

**TREBBIANO D'ABRUZZO DOC**

Riconosciuta DOC con D.P.R. 28.06.1972, G.U. n. 221 del 25.08.1972- modificata da ultimo con DM 19 gennaio 2023, GU n. 130 del 06.02.2023

Tipologie	Base
Uvaggio	Trebbiano abruzzese e/o toscano: minimo 85% Altri vitigni a bacca bianca non aromatici fino ad un massimo del 15%
Rese massime	Base: 17 ton/ha 119 ettolitri per ettaro
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo	Base: 10,5 % vol
Invecchiamento/affinamento	
Imbottigliamento	Anche fuori dalla zona di produzione
Immissione al consumo e confezionamento	Base: 1° gennaio 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: giallo paglierino più o meno intenso
Odore	Base: caratteristico con profumo intenso e delicato
Sapore	Base: da secco ad abboccato, sapido, vellutato, armonico
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo al consumo	Base: 11,5 % vol
Estratto non riduttore minimo	Base: 16 g/l
Acidità totale minima	Base: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico