

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 6 luglio 2005

Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita del vino «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani», approvazione del relativo disciplinare di produzione e revoca della denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani» Superiore.

(GU n. 170 del 23-7-2005)

IL DIRETTORE GENERALE
per la qualita' dei prodotti agroalimentari
e la tutela del consumatore

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;
Visti i decreti di attuazione, finora emanati, della predetta legge;
Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale e' 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 del Presidente della Repubblica 26 giugno 1974 con il quale e' stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Dolcetto di Dogliani» ed e' stato approvato il relativo disciplinare di produzione;
Vista la domanda presentata dalla regione Piemonte in data 1° ottobre 2003, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita del vino «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani», gia' riconosciuta come denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani» superiore con decreto del Presidente della Repubblica 26 giugno 1974;
Visti i lavori e la documentazione della Commissione delegata per la regione Piemonte per l'accertamento del «particolare pregio»;
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 del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 98 del 29 aprile 2005;
Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati relative al parere e alla proposta sopra citati;
Ritenuto pertanto necessario doversi procedere al riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione del vino in argomento, in conformita' al parere espresso ed alla proposta formulata dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. La denominazione di origine controllata del vino «Dolcetto di Dogliani» superiore, riconosciuta con decreto del Presidente della Repubblica 26 giugno 1974, e' riconosciuta come denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» ed e' approvato, nel testo annesso al presente decreto, il relativo disciplinare di produzione.

2. La denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» e' riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo, le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 2005.

3. La denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani» superiore di cui al decreto del Presidente della Repubblica 26 giugno 1974 deve intendersi revocata a decorrere dalla entrata in vigore del presente decreto, fatti salvi tutti gli effetti determinatisi.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire gia' dalla vendemmia 2005, il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» sono tenuti ad

effettuare, ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante norme relative all'Albo dei vigneti ed alla denuncia delle uve, la denuncia dei rispettivi terreni vitati, ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito Albo di vigneti, entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

2. Ai soli fini dell'iscrizione di cui al comma precedente ed in deroga a quanto esposto nel precedente art. 1, le disposizioni concernenti l'annesso disciplinare di produzione decorrono dalla data di pubblicazione del presente decreto nella Gazzetta Ufficiale.

Art. 3.

1. I vigneti denunciati ai sensi del precedente art. 2, solo per l'annata 2005, possono essere iscritti a titolo provvisorio, nell'Albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, se a giudizio degli organi tecnici della regione Piemonte, le denunce risultino sufficientemente attendibili, nel caso in cui la regione stessa non abbia ancora potuto effettuare, per impossibilita' tecnica, gli accertamenti di idoneita' previsti dalla normativa vigente.

Art. 4.

1. Ai vini a denominazione di origine controllata ««Dolcetto di Dogliani» superiore, provenienti dalla vendemmia 2003 e precedenti, che alla data di entrata in vigore dell'annesso disciplinare di produzione trovansi gia' confezionati o in corso di confezionamento in bottiglie o altri recipienti di capacita' non superiore a 5 litri, e' concesso, dalla predetta data, un periodo di smaltimento:

di diciotto mesi per il prodotto giacente presso le ditte produttrici o imbottigliatrici;

di ventiquattro mesi per il prodotto giacente presso ditte diverse da quelle di cui sopra;

di trentasei mesi per il prodotto in commercio al dettaglio o presso esercizi pubblici.

2. Trascorsi i termini sopra indicati, le eventuali rimanenze di prodotto confezionato nei recipienti di cui sopra, possono essere commercializzati fino ad esaurimento, a condizione che, entro quindici giorni dalla scadenza dei termini sopra stabiliti, siano denunciate alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura competente per territorio e che sui recipienti sia apposta la stampigliatura «vendita autorizzata fino ad esaurimento», ovvero su di essi sia riportato l'anno di produzione delle uve, ovvero l'indicazione che trattasi di prodotto ottenuto dalla vendemmia 2003 o di anni precedenti, purché documentabili.

3. Per il prodotto sfuso, cioè commercializzato in recipienti diversi da quelli previsti nel primo comma, il periodo di smaltimento e' ridotto a sei mesi. Tale termine e' elevato a dodici mesi per le eventuali rimanenze di prodotto destinato ad essere esportato allo stato sfuso e per quelle che i produttori intendono cedere a terzi per l'imbottigliamento, in tal caso, dette rimanenze devono essere denunciate alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura competente per territorio entro quindici giorni dalla scadenza del termine di sei mesi. All'atto della cessione, le rimanenze di cui trattasi, devono essere accompagnate da un attestato del venditore convalidato dalla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura che ha ricevuto la denuncia, in cui devono essere indicati la destinazione del prodotto, nonché gli estremi della relativa denuncia.

Art. 5.

1. Ai vini a denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani» superiore, provenienti dalla vendemmia 2004, che alla data del 31 dicembre 2005 trovansi gia' confezionati o in corso di confezionamento in bottiglie o in altri recipienti di capacita' non superiore a 5 litri, e' concesso, dalla predetta data, un periodo di smaltimento:

di diciotto mesi per il prodotto giacente presso le ditte produttrici o imbottigliatrici;

di ventiquattro mesi per il prodotto giacente presso ditte diverse da quelle di cui sopra;

di trentasei mesi per il prodotto in commercio al dettaglio o presso esercizi pubblici.

2. Trascorsi i termini sopra indicati, le eventuali rimanenze di prodotto confezionato nei recipienti di cui sopra, possono essere commercializzati fino ad esaurimento, a condizione che, entro quindici giorni dalla scadenza dei termini sopra stabiliti, siano denunciate alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura competente per territorio e che sui recipienti sia apposta la stampigliatura «vendita autorizzata fino ad esaurimento», ovvero su di essi sia riportato l'anno di produzione delle uve, ovvero l'indicazione che trattasi di prodotto ottenuto dalla vendemmia 2004, purché documentabile.

3. Per il prodotto sfuso, cioè commercializzato in recipienti diversi da quelli previsti nel primo comma, il periodo di smaltimento e' ridotto a sei mesi. Tale termine e' elevato a dodici mesi per le eventuali rimanenze

di prodotto destinato ad essere esportato allo stato sfuso e per quelle che i produttori intendono cedere a terzi per l'imbottigliamento, in tal caso, dette rimanenze devono essere denunciate alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura competente per territorio entro quindici giorni dalla scadenza del termine di sei mesi. All'atto della cessione, le rimanenze di cui trattasi, devono essere accompagnate da un attestato del venditore convalidato dallo stesso Ufficio che ha ricevuto la denuncia, in cui devono essere indicati la destinazione del prodotto, nonché gli estremi della relativa denuncia.

Art. 6.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» e' tenuto a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 6 luglio 2005

Il direttore generale: Abate

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA «DOLCETTO DI DOGLIANI SUPERIORE» O «DOGLIANI»

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» e' riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per la seguente tipologia: «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani».

Art. 2.

Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» e' riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Dolcetto 100%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione del vino designato con la denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall'intero territorio dei comuni di Bastia, Belvedere Langhe, Clavesana, Ciglie', Dogliani, Farigliano, Monchiero, Rocca di Ciglie' ed in parte dal territorio dei comuni di Roddino e Somano.

Tale zona e' cosi' delimitata: da una linea che partendo dalla confluenza del rio Rataldo con il fiume Tanaro segue il confine comunale tra Monchiero e Novello fino a incontrare il confine comunale tra Monchiero e Monforte d'Alba. Segue detto confine che, passando per quota 308, 311, 323, raggiunge il confine comunale di Dogliani in prossimita' di cascina Michelotti. Segue quindi il confine comunale tra Dogliani e Monforte d'Alba fino a quota 385.

Da questo punto la linea di delimitazione segue il torrente Riavolo fino all'incontro dello stesso con il confine comunale di Cissone indi piega a destra seguendo il confine comunale tra Cissone e Roddino fino a incontrare nuovamente il confine comunale di Dogliani in prossimita' di quota 609. Prosegue lungo il confine comunale tra Dogliani e Bossolasco indi, da cascina Ravera, segue la strada campestre che porta a cascina Altavilla e quindi a cascina Bicocca. Raggiunge il concentrico di Somano e, in prossimita' di quota 516, si inserisce sulla provinciale di Somano-Dogliani che segue in direzione di Dogliani fino in prossimita' di quota 362 allorché incontra il confine comunale di Dogliani.

Indi la linea di delimitazione prosegue seguendo successivamente il confine tra Dogliani e Bonvicino, tra Belvedere Langhe e Bonvicino, tra Belvedere Langhe e Murazzano, tra Clavesana e Marsaglia, tra Rocca Ciglie' e Marsaglia, tra Rocca Ciglie' e Castellino Tanaro, tra Rocca Ciglie' e Niella Tanaro, tra Ciglie' e Niella Tanaro, tra Ciglie' e Mondovi', tra Bastia e Mondovi', tra Bastia e Carru', tra Clavesana e Carru', tra Farigliano e Carru', tra Farigliano e Piozzo, tra Farigliano e Lequio Tanaro, tra Dogliani e Lequio Tanaro, tra Monchiero e Lequio Tanaro, fino a giungere alla confluenza del rio Rataldo con il fiume Tanaro.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualita'.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

terreni: argillosi, calcarei, silicei e loro eventuali combinazioni;

giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;

esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;

densita' d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di reimpianto o di nuovo impianto, effettuati successivamente all'entrata in vigore del

presente disciplinare, dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 4.000;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: controspalliera e il guyot) e/o comunque atti a non modificare in negativo le caratteristiche di qualità delle uve e dei vini;

pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura.

3. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

vini	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
{Dolcetto di Dogliani Superiore o {Dogliani}}....	7.000	12,50% vol

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» con menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo deve essere di kg 6.300/ha.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%, qualora la resa uva vino superi detto limite, ma non oltre il 75%, la parte eccedente non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva «vigna» debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 13,00% vol.

La denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché tale vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 7 anni. Se l'età del vigneto è inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa è pari:

al terzo anno:

vini	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
{Dolcetto di Dogliani Superiore} o {Dogliani}}....	3.800	13,00% vol

al quarto anno:

vini	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
{Dolcetto di Dogliani Superiore} o {Dogliani}}....	4.400	13,00% vol

al quinto anno:

vini	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
{Dolcetto di Dogliani Superiore} o {Dogliani}}....	5.700	13,00% vol

al sesto anno:

vini	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
{Dolcetto di Dogliani Superiore} o {Dogliani}}....	5.700	13,00% vol

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla regione Piemonte ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3 dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale può fissare i limiti massimi di vino per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio del vino a Denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» devono essere effettuate all'interno della provincia di Cuneo.

Tuttavia, tenuto dei diritti acquisiti, potranno continuare a svolgere le suddette operazioni di vinificazione e invecchiamento obbligatorio le aziende ricadenti in provincia di Savona che già dispongono della relativa autorizzazione ad effettuare tali operazioni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

vini	resa uva/vino	produzione max di vino
{Dolcetto di Dogliani} Superiore o {Dogliani}....	68%	4.760 l/ha

Per l'impiego della menzione «vigna», fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo precedente, la produzione massima di vino l/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva kg/ha di cui all'art. 4 punto 3.

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 73%, l'eccedenza non ha diritto alla Docg; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.

4. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani superiore» o «Dogliani» deve essere sottoposto a un periodo minimo di invecchiamento:

vini	durata mesi	decorrenza
{Dolcetto di Dogliani} Superiore o {Dogliani}....	12	15 ottobre dell'anno di raccolta delle uve

Per il seguente vino l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data di seguito indicata:

vini	data -
{Dolcetto di Dogliani} Superiore o {Dogliani}....	1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia

Nel periodo tra il termine del periodo di invecchiamento obbligatorio e la data di immissione al consumo, le aziende potranno procedere alla certificazione del prodotto alla Docg.

5. E' consentita, a scopo migliorativo l'aggiunta, una volta sola per ogni partita e previa segnalazione agli organismi competenti, nella misura massima del 15%, di vino a Denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» piu' giovane a vino Docg «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» piu' vecchio e viceversa, anche se non ha ancora ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio.

6. Per la denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» la scelta vendemmiale e' consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine controllata «Langhe» senza specificazione di vitigno e «Langhe» Dolcetto.

Per la denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» la scelta vendemmiale non e' consentita verso la denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani».

7. Il vino destinato a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» puo' essere classificato, con le denominazioni di origine controllata «Langhe» senza specificazione di vitigno e «Langhe» Dolcetto purché corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Il vino destinato a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» non puo' essere classificato con la denominazione di origine controllata «Dolcetto di Dogliani».

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino;

odore: fruttato e caratteristico;

sapore: asciutto, ammandorlato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

«Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» con menzione «vigna»: 13,00% vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

2. E' facolta' 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'acidita' totale e l'estratto non riduttore con proprio decreto.

Art. 7.

Etichettatura designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione del vino a Denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.

2. Nella designazione e presentazione del vino a Denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani», e' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione e presentazione del vino a Denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani», la denominazione di origine puo' essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché:

le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;

tale menzione sia iscritta nella «Lista positiva» istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della denominazione;

coloro che, nella designazione e presentazione del vino «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani», intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione «vigna» abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;

la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;

la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore del carattere usato per la denominazione di origine.

4. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani», e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

Confezionamento

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Dolcetto di Dogliani Superiore» o «Dogliani» per la commercializzazione devono essere di vetro scuro, di capacita' consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.