

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI «CONEGLIANO VALDOBBIADENE -
PROSECCO»**

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione d'origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», o «Conegliano - Prosecco» o «Valdobbiadene - Prosecco», e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco»;
- «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» frizzante;
- «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» spumante, accompagnato dalla menzione superiore.

2. La menzione «Superiore di Cartizze» e' riservata al vino spumante della denominazione di cui al comma 1, ottenuto nella tradizionale sottozona nei limiti ed alle condizioni stabilite nel presente disciplinare.

Art. 2.

Base ampelografica

1. I vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno Glera; possono concorrere, in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15% le uve delle seguenti varieta', utilizzate da sole o congiuntamente: Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera e Glera lunga.

2. I vini destinati alla pratica tradizionale disciplinata all'articolo 5, comma 3, devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti, ricadenti nell'ambito della zona di cui all'articolo 3, comma 1 lett. C), iscritti all'albo DOCG, costituiti dai vitigni Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, presi da soli o congiuntamente.

Art. 3.

Zone di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», ricadente nell'ambito della zona di produzione della denominazione di origine controllata «Prosecco», e' delimitata come segue:

A) La zona di produzione delle uve atte ad ottenere i vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» di cui all'art. 1, punto 1), comprende il territorio collinare dei comuni di: Conegliano - San Vendemiano - Colle Umberto - Vittorio Veneto - Tarzo - Cison di Valmarino - San Pietro di Feletto - Refrontolo - Susegana - Pieve di Soligo - Farra di Soligo - Follina - Miane - Vidor - Valdobbiadene.

In particolare tale zona e' cosi' delimitata: si prende come punto di partenza per la descrizione dei confini la localita' Fornace (q. 175) a tre chilometri circa da Valdobbiadene verso ovest, dove il confine amministrativo tra i comuni di Valdobbiadene e Segusino incontra la strada Valdobbiadene-Segusino.

Segue quindi il confine amministrativo tra questi comuni fino a Col Antich, dove incontra la curva di livello di quota 500, che segue fino a Ca' Pardolin, nei pressi di Combai, da qui lascia la quota 500 e prosegue sul sentiero, che porta fino alla piazza del paese attraverso prima via Cimavilla e quindi per via Trieste. Quivi, seguendo la strada che porta alla chiesa, raggiunge la casera Duel, poi, percorrendo il crinale della collina, attraversa la strada Miane-Campea, risale per monte Tenade e, sempre seguendo il crinale

del colle, raggiunge localita' Tre Ponti sulla strada Follina-Pieve di Soligo.

Attraversata la strada, il confine risale sulla collina Croda di Zuel e percorrendo il crinale passa a monte della chiesetta di S. Lucia a q. 356 a monte di «Zuel di la'», ed a monte di Resera; il confine segue quindi la strada Resera-Tarzo fino all'inserimento con la Revine-Tarzo. Dal suddetto bivio il confine, sempre seguendo tale strada, raggiunge Tarzo e quindi Corbanese fino, all'incrocio con la strada Refrontolo-Cozzuolo, in localita' Ponte Maset, segue quindi il confine tra il comune di Tarzo e di Vittorio Veneto fino a raggiungere la strada vicinale detta «dei Piai» e delle Perdonanze, segue detta strada fino all'incrocio di questa con il rio Cervada, scende lungo il Cervada fino al punto di incrocio con la strada Cozzuolo-Vittorio Veneto, prosegue verso questa citta' fino all'incrocio con la strada che da Conegliano conduce al centro di Vittorio Veneto; scende quindi verso Conegliano fino a S. Giacomo di Veglia e di qui si dirige verso S. Martino di Colle Umberto. Dopo borgo Campion gira a destra per la strada comunale di S. Martino e raggiunge Colle Umberto per scendere sulla statale n. 51 (detta anche di Alemagna), al casello n. 5 e di qui prosegue verso Conegliano.

Al bivio Gai superato l'incrocio con la Pontebbana o statale 13 segue la nuova circonvallazione della citta' di Conegliano per inserirsi sulla stessa statale 13 in localita' Ferrera.

Da tale inserimento il confine raggiunge Susegana per deviare subito dopo il paese verso ovest lungo la strada che porta a Colfosco, chiamata anche strada della Barca.

Da Colfosco, seguendo la strada «Mercatelli», il confine procede fino al bivio per Falze' per piegare e raggiungere Pieve di Soligo lungo la vecchia strada (Ponte Priula - Pieve di Soligo e che fa capo a via Chisini).

Attraversato il centro urbano, il confine, seguendo la via Schiratti giunge a Soligo per deviare a sinistra e continuare lungo la strada maestra Soligo - Ponte di Vidor attraversando Farra di Soligo, Col S. Martino, Colbertaldo, Vidor, giunge a Ponte di Vidor, lasciandolo a sinistra per giungere a Bigolino. Dopo Bigolino il confine lascia la strada che porta a Valdobbiadene per raggiungere, deviando a sinistra e seguendo la strada comunale della centrale ENEL, la borgata di Villanova fino all'attraversamento del torrente La Roggia. Segue detto torrente fino al terrazzo alluvionale che si erge bruscamente sul Piave, corre sul bordo del terrazzo (vedi allegata cartografia regionale «Definizione limite terrazza alluvionale») per risalire sulla strada Valdobbiadene-Segusino, in corrispondenza della chiesetta di S. Giovanni dopo S. Vito; da qui, percorrendo la strada maestra Valdobbiadene-Segusino, tocca di nuovo la localita' Fornace chiudendo cosi' il perimetro della zona delimitata.

B) Il vino spumante ottenuto da uve raccolte nel territorio della frazione di S. Pietro di Barbozza, denominato Cartizze, del Comune di Valdobbiadene, ha diritto alla sottospecificazione «Superiore di Cartizze».

Tale sottozona e cosi' delimitata: si prende come punto di partenza il ponte sulla Teva ad ovest di Soprapiana sulla strada comunale Piovine-Soprapiana, fra casa C. Boret (q. 184) e Soprapiana (q. 197). Da questo punto il confine sale verso nord seguendo il fiume Teva fino alla confluenza con il fosso delle Zente che segue fino alla confluenza con il fosso Piagar; segue ancora il fosso di Piagar fino al punto di congiungimento dei mappali nn. 63.71 (comune di S. Pietro di Barbozza, sez. B, foglio VII).

Dal punto di congiunzione dei suddetti mappali il confine corre tra i mappali nn. 547 e 735, taglia i mappali nn. 540 e 543, seguendo la stessa direzione dell'ultimo tratto di divisione tra i mappali nn. 547 e 735 fino a raggiungere il limite nord del mappale a 542 fino all'incrocio con la strada comunale dei Vettorazzi.

Il confine percorre verso nord la strada anzidetta, indi al primo incrocio (fontana del bicyo) segue la strada vicinale dei Menegazzi fino al punto d'intersezione della strada con il crinale del monte Vettoraz, corre lungo il crinale della collina, passa a monte della casa Miotto e raggiunge la strada vicinale della Tresiese (tre siepi).

Il confine prosegue lungo la strada ora citata fino a raggiungere la strada vicinale dei Mont, la percorre e alla prima curva (mappale n. III del comune di S. Pietro di Barbozza, sez. b, foglio X) sale per costeggiare a monte il terreno vitato, quindi discende nuovamente sulla strada dei Mont nei pressi del capitello.

Il confine percorre la strada fino all'incrocio con quella comunale di Piander, scende lungo la strada vicinale dello Strett e prosegue nella stessa direzione per raggiungere la strada Saccol-Follo ad est della casa Agostinetto Sergio, scende per cal de Sciap e raggiunge il torrente Valle della Rivetta (rio Borgo); il confine si accompagna al torrente fino al limite di divisione dei mappali nn. 149 e 151 del comune di Valdobbiadene, sez. B, foglio XI, proseguendo a nord tra i mappali nn. 149-151, nn. 148-151 attraversa la strada vicinale del Campion, passa tra i mappali nn. 178-184, 179-184, 179-167, 179-182, 181-185 e raggiunge il fosso della Tevicella, comprendendo nella zona Col Zancher e Pra Ospitale, corre tra i mappali 21-65 della frazione di S. Pietro di Barbozza, sez. B, foglio XIII, indi nn. 22-67, numeri 66-67, attraversa la strada dei Bisoi (fordera) e raggiunge la strada comunale del Cavalier tra i mappali nn. 24-28, per congiungersi, proseguendo lungo la strada, con il punto di partenza (ponte sulla Teva).

C) La zona di produzione delle uve delle varietà Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay da destinare alla tradizionale pratica di cui all'art. 5, comma 3, comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Treviso: Cappella Maggiore; Cison di Valmarino; Colle Umberto; Conegliano; Cordignano; Farra di Soligo; Follina; Fregona; Miane; Pieve di Soligo; Refrontolo; Revine Lago; San Fior; San Pietro di Feletto; San Vendemiano; Sarmede; Segusino; Susegana; Tarzo; Valdobbiadene; Vidor; Vittorio Veneto; Asolo; Caerano S. Marco; Castelcuoco; Cavaso del Tomba; Cornuda; Crocetta del Montello; Fonte; Giavera del Montello; Maser; Monfumo; Montebelluna; Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa; Pederobba; Possagno; S. Zenone degli Ezzelini; Volpago del Montello; Borso del Grappa e Crespano del Grappa.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

1. Condizioni naturali dell'ambiente. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino «Conegliano-Valdobbiadene - Prosecco», devono essere quelle tradizionali della zona e, in ogni caso, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo, soltanto i vigneti ben esposti ubicati su terreni collinari con esclusione dei vigneti di fondovalle, di quelli esposti a tramontana e di quelli di bassa pianura.

2. Densità d'impianto. I vigneti in coltura specializzata, a decorrere dal 16 giugno 2007 devono avere una densità minima di 2500 ceppi per ettaro, calcolati sul sesto d'impianto.

3. Forme di allevamento. I sestri d'impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già in uso nella zona, a spalliera semplice o doppia. Sono vietate le forme di allevamento espanse (tipo raggi).

La regione può consentire diverse forme di allevamento, qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare

effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

4. Sistemi di potatura. Con riferimento ai suddetti sistemi di allevamento della vite, la potatura deve essere quella tradizionale e, comunque i vigneti devono essere governati in modo da non modificare le caratteristiche dell'uva, del mosto e del vino.

5. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

6. Operazioni di vendemmia. Le uve destinate alla produzione della tipologia spumante che riporta in etichetta la menzione «rive» devono essere raccolte esclusivamente a mano.

7. Resa a ettaro e gradazione minima naturale.

Per i vini a Denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» di cui all'art. 1, comma 1, la resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a tonnellate 13,50, ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere di 9,50 vol.

Per i vini DOCG «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» spumante superiore designati con la menzione «Rive» di cui all'art. 7 comma 7, la resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a tonnellate 13,00 ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere di 9,50 vol.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» spumante superiore e frizzante possono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 9,00% vol., purché la destinazione delle uve atte ad essere elaborate, venga espressamente indicata nei documenti ufficiali di cantina e nella denuncia annuale delle uve. Tuttavia qualora si verificano condizioni climatiche sfavorevoli può essere concessa la deroga di cui all'articolo 7 del regolamento CE n. 1607/2000.

Per i vino spumante avente diritto alla menzione «Superiore di Cartizze», di cui all'art. 1, comma 2, la resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a tonnellate 12,00, ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere di 9,50 vol.

Anche in annate eccezionalmente favorevoli, i quantitativi di uva per ettaro da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» dovranno essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.

La regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela della presente denominazione di origine e sentito il parere delle categorie interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile, anche con riferimento a singole zone geografiche, rispetto a quelli fissati nel presente comma, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Vinificazione.

Le operazioni di vinificazione delle uve, di cui all'art. 2, devono essere effettuate all'interno dei comuni della zona di

produzione delimitata all'art. 3, comma 1, lett. A), anche se compresi soltanto in parte nella zona delimitata.

Le uve delle varietà Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, da destinare alla tradizionale pratica di cui al comma 3 del presente articolo, possono essere vinificate in tutta la zona prevista dall'art. 3, comma 1, lettera c); inoltre, tenuto conto delle situazioni tradizionali, le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo del comune di Orsago in provincia di Treviso.

Per quanto riguarda la sottozona «Superiore di Cartizze», le operazioni di vinificazione devono essere effettuate entro il territorio del comune di Valdobbiadene.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona atte a conferire ai vini le caratteristiche peculiari.

2. Elaborazione.

Le operazioni di preparazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione nelle tipologie ove ammessa, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, devono essere effettuate nel territorio della provincia di Treviso.

I vini della denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» elaborati nella versione spumante possono essere messi in commercio in tutte le tipologie ammesse dalla normativa vigente, con esclusione dei tipi «extra-brut» e «dolce».

I vini della denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» elaborati nella versione frizzante devono essere messi in commercio nelle tipologie da «Secco» ad «Amabile» comprese, come previste dalla normativa vigente.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini di consentire che le suddette operazioni di preparazione siano effettuate in stabilimenti situati nella provincia di Venezia, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate producano - da almeno 10 anni prima dell'entrata in vigore del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930 - i vini spumanti e frizzanti, utilizzando come vino base il «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», reso spumante o frizzante con i metodi tradizionali in uso nel territorio previsto nel comma precedente.

3. Pratiche tradizionali.

Nella elaborazione del vino spumante di cui all'art. 1 e' consentita la tradizionale pratica correttiva con vini ottenuti dalla vinificazione di uve Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero e Chardonnay, da sole o congiuntamente, in quantità non superiore al 15%, provenienti dai vigneti iscritti all'apposito albo, ubicati nella zona delimitata nel precedente art. 3, comma 1, lettera c), a condizione che il vigneto, dal quale provengono le uve di Glera usate nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale e, comunque, che la presenza di uve della varietà minori, di cui all'articolo 2, sommata a quelle dei Pinot e Chardonnay, non superi la percentuale del 15% sopra indicata. Per il prodotto tranquillo, il vino aggiunto con l'esecuzione di tale tradizionale pratica correttiva dovrà, comunque, sempre sostituire un'eguale aliquota di vino di cui all'art. 1, che potrà essere preso in carico come vino da tavola.

4. Resa uva/vino e vino/ettaro.

La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine per tutta la partita.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. I vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco»:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico con profumo leggero di fruttato;
sapore: gradevolmente amarognolo e giustamente sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» frizzante:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso, brillante, con evidente sviluppo di bollicine.

odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore: fresco, armonico, piacevolmente frizzante, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Nella tipologia prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, e' possibile la presenza di una velatura. In tal caso e' obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia». Le caratteristiche dell'odore e del sapore per detto vino e l'acidita' totale minima sono le seguenti:

odore: gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;
sapore: fresco, armonico, piacevolmente frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» spumante superiore:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso brillante con spuma persistente;

odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore: fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

«Conegliano Valdobbiadene» Superiore di Cartizze o «Valdobbiadene» Superiore di Cartizze:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso, brillante, con spuma persistente;

odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore: fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti dell'acidita' totale minima e dell'estratto non riduttore minimo.

Art. 7.

Etichettatura

1. Nell'etichettatura della sola tipologia spumante DOCG «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» puo' essere omissa il riferimento alla denominazione «Prosecco» ed alla menzione «superiore».

2. La designazione e presentazione del vino spumante ottenuto nella sottozona delimitata all'art. 3 deve riportare in etichetta la dizione: «Conegliano Valdobbiadene» Superiore di Cartizze o piu' semplicemente «Valdobbiadene» Superiore di Cartizze.

3. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e simili.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

4. Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1.

5. Nella designazione del vino spumante e' consentito riportare il termine millesimato, purché il prodotto sia ottenuto con almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento, che va indicata in etichetta.

6. Nella designazione e presentazione del vino spumante e' consentito fare riferimento a comuni o frazioni di cui all'allegato elenco A, a condizione che il nome del comune o frazione in cui sono state ottenute le uve sia accompagnato dalla menzione «Rive» e che detti riferimenti siano riportati nell'albo vigneti. In etichettatura e' obbligatorio indicare l'anno di produzione delle uve.

7. Nell'etichettatura la denominazione «Prosecco» deve seguire il nome della denominazione «Conegliano Valdobbiadene» o «Conegliano» o «Valdobbiadene» ed avere caratteri di dimensioni uguali o inferiori alla stessa.

La menzione «Rive», seguita dal nome del comune o frazione, e «superiore» nonché i riferimenti al «millesimo», dovranno figurare in caratteri con dimensioni massime pari a due terzi del nome della denominazione «Conegliano Valdobbiadene» o «Conegliano» o «Valdobbiadene».

8. La denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» e' contraddistinta in via esclusiva ed obbligatoria da un marchio collettivo di dimensioni e colori stabiliti nel manuale d'uso, di cui all'allegato B del presente disciplinare.

Tale marchio e' sempre inserito nella fascetta sostitutiva del contrassegno di Stato.

Tutti gli elaboratori iscritti all'albo degli imbottiglieri, hanno inoltre facoltà di apporre separatamente il marchio, distribuito esclusivamente dal Consorzio di tutela, sulle bottiglie.

L'utilizzo del marchio e' curato direttamente dal Consorzio di tutela, che deve distribuirlo a tutti gli imbottiglieri/confezionatori che ne fanno richiesta, alle medesime condizioni economiche e di utilizzo riservate ai propri associati.

Art. 8.

Confezionamento

1. I vini a Denominazione di origine controllata e garantita «ConeglianoValdobbiadene - Prosecco» devono essere immessi al consumo come previsto dalle norme nazionali e comunitarie, nei recipienti in vetro tradizionali per la zona.

2. Volumi nominali, forma e colore. I vini a Denominazione di origine controllata e garantita «ConeglianoValdobbiadene - Prosecco» possono essere presentati al consumo in recipienti di vetro di qualunque capienza prevista per legge.

Fino a 5 litri sono ammesse solo le bottiglie in vetro, per colore e forma, tradizionalmente usate nella zona, la cui gamma colorimetrica può variare dalle tonalità del bianco, al giallo, al

verde, al marrone, al grigio-nero di varia intensita'. Inoltre, su richiesta degli operatori interessati o del Consorzio di tutela, puo' essere consentito con apposita autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali l'utilizzo di contenitori tradizionali della capacita' di litri 6, 9 e superiori, in occasione di eventi espositivi e promozionali.

3. Chiusure. Per i vini tranquilli sono consentite le chiusure con tappo raso bocca in sughero.

Per i frizzanti e' consentito l'uso delle chiusure sopra menzionate o del tappo a fungo in sughero, inoltre e' consentito che il tappo cilindrico di sughero sia trattenuto dalla tradizionale chiusura in spago.

Per la tipologia spumante i recipienti devono essere chiusi con il tappo a fungo di sughero marchiato con il nome della denominazione, per i recipienti di capacita' non superiore a 0,200 litri e' consentito l'uso del tappo a vite con sovratappo a fungo in plastica.