confecionamento

Tutti i vini a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" di cui all'art. 1 devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di capacità da 0,187- 0,375- 0,750- 1,000- 1,500- 3,000 litri e devono essere, per quanto riguarda l'abbigliamento e la tipologia, conformi ai tradizionali caratteri di un vino di pregio. È consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente. Per il "Controguerra" rosso riserva è consentito solo l'uso del tappo di sughero. Per il "Controguerra" spumante metodo classico è obbligatorio il tappo di sughero a fungo, con il tradizionale ancoraggio a gabbiera.



## Allegato A

	1-4	5	6-8	9	10	11	12	13	14
CONTROGUERRA BIANCO	B299	X	888	1	X	X	A	0	X
CONTROGUERRA BIANCO PASSITO	B299	X	888	1	D	X	A	0	X
CONTROGUERRA BIANCO PASSITO ANNOSO	B299	X	888	1	D	X	A	1	X
CONTROGUERRA ROSSO	B299	X	999	1	D	X	A	1	X
CONTROGUERRA ROSSO RISERVA	B299	X	999	2	A	X	A	1	X
CONTROGUERRA ROSSO PASSITO	B299	X	999	2	D	X	A	1	X
CONTROGUERRA ROSSO PASSITO ANNOSO	B299	X	999	2	D	X	A	1	X
CONTROGUERRA ROSSO NOVELLO	B299	X	999	2	C	X	A	1	X
CONTROGUERRA ROSATO	B299	X	999	3	X	X	A	0	X
CONTROGUERRA SPUMANTE METODO CLASSICO	B299	X	888	1	X	X	B	0	X
CONTROGUERRA SPUMANTE BRUT NATURE METODO CLASSICO	B299	X	888	1	X	X	B	0	X
CONTROGUERRA SPUMANTE EXTRA BRUT METODO CLASSICO	B299	X	888	1	X	X	B	0	F
CONTROGUERRA SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO	B299	X	888	1	X	X	B	0	F
CONTROGUERRA SPUMANTE EXTRA DRY METODO CLASSICO	B299	X	888	1	X	X	B	0	F
CONTROGUERRA SPUMANTE DRY METODO CLASSICO	B299	X	888	1	X	X	B	0	F
CONTROGUERRA CABERNET	B299	X	888	1	X	X	A	0	X
CONTROGUERRA CHARDONNAY	B299	X	298	1	X	X	A	0	X
CONTROGUERRA MERLOT	B299	X	146	2	X	X	A	0	X
CONTROGUERRA PASSERVA	B299	X	181	1	X	X	A	0	X
CONTROGUERRA PECORINO	B299	X	181	1	X	X	A	0	X
Conti <i>Apolligie vini preziosi del presidente disciplinare de' utilizatore per la regione 2010 e precedenti</i>									
CONTROGUERRA BIANCO FRIZZANTE	B299	X	888	1	X	X	C	0	X
CONTROGUERRA CILEGIOLO	B299	X	062	2	X	X	A	0	X
CONTROGUERRA MALVASIA	B299	X	132	1	X	X	A	0	X
CONTROGUERRA MOSCATO AMABILE	B299	X	135	1	X	X	A	0	C
CONTROGUERRA PINOT NERO	B299	X	155	2	X	X	A	0	X
CONTROGUERRA RIESLING	B299	X	210	1	X	X	A	0	X