

ABRUZZO o D'ABRUZZO DOC sottozona "TERRE DI CHIETI"

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, Montonico superiore, Passerina superiore, Pecorino superiore: 14 ton/ha ossia 98 ettolitri per ettaro Rosato superiore: 16 ton/ha ossia 112 ettolitri per ettaro
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo	Bianco riserva, Rosso riserva, Malvasia superiore, Passerina superiore, Pecorino superiore: 12 % vol Rosato superiore: 11 % vol Cococciola superiore e Montonico superiore: 11,5 % 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>È 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> <p>È consentito l'uso delle Unità geografiche aggiuntive (UGA) riportate nell'allegato A del disciplinare.</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, Cococciola 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, persistente</p> <p>Rosato superiore: delicato, talvolta floreale, di frutti rossi, speziato</p> <p>Bianco riserva, Cococciola 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, Cococciola 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, Cococciola superiore, Malvasia superiore, Montonico superiore, Passerina superiore, Pecorino superiore: 12 % vol</p>
<p>Estratto non riduttore minimo</p>	<p>Bianco riserva, Rosato superiore, Cococciola 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, Malvasia superiore: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico</p> <p>Cococciola 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>