

DISCIPLINARE

CORTONA D.O.C. Denominazione di Origine Controllata

Art. 1. Denominazione e vini

La denominazione d'origine controllata "Cortona" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: Rosato, Chardonnay, Grechetto, Pinot Bianco, Riesling Italico, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Gamay, Merlot, Pinot Nero, Sangiovese, Syrah, 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" Rosato. Sangiovese dal 40% al 60%; Canaiolo Nero dal 10% al 30%; concorrono, da soli o congiuntamente, alla produzione di detto vino, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Arezzo, fino ad un massimo del 30%.

"Cortona" Chardonnay. Chardonnay minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Arezzo, fino ad un massimo del 15%.

"Cortona" Grechetto. Grechetto minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Arezzo, fino ad un massimo del 15%.

Cortona Pinot Bianco. minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Arezzo, fino ad un massimo del 15%.

"Cortona" Riesling Italico: Riesling Italico minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Arezzo, fino ad un massimo del 15%.

"Cortona" Sauvignon. Sauvignon minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Arezzo, fino ad un massimo del 15%.

"Cortona" Cabernet Sauvignon. Cabernet Sauvignon minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Arezzo, fino ad un massimo del 15%.

"Cortona" Gamay. Gamay minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Arezzo, fino ad un massimo del 15%.

"Cortona" Merlot. Merlot minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Arezzo, fino ad un massimo del 15%.

"Cortona" Pinot Nero. Pinot Nero minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Arezzo, fino ad un massimo del 15%.

"Cortona" Sangiovese. Sangiovese minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Arezzo, fino ad un massimo del 15%.

"Cortona" Syrah. Syrah minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Arezzo, fino ad un massimo del 15%.

"Cortona" Vin Santo e Vin Santo riserva. Trebbiano Toscano, Grechetto e Malvasia Bianca Lunga: da soli o congiuntamente minimo 80%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Arezzo, fino ad un massimo del 20%.

"Cortona" Vin Santo Occhio di Pernice. Sangiovese, Malvasia Nera: da soli o congiuntamente minimo 80%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Arezzo, fino

ad un massimo del 20%.

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 qualità di parte del territorio amministrativo del comune di Cortona. Tale zona è così delimitata: dalla località "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 sud-est si costeggiano le colline di "San 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 località "Fasciano" posta all'estremo ovest del confine comunale. Sempre seguendo quest'ultimo ad ovest della citata località 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 località "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 località "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 "Gaggiolo" e "Lombriciano" e quelle di "Montecchio" fino alla "Vecchia Fornace", ed oltre, fino ai colli del "Fondaccio" dove sempre a quota 260 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 sud-est si procede per la suddetta linea immaginaria di quota 700 s.l.m. delimitando così tutte le colline, che viste da valle, sono poste a sinistra e successivamente a destra della città 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 località "Borghetto" la linea ferroviaria Terontola-Perugia. Per questa linea ferroviaria, lato destro in direzione di Terontola fino a quest'ultima località 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 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 la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.300 ceppi.

4.3 - Forme di allevamento e sestini 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 sestini di impianto sono adeguati alle forme di allevamento.

4.4 - Sistemi di potatura. La potatura, in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite, deve essere lunga, corta, mista.

4.5 - Irrigazione, forzatura. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

4.6 - Resa per ettaro e gradazione minima naturale. La produzione massima di uva per ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione uva	Titolo alcolometrico volumico tonn/ettaro naturale minimo % vol.
Chardonnay	10	10,50
Grechetto	10	10,50
Pinot Bianco	10	10,50
Riesling Italico	10	10,50
Sauvignon	10	10,50
Cabernet Sauvignon	9	11,50
Gamay	9	11,50
Merlot	9	11,50
Pinot Nero	9	11,50
Sangiovese	9	11,50
Syrah	9	11,50
Rosato	9	10,50
Vin Santo e Vin Santo riserva	10	10,50
Vin Santo Occhio di Pernice	9	11,00

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 per 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 è 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. In deroga è consentito che le operazioni di vinificazione e imbottigliamento siano effettuate in cantine situate fuori della zona di produzione delle uve, purché nelle provincie di Arezzo e Siena, se producevano vini con uve della zona di produzione di cui all'art. 3 prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare. La deroga come sopra prevista è concessa dal Ministero per le politiche agricole Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - sentita la regione interessata e comunicata all'Ispettorato repressioni frodi e alle competenti Camere di commercio I.A.A.

5.2 - Produzione di varie tipologie da uno stesso vigneto. Qualora le uve di un determinato vigneto vengano utilizzate per la produzione di diverse tipologie previste dall'art. 1 è consentito destinare una parte delle uve di tale vigneto alla produzione della tipologia specifica purché risultino rispettati tutti i requisiti posti dal presente disciplinare sia per le uve destinate separatamente a una data tipologia sia per le rimanenti uve dello stesso vigneto destinate ad altra tipologia.

5.3 - 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.

5.4 - Elaborazione. Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali. La tipologia "Rosato" deve essere ottenuta con la vinificazione "in rosato" delle uve rosse. 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.

5.5 - 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	hl/ettaro
Chardonnay	65%	65
Grechetto	65%	65
Pinot Bianco	65%	65
Riesling Italico	65%	65
Sauvignon	65%	65
Cabernet Sauvignon	70%	63
Gamay	70%	63
Merlot	70%	63
Pinot Nero	70%	63
Sangiovese	70%	63
Syrah	70%	63
Rosato	70%	63
Vin Santo e Vin Santo riserva	35%	35
Vin Santo Occhio di Pernice	35%	35

con riferimento all'uva al giusto grado di maturazione ed al vino giunto al terzo anno di invecchiamento. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 70% per le tipologie bianche, il 75% per le tipologie rosse e rosato ed il 38% per le tipologie Vin Santo, anche se la produzione per 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.

5.6 - Immissione al consumo. Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

Tipologia	Data (anno successivo alla vendemmia)
"Cortona" Chardonnay	01/02
"Cortona" Grechetto	01/02
"Cortona" Pinot bianco	01/02
"Cortona" Riesling Italico	01/02
"Cortona" Sauvignon	01/02
"Cortona" Cabernet Sauvignon	31/03
"Cortona" Gamay	31/03
"Cortona" Merlot	31/03
"Cortona" Pinot Nero	31/03
"Cortona" Sangiovese	31/03
"Cortona" Syrah	31/03
"Cortona" Rosato	31/03

L'immissione al consumo della tipologia "Cortona" Vin Santo può 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 può 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 può 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.

5.7 - Invecchiamento. La conservazione e l'invecchiamento delle tipologie "Vin Santo" devono avvenire in recipienti di legno della capacità 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.

Art. 6. Caratteristiche al consumo

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

"Cortona" Chardonnay

colore: giallo paglierino;
odore: sentore fruttato con sottofondo leggermente aromatico;
sapore: secco ed armonico, elegante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

"Cortona" Grechetto

colore: giallo paglierino;
odore: fresco, delicato, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: secco ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

"Cortona" Pinot Bianco

colore: giallo paglierino;
odore: delicato, fine, caratteristico;
sapore: secco ed armonico, elegante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

"Cortona" Riesling Italico

colore: giallo paglierino;
odore: intenso, aromatico, caratteristico;
sapore: secco ed armonico con intenso retrogusto aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 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: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

"Cortona" Rosato

colore: da rosato a rosso non carico, senza riflessi violacei;
odore: fruttato, di profumo delicato;
sapore: asciutto, delicato ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 17,0 g/l.

"Cortona" Cabernet Sauvignon

colore: da rosso rubino a granate;
odore: intenso, caratteristico, speziato;
sapore: pieno ed armonico, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

"Cortona" Gamay

colore: da rosso rubino a granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

"Cortona" Merlot

colore: rosso granato vivo talvolta con qualche riflesso violaceo, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento;
odore: sentori di piccoli frutti, con eventuale lieve nota di erbaceo;
sapore: secco ed armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

"Cortona" Pinot Nero

colore: da rubino a rubino granato;
odore: intenso, vinoso;
sapore: secco, pieno, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

"Cortona" Sangiovese

colore: 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.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

"Cortona" Syrah

colore: da rosso rubino a granato;
odore: caratteristico, elegante;
sapore: secco ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

"Cortona" Vin Santo

colore: da giallo dorato ad 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 il 2,00% da svolgere;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 24 g/l.

"Cortona" Vin Santo riserva

colore: da giallo dorato ad 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;
estratto secco netto 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 almeno il 15,00% svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 25 g/l.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole 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 è 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 - Località. Il riferimento alle indicazioni geografiche e toponomastiche di unità amministrative, o frazioni, aree, zone, località, dalle quali provengono le uve, è consentito in conformità al disposto del decreto ministeriale 22 aprile 1992.

7.4 - 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.

7.5 - Annata. Nell'etichettatura dei vini "Cortona" l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

7.6 - Vigna. La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è 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 fino a 6 litri ad eccezione delle tre tipologie di Vin Santo per le quali 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 di altro idoneo materiale. Limitatamente alle confezioni da litri 0,187 a litri 0,375 e con esclusione delle tipologie Vin Santo, è ammessa la chiusura con tappo a vite.