

## MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 20 maggio 2009

Modifica al disciplinare di produzione della denominazione di

**origine controllata dei vini «Reno». (09A06287)**

*(GU n. 136 del 15-6-2009 - Suppl. Ordinario n.91)*

DECRETO 20 maggio 2009 .

**Modifi ca al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Reno».**

IL CAPO DIPARTIMENTO

DELLE POLITICHE SI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

**VISTA** la legge 10 febbraio 1992, n.164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

**VISTI** i decreti di attuazione, finora emanati, dalla predetta legge;

**VISTO** il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

**VISTA** la legge 27 marzo 2001, n.122, recante disposizioni modificative e integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;

**VISTO** il decreto Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 27 marzo 2001 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n° 84 del 10 aprile 2001, concernente modalità per l'aggiornamento per lo schedario vitivinicolo nazionale e per l'iscrizione delle superfici vitate negli

albi dei vigneti Docg E Doc e negli elenchi delle vigne Igt e norme aggiuntive;

**VISTO** il Decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 1987 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini ""Montuni del Reno"" ed è stato

approvato il relativo disciplinare di produzione;

**VISTO** il Decreto ministeriale 14 febbraio 1997, e successiva integrazione, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di origine controllata dei vini "Reno" in sostituzione delle

Denominazione di origine controllata "Montuni del Reno" ed è stato approvato il vigente disciplinare di produzione della citata D.o.c. "Reno";

**VISTA** la domanda presentata dalla Regione Emilia Romagna, per conto del "Consorzio di Tutela Vini del Reno D.O.C"., intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della

Denominazione di origine controllata dei vini "Reno";

**VISTO**, sulla sopra citata domanda di modifica, il parere favorevole della Regione Emilia Romagna;

**VISTI** il parere favorevole del Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini sulla citata domanda e

la proposta del relativo disciplinare di produzione della Denominazione di origine controllata dei

vini "Reno" pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - Serie generale - n° 8 del 12 gennaio 2009;

**CONSIDERATO** che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o contro deduzioni da parte degli interessati in relazione al parere ed alla proposta di disciplinare

sopra citati;

**RITENUTA** la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione

della Denominazione di origine controllata dei vini "Reno" in conformità al parere espresso dal  
sopra citato Comitato;

## **D E C R E T A**

### **Articolo 1**

1. Il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Reno", approvato con Decreto ministeriale 14 febbraio 1997, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2009/2010

### **Articolo 2**

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla campagna vendemmiale 2009/2010, i vini con la Denominazione di origine controllata "Reno", provenienti da vigneti non ancora iscritti al relativo albo dei vigneti, ma aventi base ampelografica conforme all'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare ai competenti organismi territoriali, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 15 della Legge 10 febbraio 1992, n° 164, del Decreto ministeriale 27 marzo 2001 e dell'Accordo Stato Regioni e Province autonome 25 luglio 2002, la denuncia dei rispettivi terreni vitati ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito albo.

### **Articolo 3**

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a Denominazione di origine controllata.

### **Articolo 4**

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di origine controllata "Reno" sono riportati nell'allegata A del presente decreto.

### **Articolo 5**

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con Denominazione di origine controllata "Reno" è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione. Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

## **Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Reno"**

### **Articolo 1**

#### **Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata «Reno» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- "Reno" Montuni
- "Reno" Montuni frizzante
- "Reno" Montuni spumante
- "Reno" Pignoletto

- “Reno” Pignoletto frizzante
- “Reno” Pignoletto spumante
- “Reno” Bianco
- “Reno” Bianco frizzante
- “Reno” Bianco spumante

## **Articolo 2**

### **Base Ampelografica**

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito

aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Reno” Montuni, Reno Montuni frizzante, “Reno” Montuni spumante:

Montù: minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, presenti in ambito aziendale, a bacca bianca non aromatica, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna, fino a un massimo del 15%;

“Reno” Pignoletto, “Reno” Pignoletto frizzante, “Reno” Pignoletto spumante;

Pignoletto: minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, presenti in ambito aziendale, a bacca bianca non aromatica, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia fino ad un massimo del 15%;

“Reno” Bianco, “Reno” Bianco frizzante, “Reno” Bianco spumante; Albana e Trebbiano romagnolo, da soli o congiuntamente: minimo 40%, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca bianca non aromatica, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna fino ad un massimo del 60%.

### **Articolo 3**

#### **Zona di Produzione**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata

“RENO” ricade nelle province di Modena e Bologna e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di Imola, Dozza, Castel San Pietro Terme, Castelguelfo, Medicina, Ozzano dell'Emilia, Castenaso, Budrio, Granarolo dell' Emilia, Bologna, San Lazzaro di

Savena, Bentivoglio, San Giorgio di Piano, San Pietro in Casale, Pieve di Cento, Castelmaggiore,

Argelato, Castello d'Argile, Casalecchio di Reno, Calderara di Reno, Sala Bolognese, Zola Predosa,

Crespellano, Anzola dell'Emilia, San Giovanni in Persiceto, Sant' Agata Bolognese, Crevalcore e Bazzano, ricadenti nella provincia di Bologna e Ravarino, Nonantola, Castelfranco Emilia, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, ricadenti nella provincia di Modena.

Più precisamente il comprensorio risulta esser così delimitato: partendo dal confine con la provincia

di Modena all'altezza della strada provinciale dei Castelli Medioevali (Comune di Bazzano) , si segue la medesima strada fino a Bologna proseguendo per la circonvallazione a sud di Bologna sino

all'incrocio con la via Emilia Levante e si prosegue per la stessa sino a Imola. Quindi all'incrocio

della via Emilia con la via Selice si prosegue per si prosegue per quest'ultima verso nord sino ad

incontrare la via San Vitale, poi si volta a sinistra per Medicina percorrendo la strada statale San

Vitale fino all'altezza di via Molina , in località Fantuzza si gira a destra fino ad incontrare via Curiel si percorrono la stessa via Curiel e via Ercolana fino a incontrare via Nuova, si volta a destra

per via Dell'Amore seguendo via Guazzaloca e via Campione, poi si gira a sinistra fino ad incontrare la via Canale. Quindi si va a sinistra per quest'ultima via e si prosegue per via del

Lavoro, via del Piano, via di Villa Fontana e via Dell'Olmo fino a Budrio. Da Budrio si prosegue

per via Martiri Antifascisti , via Giacomo Matteotti, via C. Partengo e via Dritto. Quindi a destra per via Vigoroso, via Riccardina, via Fornace, fino all'incrocio con via Zenone. Si gira a sinistra per via Zenone fino alla località Maddalena di Cazzano, poi a destra per via San Donato fino al confine con il comune di Minerbio. Si segue il confine nord dei comuni di Budrio e Granarolo dell'Emilia fino alla via Ventura, si prosegue per via di Mezzo fino in località San Marino di Bentivoglio. Da quest'ultima località si gira a sinistra per via Canale di Crociali fino al canale Navile. Si prosegue a destra seguendo il Corso del Navile fino al confine sud del comune di San Pietro in Casale. Da questo punto si gira a sinistra seguendo il confine nord dei comuni di Bentivoglio e San Giorgio in Piano fino a incontrare la strada Galliera che da San Giorgio di Piano va a San Pietro in Casale. Si prosegue per la strada Galliera in direzione nord fino all'incrocio con la circonvallazione di San Pietro in Casale. A questo punto si gira a sinistra per la stessa circonvallazione e via Asia, fino a incontrare il confine comunale di Pieve di Cento. Si volta quindi a sinistra e si segue il confine comunale di Pieve di Cento fino alla confluenza del fiume Reno con il torrente Samoggia. Si percorre via Pioppe fino all'incrocio con la strada statale 255 poi a sinistra per via Calcina quindi per la strada provinciale Mediana di Pianura fino a Crevalcore. Si segue la circonvallazione nord di Crevalcore fino all'incrocio con la strada statale 568, poi si svolta a destra fino al confine con la provincia di Modena. Si segue il confine provinciale verso sud fino a incontrare la linea ferroviaria Nonantola-Crevalcore. Da questo punto si segue, verso ovest, la linea ferroviaria stessa fino al suo incrocio con la strada Ravarino-Carpi in località Caradelle. Si prosegue per quest'ultima strada, passando per la località Rami di Ravarino fino all'incrocio con la via di Mezzo, che si segue procedendo verso sud fino a Nonantola. Da qui si continua per la via Nonantolana fino in prossimità di Navicello, e precisamente fino a incontrare il fiume Panaro in località Cà Simonini. Da Cà Simonini si sale il Panaro fino a incontrare il confine comunale fra i comuni di Savignano e Guiglia, quindi si segue verso est detta linea di confine, fino a incontrare il confine tra le provincie di Modena e Bologna nei pressi di Cà Colomba. Si prosegue poi la delimitazione provinciale verso Nord-Est, fino a incontrare la strada dei Castelli Medioevali nei pressi di Cà Torricella in comune di Bazzano

## **Articolo 4**

### **Norme per la viticoltura**

- 1) Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "RENO" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei ai fini dell'iscrizione all'albo i vigneti di buona esposizione ubicati in terreni di medio impasto tendenti all'argilloso.
- 2) I sesti d'impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona. I sesti di impianto sono adeguati alle forme di allevamento. La regione può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinarne effetti negativi sulla caratteristiche delle

uve. La potatura, in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite, deve essere quella generalmente usata e comunque atta a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini di cui all'art. 1.

3) E' vietata ogni pratica di forzatura, è consentita l'irrigazione di soccorso.

4) La produzione massima di uva per ettaro e la gradazione minima naturale sono:

Tipologia	Produzione Uva t/ha	Titolo alcol. volum. naturale minimo%
Vol.		
"Reno" Montuni	18	10
"Reno" Pignoletto	18	10
"Reno" Bianco	18	10

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

5) Nelle annate particolarmente favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla

produzione dei vini a denominazione di origine controllata "RENO" devono essere riportati ai limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. I quantitativi di uve eccedenti, fino al raggiungimento del limite massimo previsto, potranno essere presi in carico per la produzione di vini da tavola.

## Articolo 5

### Norme per la vinificazione

1) Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'arricchimento del grado alcolico, la dolcificazione, la spumantizzazione, la frizzantatura, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dal precedente articolo 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio delle province di Bologna e Modena.

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

3) E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1 nei limiti stabiliti dalle norme nazionali e comunitarie, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'Albo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

4) Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali.

5) Per la presa di spuma della tipologia frizzante deve essere utilizzato esclusivamente mosto, mosto parzialmente fermentato o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti all'Albo della denominazione d'origine, oppure mosto concentrato rettificato

6) Per la presa di spuma della tipologia spumante deve essere utilizzato esclusivamente mosto, mosto parzialmente fermentato o mosto concentrato di

uve dei vigneti iscritti all'Albo della denominazione d'origine, oppure mosto concentrato rettificato o saccarosio nei termini previsti dalla vigente legislazione.

7) La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro, comprese le aggiunte occorrenti per l'elaborazione dei vini spumanti e frizzanti sono le seguenti:

Tipologia	Resa Uva/Vino	Produzione Max hl di vino ad ha
"Reno" Montuni	70%	126
"Reno" Pignoletto	70%	126
"Reno" Bianco	70%	126

9) Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75% , anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

10) Per i vini di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le I.g.t. di pertinenza nei quali albi o elenchi i vigneti siano iscritti o a vino da tavola

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al Consumo**

I vini di cui all'art. 1 possono essere prodotti nelle versioni secco, abboccato, amabile, dolce e, per i vini frizzanti, nella versione vivace e devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

1) "Reno" Montuni

Colore: giallo paglierino

Odore: gradevole, caratteristico, vinoso

Sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, sapido, di giusto corpo

Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %vol;

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 17.0 g/l.

2) "Reno" Montuni frizzante

Spuma: fine e persistente o vivace

Colore: giallo paglierino

Odore: gradevole, caratteristico, vinoso

Sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, sapido, di giusto corpo

Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

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

3) "Reno" Montuni Spumante

Spuma: fine e persistente

Colore: giallo paglierino

Odore: gradevole, caratteristico, vinoso

Sapore: da secco a dolce, sapido, di giusto corpo

Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol

Acidità totale minima: 5,5 g/l.

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

4) "Reno" Pignoletto

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli;  
Odore: delicato, caratteristico;  
Sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, armonico, fine;  
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;  
Acidità totale minima: 5,0 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

5) "Reno" Pignoletto frizzante

Spuma: fine e persistente o vivace;  
Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli;  
Odore: delicato, caratteristico;  
Sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, armonico, fine;  
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %vol;  
Acidità totale minima: 5,0 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

6) "Reno" Pignoletto spumante

Spuma: fine e persistente  
Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli  
Odore: delicato, caratteristico  
Sapore: da secco a dolce, armonico, fine  
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,0 % vol;  
Acidità totale minima: 5,0 g/l.  
Estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

7) "Reno" Bianco

Colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
Odore: gradevole, delicato;  
Sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, sapido, armonico;  
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %vol;  
Acidità totale minima: 5,0 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

8) "Reno" Bianco frizzante

Spuma: fine e persistente o vivace;  
Colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
Odore: gradevole, delicato;  
Sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, sapido, armonico;  
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %;  
Acidità totale minima: 5,0 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

7) "Reno" Bianco spumante:

Spuma: fine e persistente;  
Colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
Odore: gradevole, delicato;  
Sapore: da secco a dolce, sapido, armonico;  
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol  
Acidità totale minima: 5,0 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

I vini a denominazione di origine controllata "Reno" nella tipologia «frizzante» e «spumante» devono essere ottenuti per fermentazione naturale, nel rispetto della normativa vigente e con le caratteristiche del presente articolo.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

- 1) Nella 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.
- 2) Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varietà di vite, dei modi di elaborazione e altre purchè pertinenti ai vini di cui all'art. 1.
- 3) 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 DM 22.4.92
- 4) Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione del vino di origine, salve le norme generali più restrittive.
- 5) La menzione " vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita, alle condizioni previste dalla normativa vigente.
- 6) L'indicazione della categoria merceologica è facoltativa, è obbligatoria nel caso in cui si possa generare confusione tra le tipologie previste dal disciplinare. L'indicazione della menzione relativa al tenore zuccherino del prodotto per gli spumanti è obbligatoria nei limiti della normativa comunitaria; quella dei vini non spumanti è facoltativa per i tipi secchi o abboccati, è obbligatoria per i tipi amabile o dolci

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

- 1) I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo in tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalle normative vigenti.
- 2) Per la tappatura dei vini spumanti e frizzanti si applicano le norme vigenti in via generale per i rispettivi settori. Per i vini frizzanti è tuttavia ammessa la chiusura con tappo a fungo ancorato, tradizionalmente utilizzato nella zona, con eventuale capsula non superiore a 7 centimetri. Per gli altri, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
RENO BIANCO	B324	X	888	1	X	X	A	0	X
RENO BIANCO FRIZZANTE	B324	X	888	1	X	X	C	0	X
RENO BIANCO SPUMANTE	B324	X	888	1	X	X	B	0	X
RENO MONTUNI	B324	X	152	1	X	X	A	0	X
RENO MONTUNI VIVACE	B324	X	152	1	V	X	A	0	X
RENO MONTUNI FRIZZANTE	B324	X	152	1	X	X	C	0	X
RENO MONTUNI SPUMANTE	B324	X	152	1	X	X	B	0	X
RENO PIGNOLETTO	B324	X	300	1	X	X	A	0	X
RENO PIGNOLETTO FRIZZANTE	B324	X	300	1	X	X	C	0	X
RENO PIGNOLETTO SPUMANTE	B324	X	300	1	X	X	B	0	X
RENO BIANCO SECCO	B324	X	888	1	X	X	A	0	A
RENO BIANCO SECCO	B324	X	888	1	X	X	A	0	B
RENO BIANCO AMABILE	B324	X	888	1	X	X	A	0	C
RENO BIANCO DOLCE	B324	X	888	1	X	X	A	0	D
RENO MONTUNI SECCO	B324	X	152	1	X	X	A	0	A
RENO MONTUNI ABOCCATO	B324	X	152	1	X	X	A	0	B
RENO MONTUNI AMABILE	B324	X	152	1	X	X	A	0	C
RENO MONTUNI DOLCE	B324	X	152	1	X	X	A	0	D
RENO PIGNOLETTO SECCO	B324	X	300	1	X	X	A	0	A
RENO PIGNOLETTO ABOCCATO	B324	X	300	1	X	X	A	0	B
RENO PIGNOLETTO AMABILE	B324	X	300	1	X	X	A	0	C
RENO PIGNOLETTO DOLCE	B324	X	300	1	X	X	A	0	D
RENO BIANCO FRIZZANTE VIVACE	B324	X	888	1	X	X	C	0	X
RENO MONTUNI FRIZZANTE VIVACE	B324	X	152	1	X	X	C	0	X
RENO PIGNOLETTO FRIZZANTE VIVACE	B324	X	300	1	X	X	C	0	X