

蒙帕塞诺阿布鲁佐技术规范

一、地理标志名称

中文名称：蒙帕塞诺阿布鲁佐

原文名称：Montepulciano d'Abruzzo

二、产品类别

葡萄酒。

三、申请人

申请人名称：阿布鲁佐葡萄酒保护协会

地址：2 Corso Matteotti - Palazzo Corvo, 66026 Ortona (CH),

Italy

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于2004年4月14日获得欧洲联盟委员会注册为受保护的原产地名称（PDO）。

五、产品描述

（一）蒙帕塞诺阿布鲁佐

1. 总酒精度： $\geq 12.0\%$ vol;
2. 总酸度： $\geq 4.5\text{g/L}$;
3. 干浸出物： $\geq 21\text{g/L}$;
4. 色泽：深宝石红，略带淡紫色调，陈年后呈现石榴红；
5. 香气：红色水果和浆果及香料的香气，浓郁精致；
6. 口感：酒体饱满，干性，平衡，有丰富的单宁。

（二）蒙帕塞诺阿布鲁佐珍藏

1. 总酒精度： $\geq 12.5\% \text{vol}$;
2. 总酸度： $\geq 4.5\text{g/L}$;
3. 干浸出物： $\geq 22\text{g/L}$;
4. 色泽：深宝石红，略带淡紫色调，陈年后呈现石榴红；
5. 香气：红色水果和浆果及香料香气，浓郁精致；
6. 口感：酒体饱满，干性，平衡，有丰富的单宁。

（三）Terre dei Vestini次产区蒙帕塞诺阿布鲁佐

1. 总酒精度： $\geq 12.5\% \text{vol}$;
2. 总酸度： $\geq 4.5\text{g/L}$;
3. 干浸出： $\geq 23\text{g/L}$;
4. 色泽：深宝石红，略带淡紫色调，陈年后呈现石榴红；
5. 香气：成熟红色水果和浆果，干植物，香料等香气，浓郁精致；
6. 口感：酒体饱满，干性，强劲，平衡，丝滑。

（四）Casauria或Terre di Casauria次产区蒙帕塞诺阿布鲁佐 珍藏

1. 总酒精度： $\geq 13.5\% \text{vol}$;
2. 总酸度： $\geq 4.5\text{g/L}$;
3. 干浸出物： $\geq 23\text{g/L}$;
4. 色泽：深宝石红，略带淡紫色调，陈年后呈现石榴红；
5. 香气：成熟红色水果和浆果，香料等香气，浓郁精致；
6. 口感：酒体饱满，强劲，平衡，具有丰富的单宁。

（五）Terre dei Peligni次产区蒙帕塞诺阿布鲁佐

1. 总酒精度： $\geq 12.5\% \text{vol}$;

2. 总酸度： $\geq 4.5\text{g/L}$;
3. 干浸出物： $\geq 23\text{g/L}$;
4. 色泽：深宝石红，略带淡紫色调，陈年后呈现石榴红；
5. 香气：成熟红色水果和浆果及香料等香气，浓郁精致；
6. 口感：酒体饱满，强劲，平衡，具有丰富单宁。

(六) Alto Tirino次产区蒙帕塞诺阿布鲁佐

1. 总酒精度： $\geq 12.5\% \text{ vol}$;
2. 总酸度： $\geq 5\text{g/L}$;
3. 干浸出物： $\geq 25\text{g/L}$;
4. 色泽：深宝石红，略带淡紫色调，陈年后呈现石榴红；
5. 香气：成熟红色水果和浆果及香料等香气，浓郁精致；
6. 口感：口感丰富，饱满，强劲，平衡，具有丰富单宁，后味长。

(七) Teate次产区蒙帕塞诺阿布鲁佐珍藏

1. 总酒精度： $\geq 13.0\% \text{ vol}$;
2. 总酸度： $\geq 4.5\text{g/L}$;
3. 干浸出物： $\geq 28\text{g/L}$;
4. 色泽：深宝石红，略带淡紫色调，陈年后呈现石榴红；
5. 香气：成熟红色水果和浆果及香料等香气，浓郁精致；
6. 口感：酒体饱满，强劲，平衡，具有丰富单宁。

(八) Alto Tirino次产区蒙帕塞诺阿布鲁佐珍藏

1. 总酒精度： $\geq 13.0\% \text{ vol}$;
2. 总酸度： $\geq 5\text{g/L}$;
3. 干浸出物： $\geq 28\text{g/L}$;

4. 色泽：深宝石红，略带淡紫色调，陈年后呈现石榴红；
5. 香气：成熟红色水果和浆果及香料等香气，浓郁精致；
6. 口感：口感丰富，酒体饱满，强劲，平衡，具有丰富单宁，后味长。

（九）Teate次产区蒙帕塞诺阿布鲁佐

1. 总酒精度： $\geq 12.5\% \text{vol}$ ；
2. 总酸度： $\geq 4.5\text{g/L}$ ；
3. 干浸出物： $\geq 26\text{g/L}$ ；
4. 色泽：深宝石红，略带淡紫色调，陈年后呈现石榴红；
5. 香气：成熟红色水果和浆果及香料等香气，浓郁精致；
6. 口感：酒体饱满，强劲，平衡，具有丰富单宁。

（十）Casauria或Terre di Casauria次产区蒙帕塞诺阿布鲁佐

1. 总酒精度： $\geq 13.0\% \text{vol}$ ；
2. 总酸度： $\geq 4.5\text{g/L}$ ；
3. 干浸出物： $\geq 23\text{g/L}$ ；
4. 色泽：深宝石红，略带淡紫色调，陈年后呈现石榴红；
5. 香气：成熟红色水果和浆果及香料等香气，浓郁精致；
6. 口感：酒体饱满，强劲，平衡，具有丰富单宁。

（十一）Terre dei Vestini次产区蒙帕塞诺阿布鲁佐珍藏

1. 总酒精度： $\geq 13.0\% \text{vol}$ ；
2. 总酸度： $\geq 4.5\text{g/L}$ ；
3. 干浸出物： $\geq 23\text{g/L}$ ；
4. 色泽：深宝石红，略带淡紫色调，陈年后呈现石榴红；
5. 香气：成熟红色水果和浆果，干植物，香料等香气，浓郁

精致；

6. 口感：酒体饱满，干性，强劲，平衡，丝滑。

(十二) Terre dei Peligni次产区蒙帕塞诺阿布鲁佐珍藏

1. 总酒精度： $\geq 13.0\%$ vol；

2. 总酸度： $\geq 4.5\text{g/L}$ ；

3. 干浸出物： $\geq 26\text{g/L}$ ；

4. 色泽：深宝石红，略带淡紫色调，陈年后呈现石榴红；

5. 香气：成熟红色水果和浆果及香料等香气，浓郁精致；

6. 口感：酒体饱满，强劲，平衡，具有丰富单宁。

(十三) 主要葡萄品种：MONTEPULCIANO.N

六、地理区域的简要界定

意大利行政区域内全部的优质品生产区域：

1. Chieti大区的如下市

Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Crecchio, Cupello, Fara Filiorum Petri, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Lanciano, Lentella, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina,

San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Torrevecchia Teatina, Treglio, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri;

2. L'Aquila大区的如下市

Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capecstrano, Castel di Ieri, Castelvechio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Morino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito;

3. Pescara大区的如下市

Alanno, Bolognano, Brittolli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Citta Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecervino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre dé Passeri, Turrivalignani, Vicoli;

4. Teramo大区的如下市

Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campli, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglione Messer

Raimondi, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morrodo, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia, 以及Isola del Gran Sasso市的Trignano村。

“Casuria”或“Terre di Casuria”生产分区包括Pescara大区行政区域内全部或部分的优质品生产区域：Alanno, Bussi sul Tirino, Bolognano, Brittoli, Castiglione a Casauria, Corvara, Cugnoli, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Pietranico, Popoli, Scafa, San Valentino, Serramonacesca, Tocco da Casauria, Torre de' Passeri, Turrialignani。

“Terre di Vestini”生产分区包括Pescara大区行政区域内全部或部分的优质品生产区域：Cappelle sul Tavo, Catignano, Cepagatti, Città S. Angelo, Civitaquana, Civitella Casanova, Collecorvino, Elice, Farindola, Loreto Aprutino, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pescara, Pianella, Picciano, Rosciano, Spoltore, Vicoli。

“Alto Tirino”生产分区包括L'Aquila大区行政区域内全部或部分的山区和丘陵优质品产区：Capistrano, Ofena, Villa S. Lucia。

“Terre di Peligni”生产分区包括L'Aquila大区行政区域内全部或部分的山区和丘陵优质品产区：Bugnara, Corfinio, Introdacqua, Pacentro, Pettorano sul Gizio, Pratola Peligna, Prezza,

Raiano, Roccacasale, Sulmona, Vittorito。

“Teate”生产分区包括Chieti大区行政区域内全部或部分的优质品生产区域：Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Chieti, Crecchio, Cupello, Fara Filiorum Petri, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Lanciano, Lentella, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Torrevecchia Teatina, Treglio, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri。

七、与地理区域的联系

地理区域包括阿布鲁佐地区内的全部海岸线山脉以及丘陵地段，在其中央部分向内陆方向延展，北至Alto Tirino平原，西北至Subequana山谷，南至Peligna山谷，西南至Roveto山谷。

“Casauria”生产分区包括Pescara地区山脉和丘陵所覆盖的内陆区域，西南至Maiella Massif，西北至Gran sasso massif。

“Terre Vestini”生产分区包括Pescara地区海岸线山脉和内陆山脉，东至Adriatic海，西北至Gran Sasso massif。

“Alto Tirino”生产分区包括位于Ofena乡村地带一小块名为Piano的山间盆地，以及环绕Capistrano、Villa S.Lucia的部分区域，起止于Gran sasso massif的东南山坡和Sirente山脉。

“Terre Peligni”生产分区包括“Peligna 山谷”中的山间盆地，其东北及西南两侧起止于Maiella Massif山坡，西北止于Velino-sirente 丘陵。

“Teate”生产分区占整个Chieti行政区域的三分之一，包括从Foro河延至Trigno河一段长而宽的海岸线山脉，绕行内陆山脉，西北至Maiella Massif山脚。

葡萄所生长的山脉和丘陵地带包括由发生于第三纪和第四纪早期的一次海相沉积旋回产生的Plio-Pleistocene沉积物所填充的Periadriatic盆地，从Tronto河起至Trigno河，宽最大至20~25km，长至125km，还包括Abruzzo大区中间地带的一些山间盆地。

由于其特有的地貌形状，这些山脉的成分组成也有所不同：粘土中带有砂砾，山脉的较高部分由含有不同粘土成分的精细或中等细度的石英砂砾覆盖，由于铁矿石反应而呈现黄色光泽，与石灰岩或粘土粘合，通常比例很少，零星分布于粘土、砂砾和泥沙层中。

在大多数情况中，这种成分组成的土壤分布均匀，形成沙粒一粘土地形，通常较为疏松，根据该地区中南部的地形坡度和日照从而厚度不一，北部粘土成分较多。

山间盆地由河水冲击而成的旧梯田构成，略微倾斜分布的碎屑沉积物使得土壤尤为疏松，根据坡度和日照原因其厚度也有所差别。

由于营养成分不高和腐殖质，使得保水力中等偏下。葡萄藤所生长的土壤位于水平线150~600m，土壤倾斜度和日照程度由于葡萄园的种植坡度有所不同，潮湿的山谷地段及日照差的地段情况除外。

年降雨量超过800mm，11月到12月间最为潮湿（每月超过80mm），七月降雨量最小（30mm左右）。

气候温和，年平均气温四月12℃，十月为16℃，七、八月份气候干热，平均气温为24~25℃。

年平均气温分布合理，冬季受巴尔干寒流影响，夏季受亚得里亚海海域气候和地中海盆地中高压区域气候影响。

除了历史和土壤气候因素，人为因素也起着决定性作用——葡萄种植和酿酒技术对于产品的特色起着关键性作用，有可能会给出品带来独特风味和显著特征。

（一）葡萄园分类

蒙帕塞诺阿布鲁佐葡萄酒必须出产于酿酒区内Montepulciano葡萄品种的种植面积至少占85%的葡萄园，其余部分为无香黑葡萄品种，最多可占15%，可用于调配和单独使用。

“Casauria”生产分区的蒙帕塞诺阿布鲁佐葡萄酒只能采用Montepulciano葡萄，“Terre Vestini”和”Teate”生产分区的葡萄酒必须出产于酿酒区内Montepulciano葡萄品种的种植面积至少占90%的葡萄园，“Alto Tirino”和“Terre dei Peligni”生产分区的葡萄酒必须采用酿酒区内Montepulciano葡萄品种的种植面积至少占95%的葡萄园。

（二）培育系统类别，种植分布和剪枝方法

该地区通常采用的培育系统为“阿布鲁佐藤架”（Abruzzo trellis）。但近年来，单一墙树和双墙树系统被越来越多的采用。种植分布和剪枝方法依据培育系统进行选择，以实现葡萄园的有效管理和葡萄产量最大化。

（三）酿酒技术

萃取红葡萄酒采用的是传统稳定的酿酒技术，同时根据产品的终端用途进行区分，例如：

年轻（一至两年），中等熟成，陈年。

“Casauria”和“Terre Vestini”生产分区包括陈年和熟成在内的酿酒工艺，必须在产区内进行，以保证产品的特有风味。但鉴于区域传统，如果葡萄品种来源于Art.3（实施产区规范之前）界定的产区，酿酒过程也可在Pescara大区的酒厂进行。

“Alto Tirino”生产分区包括陈年和熟成在内的酿酒工艺，必须在产区内进行，在某些条件达标的情况下，也可在蒙帕塞诺阿布鲁佐法定产区进行。

“Terre Peligni”和“Teate”生产分区包括陈年和熟成在内的酿酒工艺，必须在产区内进行，命名中可包含或不包含生产分区，红酒名称分两类：基酒和存储酒。就酒体分解和口感而言，它们有其各自的独特风味。

具体而言，该地区红酒带有浓重红宝石色泽，并略带淡紫色调，伴随陈年呈现石榴红。年轻酒带有标志性红色水果香气（浆果，黑莓），而陈年酒则开始呈现果酱和（胡椒，烟草，甘草）香料的香气特质。口感干爽，丝滑，和谐，单宁含量适中。

相关联系：环境，传统，生产技术等综合因素使得所出品的

高质量葡萄酒在国际市场上长期享有稳定良好的品牌声誉。

相关地理区域占地广阔，覆盖了阿布鲁佐大区面积的三分之一。

尽管该地区山脉地质土壤结构较为单一，但其气候特征从北至南，从东至西仍存在些微差别，这使得依然可以根据气候特征（降雨量，气温，风向等）对宏观区域加以区分，除此之外，地形和光照等因素都对Montepulciano葡萄的生长和产量产生影响。这些也恰恰是两个世纪以来阿布鲁佐地区所产同名葡萄酒的根本特质所在。

根据对蒙帕塞诺阿布鲁佐葡萄品种的研究，可将该地区划分为若干特定区域：除了2003年被定为DOCG的Colline Teramane生产分区，截止至今还有另外五个呈现各自最佳风土特质的特定生产分区。

葡萄藤—气候—土壤的相互作用对葡萄酒的特征起着关键性作用，即：酒体结构，色泽，香气。阿布鲁佐有着种植培育Montepulciano优质葡萄的最佳环境，从而使得出产的红葡萄酒具有极佳酒体结构，浓郁香气，鲜明自身特色，多年来在国际市场打下坚实的品牌基础。

而所有一切均取决于该地区的山脉地质所受日照，风力，气候气温，由于地处东邻亚德里亚海，西靠Gran Sasso，Maiella massif区域所形成的早晚显著温差，优良的灌溉，相对疏松的土壤状况，以及人为因素，即该地区的悠久历史传统和现代化种植以及酿酒技术。

八、标签的具体规则

无。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

意大利农业、食品和林业政策部。