

**ORTONA DOC**

Riconosciuta DOC con DM 20 aprile 2011, G.U. n. 106 del 09.05.2011

Tipologie	Rosso Bianco
Uvaggio	Rosso: Montepulciano minimo 95%, altri vitigni a bacco rossa non aromatici fino ad un massimo del 5%.  Bianco: Trebbiano abruzzese e/o toscano minimo 70%, altri vitigni a bacca bianca non aromatici fino ad un massimo del 30%
Rese massime	Rosso: 14 ton/ha 98 ettolitri per ettaro  Bianco: 14 ton/ha 98 ettolitri per ettaro
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo	Rosso: 12 % vol Bianco: 11 % vol
Invecchiamento/affinamento	Rosso: non previsto Bianco: non previsto
Imbottigliamento	In zona di produzione
Immissione al consumo	Rosso: 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia Bianco: 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia  Sono ammessi soltanto recipienti in vetro di capacità non superiore a cinque litri  E' consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente
<b>Descrizione dei vini</b>	
Colore	Rosso: rosso rubino, più o meno intenso, talvolta con lievi sfumature violacee Bianco: giallo paglierino, talvolta con lievi riflessi verdolini
Odore	Rosso: vinoso, caratteristico, lievemente speziato Bianco: gradevole, delicatamente fruttato
Sapore	Rosso: secco, caratteristico, di corpo Bianco: secco, armonico, vellutato, sapido
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo al consumo	Rosso: 12,5 % vol Bianco: 12 % vol
Estratto non riduttore minimo	Rosso: 24 g/l Bianco: 16 g/l
Acidità totale minima	Rosso: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico Bianco: 4,5 in grammi litro espressa in acido tartarico