

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC sottozona "COLLINE PESCARESI"

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

Tipologie	Superiore
Uvaggio	Montepulciano: minimo 90% Altri vitigni a bacca nera non aromatici fino ad un massimo del 10%
Rese massime	Superiore: 13,5 ton/ha 94,5 ettolitri per ettaro
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo	Superiore: 11,5 % vol
Invecchiamento/affinamento	Superiore: affinamento non inferiore a 5 mesi Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve. Le operazioni di affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della DOC Cerasuolo d'Abruzzo.
Imbottigliamento	Anche fuori dalla zona di produzione
Immissione al consumo e confezionamento	Superiore: 1° aprile dell'anno successivo alla vendemmia 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. Per la tipologia Superiore è vietato il tappo a corona e a strappo.
Descrizione dei vini	
Colore	Superiore: rosa ciliegia più o meno carico, tendente al ramato con l'invecchiamento
Odore	Superiore: gradevole, finemente vinoso, fruttato e intenso con l'affinamento, anche con sentori speziati
Sapore	Superiore: secco, armonico, delicato con retrogusto gradevolmente ammandorlato
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo al consumo	Superiore: 12,5 % vol
Estratto non riduttore minimo	Superiore: 19 g/l
Acidità totale minima	Superiore e Riserva: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico