

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC sottozona "COLLINE TERAMANE"

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

Tipologie	Superiore Riserva
Uvaggio	Trebbiano abruzzese e/o toscano: minimo 90% Altri vitigni a bacca bianca non aromatici fino ad un massimo del 10%
Rese massime	Superiore e Riserva: 14 ton/ha 98 ettolitri per ettaro
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo	Superiore e Riserva: 11,5 % vol
Invecchiamento/affinamento	Superiore: affinamento non inferiore a 5 mesi Riserva: invecchiamento/affinamento non inferiore a 12 mesi 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 Trebbiano d'Abruzzo.
Imbottigliamento	Anche fuori dalla zona di produzione
Immissione al consumo e confezionamento	Superiore: 1° aprile dell'anno successivo alla vendemmia Riserva: 1° novembre dell'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. Per la tipologia Superiore è vietato il tappo a corona e a strappo.
Descrizione dei vini	
Colore	Superiore: giallo paglierino più o meno intenso
Odore	Riserva: da giallo paglierino a dorato più o meno intenso
Sapore	Superiore e Riserva: caratteristico, intenso e delicato Superiore e Riserva: secco, vellutato, armonico talvolta con retrogusto ammandorlato
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo al consumo	Superiore: 12 % vol Riserva: 12,5 % vol
Estratto non riduttore minimo	Superiore: 18 g/l Riserva: 20 g/l
Acidità totale minima	Superiore e Riserva: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico