

ABRUZZO o D'ABRUZZO DOC sottozona "COLLINE PESCARESI"

Riconosciuta con DM 19 gennaio 2023, GU n. 130 del 06.02.2023

| | |
|---|---|
| Tipologie | Bianco riserva Rosso riserva Rosato superiore Cococciola superiore Malvasia superiore Montonico superiore Passerina superiore Pecorino superiore |
| Uvaggio | Bianco riserva: Trebbiano abruzzese e/o toscano minimo 90%, altri vitigni a bacca bianca anche aromatici e a bacca nera non aromatici vinificati in bianco fino ad un massimo del 10%. Rosso riserva: Montepulciano minimo 90%, altri vitigni a bacca nera non aromatici fino ad un massimo del 10% Rosato superiore: Montepulciano minimo 90%, altri vitigni a bacca bianca anche aromatici e a bacca nera non aromatici fino ad un massimo del 10%. I vini con specificazione di uno dei vitigni Cococciola, Malvasia, Montonico, Passerina, Pecorino: uve provenienti da vigneti costituiti in ambito aziendale per almeno il 90% dal corrispondente vitigno, altri vitigni di colore analogo fino ad un massimo del 10%. |
| Rese massime | Bianco riserva, Rosso riserva, Cococciola superiore, Malvasia superiore, Passerina superiore, Montonico superiore, Pecorino superiore: 14 ton/ha ossia 98 ettolitri per ettaro Rosato superiore: 16 ton/ha ossia 112 ettolitri per ettaro Passerina superiore: 13 ton/ha ossia 91 ettolitri per ettaro |
| Titolo alcolometrico volumico naturale minimo | Bianco riserva, Malvasia superiore, Passerina superiore, Pecorino superiore: 12 % vol Rosato superiore: 11 % vol Cococciola superiore e Montonico superiore: 11,5 % vol Rosso riserva: 12,5 % vol |
| Invecchiamento/affinamento | Bianco riserva: periodo di invecchiamento minimo di 15 mesi; Rosso riserva: periodo di invecchiamento minimo di 24 mesi di cui almeno 6 mesi in botti di legno; Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve. Le operazioni di invecchiamento/affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della DOC Abruzzo. |
| Imbottigliamento | In zona di produzione |
| Immissione al consumo e confezionamento | Rosato superiore, Cococciola superiore, Malvasia superiore, Montonico superiore, Passerina superiore, Pecorino superiore: 1° febbraio dell'anno successivo alla vendemmia |

| | |
|---|--|
| | <p>Bianco riserva: 1° febbraio del secondo anno successivo alla vendemmia</p> <p>Rosso riserva: 1° novembre del secondo anno successivo alla vendemmia;</p> <p>Sono ammessi solo i recipienti in vetro di volume nominale pari a litri: 0,375, 0,750, 1,500, 3,000, 6,000 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.</p> <p>E' consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona e del tappo a strappo.</p> |
| Descrizione dei vini | |
| <p>Colore</p> <p>Odore</p> <p>Sapore</p> | <p>Rosso riserva: rosso rubino anche intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;</p> <p>Rosato superiore: da rosa tenue a rosa più o meno intenso</p> <p>Bianco riserva, Coccochiola superiore, Malvasia superiore, Montonico superiore, Passerina superiore, Pecorino superiore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi dorati o verdognoli;</p> <p>Rosso riserva: caratteristico, delicato, persistente</p> <p>Rosato superiore: caratteristico, talvolta floreale di frutti rossi e spezie</p> <p>Bianco riserva, Coccochiola superiore, Malvasia superiore, Montonico superiore, Passerina superiore, Pecorino superiore: fruttato, floreale, gradevole, intenso, caratteristico;</p> <p>Rosso riserva e rosato superiore: secco, armonico, di buona struttura;</p> <p>Bianco riserva, Coccochiola superiore, Malvasia superiore, Montonico superiore, Passerina superiore, Pecorino superiore: secco, armonico, persistente, caratteristico</p> |
| <p>Titolo alcolometrico volumico naturale minimo al consumo</p> | <p>Bianco riserva: 12,5 % vol</p> <p>Rosso riserva: 13 % vol</p> <p>Rosato superiore, Coccochiola superiore, Malvasia superiore, Montonico superiore, Passerina superiore, Pecorino superiore: 12 % vol</p> |
| <p>Estratto non riduttore minimo</p> | <p>Bianco riserva, Rosato superiore, Coccochiola superiore, Malvasia superiore, Montonico superiore, Passerina superiore: 20 g/l</p> <p>Pecorino superiore: 22 g/l</p> <p>Rosso riserva: 27 g/l</p> |
| <p>Acidità totale minima</p> | <p>Bianco riserva, Rosso riserva, Rosato superiore: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico</p> <p>Coccochiola superiore, Malvasia superiore, Pecorino superiore: 5 in grammi per litro espressa in acido tartarico</p> <p>Montonico superiore, Passerina superiore: 5,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico</p> |