Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica dell'Unione del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 4, primo comma, in combinato disposto con l'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio.

(C/2025/298)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOMANDA DI APPROVAZIONE DELLA MODIFICA DELL'UNIONE

«Fiano di Avellino»

PDO-IT-A0232-AM03

Data della domanda: 3.1.2022

MODIFICA

Richiedente e interesse legittimo

Consorzio di Tutela dei vini d'Irpinia

Consorzio Tutela Vini DOC e DOCG

Descrizione e motivi della modifica

1. INSERIMENTO CATEGORIA VINO SPUMANTE NELLE TIPOLOGIE SPUMANTE E SPUMANTE RISERVA

Descrizione: viene inserita la categoria 4 («Vino spumante») per le nuove tipologie Fiano di Avellino «Spumante» e Fiano di Avellino «Spumante riserva» e di conseguenza vengono adeguati tutti gli articoli integrati con i dettagli distintivi delle categorie di prodotti vitivinicoli.

Motivazione: tale modifica è dettata dall'esigenza di meglio tutelare e valorizzare la DOCG Fiano di Avellino, mettendo in risalto le sue particolari propensioni alla spumantizzazione. In considerazione delle abitudini locali di spumantizzare il vino ottenuto in quest'area, vengono inserite le due tipologie «Spumante», per meglio qualificare la zona, il vitigno Fiano e la denominazione.

Parti interessate alla modifica: gli articoli 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8 del disciplinare di produzione; sezione «Descrizione dei vini», «Pratiche enologiche specifiche», «Rese massime», «Legame con la zona geografica» e «Ulteriori condizioni» del documento unico.

2. AFFINAMENTO TIPOLOGIA SPUMANTE NEL MEDESIMO AMBITO TERRITORIALE

Descrizione: viene aggiunta la parola «affinamento» per specificare che anche tale operazione deve essere effettuata nell'ambito territoriale in cui si svolgono le operazioni di vinificazione e di elaborazione.

Motivazione: avendo inserito le tipologie «Spumante» metodo classico, si ritiene opportuno specificare che anche la fase di affinamento deve essere effettuata nello stesso ambito territoriale in cui si svolgono le operazioni di vinificazione e di elaborazione.

Parti interessate alla modifica: articolo 5 del disciplinare di produzione; sezione «Pratiche enologiche specifiche» del documento unico.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. METODO DI ELABORAZIONE E PERIODO DI AFFINAMENTO PER LA TIPOLOGIA SPUMANTE E SPUMANTE RISERVA

Descrizione: viene aggiunto il dettaglio sul metodo di elaborazione della tipologia spumante, anche nella versione «riserva», che specifica l'esclusivo ricorso al metodo classico.

Motivazione: avendo inserito le tipologie «Spumante» con l'intento di produrle solo ricorrendo alla rifermentazione in bottiglia, è stato introdotto un comma che specifica tale dettaglio. La modifica scaturisce dall'esigenza di tutela della DOCG Fiano di Avellino. In considerazione dell'ottima qualità del vino Spumante ottenuto in quest'area dal vitigno Fiano, si intende meglio qualificare e valorizzare questa produzione attraverso l'elaborazione di prodotti di qualità nella nuova tipologia inserita.

Descrizione: viene inserito il dettaglio sui tempi minimi di affinamento per la tipologia Spumante, che non devono essere inferiori a 18 mesi.

Motivazione: a seguito delle valutazioni tecniche fatte sulle esperienze condotte in zona per la spumantizzazione, si ritiene opportuno effettuare un periodo di affinamento almeno sino a 18 mesi dal tiraggio (imbottigliamento), per raggiungere un elevato livello di espressione qualitativa. In tal modo le caratteristiche organolettiche di questo pregiato vino spumante evolvono, acquisendo complessità nei profumi, eleganza e perfetto equilibrio nel gusto.

Descrizione: viene inserito il dettaglio che descrive il periodo minimo di affinamento per la versione Spumante «riserva», che prevede almeno 36 mesi.

Motivazione: poiché viene introdotta anche la versione spumante «riserva», si rende necessario differenziare il periodo minimo di affinamento delle due versioni Spumante, dove la versione con menzione «riserva» prevede un periodo minimo di affinamento più lungo. Trattandosi di elaborazione di vini spumanti con rifermentazione in bottiglia, considerate anche le abitudini locali di produzione, si è ritenuto opportuno prevedere un tempo minimo di affinamento di 36 mesi a partire dalla data di tiraggio imbottigliamento). In tal modo le caratteristiche organolettiche di questa particolare versione «riserva» della tipologia vino Spumante acquisiscono prerogative di elevata qualità e di superiore eleganza e complessità rispetto alla versione vino Spumante.

Parti interessate alla modifica: articolo 5 del disciplinare di produzione; sezione «Pratiche enologiche specifiche» del documento unico.

4. INSERIMENTO CARATTERISTICHE ANALITICHE E ORGANOLETTICHE PER SPUMANTE E SPUMANTE RISERVA

Descrizione: vengono introdotte le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche al consumo della nuova categoria per il Fiano di Avellino Spumante.

Motivazione: l'inserimento della nuova tipologia di vino Fiano di Avellino «Spumante» ha richiesto la definizione dei requisiti chimico-fisici ed organolettici che la caratterizzano al consumo. Attentamente studiati, i dati e le descrizioni fanno riferimento ad un prodotto di elevata qualità con un tempo medio di affinamento in cantina.

Descrizione: a seguire vengono introdotte le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche al consumo della nuova categoria per il Fiano di Avellino Spumante con menzione «riserva».

Motivazione: l'inserimento della nuova versione di vino Fiano di Avellino Spumante con menzione «riserva» ha richiesto la definizione dei requisiti chimico-fisici ed organolettici che la caratterizzano al consumo. Attentamente studiati, i dati e le descrizioni fanno riferimento ad un prodotto di elevata qualità con lungo periodo di affinamento in cantina.

Parti interessate alla modifica: articolo 6 del disciplinare di produzione; sezione «Descrizione dei vini» del documento unico.

5. INSERIMENTO SPECIFICHE PER L'ETICHETTATURA PER SPUMANTE E SPUMANTE RISERVA

Descrizione: viene fatta una integrazione finalizzata a specificare che per le tipologie Spumante non va riportata l'indicazione dell'annata. Quindi, a seguire la descrizione che dettaglia che sulle bottiglie del vino a DOCG Fiano di Avellino deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, viene aggiunta la specifica «ad eccezione delle tipologie spumante».

Motivazione: l'inserimento della nuova tipologia di vino Fiano di Avellino «Spumante», per la quale non si riporta in etichetta l'annata di raccolta delle uve, ha richiesto l'introduzione del dettaglio per specificare che su tale tipologia non va riportata l'indicazione dell'annata, rispetto a quanto indicato per le versioni di vini tranquilli, per i quali è obbligatorio.

Descrizione: viene fatta una integrazione finalizzata a escludere le tipologie «Spumante» dalla tappatura con tappo raso. Quindi, nella descrizione dei recipienti, viene previsto: «Per le tipologie spumante, le bottiglie di vetro devono essere chiuse con tappo a fungo, con l'esclusione di materiale in plastica per i volumi nominali superiori a 0,200 litri».

Motivazione: trattasi di una modifica scaturita da un'esigenza tecnica di tappatura, in quanto le tipologie spumante, essendo imbottigliate a pressione, non possono essere tappate con tappo raso bocca, come previsto per la categoria vini tranquilli.

Parti interessate alla modifica: articolo 7 del disciplinare di produzione; sezione «Ulteriori condizioni» del documento unico.

6. AGGIORNAMENTO DELLA DESCRIZIONE DEL LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Descrizione: viene integrato il Legame con l'ambiente a seguito dell'inserimento della nuova Categoria «vino Spumante».

Motivazione: è stato necessario aggiornare le sezioni del Legame con l'ambiente con riferimenti alla nuova categoria «Vino Spumante», relativamente alle «Informazioni sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico» e alla «Descrizione dell'interazione causale fra le caratteristiche dell'ambiente e la qualità del prodotto»

Parti interessate alla modifica: articolo 8 del disciplinare di produzione; sezione «Legame con la zona geografica» del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Fiano di Avellino

2. **Tipo di indicazione geografica:**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. Vino spumante

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 1. 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione dei vini:**

1. *«Fiano di Avellino»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: gradevole, intenso, fine, caratteristico;

sapore: secco, fresco, armonico;

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

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— 2. Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— 3. Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— 4. Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— 5. Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

2. *«Fiano di Avellino» Riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: gradevole, intenso, fine;

sapore: secco, fresco, armonico;

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

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

3. *«Fiano di Avellino» Spumante metodo classico*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli;

odore: caratteristico, gradevole, con delicato sentore di lievito;

sapore: fine e armonico, da dosaggio zero a dolce;

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

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

4. *Caratteristiche analitiche generali*

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 6 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

5. *«Fiano di Avellino» Spumante metodo classico Riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, gradevole, con delicato sentore di lievito;

sapore: fine e armonico, da dosaggio zero a dolce;

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

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 6 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Fiano di Avellino Riserva - periodo minimo di invecchiamento

Pratica enologica specifica

Per la tipologia Fiano di Avellino Riserva il periodo minimo di invecchiamento non deve essere inferiore a 12 mesi.

2. «Fiano di Avellino» Spumante - affinamento in bottiglia

Pratica enologica specifica

Elaborazione vini spumanti con metodo della rifermentazione in bottiglia (metodo classico) e affinamento in bottiglia almeno per 18 mesi dal tiraggio.

3. «Fiano di Avellino» Spumante Riserva - affinamento in bottiglia

Pratica enologica specifica

Elaborazione vini spumanti con rifermentazione in bottiglia (metodo classico) e affinamento in bottiglia almeno per 36 mesi dal tiraggio.

5.2. *Rese massime*

1. Fiano di Avellino, Fiano di Avellino Riserva, Fiano di Avellino Spumante e Fiano di Avellino Spumante Riserva

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Il territorio di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Fiano di Avellino», è ubicato intorno ad Avellino e si estende fino ai confini della provincia di Benevento, coprendo l'area ovest della provincia. Si identifica in un'area comprendente 26 comuni: Atripalda, Avellino, Cesinali, Aiello del Sabato, Santo Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, San Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, Sant'Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Lapio, Monteforte Irpino, Ospedaletto d'Alpinolo, San Michele di Serino, Santa Lucia di Serino e Montefalcione, tutti in provincia di Avellino, e copre una superficie territoriale totale di 276 kmq.

7. **Varietà di uve da vino**

Coda di volpe bianca B. - Coda di volpe

Fiano B.

Greco B.

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Fiano di Avellino DOP - Informazioni sulla zona geografica*

Categoria Vino (1) e Categoria Vino Spumante (4)

Fattori naturali

L'area che delimita la DOP Fiano di Avellino è ubicata tra la Valle del Calore, la Valle del Sabato, le falde del Monte Partenio e le colline che guardano il Vallo di Lauro. Orograficamente, l'assetto morfologico si caratterizza per prevalenza di un'estesa fascia collinare, interposta tra le pendici dei rilievi montuosi; l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a Sud-Est/Sud-Ovest, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento equilibrato di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Si tratta di una zona con una grande variabilità geologica dovuta anche alla significativa estensione dell'area stessa. Sono presenti terreni di base argilloso-calcarea con elementi vulcanici, in altri siti è presente roccia dura e compatta, in altri prevalgono composti argillosi.

Fattori storici ed umani

La coltivazione della vite nell'area è antica e connessa alla presenza del fiume Sabato che attraversa le formazioni collinari che la caratterizzano e deriva il nome dal popolo dei Sabini, il cui eponimo era Sabus o Sabatini, una tribù dei Sanniti stanziatasi nel bacino del fiume Sabatus.

Fonti storiche fanno risalire l'origine del termine «Apiano» dal vino prodotto nell'area agricola denominata «Apia», l'odierno comune di Lapio situato nelle colline ad Est di Avellino ad un'altitudine di 590 m s.l.m, come pure si fa rilevare che la parola «Apiano» può derivare da «Api», tenendo conto della facilità con cui le api, attratte dalla dolcezza degli acini, attaccano il grappolo.

Contribuisce a far diventare l'area uno dei più importanti centri vitivinicoli italiani l'istituzione della Regia Scuola di Viticoltura e Enologia ad Avellino che diffonderà la coltivazione del vitigno Fiano nel comprensorio e in tutta l'area della media valle del fiume Sabato.

La presenza della Scuola di viticoltura, quale propulsore del progresso socio-economico, porterà la filiera vitivinicola avellinese a diventare una delle prime province italiane per la produzione e l'esportazione di vino.

A livello scientifico la valenza tecnico–economica delle produzioni del Fiano di Avellino viene riconosciuta in tutti gli studi di ampelografia e enologia succedutesi nel tempo.

La DOP Fiano di Avellino rappresenta una eccellenza dell'enologia bianca meridionale: sono vini caratterizzati da freschezza, finezza, insieme ad una gradevole mineralità e poiché si adattano ad invecchiamento, sono prodotti anche nella versione Riserva.

I fattori naturali sopra descritti si uniscono alla tradizione viticola di questa area in provincia di Avellino che ha radici profonde ed oggi si avvale di un notevole e continuo apporto tecnico scientifico con costanti risultati colturali e tecnologici di rilievo che hanno contribuito a migliorare la qualità e a diffondere i vini Fiano di Avellino DOP sui mercati nazionali e internazionali.

8.2. *Fiano di Avellino DOP - Informazioni sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico*

Categoria Vino (1).

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a Sud-Est/Sud-Ovest, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento equilibrato di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

La millenaria storia vitivinicola dell'area di produzione del Fiano di Avellino, iniziata in epoca antica e portata al rango di vera attività socio-economica con l'avvento dell'Impero Romano e attestata da numerosi manoscritti e fonti storiche, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche del vino «Fiano di Avellino».

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizioni tecniche di coltivazione della vite e le competenze enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso processo scientifico e tecnologico.

Categoria Vino spumante (4).

Le caratteristiche sopra descritte, per quello che riguarda l'orografia, la composizione dei suoli, le peculiarità climatiche della zona di produzione e le condizioni di coltivazione, sono idonee alla produzione di uve adatte alla realizzazione di vini spumanti.

Il vitigno Fiano in questo ambiente fornisce uve che, raccolte al momento opportuno, generano vini base per la spumantizzazione con un ottimo equilibrio tra acido malico e acido tartarico, esprimendo intense note fresche floreali e fruttate, nonché spiccata sapidità.

D'altronde è tradizione consolidata nel territorio della DOP «Fiano di Avellino», la produzione di vini spumanti secondo il metodo della rifermentazione in autoclave e in bottiglia, per i quali è consuetudine della zona attuare rifermentazioni con tempistiche differenti di affinamento, posticipando talvolta l'immissione al consumo del vino al fine di ottenere alcune caratteristiche specifiche, quali sentori più ampi e complessi, perlage fine e persistente o maggiore equilibrio gustativo, tipiche delle versioni «riserva».

Negli ultimi 10 anni si è diffusa l'elaborazione di spumanti a base di uve Fiano in provincia di Avellino, con un crescente numero di produttori e di quantità prodotte ascrivibili alla categoria vino spumante.

8.3. *Fiano di Avellino DOP - Descrizione dell'interazione causale fra le caratteristiche dell'ambiente e la qualità del prodotto*

Categoria Vino (1).

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne danno una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente pedo-climatico.

In particolare i vini Fiano di Avellino presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi armonici e gradevoli del vitigno di origine e delle relative tecniche di vinificazione quale evidenza dell'interazione vitigno-ambiente uomo.

Per il Fiano di Avellino si individuano quattro «terroir» di elezione dove le caratteristiche varietali del vitigno Fiano si esprimono, seguendo un comune filo conduttore, con accenti e sfumature peculiari a seconda di altimetria, esposizioni e composizione dei terreni.

Lapio: si ottengono vini ricchi di struttura in grado di esprimere doti non comuni di acidità e mineralità. La spiccata connotazione aromatica, poi, fa sì che i vini Fiano di Avellino ottenuti in queste zone assomiglino non di rado a veri e propri vini di montagna.

Summonte: terreni difficili da lavorare. I vini offrono concentrazione, potenza con note corredo fruttato e poco minerale. Vini potenti e dotati di un notevole corredo fruttato.

Montefredane: collina argillosa e cretosa che esalta le note minerali che caratterizzano vini di ottima longevità ormai dimostrata.

Fascia collinare ad est di Avellino non può identificarsi con un solo comune essendo numerosi i centri interessati alla produzione. Qui i terreni sabbiosi regalano note tipiche di nocciola tostata che richiamano un carattere affumicato di origine non minerale.

Categoria Vino spumante (4).

L'orografia collinare del territorio di produzione, l'esposizione e l'altitudine dei vigneti, e la particolare vocazione della zona alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente favorevole all'espletamento equilibrato di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

La coltivazione della vite nella zona rappresenta una vera e propria viticoltura di collina e in alcuni casi di montagna, che conferisce alle uve requisiti qualitativi ottimali anche nelle raccolte anticipate destinate alla produzione di vini base spumante.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Fiano di Avellino, Fiano di Avellino Riserva, Fiano di Avellino Spumante e Fiano di Avellino Spumante Riserva

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Sulle bottiglie o altri recipienti del vino a Denominazione di Origine Protetta «Fiano di Avellino», con l'esclusione delle tipologie spumante non etichettati come millesimati, deve figurare sempre l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

L'immissione al consumo dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Fiano di Avellino DOP» deve avvenire esclusivamente in bottiglie o in altri recipienti di vetro di capacità non superiore ai 6 litri, muniti di contrassegno per i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

I recipienti di cui al comma precedente, ad esclusione delle tipologie «spumante», devono essere chiusi con tappo raso bocca, di materiale previsto dalla normativa vigente. Per volumi pari o inferiori a 0,187 litri è consentito l'utilizzo di tutti i sistemi di chiusura idonei previsti dalla vigente normativa.

Per le tipologie «spumante», le bottiglie di vetro devono essere chiuse con tappo a fungo, con l'esclusione di materiale in plastica per i volumi nominali superiori a 0,200 litri.

Link al disciplinare del prodotto

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17531