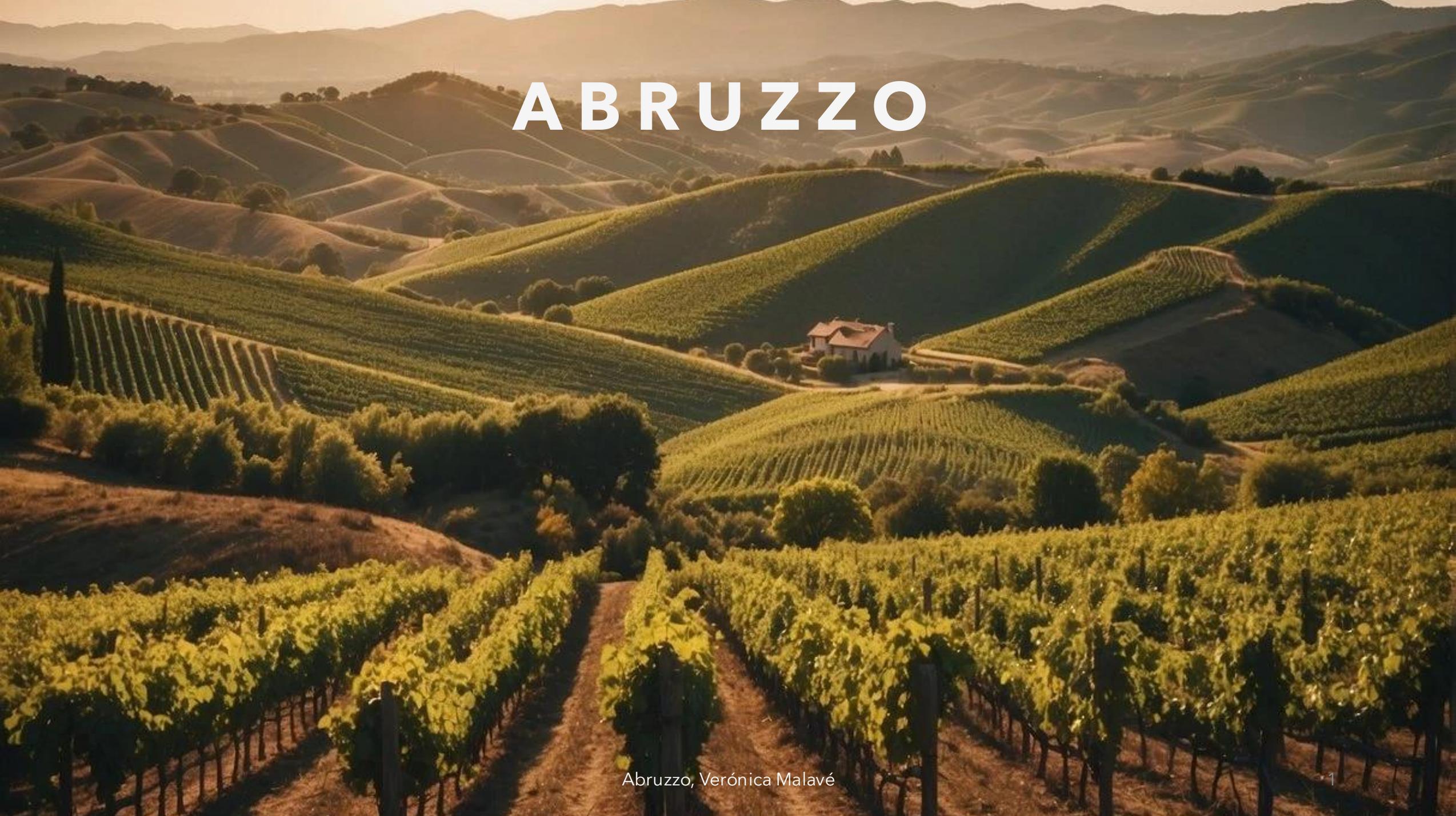


ABRUZZO

An aerial photograph of a lush, rolling landscape in Abruzzo, Italy. The foreground is dominated by rows of vibrant green grapevines in a terraced vineyard. The middle ground shows a small, white, two-story house with a red-tiled roof, nestled in a valley. The background consists of rolling hills and mountains under a warm, golden light, suggesting a sunset or sunrise. The overall scene is peaceful and scenic, highlighting the agricultural heritage of the region.

Historia

1

Expansión de los viñedos romanos

Durante el Imperio Romano, los viñedos en Abruzzo se extendieron ampliamente por las fértiles tierras del valle de Peligna. Gaius Plinius Secundus, el famoso naturalista romano, elogió los vinos de Abruzzo por su excelente calidad y carácter distintivo.

2

Papel de los monjes en la Edad Media

En la Edad Media, los monjes refinaron las técnicas de cultivo y elaboración de vino, sirviendo de base para el desarrollo de la industria vinícola de Abruzzo.

3

Reconocimiento internacional en el Renacimiento

Montepulciano D'Abruzzo y Trebbiano D'Abruzzo fueron apreciados en Europa por su calidad excepcional y carácter único. Miguel de Cervantes alabó la excelencia del Trebbiano d'Abruzzo.



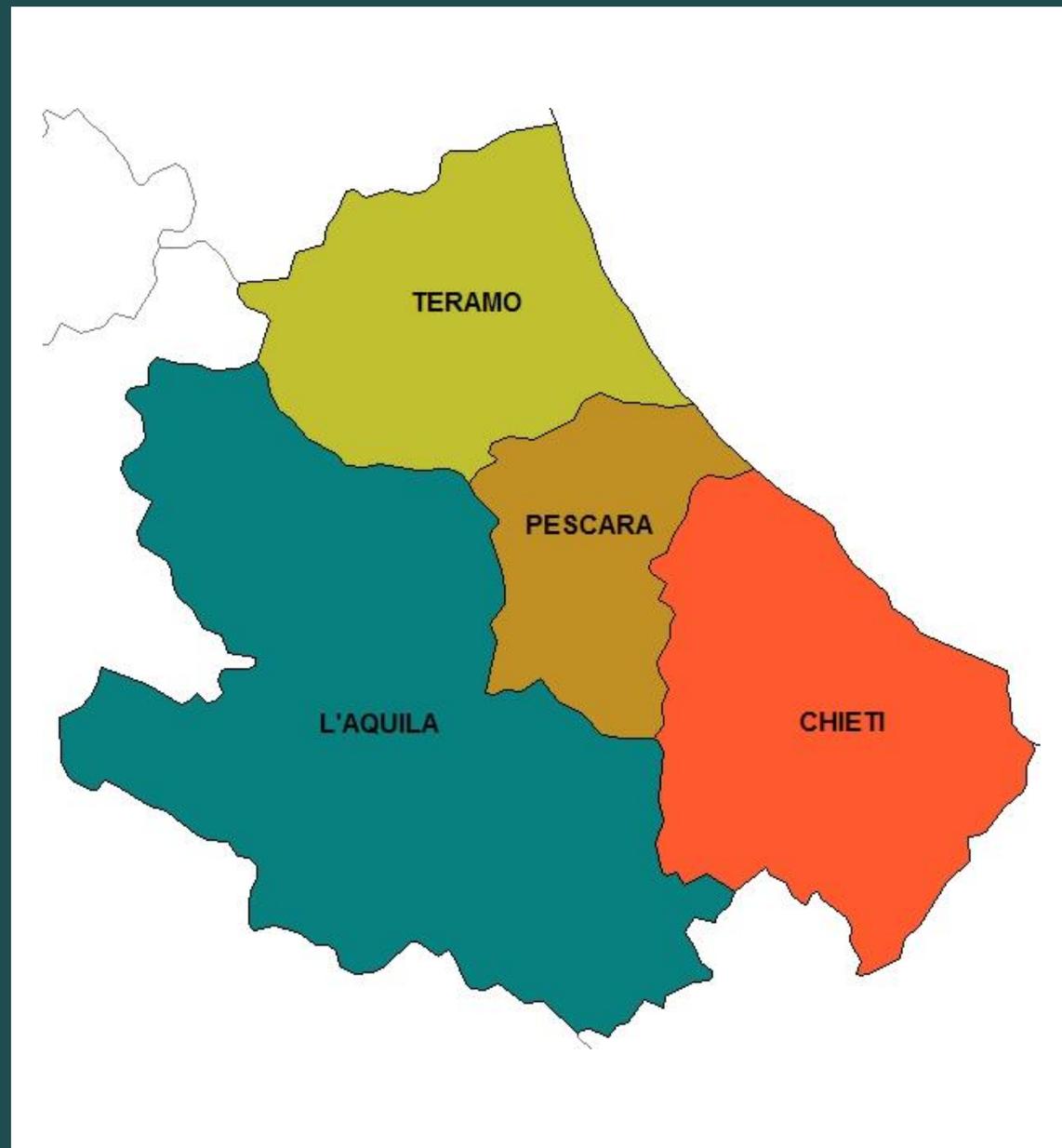
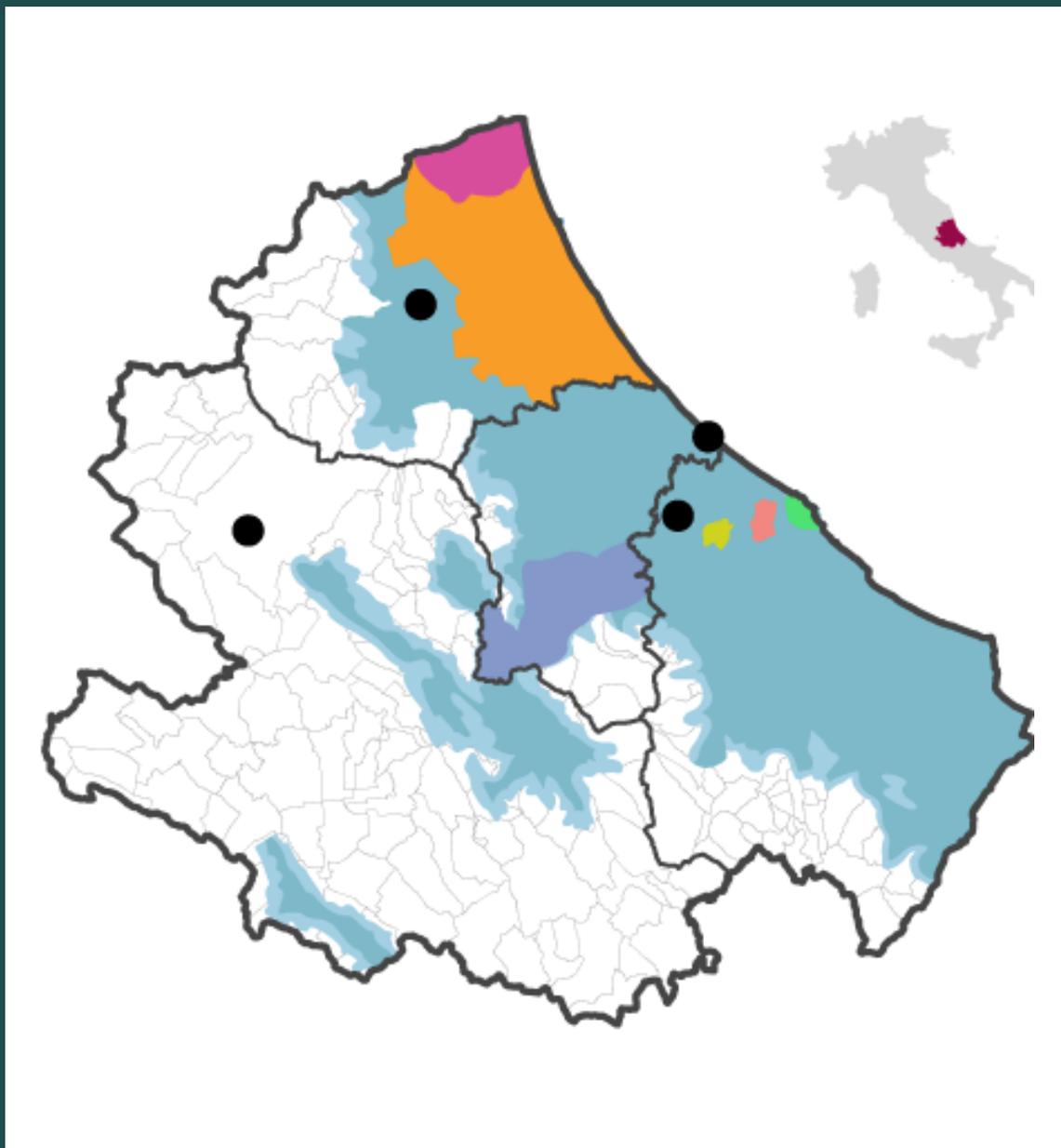
Ubicación Geográfica

Abruzzo es una región situada en la costa este de Italia, bordeando el Mar Adriático.

Sus imponentes montañas de los Apeninos en el oeste y las playas y acantilados a lo largo de la costa del Mar Adriático crean una impresionante variedad de paisajes y ecosistemas.

El clima mediterráneo de la región se caracteriza por veranos cálidos e inviernos suaves, ofreciendo un entorno ideal para el turismo de montaña y marítimo.





Teramo

El clima de Teramo es templado cálido. Sus suelos son arcillosos calcáreos, proporcionando drenaje excelente. Existe una notable variación de temperatura entre día y noche debida a la proximidad del macizo del Gran Sasso y los de Monti della Laga. La región es famosa por Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane, que prospera en suelos bien drenados.

Precipitaciones:

- *Media anual:* 600 mm/año (franja costera), 800 mm/año (colinas interiores)
- *Período de menor volúmen:* julio con 40 mm/mes
- *Período de mayor volúmen:* octubre a diciembre con 70mm/mes

Temperatura:

- *Promedio:* 13°C | 55.4°F (abril), 15°C | 59°F (octubre)
- *Pico:* 24-25°C | 75.2-77°F (julio y agosto)

Índice Winkler:

- 1.800 grados/día (colinas interiores)
- 2.200 grados/día (franja costera)

Variedades con maduración:

- *Temprana:* Chardonnay y Sauvignon
- *Mediana:* Trebbiano, Pecorino y Passerina
- *Tardía:* Montonico y Montepulciano



Pescara

El clima es templado. Sus suelos tienden a ser arcillosos, arenosos y calizos. Esta provincia es reconocida por sus uvas Pecorino y Passerina, que producen vinos blancos vibrantes con buena acidez. Existe una notable variación de temperatura entre día y noche debido a la proximidad con los macizos del Gran Sasso y Maiella.

Precipitaciones:

- *Media anual:* 600 mm/año (franja costera), 800 mm/año (colinas interiores)
- *Período de menor volúmen:* julio con 30-40 mm/mes
- *Período de mayor volúmen:* octubre a diciembre con 80 mm/mes

Temperatura:

- *Promedio:* 13°C | 55.4°F (abril), 15°C | 59°F (octubre)
- *Pico:* 25°C | 77°F (julio y agosto)

Índice Winkler:

- 1.700 grados/día (colinas interiores)
- 2.300 grados/día (franja costera)

Variedades con maduración:

- *Temprana:* Chardonnay, Sauvignon, Moscato, Incrocio Manzoni
- *Mediana:* Pecorino, Passerina, Malvasia y Trebbiano
- *Tardía:* Montepulciano



L'Aquila

El clima es generalmente templado, con inviernos bastante fríos y largos. Caracterizada por suelos rocosos y arenosos, L'Aquila alberga viñedos a gran altitud. Estas condiciones son perfectas para el cultivo de variedades autóctonas como Montepulciano y Cococciola.

Precipitaciones:

- *Media anual:* 800 mm/año
- *Período de menor volumen:* julio y agosto con 40 mm/mes
- *Período de mayor volumen:* noviembre y diciembre con 70 mm/mes

Temperatura:

- *Promedio:* 10°C | 50°F (abril), 15°C | 53.6°F (octubre)
- *Pico:* 24-25°C | 73.4-77°F (julio)

Índice Winkler:

- 1.600 - 2.000 grados/día

Variedades con maduración:

- *Temprana:* Chardonnay, Sauvignon
- *Mediana:* Pecorino
- *Tardía:* Cococciola, Montepulciano



Chieti

El clima es templado y tiende a ser templado-cálido en los meses de verano. Caracterizada por suelos arcillosos y calizos, Chieti es un poco más cálida que Teramo. Estas condiciones son ideales para la uva blanca Trebbiano, que produce vinos frescos y aromáticos. Existe una notable variación de temperatura entre día y noche debido a la proximidad con el macizo de Maiella.

Precipitaciones:

- *Media anual:* 650 mm/año (franja costera), más de 800 mm/año (colinas interiores)
- *Período de menor volúmen:* julio con 30-40 mm/mes
- *Período de mayor volúmen:* octubre a diciembre con 80 mm/mes

Temperatura:

Promedio: 13°C | 55.4°F (abril), 15°C | 59°F (octubre)

Pico: 25°C | 77°F (julio y agosto)

Índice Winkler:

- 1.700 grados/día (colinas interiores)
- 2.300 grados/día (franja costera)

Variedades con maduración:

- *Temprana:* Chardonnay, Pinot, Moscato
- *Mediana:* Pecorino, Trebbiano, Malvasia
- *Tardía:* Cococciola, Falanghina, Montepulciano



Montepulciano (R)

Origen:

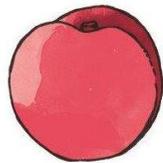
Posiblemente autóctona de Italia Central, en el área de Torre Puseri, Abruzzo. Su nombre hace referencia al pueblo Montepulciano en Toscana, esto causa confusión con la uva Sangiovese estudios genéticos han mostrado que son variedades diferentes.

Sinónimos: Cordisco (oficial)

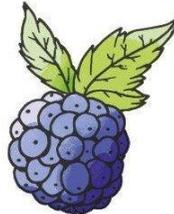
Área Cultivada: 17,000ha

Aromas:

Ciruelas



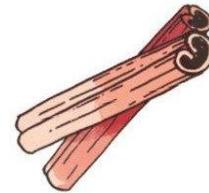
Moras



Tomillo



Especias



Características Viticulturales:

De alto rendimiento y maduración tardía. Buena resistencia al Botrytis y al mildiú.



Trebbiano Abruzzese (B)

Origen:

El nombre Trebbiano proviene de la palabra Trebbiare, que significa cosecha. Algunos relatos sitúan la producción de Trebbiano en Abruzzo desde el siglo XVI. De color amarillo pajizo, es conocido por su agradable aroma de flores frescas y frutas, con un sabor seco y armonioso.

Sinónimos: Sbagania, Sbagarina, Svagarina

Área Cultivada: 5,000ha

Aromas:

Floral



Melocotón



Verde



Almendras



Características Viticulturales:

Resistencia a los parásitos y otras adversidades. poco sensible a la sequía y bastante resistente a la mayoría de las criptógamas, pero particularmente sensible al oídio.



Pecorino (B)

Origen:

Nombre derivado del italiano pecora que significa oveja. Sus vinos son frescos, delicados, zest, crujientes y minerales.

Sinónimos: Vissanello (oficial)

Área Cultivada: 1,100 ha

Aromas:

Floral



Piña



Anís



Salvia



Características Viticulturales:

Buena resistencia a las adversidades meteorológicas tanto como al mildiú veloso y el mildiú polvoriento. Resistencia moderada a la podredumbre.



Passerina (B)

Origen:

Variedad antigua de la costa adriática de sus vinos se caracterizan por su color amarillo pajizo, a veces con reflejos ámbar; un olor agradable, fresco, floral, afrutado y sabor: seco, armonioso, persistente.

Sinónimos: Cacciadebiti, Caccione, Camplese, Pagadebito, Sacciadebito, Trebbiano di Teramo, Uva d'Oro, Uva Fermana

Área Cultivada: 894 ha

Aromas:

Floral



Nectarina



Manzana



Espicias



Características Viticulturales:

Cepa de notable vigor y capacidad de producción satisfactoria y constante. Resistencia media a las adversidades climáticas. Buena afinidad con los portainjertos más populares.



Cococciola (B)

Origen:

Los orígenes de esta variedad y de su extraño nombre no están claros y sus primeras menciones parecen estar en la Ampelographie de Viala y Vermorel (1901-10) bajo el sinónimo Cacciola. Recientemente se ha empezado a utilizar para producir vinos varietales que tienden a ser afrutados, herbáceos y con marcada acidez en ocasiones siendo envejecidos en barricas grandes.

Sinónimos: Cacciola, Cocacciara

Área Cultivada: 983 ha

Aromas:

Pino



"Lemongrass"



Manzana

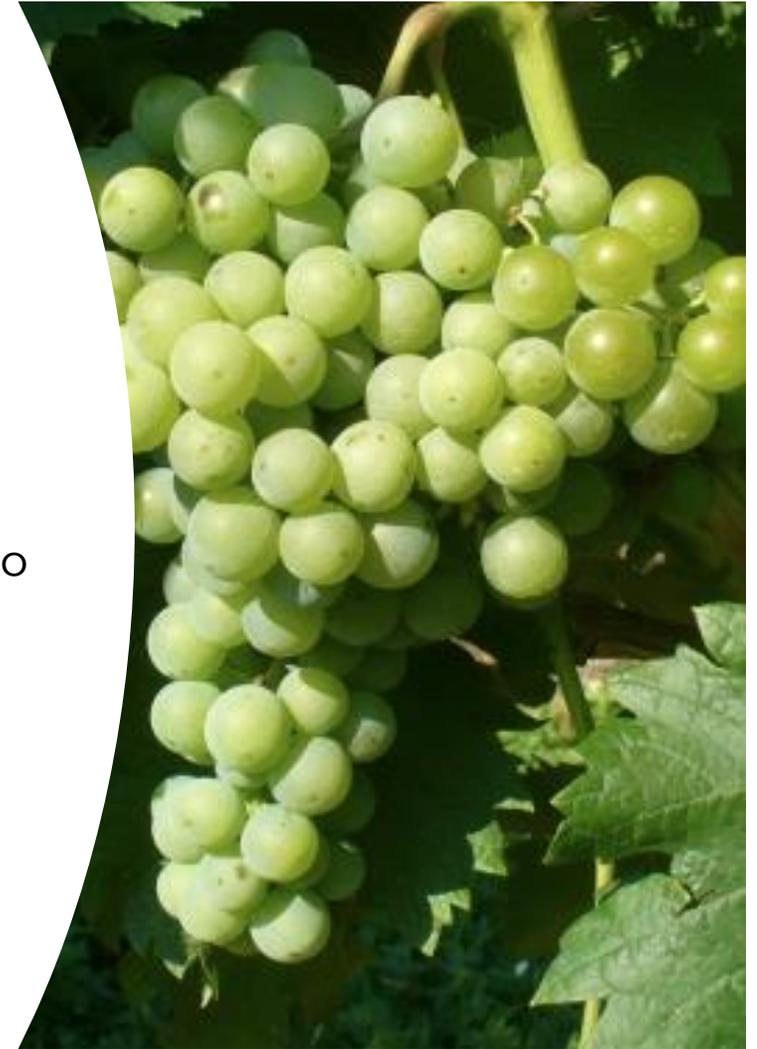


Limón rallado



Características Viticulturales:

Producción abundante y constante. Resistencia a parásitos, las hojas tienen poca resistencia al mildiú, moderada resistencia al oídio y a la pudrición.



Montonico Bianco (B)

Origen:

Las actuales se limitan principalmente a Teramo. No es una mutación blanca de Montonico Nero. Perfiles de ADN recientes han demostrado que tiene una relación parental con garganega, es su medio hermano o su abuelo. Produce vinos de color: amarillo pajizo, a veces con reflejos verdosos; olor: intenso, agradable, característico; sabor: seco, persistente y agradablemente ácido.

Sinónimos: Uva della Scala (oficial), Conegliano

Área Cultivada: 204 ha

Aromas:

Floral



Melocotón Blanco



Manzana Verde



Cítrico



Características Viticulturales:

Producción abundante y constante. Resistencia óptima en climas fríos tardíos; resistencia moderada de hojas y racimos al mildiú y al oídio; Las uvas se pudren fácilmente en años húmedos.



Tendone Abruzzese

Es una estructura agrícola tradicional de Abruzzo. Consiste de un sistema de postes y alambres que forman una especie de pérgola. Las vides se entrenan para crecer a lo largo de estos alambres, creando un dosel que proporciona sombra a las uvas.

Características:

- 1. Estructura:** Consiste en una serie de postes verticales que sostienen alambres horizontales. Los postes suelen ser de madera o metal, y los alambres están dispuestos de manera que las vides puedan trepar y extenderse.
- 2. Funcionalidad:** Este sistema permite una buena circulación del aire y un fácil acceso para la cosecha y el mantenimiento de las vides. También facilita la exposición uniforme de las hojas al sol, lo que es beneficioso para la fotosíntesis y el desarrollo de las uvas.
- 3. Cosecha:** La disposición del tendone facilita la recolección de las uvas, ya que los racimos cuelgan libremente y son fácilmente accesibles desde abajo.
- 4. Ventajas climáticas:** El dosel creado por las vides proporciona sombra a las uvas, protegiéndolas de las quemaduras solares y de las temperaturas extremas. Esto es especialmente importante en regiones con climas calurosos como Abruzzo.
- 5. Adaptación a la topografía:** Este sistema es adaptable a diferentes tipos de terreno, lo que lo hace ideal para las variadas condiciones geográficas de Abruzzo.



Consorzio Tutela Vini D'Abruzzo



Objetivo

El Consorzio Vini d'Abruzzo fue fundado en 1970 para promover los vinos de Abruzzo y proteger su calidad.

Miembros

Compuesto por cultivadores y productores de vinos locales

Marketing

Se encarga de promocionar los vinos de Abruzzo en Italia y en el extranjero. Organiza eventos y ferias para dar a conocer los vinos de la región a un público más amplio.

Regulaciones

El Consorcio protege los vinos con Denominación de Origen Controlada: Abruzzo Doc, Montepulciano d'Abruzzo Doc, Trebbiano d'Abruzzo Doc, Cerasuolo d'Abruzzo Doc, Villamagna Doc.

Nombre	Año	Denominación	Diapositiva
Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo	2003	DOP/DOCG	20
Terre Tollesi o Tullum	2008	DOP/DOCG	21
Montepulciano d'Abruzzo	1968	DOP/DOC	17
Trebiano d'Abruzzo	1972	DOP/DOC	19
Cerasuolo d'Abruzzo	2010	DOP/DOC	22
Abruzzo	2010	DOP/DOC	24 - 25
Controguerra	1996	DOP/DOC	24 - 25
Ortona	2011	DOP/DOC	24 - 25
Villamagna	2011	DOP/DOC	24 - 25
Terre Abruzzesi o Terre d'Abruzzo	2024	IGT	24 - 25
Colli Aprutini	1995	IGT	24 - 25
Colli del Sangro	1995	IGT	24 - 25
Colline Frentane	1995	IGT	24 - 25
Colline Pescaresi	1995	IGT	24 - 25
Colline Teatine	1995	IGT	24 - 25
Del Vastese o Histonium	1995	IGT	24 - 25
Terre Aquilane o Terre de L'Aquila	2008	IGT	24 - 25
Terre di Chieti	1995	IGT	24 - 25

DOP: Denominazione di origine protetta (Denominación de origen protegida)

DOC: Denominazione di origine controllata (Denominación de origen controlada)

DOCG: Denominazione di origine controllata e garantita (Denominación de origen controlada y garantizada)

IGT: Indicazione geografica tipica (Indicación geográfica típica)

Montepulciano D'Abruzzo DOC

DOC en 1968

Área: 9,991 ha (2021) **Producción:** 840,300 hl (promedio 5 años)

Uvas Tintas

Montepulciano

Vinos Tintos

Composición

Rosso (sin subzona)	Mínimo 85% Montepulciano + OVTAN ¹
Colline Pescaresi San Martino sulla Marrucina Teate Terra Aquilane Terre dei Vestini Terre di Chieti	Mínimo 90% Montepulciano + OVTAN ¹
Alto Tirino Terre dei Peligni	Mínimo 95% Montepulciano + OVTAN ¹
Casauria	100% Montepulciano

¹OVTAN: Otra variedad tinta autorizada no aromática

Reglas de producción importantes

Elevación mínima

600 m (1970 pies) en general, 700 m (2300 pies) exposición al sur

Grado mínimo de alcohol

<i>Rosso (sin subzona)</i>	12%
<i>Rosso (de subzona)</i>	12.5%
<i>Superiore, Riserva</i>	13%
<i>Casauria Rosso</i>	13%
<i>Casauria Riserva</i>	13.5%

Azúcar residual

<i>Superiore</i>	Máx 4 g/l (0.4%)
<i>Rosso</i>	Máx 9 g/l (0.9%)



Montepulciano D'Abruzzo DOC

Subzona	Reglas de crianza
Rosso sin subzona	Mín. 3 meses (1 de febrero, añada + 1)
Alto Tirino (Rosso y Riserva)	Rosso: Mín. 12 meses (1 de noviembre, añada + 1) Riserva: Mín. 30 meses (1 de mayo, añada + 3)
Casauria Terre di Casauria (Rosso y Riserva)	Rosso: Mín. 18 meses con 9 meses en barrica (1 de mayo, añada + 2) Riserva: Mín. 30 meses con 9 meses en barrica y 6 meses en botella (1 de mayo, añada + 3)
Colline Pescaresi (Superiore y Riserva)	Superiore: Mín. 6 meses (1 de octubre, añada + 1) Riserva: Mín. 24 meses con 6 meses en barrica (1 de enero, añada + 3)
San Martino sulla Marrucina (Superiore y Riserva)	Superiore: Mín 12 meses, con 6 meses en barrica (1 de noviembre, añada + 1) Riserva: Mín 24 meses con 12 meses en barrica (1 de noviembre, añada + 2)
Teate (Rosso y Riserva)	Rosso: Mín 21 meses con 9 meses en barrica (1 de agosto, añada + 2) Riserva: Mín 30 meses con 9 meses en barrica (1 de mayo, añada + 3)
Terre Aquilane Terre de L'Aquila (Superiore y Riserva)	Superiore: Mín 6 meses (1 de octubre, añada + 1) Riserva: Mín 24 meses con 6 emeses en barrica (1 de enero, añada + 3)
Terre dei Peligni (Rosso y Riserva)	Rosso: Mín 24 meses con 12 meses en barrica (1 de noviembre, añada + 2) Riserva: Mín 30 meses con 9 meses en barrica (1 de mayo, añada + 3)
Terre dei Vestini (Rosso y Riserva)	Rosso: Mín. 21 meses con 9 meses en barrica y 3 meses en botella (1 de agosto, añada + 2) Riserva: Mín. 30 meses con 9 meses en barrica y 6 meses en botella (1 de mayo, añada + 3)
Terre di Chieti (Superiore y Riserva)	Superiore: Mín. 6 meses (1 de octubre, añada + 1) Riserva: Mín 24 meses con 6 emeses en barrica (1 de enero, añada + 3)

Trebbiano DOC

DOC en 1972

Área: 2,034 ha (2021) Producción: 109,600 hl (2022)

Uvas Blancas

Trebbiano Abruzzese, Trebbiano Toscano

Vinos Blancos

Composición

Bianco	Mínimo 85% Trebbiano + OVBAN ¹
Superiore, Riserva	Mínimo 90% Trebbiano + OVBAN ¹

Subzona

Restricción

Colline Pescaresi	Superiore y Riserva
Colline Teramane	Superiore y Riserva
Terre Aquilane Terre de L'Aquila	Superiore y Riserva
Terre di Chieti	Superiore y Riserva

¹OVBAN: Otra variedad blanca autorizada no aromática

Reglas de producción importantes

Elevación mínima

600 m (1970 pies) en general, 700 m (2300 pies) exposición al sur

Grado mínimo de alcohol

<i>Bianco</i>	11.5%
<i>Superiore</i>	12%
<i>Riserva</i>	12.5%

Crianza

<i>Bianco</i>	Mín. 3 meses (1 de enero, añada + 1)
<i>Superiore</i>	Mín. 5 meses (1 de abril, añada + 1)
<i>Riserva</i>	Mín. 1 año (1 de noviembre, añada +1)



Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG

Área: 172 ha (2022) **Producción:** 4,430 hl (media 5 años)

DOCG en 2003, Nombre actual en 2016

Uvas Tintas
Montepulciano

Vinos Tintos	Composición
Rosso, Riserva	Mínimo 90% Montepulciano, Máx. 10% sangiovese

Reglas de producción importantes	
Elevación mínima	
	550 m (1,800 pies)
Grado mínimo de alcohol	
<i>Rosso, Riserva</i>	12,5%
Crianza	
<i>Rosso</i>	Mín. 1 año con 2 meses en botella (1 de noviembre, añada + 1)
<i>Riserva</i>	Mín. 3 años, 1 año en barrica, 2 meses en botella (1 de noviembre, añada + 3)



Terre Tollesi / Tullum DOCG

DOC en 2008, DOCG en 2019

Área: 19 ha (2021) Producción: 615 hl (2022)

Uvas Blancas	Uvas Tintas
Chardonnay, Passerina, Pecorino	Montepulciano

Vinos Blancos	Composición
Passerina	Mínimo 90% Passerina + OVBA ²
Pecorino	Mínimo 90% Pecorino+ OVBA ²

Vinos Tintos	Composición
Rosso Rosso Riserva	Mínimo 95% Montepulciano + OVRA ³

Vinos Espumosos	Composición
Spumante	Mínimo 60% Chardonnay + OVAN ¹

¹OVAN: Otra variedad autorizada no aromática

²OVBA: Otra variedad blanca autorizada

³OVRA: Otra variedad roja autorizada

Reglas de producción importantes	
Elevación mínima	
	80 m (260 pies)
Grado mínimo de alcohol	
<i>Spumante</i>	12,0%
<i>Passerina</i>	12,5%
<i>Pecorino y Rosso</i>	13,0%
<i>Riserva</i>	13,5%
Azúcar residual	
<i>Vinos Spumante</i>	Brut Nature a Dolce
Crianza	
<i>Varietales blancos</i>	Mín. 3 meses (1 de enero, añada + 1)
<i>Rosso</i>	Mín. 14 meses (1 de enero, añada + 2)
<i>Riserva</i>	Mín. 2 años, 6 meses en barrica (1 de enero, añada + 3)



Cerasuolo d'Abruzzo DOC

DOC en 2010

Área: 1,125 ha (2021) Producción: 72,200 hl (2022)

Uvas Tintas

Montepulciano

Vinos Rosados

Composición

Rosato	Mínimo 85% Montepulciano + OVTAN ¹
Superiore	Mínimo 90% Montepulciano + OVTAN ¹

Subzona

Restricción

Colline Pescaresi	Superiore
Colline Teramane	Superiore
Terre Aquilane Terre de L'Aquila	Superiore
Terre di Chieti	Superiore

Reglas de producción importantes

Elevación mínima

600 m (1970 pies) en general, 700 m (2300 pies) exposición al sur

Grado mínimo de alcohol

Rosato	12,0%
Superiore	12,5%

Crianza

Rosato	Mín. 2 meses (1 de diciembre, añada + 1)
Superiore	Mín. 5 meses (1 de abril, añada + 1)



¹OVTAN: Otra variedad tinta autorizada no aromática

Nombre	Uvas Blancas	Uvas Tintas	Área Cultivada
Abruzzo	Cococciola, Malvasía, Montónico, Passerina, Pecorino	Montepulciano	396 ha (2021)
Controguerra	Chardonnay, Malvasía, Passerina, Pecorino, Trebbiano	Montepulciano, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot	39 ha (2021)
Ortona	Trebbiano	Montepulciano	4 ha (2021)
Villamagna	N/A	Montepulciano	43 ha (2021)
Terre Abruzzesi o Terre d'Abruzzo			N/A
Colli Aprutini	Bombino Bianco Chardonnay Falanghina		228 ha (2018)
Colli del Sangro	Fiano Garganega	Aglianico	1.3 ha (2018)
Colline Frentane	Gewürztraminer Malvasia, Moscato Mostosa	Cabernet Franc Cabernet Sauvignon	6 ha (2018)
Colline Pescaresi	Passerina Pecorino Pinot Bianco	Gaglioppo Malbec Merlot	290 ha (2018)
Colline Teatine	Pinot Grigio Riesling	Pinot Nero Primitivo	32 ha (2018)
Del Vastese o Histonium	Sauvignon Blanc Trebbiano Vermentino	Sangiovese Syrah	9 ha (2018)
Terre Aquilane o Terre de L'Aquila	Viognier Welschriesling (Riesling Italiano)		44 ha (2018)
Terre di Chieti			2,263 ha (2018)

Denominaciones de Abruzzo, vinos producidos

Nombre	Vinos
Abruzzo	Bianco, Rosso, Rosato Passito Bianco, Passito Rosso Spumante Bianco, Spumante di Qualità, Spumante Rosé Cococciola, Malvasia, Montonico, Passerina, Pecorino
Controguerra	Rosso, Rosso riserva, Rosato, Bianco, Novello Spumante metodo classico Bianco passito, Rosso passito Merlot, Cabernet (de Cabernet Franc y/o Cabernet Sauvignon) Passerina, Chardonnay, Pecorino
Ortona	Rosso, Bianco
Villamagna	Rosso, Riserva
Terre Abruzzesi o Terre d'Abruzzo Colli Aprutini Colli del Sangro Colline Frentane Colline Pescaresi Colline Teatine Del Vastese o Histonium Terre Aquilane o Terre de L'Aquila Terre di Chieti	Bianco, Rosato, Rosso anche novello Bombino, Chardonnay, Falanghina, Fiano, Garganega, Malvasia, Moscato Bianco, Mostosa, Passerina, Pecorino, Pinot Bianco, Pinot grigio, Riesling (Riesling renano y/o Riesling italico), Sauvignon, Traminer aromatico, Trebbiano (Trebbiano abruzzese y/o Trebbiano toscano), Vermentino, Viogner, Sauvignon Kretos, Soreli Aglianico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Volos, Gaglioppo, Maiolica, Malbech, Merlot, Merlot Kanthus, Pinot nero, Primitivo, Sangiovese, Syrah Bianco Frizzante, Rosato Frizzante, Rosso Frizzante Bianco Passito, Rosso Passito