C/2025/298

10.1.2025

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en unionsändring av en produktspecifikation för en skyddad ursprungsbeteckning inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.4 första stycket jämförd med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2025/298)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN UNIONSÄNDRING

”Fiano di Avellino”

PDO-IT-A0232-AM03

Datum för ansökan: 3 januari 2022

ÄNDRING

Sökande och berättigat intresse

Consorzio di Tutela dei vini d’Irpinia [Skyddsförening för Irpinia-viner]

Consorzio Tutela Vini DOC e DOCG (Skyddsförening för DOC- och DOCG-viner)

Beskrivning av och motivering till ändringen

1. TILLÄGG AV KATEGORIN MOUSSERANDE VIN FÖR TYPERNA SPUMANTE OCH SPUMANTE RISERVA

   Beskrivning: Kategori 4 (”mousserande vin”) har lagts till för de nya typerna ”Fiano di Avellino” Spumante och ”Fiano di Avellino” Spumante Riserva. Alla artiklar har därför anpassats för att inkludera de särskiljande detaljerna för kategorierna av vinprodukter.

   Motivering: Syftet med ändringen är att bättre skydda och främja den skyddade ursprungsbeteckningen ”Fiano di Avellino” genom att lyfta fram dess särskilda potential när det gäller framställning av mousserande vin. De två Spumante-vintyperna har lagts till för att bättre representera området, druvsorten fiano och beteckningen med tanke på traditionen att framställa mousserande vin i det lokala området.

   Följande delar omfattas av ändringen: Artiklarna 1, 2, 4, 5, 6, 7 och 8 i produktspecifikationen och avsnitten ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, ”Särskilda oenologiska metoder”, ”Högsta avkastning”, ”Samband med det geografiska området” och ”Ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

2. LAGRING AV TYPEN SPUMANTE (MOUSSERANDE VIN) I SAMMA GEOGRAFISKA OMRÅDE

   Beskrivning: Ordet ”lagring” har lagts till för att precisera att även detta steg måste äga rum i samma geografiska område som vinframställningen och beredningen.

   Motivering: Eftersom mousserande vin som framställs enligt den traditionella metoden har lagts till behöver det preciseras att även lagringen måste äga rum i samma geografiska område som vinframställningen och beredningen.

   Följande delar omfattas av ändringen: Artikel 5 i produktspecifikationen och avsnittet ”Särskilda oenologiska metoder” i det sammanfattande dokumentet.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. PRODUKTIONSMETOD OCH LAGRINGSPERIOD FÖR TYPERNA SPUMANTE OCH SPUMANTE RISERVA

Beskrivning: Information har lagts till om den metod som används för att framställa mousserande viner. Vad gäller Riserva-versionen preciseras att endast den traditionella metoden får användas.

Motivering: Eftersom viner av typen Spumante har lagts till med avsikten att endast metoden med en andra jäsning på flaska får användas har ett stycke lagts till för att specificera detta. Syftet med ändringen är att skydda den skyddade ursprungsbeteckningen ”Fiano di Avellino”. Med tanke på den utmärkta kvaliteten hos det mousserande vin som framställs av druvsorten fiano i detta område är avsikten att se till att den nya typ som läggs till omfattar kvalitetsprodukter, så att man kan höja profilen för produkterna och marknadsföra dem bättre.

Beskrivning: Information har lagts till om de kortaste lagringsperioderna (minst 18 månader) för mousserande viner.

Motivering: Efter tekniska bedömningar av de tester som gjorts av mousserande vin i området har det ansetts lämpligt att lagra vinet i minst 18 månader efter tirage (tappning) för att maximera kvaliteten. De organoleptiska egenskaperna hos detta uppskattade mousserande vin utvecklas därefter och får mer komplexa aromer och en elegant och perfekt balanserad smak.

Beskrivning: Information har lagts till om de kortaste lagringsperioderna (minst 36 månader) för viner av typen Spumante Riserva.

Motivering: Eftersom det också har lagts till en Spumante Riserva-version måste det göras åtskillnad mellan de kortaste lagringsperioderna för de två olika versionerna av mousserande viner, då det krävs en längre kortaste lagringsperiod för viner av typen Riserva. Eftersom de mousserande vinerna framställs genom en andra jäsning på flaska och med hänsyn till de lokala produktionsmetoderna har det ansetts lämpligt att fastställa en kortaste lagringsperiod på 36 månader från tirage (tappning). Detta säkerställer att de organoleptiska egenskaperna hos denna särskilda Riserva-version av typen mousserande vin uppfyller höga kvalitetsstandarder och är mer eleganta och komplexa än den vanliga versionen av mousserande vin.

Följande delar omfattas av ändringen: Artikel 5 i produktspecifikationen och avsnittet ”Särskilda oenologiska metoder” i det sammanfattande dokumentet.

4. INFÖRANDE AV ANALYTISKA OCH ORGANOLEPTISKA EGENSKAPER FÖR SPUMANTE OCH SPUMANTE RISERVA

Beskrivning: De kemisk-fysikaliska och organoleptiska egenskaperna vid konsumtion av den nya vinkategorin ”Fiano di Avellino” Spumante har lagts till.

Motivering: Eftersom den nya vintypen ”Fiano di Avellino” Spumante har lagts till var det nödvändigt att ange dess kemisk-fysikaliska och organoleptiska egenskaper vid konsumtion. Efter noggrann granskning avser uppgifterna och beskrivningarna en högkvalitativ produkt med medellång lagring i vinkällaren.

Beskrivning: De kemisk-fysikaliska och organoleptiska egenskaperna vid konsumtion av den nya vinkategorin ”Fiano di Avellino” Spumante Riserva har lagts till nedan.

Motivering: Eftersom den nya vintypen ”Fiano di Avellino” Spumante Riserva har lagts till var det nödvändigt att ange dess kemisk-fysikaliska och organoleptiska egenskaper vid konsumtion. Efter noggrann granskning avser uppgifterna och beskrivningarna en högkvalitativ produkt med lång lagring i vinkällaren.

Följande delar omfattas av ändringen: Artikel 6 i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

5. TILLÄGG AV MÄRKNINGSKRAV FÖR SPUMANTE OCH SPUMANTE RISERVA

Beskrivning: En formulering har lagts till för att precisera att årgången inte behöver anges för mousserande viner. Därför har orden ”med undantag för mousserande viner” lagts till i den beskrivning som anger att det på vinflaskor som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Fiano di Avellino” måste anges vilket år druvorna producerades.

Motivering: Tillägget av den nya typen av mousserande vin med beteckningen ”Fiano di Avellino”, för vilken skördeåret inte anges på etiketten, krävde ett tillägg av en formulering som preciserar att årgången inte behöver anges för denna vintyp, vilket dock krävs för stilla viner.

Beskrivning: En formulering har lagts till för att precisera att standardkorkar inte får användas för mousserande vin. I beskrivningen av behållarna anges därför följande: ”När det gäller mousserande viner ska glasflaskorna förslutas med svampformade korkar, och plast får inte användas för nominella volymer som överstiger 0,200 liter.”

Motivering: Denna ändring är en följd av ett tekniskt krav på korkar. Eftersom mousserande viner tappas under tryck kan de inte förslutas med de standardkorkar som anges för kategorin stilla viner.

Följande delar omfattas av ändringen: Artikel 7 i produktspecifikationen och avsnittet ”Ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

6. UPPDATERING AV BESKRIVNINGEN AV SAMBANDET MED DET GEOGRAFISKA OMRÅDET

Beskrivning: Sambandet med omgivningen har uppdaterats efter tillägget av den nya kategorin ”mousserande vin”.

Motivering: Avsnitten om sambandet med omgivningen, dvs. ”Uppgifter om produktens egenskaper som huvudsakligen beror på den geografiska omgivningen” och ”Beskrivning av orsakssambandet mellan omgivningens egenskaper och produktens kvalitet”, behövde uppdateras så att de innehåller hänvisningar till den nya kategorin ”mousserande vin”.

Följande delar omfattas av ändringen: Artikel 8 i produktspecifikationen och avsnittet ”Samband med det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Fiano di Avellino

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. Mousserande vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *”Fiano di Avellino”*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom: behaglig, intensiv, elegant, distinkt.

Smak: torr, frisk, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— 2. Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— 3. Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— 4. Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— 5. Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— 6. Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. *"Fiano di Avellino" Riserva*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom: behaglig, intensiv, elegant.

Smak: torr, frisk, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

3. *"Fiano di Avellino" Spumante framställt enligt den traditionella metoden*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Skum: fint och kvardröjande.

Färg: halmgul med varierande intensitet och ljusgröna inslag.

Arom: distinkt, behaglig, med en lätt antydan till jäst.

Smak: fin och harmonisk, från zero dosage till söt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

4. *Allmänna analytiska egenskaper*

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 6 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. *”Fiano di Avellino” Spumante Riserva framställt enligt den traditionella metoden*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Skum: fint och kvardröjande.

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom: distinkt, behaglig, med en lätt antydan till jäst.

Smak: fin och harmonisk, från zero dosage till söt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 6 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. ”Fiano di Avellino” Riserva – kortaste lagringsperiod

Särskilda oenologiska metoder

För ”Fiano di Avellino” av typen Riserva ska den kortaste lagringsperioden vara 12 månader.

2. ”Fiano di Avellino” Spumante – lagrat på flaska

Särskilda oenologiska metoder

Framställning av mousserande viner genom en andra jäsning på flaska (den traditionella metoden) och lagring på flaska i minst 18 månader efter tirage.

3. ”Fiano di Avellino” Spumante Riserva – lagrat på flaska

Särskilda oenologiska metoder

Framställning av mousserande viner genom en andra jäsning på flaska (den traditionella metoden) och lagring på flaska i minst 36 månader efter tirage.

5.2 *Högsta avkastning*

1. ”Fiano di Avellino”, ”Fiano di Avellino” Riserva, ”Fiano di Avellino” Spumante och ”Fiano di Avellino” Spumante Riserva

10 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Fiano di Avellino” ligger i Avellino. Det sträcker sig ända till gränsen mot provinsen Benevento och omfattar provinsens västra del. Området omfattar följande 26 kommuner: 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 och Montefalcione, som alla ligger i provinsen Avellino och har en sammanlagd yta på 276 km².

7. **Druvsorter**

Coda di volpe bianca B. – coda di volpe

Fiano B.

Greco B.

Trebbiano boscano B. – trebbiano

8. **Beskrivning av samband**

8.1 *Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Fiano di Avellino” – Uppgifter om det geografiska området*

Kategorierna vin (1) och mousserande vin (4)

Naturliga faktorer:

Det avgränsade området för SUB-vinet ”Fiano di Avellino” ligger mellan Calore- och Sabatodalarna, Monte Partenios sluttningar och kullarna runt Laurodalen. Som avlastning består landskapet främst av vidsträckta områden av kuperad terräng mellan bergssluttningar. Tillsammans med vingårdarnas främst sydöstliga/sydvästliga läge, i områden som lämpar sig mycket väl för vinodling, skapas en miljö med lämpliga vind- och ljusförhållanden vilket ger vinstocken ideala tillväxtförhållanden.

Områdets betydande storlek betyder också att det uppvisar stora geologiska variationer. Det finns vissa jordtyper med ler- och kalkhaltigt substrat och spår av vulkaniskt material, medan andra platser har hårda, kompakta stenar eller till största delen består av lera.

Historiska och mänskliga faktorer:

Regionen har brukats för vinodling sedan urminnes tider. Det hör samman med Sabatofloden som skär genom områdets kuperade terräng. Dess namn är hämtat från sabinerna, som fick sitt namn efter Sabus eller Sabatini, en samnitisk folkstam som bosatte sig i Sabatus flodområde.

Historiska källor har spårat ursprunget för uttrycket ”Apiano” till det vin som producerades i det jordbruksområde som tidigare kallades ”Apia” – den nuvarande kommunen Lapio – belägen på kullarna öster om Avellino på en höjd av 590 meter över havet. Ordet ”Apiano” kan också komma från ”api” (bin), med tanke på att de brukar svärma runt druvklasarna, lockade av druvornas sötma.

Den kungliga skolan för vinodling och oeonolgi (*Regia Scuola di Viticoltura e Enologia*) i Avellino har bidragit till att göra området till ett av de viktigaste vinodlingscentren i Italien, och främjar odling av druvsorten fiano i produktionsområdet och i hela Sabatoflodens mellersta dal.

Vinodlingsskolan har varit en katalysator för den socioekonomiska utvecklingen och det har lett till att vinodlingssektorn i Avellino har blivit en av de ledande italienska provinserna inom produktion och export av vin.

På vetenskaplig nivå har den tekniska och ekonomiska stabiliteten hos ”Fiano di Avellino” bekräftats i alla hittills utförda studier i fråga om druvsorter och oenologi.

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Fiano di Avellino” representerar den höga kvaliteten hos vita viner i södra Italien – kända för sin karakteristiska friskhet, finess och behagliga mineralitet, och det faktum att de åldras väl innebär att Riserva-versioner också produceras.

Kombinationen av de naturliga faktorer som beskrivs ovan och den långa vinodlingstraditionen i det här området i provinsen Avellino och de kontinuerliga tekniska och vetenskapliga bidrag som har haft stor påverkan på grödorna och tekniken har bidragit till att förbättra kvaliteten och höja profilen för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Fiano di Avellino” på de inhemska och internationella marknaderna.

8.2 *SUB ”Fiano di Avellino” – Uppgifter om produktens egenskaper som huvudsakligen beror på den geografiska omgivningen*

Kategori: Vin (1)

Produktionsområdets kuperade topografi och vingårdarnas främst sydöstliga/sydvästliga läge i områden som lämpar sig mycket väl för vinodling skapar en miljö med lämpliga vind- och ljusförhållanden, vilket ger vinstocken ideala tillväxtförhållanden.

Åtskilliga manuskript och historiska källor vittnar om vinodlingens långa historia i området där ”Fiano di Avellino” framställs. Den började redan under antiken och blev en socioekonomisk aktivitet i sin egen rätt under romarriket. Detta är ett viktigt bevis på det nära sambandet och samspelet mellan mänskliga faktorer, kvalitet och de särskilda egenskaperna hos vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Fiano di Avellino”.

Det vittnar om hur man i detta område under århundradena har fört vidare de tekniska vinodlingstraditionerna och de oenologiska kunskaperna, vilka i modern tid har förfinats och finslipats i takt med den ständigt pågående vetenskapliga och tekniska utvecklingen.

Kategori: Mousserande vin (4)

De ovannämnda egenskaperna hos topografin, jordmånen och de särskilda klimatförhållandena i produktionsområdet är idealiska för att odla druvor som lämpar sig väl för framställning av mousserande vin.

Druvor av sorten fiano som odlas i denna miljö och skördas vid rätt tidpunkt ger basviner för mousserande viner som har en perfekt balans mellan äppelsyra och vinsyra samt intensiva friska, blommiga och fruktiga toner och stark smak.

I det område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Fiano di Avellino” finns dessutom en väletablerad tradition att framställa mousserande viner genom en andra jäsning i autoklaver och på flaska. Vad gäller dessa viner är det i området brukligt att utföra en andra jäsning med olika lagringsperioder, vilket innebär att vinerna ibland släpps för konsumtion senare så att de kan utveckla särskilda egenskaper, såsom bredare och mer komplexa toner, fina och långvariga bubblor eller en mer balanserad smak, vilka är typiska för Riserva-versionerna.

Under de senaste tio åren har framställningen av mousserande viner av druvsorten fiano blivit allt mer utbredd i provinsen Avellino, och det har registrerats fler producenter och produkter i kategorin mousserande vin.

8.3 *SUB ”Fiano di Avellino” – Beskrivning av orsakssambandet mellan omgivningens egenskaper och produktens kvalitet*

Kategori: Vin (1)

Ur analytisk och organoleptisk synvinkel har de viner som omfattas av denna produktspecifikation mycket tydliga och distinkta egenskaper som tydligt kan kopplas till jordmånen och klimatet i området.

Mer specifikt har alla vintyper med beteckningen ”Fiano di Avellino” balanserade kemisk-fysikaliska egenskaper. Smaken och aromen präglas av harmoniska och behagliga toner av den druvsort som vinet är framställt av och av respektive vinodlingsmetod, vilket vittnar om samspelet mellan vinstockarna, omgivningen och de mänskliga faktorerna.

När det gäller ”Fiano di Avellino” går det att urskilja fyra terroirer där egenskaperna hos druvsorten fiano kommer till uttryck. Även om det finns en koppling mellan dem har varje terroir sina egna toner och nyanser beroende på höjd, exponering och jordmån.

Lapio: Vinerna är rika och välstrukturerade och uttrycker en ovanlig syra och mineralitet. De intensiva aromerna gör också att de viner med beteckningen ”Fiano di Avellino” som framställs i dessa områden ofta liknar bergsviner.

Summonte: Marken är svår att bruka. Vinerna är koncentrerade och kraftfulla och har toner med hög fruktighet och låg mineralitet. Vinerna är kraftfulla och märkbart fruktiga.

Montefredane: Kuperad terräng med lerig, kalkhaltig jord som ger de mineraliska toner som är typiska för viner som åldras väl, vilket nu visas.

Detta kuperade område öster om Avellino kan inte avgränsas till en enda kommun, eftersom det finns många olika vinproducerande samhällen. Sandjordarna här ger toner som är typiska för rostade hasselnötter, med en rökig doft av icke-mineraliskt ursprung.

Kategori: Mousserande vin (4)

Produktionsområdets kuperade topografi, vingårdarnas exponering och höjd över havet samt områdets särskilda lämplighet för vinodling skapar en miljö som ger vinstocken ideala tillväxtförhållanden.

Vingårdarna i området är utpräglat kuperade och i vissa fall nästan bergiga, vilket gör att druvorna uppfyller kvalitativa krav som gör dem optimala för tidig skörd i syfte att framställa basviner för mousserande vin.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

”Fiano di Avellino”, ”Fiano di Avellino” Riserva, ”Fiano di Avellino” Spumante och ”Fiano di Avellino” Spumante Riserva

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Odlingsåret för druvorna ska alltid anges på flaskor eller andra behållare som används för vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Fiano di Avellino”, med undantag för mousserande viner som inte är märkta som ”millesimato”.

Viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Fiano di Avellino” får endast släppas för konsumtion i flaskor eller andra glasbehållare på högst 6 liter som är försedda med den märkning som krävs för DOCG-viner.

Med undantag för kategorierna för mousserande vin ska de behållare som avses i föregående stycke förslutas med standardkorkar tillverkade av material som är tillåtna enligt gällande lagstiftning. För volymer upp till 0,187 liter är det tillåtet att använda alla lämpliga förslutningssystem som är tillåtna enligt gällande lagstiftning.

När det gäller mousserande viner ska glasflaskorna förslutas med svampformade korkar, och plast får inte användas för nominella volymer som överstiger 0,200 liter.

Länk till produktspecifikationen

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