

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC**

Riconosciuta con D.P.R. 24.05.1968, G.U. n. 178 del 15.07.1968 - modificata da ultimo con DM 19 gennaio 2023, GU n. 130 del 06.02.2023

Tipologie	Base
Uvaggio	Montepulciano: minimo 85% Altri vitigni a bacca nera non aromatici fino ad un massimo del 15%
Rese massime	Base: 15 ton/ha 105 ettolitri per ettaro
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo	Base: 11,5 % vol
Invecchiamento/affinamento	Base: invecchiamento deve essere effettuato all'interno della zona di produzione
Imbottigliamento	Anche fuori dalla zona di produzione
Immissione al consumo e confezionamento	Base: 1° febbraio dell'anno successivo alla vendemmia Sono ammessi i recipienti in vetro delle capacità nominali previste dalla normativa vigente. Ad esclusione delle tipologie qualificate con le sottozone e le UGA, è consentito l'uso di recipienti di altri materiali delle capacità nominali non inferiori a 2 litri. Ad esclusione delle sottozone e delle UGA, sono ammesse tutte le chiusure consentite dalla normativa, fatta eccezione del tappo a corona e delle capsule a strappo.
<b>Descrizione dei vini</b>	
Colore	Base: rosso rubino intenso con sfumature violacee, tendenti al granato con l'invecchiamento
Odore	Base: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo
Sapore	Base: pieno, armonico, leggermente tannico
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo al consumo	Base: 12 % vol
Estratto non riduttore minimo	Base: 21 g/l
Acidità totale minima	Base: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico