

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC sottozona "TERRE DI CHIETI"

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

Tipologie	Superiore Riserva
Uvaggio	Montepulciano: minimo 90% Altri vitigni a bacca nera non aromatici fino ad un massimo del 10%
Rese massime	Superiore e Riserva: 13,5 ton/ha 94,5 ettolitri per ettaro
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo	Superiore e Riserva: 12 % vol
Invecchiamento/affinamento	Superiore: invecchiamento/affinamento non inferiore a 6 mesi. Riserva: invecchiamento/affinamento non inferiore a 24 mesi di cui almeno 6 mesi 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 della DOC Montepulciano d'Abruzzo.
Imbottigliamento	Anche fuori dalla zona di produzione
Immissione al consumo e confezionamento	Superiore: 1° ottobre dell'anno successivo alla vendemmia Riserva: 1° gennaio 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 formati speciali di volume nominale fino a 27 litri. Per la tipologia Riserva è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca. È consentito l'uso delle Unità geografiche aggiuntive (UGA) riportate nell'allegato A del disciplinare.
Descrizione dei vini	
Colore	Superiore e Riserva: rosso rubino intenso, tendenti al granato con l'invecchiamento
Odore	Superiore: etereo, profumi di frutti rossi maturi, spezie e con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve Riserva: speziato e persistente
Sapore	Superiore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico che si affina con il tempo al morbido Riserva: secco, persistente, equilibrato
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo al consumo	Superiore: 12,5 % vol con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori Riserva: 13 % vol con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori
Estratto non riduttore minimo	Superiore: 25 g/l Riserva: 27 g/l
Acidità totale minima	Superiore e Riserva: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico