

CONTROGUERRA DOC

Riconosciuta DOC con DM 20 agosto 1996, G.U. n. 201 del 28.08.1996

| | |
|---|---|
| Tipologie | Rosso Rosso riserva Rosato Bianco Novello Spumante metodo classico Bianco passito Rosso passito Merlot Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon) Passerina Chardonnay Pecorino |
| Uvaggio | Rosso, Rosso riserva, Novello, Rosato, Passito rosso: Montepulciano minimo 70%, altri vitigni a bacca rossa fino ad un massimo del 30% Bianco: Trebbiano toscano e/o abruzzese minimo 50%; Passerina minimo 10%; altri vitigni a bacca bianca fino ad un massimo del 40%. Passito bianco: Trebbiano toscano e/o abruzzese, Malvasia, Passerina, da soli o congiuntamente minimo 60%, altri vitigni a bacca bianca fino ad un massimo del 40% Spumante metodo classico: Trebbiano toscano e/o abruzzese minimo 60%; Chardonnay, Verdicchio, Pecorino da soli o congiuntamente minimo 30%; altri vitigni a bacca bianca fino ad un massimo del 10%. Merlot, Cabernet, Passerina, Chardonnay, Pecorino: uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno; altri vitigni a bacca di colore analogo fino ad un massimo del 15%. |
| Rese massime | Rossi e rosato, con o senza indicazione di vitigno: 12 ton/ha 84 ettoltri per ettaro Bianchi, con o senza indicazione di vitigno: 14 ton/ha 98 ettoltri per ettaro |
| Titolo alcolometrico volumico naturale minimo | Rosso, nelle varie tipologie con o senza indicazione di vitigno, e rosato: 11,50 % vol Rosso riserva: 12 % vol Bianco, nelle varie tipologie con o senza indicazione di vitigno: 11 % vol |
| Invecchiamento/affinamento | Rosso riserva: invecchiamento non inferiore a 24 mesi, di cui almeno sei mesi di affinamento in bottiglia Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° dicembre dell'annata di produzione delle uve Il Passito, bianco e rosso, se invecchiato per 30 mesi a decorrere dal 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia in caratelli di capacità massima di 500 litri, può portare in etichetta la menzione "Annoso". |

| | |
|--|--|
| Imbottigliamento | In zona di produzione |
| Immissione al consumo | <p>Bianco e rosato: 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia</p> <p>Rosso: 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia</p> <p>Rosso riserva: 1° dicembre del secondo anno successivo alla vendemmia</p> <p>Passito bianco e rosso: 1° dicembre dell'anno successivo alla vendemmia.</p> <p>Sono ammessi soltanto recipienti in vetro di capacità non superiore ai tre litri</p> <p>E' consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente. Per il Rosso riserva è consentito solo l'uso del tappo di sughero. Per lo Spumante metodo classico è obbligatorio il tappo di sughero a fungo, con il tradizionale ancoraggio a gabbietta.</p> |
| Descrizione dei vini | |
| <p>Colore</p> <p>Odore</p> <p>Sapore</p> | <p>Rosso, Rosso riserva, Novello, Merlot e Cabernet: rosso rubino, più o meno intenso;</p> <p>Rosato: rosa ciliegia più o meno intenso</p> <p>Bianco, Passerina, Chardonnay e Pecorino: giallo paglierino, più o meno intenso;</p> <p>Bianco passito: dal giallo paglierino all'ambrato intenso;</p> <p>Rosso passito: da rosso rubino intenso al granato</p> <p>Spumante metodo classico: spuma con perlage fine e persistente</p> <p>Rosso, Rosso riserva, rosato, novello, Merlot, Cabernet: dal vinoso intenso al fruttato, intenso, etereo, fine, persistente</p> <p>Bianco, Passerina, Chardonnay, Pecorino, Spumante metodo classico: delicato, gradevole, caratteristico, fine e persistente;</p> <p>Bianco passito e Rosso passito: etereo, caratteristico.</p> <p>Rosso, Rosso riserva, rosato, novello, Merlot, Cabernet: secco, delicato, leggermente tannico, armonico, caratteristico;</p> <p>Bianco, Passerina, Chardonnay, Pecorino: asciutto, fresco, sapido, armonico;</p> <p>Bianco passito e Rosso passito: da secco ad amabile, armonico, vellutato</p> <p>Spumante metodo classico: da brut natur a dry, fresco, pieno, lungo, elegante.</p> |
| Titolo alcolometrico volumico naturale minimo al consumo | <p>Rosso e rosato: 12 % vol</p> <p>Rosso riserva: 13 % vol</p> <p>Novello, Bianco e Spumante metodo classico: 11,5 % vol</p> <p>Bianco e rosso passito: 14 % vol</p> <p>Merlot e Cabernet: 12 % vol</p> <p>Passerina e Chardonnay: 11,5 % vol</p> <p>Pecorino: 12 % vol</p> |

| | |
|-------------------------------|---|
| Estratto non riduttore minimo | Rosso: 22 g/l Rosso riserva: 24 g/ Rosato: 18 g/l Novello: 20 g/l Bianco e Spumante metodo classico: 17 g/l Bianco passito: 21 g/l Rosso passito: 24 g/l Merlot e Cabernet: 20 g/l Passerina e Chardonnay: 17 g/l Pecorino: 18 g/l |
| Acidità totale minima | Tutte le tipologie: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico |