

Controguerra DOC
Disciplinare di produzione Controguerra DOC

Articolo 1.

La denominazione di origine controllata "Controguerra", è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti: "Controguerra" rosso; "Controguerra" Cabernet; "Controguerra" bianco; "Controguerra" Ciliegiolo; "Controguerra" novello; "Controguerra" Pinot nero; "Controguerra" bianco frizzante; "Controguerra" Passerina; "Controguerra" spumante; "Controguerra" Malvasia; "Controguerra" passito bianco; "Controguerra" Riesling; "Controguerra" passito rosso; "Controguerra" Moscato amabile; "Controguerra" Merlot; "Controguerra" Chardonnay.

Articolo 2.

La denominazione di origine controllata "Controguerra" con le specificazioni aggiuntive o non "rosso" "bianco" "passito" "frizzante" "spumante", e con la specificazione aggiuntiva del nome di uno dei vitigni di cui all'art. 1 è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Controguerra" rosso, anche nella tipologia novello:

Montepulciano n.: minimo 60%; Merlot o/e Cabernet Sauvignon: minimo 15%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Teramo, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 25%, presenti in ambito aziendale;

"Controguerra" bianco, anche nella tipologia frizzante:

Trebbiano Toscano; minimo 60%; Passerina: minimo 15%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Teramo, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 25%, presenti in ambito aziendale;

"Controguerra" passito bianco:

Trebbiano Toscano, Malvasia, Passerina, da soli o congiuntamente: minimo 60%; possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 40%, le uve di altri vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Teramo, presenti in ambito aziendale;

"Controguerra" passito rosso: Montepulciano n.: minimo 60%; possono concorrere alla produzione di detto vino, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 40%, le uve di altri vitigni autorizzati e/o raccomandati per la provincia di Teramo, presenti in ambito aziendale;

"Controguerra" bianco spumante: Trebbiano: minimo 60%; Chardonnay, Verdicchio, Pecorino, da soli o congiuntamente: minimo 30% possono concorrere alla produzione di detto vino, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 10%, le uve di altri vitigni autorizzati e/o raccomandati per la provincia di Teramo, presenti in ambito aziendale.

La denominazione di origine controllata "Controguerra", con la menzione di uno dei seguenti vitigni "Merlot", "Cabernet", "Ciliegiolo", "Pinot nero", è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per

almeno l'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve, a bacca rossa, di altri vitigni autorizzati e/o raccomandati per la provincia di Teramo, fino ad un massimo del 15% presenti in ambito aziendale. La denominazione di origine controllata "Controguerra", con la menzione di uno dei seguenti vitigni "Passerina", "Malvasia", "Riesling", "Moscato" (nella tipologia amabile), "Chardonnay", 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, a bacca bianca, di altri vitigni autorizzati e/o raccomandati per la provincia di Teramo fino ad un massimo del 15%, presenti in ambito aziendale.

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 esclusivamente ottenuto, a condizione che tali vigne siano indicate ed evidenziate separatamente all'atto della denuncia all'albo dei vigneti e 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.

Articolo 3.

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.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Controguerra" devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, unicamente i vigneti di giacitura ed esposizione adeguata con esclusione dei fondo valle, con altitudine non superiore a 440 metri e buona sistemazione idraulico agraria. I sesti 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 del vino. 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 (tendone) ed il numero di ceppi per ettaro non deve essere inferiore a 2200, e la produzione media per ceppo non deve superare i kg 6. La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare i 120 q.li/Ha per i vini rossi, con o senza l'indicazione di vitigno e i 140 q.li/Ha per i vini bianchi, con o senza l'indicazione di vitigno. Fermi restanti 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 dalla vite. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "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 non deve essere superiore al 70%. Qualora dovesse superare detto limite ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla d.o.c. "Controguerra". 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 ai vini "Controguerra" rosso, con o senza indicazione di vitigno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11 gradi ed ai vini "Controguerra" bianchi, con o senza indicazione di vitigno, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,5 gradi. Nel caso di rivendicazione del termine "vigna" non può essere effettuato alcun tipo di arricchimento.

Articolo 5.

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio dei comuni compresi nella zona di produzione di cui all'art. 3. Comunque, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito territoriale dei comuni confinanti, a condizione che si tratti di casi preesistenti di aziende che da almeno 5 anni già vinificano o invecchiano, al momento dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione, le uve proprie prodotte nell'ambito dei vigneti iscritti all'albo. Nella vinificazione sono ammesse solo le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini di cui sopra le loro specifiche caratteristiche. Il vino a denominazione di origine controllata "Controguerra" bianco non può essere immesso al consumo prima del 31 gennaio dell'anno successivo alla vendemmia e il vino a denominazione di origine controllata "Controguerra" rosso non prima del 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia. Il vino a denominazione di origine controllata "Controguerra" rosso, prodotto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico totale naturale minimo dell'11,5 gradi, immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico naturale totale minimo del 12,5% dopo un periodo di invecchiamento di 24 mesi, a decorrere dal primo dicembre dell'anno della vendemmia, di cui 6 mesi di affinamento in bottiglia, può portare in etichetta la menzione "riserva". 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 con il termine "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 "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 idonei (è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata) e deve raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 24%. L'uva può essere ammostata non prima del 1° dicembre dell'anno di raccolta e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo. 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, se invecchiato per 30 mesi a decorrere dal 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia in caratelli di legno della capacità massima di 500 litri, può portare in etichetta la menzione "Annoso".

Articolo 6.

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 avere i seguenti requisiti:

"Controguerra" rosso: colore: rosso rubino intenso; odore: vinoso; sapore: asciutto, leggermente tannico, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 22 per mille.

"Controguerra" bianco: colore: giallo paglierino; odore: fruttato; sapore: secco, con leggero retrogusto amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 17 per mille.

"Controguerra" novello: colore: rosso rubino; odore: fruttato; sapore: sapido, leggermente acidulo; acidità totale minima: 5 per mille; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; estratto secco netto minimo: 20 per mille.

"Controguerra" bianco frizzante: colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: fruttato, floreale; sapore: fresco; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 17 per mille.

"Controguerra" spumante: colore: giallo paglierino; odore: bouquet fine persistente; sapore: garbatamente fresco, pieno, lungo, stoffa elegante, perlage fine; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 17 per mille.

"Controguerra" passito (nelle tipologie bianco e rosso): colore: dal giallo paglierino all' ambrato intenso, se vengono utilizzate le uve a bacca bianca, granato tendente al mattone se vengono utilizzate le uve a bacca rossa; odore: etereo e caratteristico; sapore: armonico vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 21 per mille.

"Controguerra" Merlot: colore: rosso rubino; odore: fruttato e caratteristico; sapore: asciutto e caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco minimo: 20 per mille.

"Controguerra" Cabernet: colore: rosso rubino; odore: erbaceo caratteristico; sapore: asciutto e caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco minimo: 20 per mille.

"Controguerra" Ciliegio: colore: rosato tendente al cerasuolo; odore: tipico; sapore: asciutto ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 18 per mille.

"Controguerra" Pinot nero: colore: rosso rubino poco intenso; odore: intenso caratteristico; sapore: armonico leggermente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 18 per mille.

"Controguerra" Passerina: colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: tenue; sapore: fresco e sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 17 per mille.

"Controguerra" Malvasia: colore: giallo paglierino intenso; odore: tipico; sapore: gradevolmente asciutto; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 17 per mille.

"Controguerra" Riesling: colore: giallo paglierino con sfumature verdoline; odore: caratteristico e gradevole; sapore: secco, fresco, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 16 per mille.

"Controguerra" Moscato amabile: colore: paglierino carico; odore: armonico e caratteristico; sapore: amabile e armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% di cui 9% svolti; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 17 per mille.

"Controguerra" Chardonnay: colore: giallo paglierino poco intenso; odore: delicato, gradevole e caratteristico; sapore: secco, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 17 per mille.

Articolo 7.

Nella designazione dei vini "Controguerra" è facoltativa la specificazione aggiuntiva riferentesi al colore; detta specificazione, se usata, e quelle riferentesi ad un vitigno devono essere apposte subito dopo la d.o.c. "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 denominazione stessa. 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 superiore, extra, fine, scelto, 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 agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore-tenuta-podere-cascina" ed altri termini similari sono consentiti in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia. È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree, zone, località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto. Nella designazione e presentazione di tutti i vini a denominazione di origine controllata "Controguerra" deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8.

Tutti i vini a denominazione di origine controllata "Controguerra" per l'immissione al consumo, se confezionati, devono essere imbottigliati in recipienti di vetro da 0,187 - 0,375 - 0,750 - 1,0 - 1,5 - 3 litri, e per quanto riguarda l'abbigliamento e la tipologia, conformi ai tradizionali caratteri di vini di pregio. I recipienti di cui sopra devono essere chiusi con tappo di sughero ed è consentito il tappo a vite per i recipienti da 0,187 ed 1,0 litri.