Ref. Ares(2019)3478 - 02/01/2019

Domanda di una nuova modifica

Terre di Cosenza
N. UE: PDO-IT-A0627-AM02
Trasmesso il 02-01-2019
PDO

1. MODIFICA

1.1. Tipo di modifica:

Corrigendum_of_PDO_PGI

1.2. Descrizione e motivi della modifica

Titolo:

Modifca minore art. 2 e 7

Descrizione e motivi

All'art. 2 trattasi di modifica minore per aggiornare l'elenco delle varietà di viti consentite per la produzione dei vini della IGT in questione.

All'art. 7 si è corretto il quarto capoverso.

2. DOCUMENTO UNICO

2.1. Denominazione/denominazioni

Terre di Cosenza (it)

2.2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2.3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Vino spumante

2.4. Descrizione dei vini:

“Terre di Cosenza” bianco

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; colore: giallo paglierino talvolta tendente al verdognolo;

odore: caratteristico, gradevole, fruttato;

sapore: fresco, delicato, fruttato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" rosso, anche nella tipologia riserva

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; colore: rosso rubino più o meno carico (fino a granato carico per la tipologia riserva);

odore: vinoso, gradevole, caratteristico;

sapore: pieno, asciutto e armonico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	

Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" rosso novello

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l.;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; colore: rosso rubino;

odore: fruttato;

sapore: armonico fresco.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" rosato

titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosa più o meno intenso;

odore: caratteristico, delicato;

sapore: fresco, asciutto, armonico, gradevole, talvolta fragrante.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Mantonico bianco spumante

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo:16,0 g/l; colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;

odore: fresco, fine, delicato, fragrante;

sapore: morbido, giustamente pieno, talvolta fruttato, da extra brut a dry;

spuma: fine, regolare, persistente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Terre di Cosenza” Pecorello spumante

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo:16,0 g/l; colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;

odore: Fresco, fruttato, fine, delicato, fragrante;

sapore: morbido, giustamente pieno, da extra brut a dry;

spuma: fine, regolare, persistente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Terre di Cosenza” Chardonnay spumante bianco

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo:16,0 g/l; colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;

odore: leggero, fine, delicato, fragrante;

sapore: morbido, giustamente pieno, da extra brut a dry;

spuma: fine, regolare, persistente.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Magliocco passito

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l; colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: fruttato, intenso, caratteristico;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Mantonico bianco spumante

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo:16,0 g/l; colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;

odore: fresco, fine, delicato, fragrante;

sapore: morbido, giustamente pieno, talvolta fruttato, da extra brut a dry;

spuma: fine, regolare, persistente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Pecorello spumante

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo:16,0 g/l; colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;

odore: Fresco, fruttato, fine, delicato, fragrante;

sapore: morbido, giustamente pieno, da extra brut a dry;

spuma: fine, regolare, persistente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Chardonnay spumante bianco

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo:16,0 g/l; colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;

odore: leggero, fine, delicato, fragrante;

sapore: morbido, giustamente pieno, da extra brut a dry;

spuma: fine, regolare, persistente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Magliocco passito

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l; colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: fruttato, intenso, caratteristico;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" spumante bianco

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo:16,0 g/l; colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;

odore: fine, delicato, fragrante;

sapore: morbido, giustamente pieno, da extra brut a dry;

spuma: fine, regolare, persistente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" spumante rosé

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; colore: rosato più o meno intenso;

odore: gentile, fine, ampio e composito;

sapore: sapido, fresco, fine e armonico, da extra brut a dry;

spuma: fine, regolare, persistente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" rosso passito

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l; colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" bianco passito

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l; colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: dolce, fine, delicato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Terre di Cosenza” rosso vendemmia tardiva

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l; colore: rosso rubino carico tendente al granato con l’invecchiamento;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, da secco ad amabile.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Terre di Cosenza” bianco vendemmia tardiva

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l; colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: fine, delicato, da secco ad amabile.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Greco bianco

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo:16,0 g/l; colore: giallo paglierino con eventuali riflessi verdolini;

odore: fresco, delicato, fruttato;

sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Guarnaccia bianca

titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50% vol;

acidità totale minima:5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; colore: giallo paglierino con eventuali riflessi verdolini;

odore: delicato, gradevole e persistente;

sapore: fresco, secco, piacevole.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Malvasia bianca

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; colore: giallo paglierino con eventuali riflessi dorati;

odore: aromatico, floreale, caratteristico;

sapore: fresco, morbido, piacevole.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in	

milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza"Montonico bianco (localmente Mantonico)

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; colore: giallo paglierino più o meno carico;

odore: fresco, delicato, fruttato;

sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Pecorello

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; colore: giallo paglierino più o meno carico;

odore: fresco, delicato, fruttato;

sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Chardonnay

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; colore: Giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;

odore: leggero, profumo caratteristico;

sapore: secco, vellutato, morbido, armonico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Gaglioppo

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; colore: dal rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, gradevole, caratteristico;

sapore: secco, corposo, caldo, armonico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Greco nero

titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,50 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; colore: dal rosso rubino al granato;

odore: vinoso, caratteristico, delicato;

sapore: secco, armonico, gradevole.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Aglianico

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; colore: rosso rubino più o meno intenso o granato;

odore: vinoso, gradevole, caratteristico;

sapore: pieno, asciutto, sapido, armonico e giustamente tannico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Calabrese

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; colore: rubino più o meno intenso;

odore speziato, fruttato, caratteristico;

sapore: pieno, asciutto e armonico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Cabernet Sauvignon e/o Cabernet

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; colore: rosso rubino intenso;

odore: caratteristico, fruttato, intenso;

sapore: asciutto, rotondo, armonico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Merlot

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; colore: rubino più o meno carico;

odore: fruttato, caratteristico;

sapore: secco, armonico, tipico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Sangiovese

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; colore: rubino vivace tendente al granato;

odore: intensamente vinoso;

sapore: asciutto, armonico sapido, leggermente tannico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Magliocco

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l; colore: rosso rubino più o meno carico;

odore: caratteristico, gradevole, complesso;

sapore: pieno, asciutto e armonico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Magliocco spumante rosé

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto secco netto minimo: 16,0 g/l; spuma: fine, regolare, persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: gentile, fine, ampio, composito, caratteristico;

sapore: sapido, fresco, fine e armonico, da extra brut a dry.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Greco bianco spumante

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; spuma: fine, regolare, persistente;

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;

odore: fine, delicato, fruttato;

sapore: morbido, giustamente pieno, talvolta fruttato, da extra brut a dry.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Terre di Cosenza” Guarnaccia bianca spumante

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;

odore: fine, gradevole, persistente, fragrante;

sapore: morbido, giustamente pieno, da extra brut a dry;

spuma: fine, regolare, persistente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Terre di Cosenza” Malvasia bianca spumante

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; colore: giallo paglierino con eventuali riflessi dorati;

odore: aromatico, floreale, fine;

sapore: morbido, giustamente pieno, da brut a dry;

spuma: fine, regolare, persistente.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Greco bianco passito

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l; colore: giallo paglierino intenso o dorato;

odore: fruttato, intenso, caratteristico;

sapore: dolce, fine, delicato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Guarnaccia bianca passito

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l; colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: gradevole, persistente, caratteristico;

sapore: dolce, fine, delicato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Malvasia bianca passito

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00 % vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l; colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: aromatico, floreale, intenso, caratteristico;

sapore: dolce, fine, delicato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	

Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Mantonico bianco passito

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l; colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, fresco, fruttato, caratteristico;

sapore: dolce, pieno, fine, delicato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Pecorello passito

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: fresco, fruttato, caratteristico;

sapore: dolce, fine, delicato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

““Terre di Cosenza” Chardonnay passito

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l; colore: giallo paglierino intenso o dorato;

odore: fruttato, intenso, caratteristico;

sapore: dolce, fine, delicato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Verbicaro passito bianco

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo 26,0 g/l. colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: dolce, fine, delicato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Verbicaro vendemmia tardiva bianco

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo 26,0 g/l; colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: dolce, fine, delicato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Verbicaro rosso, anche nella tipologia riserva

titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00 % vol (12,50% vol per il riserva);

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; colore: rosso rubino più o meno carico;

odore: vinoso, delicato, caratteristico;

sapore: gradevole, asciutto, vellutato, talvolta leggermente aromatico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l.;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; colore: rosso rubino;

odore: fruttato;

sapore: armonico fresco.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Verbicaro passito rosso

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	

Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Verbicaro vendemmia tardiva rosso

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Donnici bianco

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; colore: bianco con riflessi gialli o verdolini;

odore: fresco, vinoso, gradevole, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Donnici passito bianco

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: dolce, fine, delicato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Terre di Cosenza” Donnici vendemmia tardiva bianco

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: dolce, fine, delicato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Terre di Cosenza” Donnici rosso (anche nella tipologia riserva)

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; colore: dal rosso rubino al cerasuolo;

odore: vinoso, gradevole;

sapore: pieno, asciutto e armonico.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Donnici passito rosso

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00 % vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Donnici vendemmia tardiva rosso

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Donnici rosso Novello

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l.;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; colore: rosso rubino;

odore: fruttato;

sapore: armonico fresco.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Donnici Rosato

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosa più o meno intenso;

odore: caratteristico delicato;

sapore: fresco, armonico, gradevole, talvolta fragrante.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Donnici Magliocco, anche nella tipologia riserva

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l; colore: rosso rubino più o meno carico;

odore: caratteristico, gradevole, complesso;

sapore: pieno, asciutto e armonico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi bianco

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; colore: paglierino più o meno intenso;

odore: vinoso, gradevole;

sapore: secco, armonico, delicato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi passito bianco

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: dolce, fine, delicato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Terre di Cosenza” San Vito di Luzzi vendemmia tardiva bianco

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: dolce, fine, delicato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi rosso, anche nella tipologia riserva

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: gradevole, delicato, caratteristico;

sapore: secco, vellutato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi Novello

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l.;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; colore: rosso rubino;

odore: fruttato;

sapore: armonico fresco.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi passito rosso

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Verbicaro Rosato

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosa più o meno intenso;

odore: delicato caratteristico;

sapore: fresco, asciutto, armonico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Verbicaro Magliocco, anche nella tipologia riserva

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l; colore: rosso rubino più o meno carico;

odore: caratteristico, gradevole, complesso;

sapore: pieno, asciutto e armonico.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Verbicaro Moscato passito

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: giallo dorato più o meno intenso;

odore: gradevole e aromatico;

sapore: dolce, caratteristico del Moscato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi vendemmia tardiva rosso

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi Rosato

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosa più o meno intenso, talvolta con sfumature arancioni;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: sapido, fresco, asciutto, armonico, elegante.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi Magliocco (anche nella tipologia riserva)

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l; colore: rosso rubino più o meno carico;

odore: caratteristico, gradevole, complesso;

sapore: pieno, asciutto e armonico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Verbicaro bianco

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l; colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: delicato caratteristico;

sapore: secco, morbido, talvolta aromatico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Colline del Crati bianco

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; colore: giallo paglierino talvolta tendente al verdognolo;

odore: caratteristico, gradevole, fruttato;

sapore: fresco, delicato, fruttato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Colline del Crati bianco vendemmia tardiva

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: da secco ad amabile, fine, delicato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Terre di Cosenza” Colline del Crati bianco passito

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: dolce, fine, delicato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Colline del Crati rosso (anche con la menzione riserva)

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

colore: rosso rubino più o meno carico (fino a granato carico per la tipologia riserva);

odore: vinoso, gradevole, caratteristico;

sapore: pieno, asciutto e armonico;

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Colline del Crati rosso vendemmia tardiva

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: da secco ad amabile pieno, vellutato, caldo, delicato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Colline del Crati rosso passito

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Colline del Crati Magliocco (anche con la menzione riserva)

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l; colore: rosso rubino più o meno carico;

odore: caratteristico, gradevole, complesso;

sapore: pieno, asciutto e armonico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Colline del Crati rosato

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosa più o meno intenso;

odore: caratteristico, delicato;

sapore: fresco, armonico, gradevole, talvolta fragrante.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Condoleo rosso (anche nella tipologia riserva)

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; colore: rosso rubino più o meno carico (fino a granato carico per la tipologia riserva);

odore: vinoso, gradevole, caratteristico;

sapore: pieno, asciutto e armonico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Condoleo passito rosso

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Condoleo rosso novello

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: dal rosso rubino al porpora;

odore: vinoso, gradevole;

sapore: gradevole, fresco, fruttato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Condoleo rosato

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosa più o meno intenso;

odore: caratteristico, delicato;

sapore: fresco, armonico, gradevole, talvolta fragrante.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Condoleo bianco

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; colore: giallo paglierino talvolta tendente al verdognolo;

odore: caratteristico, gradevole, fruttato;

sapore: fresco, delicato, fruttato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Condoleo passito bianco

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: dolce, fine, delicato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Terre di Cosenza” Condoleo vendemmia tardiva bianco

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: da secco ad amabile, fine, delicato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Terre di Cosenza” Condoleo Greco nero (anche nella tipologia riserva)

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l; colore: dal rosso rubino al granato (fino a granato carico per la tipologia riserva);

odore: vinoso, caratteristico, delicato;

sapore: secco, armonico, gradevole.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Esaro bianco

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; colore: giallo paglierino talvolta tendente al verdognolo;

odore: caratteristico, gradevole, fruttato;

sapore: fresco, delicato, fruttato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Esaro passito bianco

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: dolce, fine, delicato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Esaro passito rosso

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Esaro rosso, anche nella tipologia riserva

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; colore: rosso rubino più o meno carico (fino a granato carico per la tipologia riserva);

odore: vinoso, gradevole, caratteristico;

sapore: pieno, asciutto e armonico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Esaro vendemmia tardiva bianco

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: dolce, fine, delicato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Esaro vendemmia tardiva rosso

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Esaro rosato

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosa più o meno intenso;

odore: caratteristico, delicato;

sapore: fresco, armonico, gradevole, talvolta fragrante.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Esaro Magliocco, anche nella tipologia riserva

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,5 vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l; colore: rosso rubino più o meno carico;

odore: caratteristico, gradevole, complesso;

sapore: pieno, asciutto e armonico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Pollino bianco

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; colore: bianco con riflessi gialli o verdolini;

odore: fresco, vinoso, gradevole, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Pollino vendemmia tardiva rosso

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Pollino passito rosso

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Pollino rosso novello

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l.;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; colore: rosso rubino;

odore: fruttato;

sapore: armonico fresco.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Pollino rosso, anche nella tipologia riserva e con la menzione Superiore

titolo alcolometrico volumico totale: 12,00 vol (12,50 % vol per la tipologia Superiore)

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; colore: rosso rubino più o meno carico;

odore: profumo caratteristico;

sapore: pieno, asciutto.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Pollino passito bianco

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: dolce, fine, delicato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	

Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Pollino vendemmia tardiva bianco "Terre di Cosenza" Pollino vendemmia tardiva bianco

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: dolce, fine, delicato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Pollino rosato

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: dal rosa al rosa cerasuolo;

odore: profumo caratteristico;

sapore: pieno, asciutto.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Cosenza" Pollino Magliocco (anche nella tipologia riserva)

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l; colore: rosso rubino più o meno carico;

odore: caratteristico, gradevole, complesso;

sapore: pieno, asciutto e armonico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Terre di Cosenza” Pollino Moscato passito

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l; colore: giallo dorato più o meno intenso;

odore: gradevole e aromatico;

sapore: dolce, caratteristico del Moscato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

2.5. Pratiche di vinificazione

2.5.1. Pratiche enologiche specifiche

ASSENTI

2.5.2. Rese massime:

Terre di Cosenza bianco rosso e rosato anche con specificazione di vitigno

77 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza passito e Vendemmia Tardiva

55 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza Magliocco

63 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza Colline del Crati bianco rosso e rosato

70 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza colline del Crati magliocco

49 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza Condoleo passito

50 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza Condoleo greco nero

49 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza Donnici bianco rosso e rosato

70 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza Donnici passito

50 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza Donnici magliocco

49 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza Esaro passito

50 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza Pollino bianco rosso e rosato

70 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza Pollino magliocco

49 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza San vito di Luzzi passito

50 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza San Vito di Luzzi magliocco

49 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza Verbicaro passito

50 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza Verbiocaro Moscato passito

35 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza Magliocco passito

45 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza Colline del Crati passito

50 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza Condoleo bianco rosso e rosato

70 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza Esaro bianco rosso e rosato

70 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza Esaro magliocco

49 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza Pollino passito

50 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza San Vito di Luzzi bianco rosso e rosato

70 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza Verbicaro bianco rosso e rosato

70 ettolitri per ettaro

Terre di Cosenza Verbicaro magliocco

49 ettolitri per ettaro

2.6. Zona geografica delimitata

Le uve destinate alla produzione dei vini atti ad essere designati con la Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” di cui all’articolo 1 devono provenire dai vigneti ubicati nell’intero territorio amministrativo della provincia di Cosenza.

2.7. Varietà principale/i di uve da vino

2.8. Legame con la zona geografica

DOP Terre di Cosenza

La DOP “Terre di Cosenza” , ricade nel territorio amministrativo della Provincia di Cosenza e si espande dai litorali delle coste Ionica a

quella Tirrenica e dall'entroterra collinare sino alle prime pendici della Sila.

Nel Cinquecento e per tutta l'epoca moderna il vino viene descritto come uno degli elementi caratterizzanti un'agricoltura e un'economia propri di una Calabria felix. Quella del Terre di Cosenza è la produzione più variegata e tipicizzata di tutta la Provincia di Cosenza. In tutte le tipologie si riscontrano aromi prevalentemente fruttati (bacche e drupe), ma anche floreali tipici del vitigno.

2.9. Ulteriori condizioni

ASSENTI

2.10. Link al disciplinare del prodotto

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625