

ZONE DI PRODUZIONE VITIVINICOLA NELL'ABRUZZO



Il territorio della Regione Abruzzo è interamente coperto da montagne o colline con affaccio sul mare Adriatico; molti fiumi scorrono attraverso le valli. Il clima è continentale con piogge abbondanti nell'interno, mentre di tipo mediterraneo vicino al mare. Di antichissima origine la coltivazione della vite in particolare la vite maritata ovvero appoggiata agli alberi. Il vitigno Montepulciano occupa la metà del terreno vitato della regione.

- **Montepulciano d'Abruzzo Colline Terramane (DOCG):** Vitigno Montepulciano 90% e Sangiovese 10%. Due anni di invecchiamento di cui almeno uno in botti di rovere o castagno e sei mesi di affinamento in bottiglia
- **Controguerra (DOC):** Montepulciano 60% e Merlot o Cabernet 15%; è presente sia bianco che rosso
- **Montepulciano d'Abruzzo (DOC):** Vitigno Montepulciano 85%, in territori collinari di altitudine non superiore ai 500metri, presente nelle tipologie rosso e cerasuolo
- **Trebiano d'Abruzzo (DOC):** Trebbiano d'Abruzzo (Bombino bianco) o Trebbiano Toscano
- **Terre Tollesi o Tullum: (DOC):** DOC di recente istituzione (23 luglio 2008), presente con diverse tipologie ma le uve devono essere raccolte esclusivamente nel territorio del comune di Tollo (CH)

I principali vitigni autoctoni dell'Abruzzo sono:

Vitigni rossi: Montepulciano

Vitigni bianchi: Chardonnay, Malvasia, Moscato, Passerina, Pecorino, Trebbiano