

COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG

Riconosciuta DOCG con DM 20 febbraio 2003, G.U. n. 54 del 06.04.2003 - *in corso modifica del disciplinare*

Tipologie	Rosso Riserva
Uvaggio	Montepulciano: minimo 90% Sangiovese: massimo 10%
Rese massime	Base: 9,5 ton/ha 66,5 ettolitri per ettaro Riserva: 9,5 ton/ha 66,5 ettolitri per ettaro
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo	Base: 12 % vol Riserva: 12 % vol
Invecchiamento/affinamento	Base: invecchiamento di almeno un anno, di cui due mesi di affinamento in bottiglia Riserva: invecchiamento di almeno tre anni, di cui almeno un anno in botti di legno ed almeno due mesi di affinamento in bottiglia 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° novembre dell'anno successivo alla vendemmia Riserva: 1° novembre del terzo anno successivo alla vendemmia Sono ammessi soltanto recipienti in vetro di capacità non superiore ai tre litri Per tutte le tipologie è prevista la chiusura con tappo di sughero
Descrizione dei vini	
Colore	Base: rosso rubino intenso con sfumature violacee, tendenti al granato con l'invecchiamento Riserva: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento
Odore	Base: sentori di frutti rossi maturi, intenso Riserva: sentori di frutti rossi maturi, confetture, spezie, intenso, etereo
Sapore	Base: secco, armonico, giustamente tannico Riserva: secco, corposo, armonico, vellutato
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo al consumo	Base: 12,5 % vol Riserva: 12,5 % vol
Estratto non riduttore minimo	Base: 25 g/l Riserva: 25 g/l
Acidità totale minima	Base: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico Riserva: 4,5 in grammi litro espressa in acido tartarico