

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI CORTONA

### Art. 1

#### Denominazione e vini

La denominazione d'origine controllata "Cortona" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni e requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: Rosso, Chardonnay, Grechetto, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Sauvignon Riserva, Merlot, Merlot Riserva, Sangiovese, Sangiovese Riserva, Syrah, Syrah Riserva, Vin Santo, Vin Santo Riserva e Vin Santo Occhio di Pernice.

### Art. 2

#### Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Cortona" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

#### **"Cortona" Rosso**

Syrah dal 50% al 60%, Merlot dal 10% al 20%, possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Toscana, fino ad un massimo del 30%;

#### **"Cortona" Chardonnay**

Chardonnay: minimo 85%, possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%;

#### **"Cortona" Grechetto**

Grechetto: minimo 85%, possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%;

#### **"Cortona" Sauvignon**

Sauvignon: minimo 85%, possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%;

#### **"Cortona" Cabernet Sauvignon e "Cortona" Cabernet Sauvignon Riserva**

Cabernet Sauvignon: minimo 85%, possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%;

#### **"Cortona" Merlot e "Cortona" Merlot Riserva**

Merlot: minimo 85%, possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%;

#### **"Cortona" Sangiovese e "Cortona" Sangiovese Riserva**

Sangiovese: minimo 85%, possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%;

#### **"Cortona" Syrah e "Cortona" Syrah Riserva**

Syrah: minimo 85%, possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione nella Regione, fino ad un massimo del 15%;

#### **"Cortona" Vin Santo e "Cortona" Vin Santo Riserva**

Trebbiano toscano, Grechetto e Malvasia bianca: da soli o congiuntamente minimo 70%, può inoltre concorrere alla produzione di detto vino uve provenienti da il Vitigno a bacca rossa Sangiovese vinificato in bianco previsto per la produzione dei vini "Cortona" fino ad un massimo del 30%;

#### **"Cortona" Vin Santo Occhio di Pernice**

Sangiovese, Malvasia nera: da soli o congiuntamente al 100%.

### Art. 3

#### Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Cortona" ricade nella provincia di Arezzo e comprende i terreni vocati alla qualita' di parte del territorio amministrativo del comune di Cortona. Tale zona e' cosi' delimitata: dalla localita' "Villa le Fosse", sita sulla strada provinciale Lauretana a ovest del ponte di Val Tritto sul Torrente Mucchia e procedendo in senso orario per

la linea immaginaria posta a quota 260 s.l.m. in direzione sudest si costeggiano le colline di "S. Lorenzo Rinfrena" "Molinaccio" fino al podere "Le Caselle" nei pressi della frazione di "Pietraia". Dal suddetto podere sempre seguendo la quota altimetrica di 260 s.l.m., in direzione del podere "Landrucci" fino ad incontrare la linea ferroviaria all'abitato di

"Terontola". Da questo punto seguendo il lato destro della ferrovia Firenze-Roma in direzione sud fino ad incontrare il confine comunale nei pressi di "Casa Borgino".

Seguendo il confine comunale in direzione ovest per tutto il suo tratto al confine con l'Umbria e successivamente con la provincia di Siena in direzione della localita' "Fasciano" posta all'estremo ovest del confine comunale. Sempre seguendo quest'ultimo ad ovest della citata localita' di "Fasciano" si riprende la linea immaginaria posta a quota 260 s.l.m. e si costeggia la collina di Fasciano e Poggio Martino e di seguito, di "Gabbiano", "Fusigliano", "Poppello", "Il Loggio", "Rione" e "Poggio di Chiana", e sempre per la quota citata, in direzione della localita' "Cignano" e successivamente costeggiando "S. Martino alla Ruota" e "Le Chianacce". Ancora per la quota di riferimento dalle "Chianacce" in direzione di "Farneta" e proseguendo da "Poggio Bello" fino a chiudere l'intero territorio collinare del chiuso orientato ad ovest. Seguendo la citata quota di 260 s.l.m. si prosegue in direzione nord verso la localita' "Oppiello", "Podere S. Giovanni" fino alla frazione di "Creti" e piegando verso est fino ad avvolgere la collina di "Ronzano" e della "Fratticciola" ed ancora verso sudest in direzione di "Manzano" si costeggiano le colline delle "Gaggiole" e "Lombriciano" e quelle di "Montecchio" fino alla "Vecchia Fornace", ed oltre, fino ai colli del "Fondaccio" dove sempre a quota 260 m s.l.m. si incontra "Villa Le Fosse", punto di partenza. Ad eccezione del tratto, corrispondente alla linea ferroviaria ed al confine comunale per tutto il perimetro descritto fa fede unicamente la quota altimetrica di m 260 s.l.m. . Partendo dalla Chiesa di "Mezzavia" posta nel punto di incrocio fra la s.s. 71 ed il confine del comune di Cortona con quello di Castiglion Fiorentino, si segue, procedendo in senso orario per detto confine comunale in direzione nord fino all'altezza di "Casa La Ripa di Sotto" dove si incontra il punto di incrocio con la linea immaginaria di quota 700 s.l.m. Piegando verso sudest si procede per la suddetta linea immaginaria di quota 700 s.l.m. delimitando cosi' tutte le colline, che viste da valle, sono poste a sinistra e successivamente a destra della citta' di Cortona, fino a raggiungere "Poggio alla Croce" a monte del "valico di Mercatale" sulla omonima strada provinciale. Da questo punto si segue la linea di crinale che costituisce lo spartiacque fra i bacini del Torrente Esse (Bacino dell'Arno) e del "Fosso di Rifalcio" (Bacino del Tevere). Per il suddetto crinale a monte del "Podere Renali" fino al confine comunale di Cortona con il comune di Tuoro sul Trasimeno. Seguendo il confine in direzione ovest fino ad incontrare, a monte della localita' "Borghetto" la linea ferroviaria Terontola-Perugia. Per questa linea ferroviaria, lato destro in direzione di Terontola fino a quest'ultima localita' dove detta ferrovia si innesta con la Roma-Firenze. Per la linea ferroviaria Roma-Firenze in direzione di Firenze, fino ad incontrare la strada campestre a valle di "Podere via Cupa". Seguendo questa strada fino ad incontrare la strada comunale Mucchia-Ossaia si svolta per quest'ultima in direzione di Ossaia per raggiungere dopo l'incrocio con la s.s. 71 la strada comunale che da "Ossaia" porta al "Campaccio". Seguendo quest'ultima fino al ponte sul Torrente Esse dove si incontra la strada comunale che costeggia il citato torrente, si prosegue per questa in direzione di Camucia fino all'innesto sulla s.s. 71. Da questo punto si segue la s.s. 71 in direzione nord per tutto il suo percorso nel territorio di Cortona fino alla "Chiesa di Mezzavia", punto di partenza.

Dalla chiesa di S. Agata alla Fratta posta a quota 260 m s.l.m. procedendo in senso orario si segue la linea immaginaria posta alla suddetta quota in direzione ovest e si costeggiano le colline di Fratta e S. Caterina e successivamente sempre per la citata quota piegando in direzione nord e est si circoscrivono le due colline fino alla chiesa di Fratta, punto di partenza.

## **Art. 4**

### **Norme per viticoltura**

#### 4.1 - Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Cortona" devono essere quelle normali della zona ed atte a conferire alle uve specifiche caratteristiche di qualità. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi e insufficientemente soleggiati.

4.2 - Densità d'impianto. Per i nuovi impianti e reimpianti realizzati dopo il 1 settembre 1999 (data del Dm di riconoscimento della DOC "Cortona"), la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.300 ceppi.

#### 4.3 - Forme di allevamento e sestì di impianto.

Le forme di allevamento consentite sono l'alberello, il guyot, il cordone speronato, il capovolto ed in genere le forme di allevamento già usate nella zona, con esclusione delle forme di allevamento espanse. I sestì di impianto sono adeguati alle forme di allevamento.

#### 4.4 - Irrigazione, forzatura.

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

#### 4.5 - Resa a ettaro e gradazione minima naturale.

La produzione massima di uva a ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione uva (tonnellate)	Titolo alcolometrico volumico tonnellate/ettaro naturale minimo % vol Cortona D.O.C.	Titolo alcolometrico volumico tonnellate/ettaro naturale minimo % vol Cortona D.O.C. Riserva
Rosso	10	12,00	-----
Chardonnay	9	11,00	-----
Grechetto	9	11,00	-----
Sauvignon	9	11,00	-----
Cabernet Sauvignon	9	12,00	12,5
Merlot	9	12,00	12,5
Sangiovese	9	12,00	12,5
Syrah	9	12,00	12,5
Vin Santo	8	13	13
Vin Santo Occhio di Pernice	8	13	-----

La produzione massima, in riferimento al singolo ceppo, non può superare quella che risulta fissata dal rapporto fra produzione massima medesima ed il numero di piante che, fermi restando i limiti massimi di cui all'art. 4.6 risultano impiantate ad ettaro.

Anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per quantitativi di cui trattasi. Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

### **Art. 5**

#### **Norme per la vinificazione**

5.1 - Zona di vinificazione e imbottigliamento. Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio, l'appassimento delle uve, l'affinamento in bottiglia obbligatorio e le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate nel territorio amministrativo del comune di Cortona. Tuttavia e' consentito che le suddette operazioni di vinificazione e imbottigliamento siano effettuate in cantine situate fuori della zona di produzione delle uve, ma a non più di 2 km in linea d'aria dal confine della stessa e siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini di cui all'art. 1

#### 5.2 - Correzioni.

E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1 nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali con mosto concentrato, oppure con mosto concentrato rettificato, con crioconcentrazione od osmosi inversa.

#### 5.3 - Elaborazione.

Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformita' alle norme comunitarie e nazionali. Le tipologie "Vin Santo" devono essere ottenute da uve appositamente scelte e fatte appassire in locali idonei fino a raggiungere un contenuto zuccherino del 28% per il vino a denominazione di origine controllata "Cortona" Vin Santo e "Cortona" Vin Santo Riserva e del 35% per il vino a denominazione di origine controllata "Cortona" Vin Santo Occhio di Pernice. L'uva dovrà essere ammostata non prima del 15 dicembre dell'anno di raccolta per il "Cortona" Vin Santo e "Cortona" Vin Santo Riserva e, del 28 febbraio dell'anno successivo per il "Cortona" Vin Santo Occhio di Pernice. L'uva dopo il periodo di appassimento minimo deve essere ammostata comunque non oltre il 30 aprile dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve. E' ammessa la parziale disidratazione con aria ventilata.

5.4 - Resa uva/vino e vino/ettaro. La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro, sono le seguenti: Produzione massima di vino

Tipologia	Resa uva/vino
Rosso	70%

Chardonnay	70%
Grechetto	70%
Sauvignon	70%
Cabernet Sauvignon e Cabernet Sauvignon Riserva	70%
Merlot e Merlot Riserva	70%
Sangiovese e Sangiovese Riserva	70%
Syrah e Syrah Riserva	70%
Vin Santo e Vin Santo Riserva	35%*
Vin Santo Occhio di Pernice	35%*

\*con riferimento all'uva al giusto grado di maturazione ed al vino giunto a fine invecchiamento. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non l'80% per le tipologie bianche e rosse ed il 38% per le tipologie Vin Santo, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre i detti limiti decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

#### 5.5 - Immissione al consumo.

Per i seguenti vini l'immissione al consumo e' consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

Tipologia	Cortona D.O.C. (data relativa all'anno successivo alla vendemmia)	Cortona D.O.C. Riserva (data relativa al secondo anno successivo alla vendemmia)
"Cortona" Rosso	31/03	-----
"Cortona" Chardonnay	01/02	----
"Cortona" Grechetto	01/02	----
"Cortona" Sauvignon	01/02	----
"Cortona" Cabernet Sauvignon	31/03	1/11
"Cortona" Merlot	31/03	1/11
"Cortona" Sangiovese	31/03	1/11
"Cortona" Syrah	31/03	1/11
Tipologia	Cortona D.O.C. (data realtiva al terzo anno successivo alla vendemmia)	Cortona D.O.C. Riserva (data relativa al quinto anno successivo alla vendemmia)

"Cortona" Vin Santo	16/12	16/12
Tipologia	Cortona D.O.C. (data realtiva all'ottavo anno successivo alla vendemmia)	
Vin Santo Occhio di Pernice	29/02	

L'immissione al consumo della tipologia "Cortona" Vin Santo puo' avvenire solo dopo un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno tre anni, di cui almeno tre mesi di affinamento in bottiglia, a partire dalla data del 15 dicembre dell'anno di produzione delle uve. L'immissione al consumo della tipologia "Cortona" Vin Santo Riserva puo' avvenire solo dopo un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno cinque anni di cui almeno sei mesi di affinamento in bottiglia a decorrere dalla data del 15 dicembre dell'anno di produzione delle uve. L'immissione al consumo della tipologia "Cortona" Vin Santo Occhio di Pernice puo' avvenire solo dopo un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno otto anni di cui almeno sei mesi di affinamento in bottiglia a decorrere dalla data del 28 febbraio successivo a quello di produzione delle uve.

#### 5.6 - Invecchiamento.

La conservazione e l'invecchiamento delle tipologie "Vin Santo" devono avvenire in recipienti di legno della capacita' non superiore a 100 litri per il "Cortona" Vin Santo e "Cortona" Vin Santo Riserva, ed in caratelli non superiore a 75 litri per il "Cortona" Vin Santo Occhio di Pernice.

I vini "Cortona" Riserva quali Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot e Syrah devono essere sottoposti ad un periodo di maturazione di almeno 24 mesi (minimo 12 mesi in legno e minimo 4 mesi in bottiglia), a partire dal 1° di novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Le date dell'inizio e della fine del periodo di maturazione in contenitori di legno devono essere documentate con relative annotazioni sui registri di cantina. I prodotti in maturazione in contenitori di legno potranno essere temporaneamente trasferiti in altri recipienti, non di legno, previa annotazione nei registri di cantina e con l'obbligo di rispettare comunque il periodo minimo di stazionamento in legno.

### **Art. 6**

#### **Caratteristiche al consumo**

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

#### **"Cortona" Rosso**

colore: da rosso rubino a granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, elegante;

sapore: secco e armonico;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

#### **"Cortona" Chardonnay**

colore: giallo paglierino;

odore: sentore fruttato con sottofondo leggermente aromatico;

sapore: secco ed armonico, elegante;

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

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

#### **"Cortona" Grechetto**

colore: giallo paglierino;

odore: fresco, delicato, caratteristico, leggermente aromatico;

sapore: secco ed armonico;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

#### **"Cortona" Sauvignon**

colore: giallo paglierino;

odore: profumo intenso elegante caratteristico con sottofondo aromatico;  
sapore: secco ed armonico, elegante;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

**"Cortona" Cabernet Sauvignon e "Cortona" Cabernet Sauvignon Riserva**

colore: da rosso rubino a granato;  
odore: intenso, caratteristico, speziato;  
sapore: pieno ed armonico, asciutto;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. per la Riserva;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l e minimo 28 g/l per la Riserva.

**"Cortona" Merlot e "Cortona" Merlot Riserva**

colore: rosso granato vivo talvolta con qualche riflesso violaceo, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento;

odore: sentore di piccoli frutti, con eventuale lieve nota di erbaceo;  
sapore: secco ed armonico e pieno;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. per la Riserva;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l e minimo 28 g/l per la Riserva.

**"Cortona" Sangiovese e "Cortona" Sangiovese Riserva**

colore: da rosso rubino, tendente al rosso aranciato con l'invecchiamento;  
odore: vinoso, intenso ed elegante;  
sapore: secco ed armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. per la Riserva;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l e minimo 25 g/l per la Riserva.

**"Cortona" Syrah e "Cortona" Syrah Riserva**

colore: da rosso rubino a granato;  
odore: caratteristico, elegante;  
sapore: secco ed armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. per la Riserva;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l e minimo 28 g/l per la Riserva.

**"Cortona" Vin Santo**

colore: da giallo dorato all'ambrato intenso;  
odore: intenso etereo caratteristico di frutta matura;  
sapore: ampio e vellutato con intensa rotondità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% di cui almeno 2% da svolgere;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
acidità volatile massima: 1,6 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

**"Cortona" Vin Santo Riserva**

colore: da giallo dorato all'ambrato intenso;  
odore: intenso etereo caratteristico di frutta matura;  
sapore: ampio e vellutato con intensa rotondità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00 % di cui minimo 14,50% svolto e minimo 2,50% da svolgere;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
acidità volatile massima: 1,6 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

**"Cortona" Vin Santo Occhio di Pernice**

colore: tra ambrato e topazio con ampia unghia rossiccia che si fa marrone con l'età;  
odore: intenso, ricco, complesso, di frutta matura ed altre sfumature;  
sapore: fine, persistente con retro gusto dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% di cui minimo 15,00% svolto e minimo 4,50% da svolgere;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;

acidità volatile massima: 1,6 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

In relazione alla conservazione dei vini a denominazione di origine controllata "Cortona" in recipienti di legno, il sapore degli stessi può rilevare lieve sentore di legno.

E' 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 modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto con proprio decreto.

## **Art. 7**

### **Etichettatura designazione e presentazione**

#### 7.1 - Qualificazioni.

Nell'etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi, "fine", "scelto", "selezionato", e similari. 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 il consumatore.

#### 7.2 - Menzioni facoltative.

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

#### 7.3 - Caratteri e posizione in etichetta.

Le menzioni facoltative esclusi il marchio e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive.

#### 7.4 - Annata.

Nell'etichettatura dei vini "Cortona" l'indicazione dell'annata di produzione delle uve e' obbligatoria.

#### 7.5 - Vigna.

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo e' consentita, alle condizioni previste dalla legge per tutte le tipologie dei vini indicate all'art. 1.

## **Art. 8**

### **Confezionamento**

8.1 - Volumi nominali. I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro di volume nominale nei formati fino a 18 l.. Per le tre tipologie di Vin Santo sono consentiti solo recipienti di capacità da 0,375 a 0,750 litri.

#### 8.2 - Tappatura e recipienti.

Per la tappatura dei vini è obbligatorio il tappo raso bocca di sughero o altro idoneo materiale previsto dalle normative vigenti, con l'eccezione dei vini con riferimento al Riserva ove è obbligatorio solo il tappo raso bocca di sughero. Limitatamente alle confezioni da litri 0,187 a litri 0,375 e con esclusione delle tipologie Vin Santo, e' ammessa la chiusura con tappo a vite.