

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC sottozona "TEATE"

Riconosciuta con DM 19 MARZO 2006, G.U. n. 84 del 10.04.2006 - modificata da ultimo con DM 19 gennaio 2023, GU n. 130 del 06.02.2023

Tipologie	Base Riserva
Uvaggio	Montepulciano: minimo 90% Altri vitigni a bacca nera non aromatici fino ad un massimo del 10%
Rese massime	Base e Riserva: 12,5 ton/ha 87,5 ettolitri per ettaro
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo	Base: 12 % vol Riserva: 12,5 % vol
Invecchiamento/affinamento	Base: invecchiamento/affinamento non inferiore a 21 mesi di cui almeno 9 mesi in recipienti di legno. Riserva: invecchiamento/affinamento non inferiore a 30 mesi di cui almeno 9 in recipienti di legno. Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve. Le operazioni di invecchiamento ed affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione.
Imbottigliamento	Anche fuori dalla zona di produzione
Immissione al consumo e confezionamento	Base: 1° agosto del secondo anno successivo alla vendemmia Riserva: 1° maggio del terzo 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' obbligatorio l'uso del tappo di sughero raso bocca.
Descrizione dei vini	
Colore	Base e Riserva: rosso rubino intenso con sfumature violacee, tendenti al granato con l'invecchiamento
Odore	Base e Riserva: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo e con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve
Sapore	Base e Riserva: pieno, robusto, armonico, leggermente tannico, persistente
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo al consumo	Base: 12,5 % vol Riserva: 13 % vol
Estratto non riduttore minimo	Base: 26 g/l Riserva: 28 g/l
Acidità totale minima	Superiore e Riserva: 5 in grammi per litro espressa in acido tartarico