

**ABRUZZO o D'ABRUZZO DOC**

Riconosciuta DOC con DM 9 agosto 2010, G.U. n. 196 del 23.08.2010 – modificata da ultimo con DM 19 gennaio 2023, GU n. 130 del 06.02.2023

Tipologie	<p>Bianco Rosso Rosato Passito bianco Passito rosso Spumante bianco, <b>metodo italiano* o metodo classico</b> Spumante rosè, <b>metodo italiano* o metodo classico</b> Cococciola, anche spumante <b>metodo italiano* o metodo classico</b> Malvasia, anche spumante <b>metodo italiano* o metodo classico</b> Montonico, anche spumante <b>metodo italiano* o metodo classico</b> Passerina, anche spumante <b>metodo italiano* o metodo classico</b> Pecorino, anche spumante <b>metodo italiano* o metodo classico</b></p> <p><b>* I soci del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, per gli spumanti metodo italiano, possono fregiarsi del Marchio collettivo "Trabocco" nel rispetto del regolamento d'uso del medesimo.</b></p>
Uvaggio	<p>Bianco: Trebbiano abruzzese e/o toscano minimo 85%, altri vitigni a bacca bianca anche aromatici e a bacca nera non aromatici vinificati in bianco fino ad un massimo del 15% (vitigni aromatici max 10%).</p> <p>Rosso: Montepulciano minimo 85%, altri vitigni a bacca nera non aromatici fino ad un massimo del 15%</p> <p>Rosato: Montepulciano minimo 85%, altri vitigni a bacca bianca anche aromatici e a bacca nera non aromatici fino ad un massimo del 15% (vitigni aromatici max 10%).</p> <p>Passito bianco: Malvasia, Moscato, Passerina, Pecorino, Sauvignon, Traminer, Trebbiano abruzzese e/o Trebbiano toscano, da soli o congiuntamente: minimo 60%. Altri vitigni idonei alla coltivazione: massimo 40%.</p> <p>Passito Rosso: Montepulciano minimo 85%. Altri vitigni idonei alla coltivazione fino ad un massimo del 40%.</p> <p>Spumante bianco: Trebbiano abruzzese e/o Trebbiano toscano, Chardonnay, Cococciola, Montonico, Passerina, Pecorino, Pinot nero da soli o congiuntamente: minimo 60%. Altri vitigni a bacca bianca anche aromatici (massimo 10%) e a bacca nera non aromatici vinificati in bianco, fino ad un massimo del 40%.</p> <p>Spumante rosè: Montepulciano, Pinot nero da soli o congiuntamente: minimo 60%. Altri vitigni a bacca bianca anche aromatici (massimo 10%) e a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione: massimo 40%</p> <p>I vini ed i vini spumanti con specificazione di uno dei vitigni Cococciola, Malvasia, Montonico, Passerina, Pecorino: uve provenienti da vigneti costituiti in ambito aziendale per almeno l'85% dal corrispondente vitigno, altri vitigni di colore analogo fino ad un massimo del 15%.</p>

Rese massime	<p>Bianco, bianco spumante anche con specificazione di vitigno Cococciola, Malvasia, Montonico, Passerina, Pecorino: 20 ton/ha 140 ettolitri per ettaro – spumante 150 ettolitri per ettaro</p> <p>Rosso, rosato, spumante rosè: 18,5 ton/ha 129,5 ettolitri per ettaro – spumante 138,75 ettolitri ettaro</p> <p>Cococciola, Malvasia, Montonico, Passerina, Pecorino: 18 ton/ha 126 ettolitri per ettaro</p> <p>Passito bianco: 14 ton /ha 70 ettolitri per ettaro in vino finito</p> <p>Passito rosso: 12 ton/ha 60 ettolitri per ettaro in vino finito</p>
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo	<p>Bianco, rosato, passito bianco, Cococciola, Malvasia, Montonico: 10,5 % vol</p> <p>Rosso, passito rosso: 11,5 % vol - Passerina, Pecorino: 11 % vol</p> <p>Spumante bianco anche con specificazione di vitigno e spumante rosè: 9 % vol</p>
Invecchiamento/affinamento	<p>I vini spumanti bianco e rosè metodo classico devono essere affinati per almeno 18 mesi in bottiglia, di cui almeno 15 di permanenza sui lieviti. Per il millesimato il periodo di affinamento in bottiglia deve essere di almeno 24 mesi, di cui 18 di permanenza sui lieviti. Il periodo di affinamento parte dalla tata del tiraggio (imbottigliamento).</p>
Imbottigliamento	In zona di produzione
Immissione al consumo	<p>Bianco, rosato, con indicazione di uno o due vitigni, spumante bianco e rosè metodo italiano anche con specificazione di vitigno: 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve</p> <p>Rosso: 1° gennaio dell'anno successivo alla raccolta delle uve.</p> <p>Passito bianco e rosso: 1° marzo dell'anno successivo alla raccolta delle uve</p> <p>Sono ammessi i recipienti in vetro delle capacità nominali previste dalla normativa vigente. Ad esclusione delle tipologie qualificate con le sottozone e le UGA, è consentito l'uso di recipienti di altri materiali delle capacità nominali non inferiori a 2 litri.</p> <p>Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalla normativa, fatta eccezione del tappo a corona e delle capsule a strappo.</p>
<b>Descrizione dei vini</b>	
Colore	<p>Rosso: rosso rubino anche intenso con possibili sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;</p> <p>Rosato: da rosa tenue a rosato più o meno intenso</p> <p>Bianco, Cococciola, Passerina, Pecorino, Malvasia, Montonico: giallo paglierino più o meno intenso;</p> <p>Passito bianco: da giallo paglierino intenso all'ambrato;</p> <p>Passito rosso: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento</p>

	<p>Spumante bianco metodo italiano e metodo classico, anche con specificazione di vitigno: spuma con perlage fine e persistente, giallo paglierino più o meno carico</p> <p>Spumante rosè metodo italiano e metodo classico: spuma fine e persistente, da rosa tenue a rosato e/o ramato più o meno intenso</p> <p><b>Odore</b> Rosso e rosato: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo</p> <p>Bianco, Cocociola Passerina, Pecorino, Malvasia, Montonico: fruttato, floreale, gradevole, caratteristico, fresco;</p> <p>Passito bianco e passito rosso: intenso, etereo, caratteristico</p> <p>Spumante bianco e rosè metodo italiano e metodo classico, anche con indicazione di vitigno: fine, ampio e composito.</p> <p><b>Sapore</b> Rosso e rosato: da secco ad abboccato, armonico;</p> <p>Bianco, Cocociola, Passerina, Pecorino, Malvasia, Montonico: da secco ad abboccato, fresco, armonico</p> <p>Bianco passito e Rosso passito: da secco a dolce, armonico, vellutato</p> <p>Spumante bianco e rosè metodo italiano, anche con specificazione di vitigno: fresco, gradevole, da brut natur a demi-sec</p> <p>Spumante bianco e rosè metodo classico: fresco, gradevole e armonico, da brut nature a extra dry</p>
<p><b>Titolo alcolometrico volumico naturale minimo al consumo</b></p>	<p>Bianco, Spumante bianco e rosè metodo italiano, Cocociola anche spumante metodo italiano e metodo classico, Malvasia spumante metodo italiano e metodo classico, Montonico anche spumante metodo italiano e metodo classico, Passerina spumante metodo italiano e metodo classico, Passerina spumante metodo italiano e metodo classico: 11% vol</p> <p>Rosato, Malvasia, Passerina, Pecorino: 11,5% vol</p> <p>Rosso, Spumante bianco e rosè metodo classico: 12 % vol</p> <p>Passito bianco e Passito rosso: 14% vol per la categoria vino (di cui almeno il 12% vol svolto) e 16% per la categoria vino da uve appassite (di cui almeno 12% vol svolto)</p>
<p><b>Estratto non riduttore minimo</b></p>	<p>Bianco: 16 g/l</p> <p>Rosso: 22 g/l</p> <p>Rosato: 17 g/l</p> <p>Passito bianco: 26 g/l</p> <p>Passito rosso: 32 g/l</p> <p>Spumante bianco e rosè metodo italiano e metodo classico, Cocociola spumante, Malvasia spumante, Montonico spumante, Passerina spumante, Pecorino spumante: 16 g/l</p>
<p><b>Acidità totale minima</b></p>	<p>Bianco, Rosso, Rosato, Passito bianco, Passito rosso, Malvasia: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico</p> <p>Cocociola, Montonico, Passerina, Pecorino: 5 in grammi per litro espressa in acido tartarico</p>

	Spumante bianco e rosè metodo italiano e metodo classico, Coccociola spumante, Malvasia spumante, Montonico spumante, Passerina spumante, Pecorino spumante: 5,5 in grammi litro espressa in acido tartarico
--	--