

CASAURIA DOCG

DOCG in corso di riconoscimento (Regolamento esecuzione (UE) _____ della Commissione del _____)

Tipologie	Rosso Riserva
Uvaggio	Montepulciano: minimo 90% Altri vitigni a bacca nera non aromatici: massimo 10%
Rese massime	Base: 9 ton/ha 63 ettolitri per ettaro Riserva: 9 ton/ha 63 ettolitri per ettaro
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo	Base: 13 % vol Riserva: 13 % vol
Invecchiamento/affinamento	Base: invecchiamento obbligatorio non inferiore a 18 mesi Riserva: invecchiamento obbligatorio non inferiore a 24 mesi. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve
Imbottigliamento	In zona di produzione
Immissione al consumo e confezionamento	Base: 1° maggio del secondo anno successivo alla vendemmia Riserva: 1° novembre del secondo anno successivo alla vendemmia Sono ammessi soltanto recipienti in vetro di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 – 3,00 – 6,00 – 9,00 – 12,00. Sono ritenuti idonei tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente, ad esclusione del tappo corona
Descrizione dei vini	
Colore	Base e Riserva: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento
Odore	Base e Riserva: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo
Sapore	Base e Riserva: secco, pieno, robusto, armonico, giustamente tannico
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo al consumo	Base: 13 % vol Riserva: 13,5 % vol
Estratto non riduttore minimo	Base: 24 g/l Riserva: 26 g/l
Acidità totale minima	Base: 4,5 in grammi litro espressa in acido tartarico Riserva: 4,5 in grammi litro espressa in acido tartarico