

**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI****DECRETO 9 settembre 2011****Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Montecucco». (11A12169)**

IL CAPO DIPARTIMENTO  
delle politiche competitive  
del mondo rurale e della qualita'

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, cosi' come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito e' stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalita' di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

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

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;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010 n° 61, recante disposizioni sulla tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 legge 7 luglio 2009, n° 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n° 61;

Visto il decreto del Ministero delle politiche agricole del 30 luglio 1998, con il quale e' stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini «Montecucco» ed e' stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dall' Associazione Produttori Vitivinicoli Toscani, intesa ad ottenere modifiche del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Montecucco»;

Visto il parere favorevole della Regione Toscana sulla sopra citata istanza;

Visto il parere 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 di disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale -

Serie Generale - n. 171 del 25 luglio 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessita' di dover procedere alla modifica della Denominazione di Origine Controllata «Montecucco» e del relativo disciplinare di produzione;

Decreta:

Art. 1

1. Il disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Montecucco», approvato con decreto del Ministero delle politiche agricole del 30 luglio 1998, e' sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012, i vini con la Denominazione di Origine Controllata «Montecucco», provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo Schedario Viticolo per la D.O.C. in questione, ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010 n. 61, e conformemente alle disposizioni impartite dalla Regione Toscana.

Art. 3

A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'articolo 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata «Montecucco» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 4

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata «Montecucco» 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, 9 settembre 2011

Il capo Dipartimento: Alonzo

Annesso

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
DEI VINI "MONTECUCCO"Articolo 1  
(Denominazione)

1. La Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

Rosso;  
Rosso riserva;  
Rosato;  
Bianco;  
Vermentino;  
Vin Santo;  
Vin Santo Occhio di Pernice;

Articolo 2  
(Base ampelografica)

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" devono essere ottenuti da uve prodotte nelle zone di produzione delimitate nel successivo art. 3 e provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Montecucco" Rosso e Rosso riserva:  
Sangiovese, almeno 60%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve a bacca rossa di altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 40% con l'esclusione della Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi e Aleatico ed iscritti nel Registro Nazionale delle variet  di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

"Montecucco" Rosato:  
Sangiovese e Ciliegiolo, da soli o congiuntamente, almeno il 60%.  
Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve a bacca rossa di altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 40% con l'esclusione della Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi e Aleatico ed iscritti nel Registro Nazionale delle variet  di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

"Montecucco" Bianco:  
Trebiano Toscano e Vermentino, da soli o congiuntamente, almeno il 40%.  
Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca di altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 60% ed iscritti nel Registro Nazionale delle variet  di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

"Montecucco" Vermentino:

Vermentino, almeno 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca di altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

"Montecucco" Vin Santo:

Malvasia bianca, Grechetto bianco e Trebbiano toscano, da soli o congiuntamente, almeno il 70%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve a bacca bianca di altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

"Montecucco" Vin Santo Occhio di Pernice:

Sangiovese, minimo 70%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve a bacca rossa di altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

2. L'adeguamento della composizione ampelografica su base aziendale dei vigneti della Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" dovrà essere effettuata entro dieci anni dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

### Articolo 3

(Zona di produzione delle uve)

1. La zona di produzione delle uve è collocata all'interno della provincia di Grosseto e comprende le zone vocate dei Comuni di Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso e Seggiano. Tale zona è così delimitata:

a nord il confine parte dall'incrocio della s.s. 223 con il confine amministrativo del comune di Civitella Paganico e lungo di esso prosegue fino ad incrociare in direzione sud-est il confine amministrativo del comune di Cinigiano in prossimità della linea ferroviaria Siena - Monte Antico. Da qui, seguendo il confine del comune di Cinigiano, prosegue in direzione est fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Castel del Piano lungo di esso in direzione nord-est fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Seggiano, segue detto confine fino ad incontrare la s.s. 323 al ponte sul fosso Ansitonia, si prosegue lungo detta statale 323 in direzione sud e fino all'incrocio con la strada provinciale 64 nei pressi del centro abitato di Castel del Piano.

Da qui la delimitazione prosegue fino a quando la strada non incontra il confine amministrativo del comune di Castel del Piano, si continua lungo detto confine in direzione sud-est lungo il torrente Ente fino al ponte della Peve sul torrente Ente stesso, si prosegue lungo la provinciale n. 26 (Arcidosso) in direzione nord fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Arcidosso e si segue detto confine fino a quando non si incrocia il torrente Zancona in direzione sud fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Cinigiano a sud dell'abitato di Monticello Amiata in località Banditaccia. Da qui si prosegue lungo il confine di Cinigiano fino ad incontrare la strada provinciale n. 55 (Cinigiano-Stribugliano-Vallerona), si prosegue a sud-ovest, lungo detta strada sino al centro abitato di Stribugliano. Da qui si

procede, in direzione sud-ovest, lungo la strada provinciale che si ricongiunge alla strada provinciale cinigianese, sino in prossimita' del podere Il Cavallino. Da qui si prosegue sino al torrente Trasubie a quota 308 e quindi lungo il fosso Istrico, in direzione sud-ovest, sino a quota 400, dove percorrendo la strada interna per podere Pian di Simone, in direzione sud ci si ricollega alla strada provinciale n. 24 (Baccinello-Cana). Da qui si prosegue in direzione Baccinello sino all'incrocio della strada vicinale dell'Orto di Boccio che si segue sino ad intersecare con il fosso dell'Atleta. Da questo punto seguendo il corso del fosso dell'Atleta, il confine di ricongiunge alla strada provinciale n. 24. Detta strada si percorre sino al limite amministrativo del comune di Scansano e di seguito, in direzione ovest, sino al limite amministrativo del comune di Campagnatico in prossimita' del podere Repenti. Lungo il confine del comune di Campagnatico si prosegue in direzione sud-ovest e poi verso nord fino al punto di incrocio con il comune di Civitella Paganico nei pressi della localita' Poggio dei Massani. Lungo il confine del comune di Civitella Paganico si prosegue verso nord fino al punto di partenza dove questo incrocia la s.s. 223.

#### Articolo 4

(Norme per la viticoltura)

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualita'. Sono da considerarsi pertanto idonei ai fini dell'iscrizione allo Schedario Viticolo unicamente quelli collinari di giacitura e orientamento adatti con sufficiente altitudine e buona sistemazione idraulico-agraia.

Sono da escludere, e non iscrivibili al predetto Schedario, i vigneti ubicati in terreni umidi, su fondi valle ed in terreni fortemente argillosi.

2. La densita' di impianto deve essere quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. Per gli impianti realizzati a partire dal 10 agosto 1998 la densita' dei ceppi calcolati sui sestri di impianto non potra' essere inferiore a 3300 piante ad ettaro.

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

4. La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare 9 tonnellate per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" Rosso, Rosso riserva, Rosato e Vin Santo Occhio di Pernice e 11 tonnellate per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" Bianco, Vermentino e Vin Santo.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovra' essere riportata, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata.

Fermi restando i limiti sopra indicati la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, sulla base dell'effettiva superficie coperta dalla vite.

In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Toscana, su proposta del Consorzio di tutela, fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona della produzione di cui all'art. 3.

Nell'ambito della resa massima fissata nel presente articolo, la Regione Toscana, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le

Organizzazioni di categoria, puo' fissare i limiti massimi di uva rivendicabili per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione in rapporto alla necessita' di conseguire un migliore equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui all'articolo precedente.

5. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12% vol. per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" Rosso, Rosso riserva e Vin Santo Occhio di Pernice, di 11% vol. per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" Bianco, Rosato, Vermentino e Vin Santo.

#### Articolo 5 (Norme per la vinificazione)

1. Le operazioni di vinificazione, di appassimento delle uve e di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente art. 3 e nelle relative aree amministrative comunali.

2. L'imbottigliamento deve essere effettuato nell'ambito della provincia di Grosseto.

3. Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici piu' razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualita'.

4. E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per le tipologie Vin Santo e Vin Santo occhio di pernice, nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali.

5. La tipologia "rosato" deve essere ottenuta con la vinificazione in "rosato" delle uve a bacca rossa.

6. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per i vini a Denominazione di Origine Controllata «Montecucco». Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutto il prodotto.

Tuttavia, la resa massima dell'uva in vino finito della Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice non deve essere superiore al 35%.

7. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" Rosso non puo' essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

8. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" Rosso riserva non puo' essere immesso al consumo prima del 1° novembre del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve, fermo restando il periodo di invecchiamento obbligatorio complessivo di 18 mesi di cui dodici mesi in contenitori di legno e di sei mesi di affinamento in bottiglia. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

9. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" Bianco, Rosato e Vermentino non possono essere immessi al consumo prima del 1° febbraio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

10. Il tradizionale metodo di vinificazione per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice prevede quanto segue: l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei ed e' ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata. L'uva deve raggiungere, prima dell'ammostatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26%. La conservazione e l'invecchiamento dei vini Vin Santo e del Vin Santo Occhio di Pernice deve avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacita' non superiore a 500 litri per un periodo minimo di 18 mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo

all'anno di raccolta. L'immissione al consumo del Vin Santo e del Vin Santo Occhio di Pernice puo' avvenire a partire dal 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve, e al termine del periodo di invecchiamento, il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 16% vol.

Articolo 6  
(Caratteristiche al consumo)

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Montecucco "Rosso:

colore: rosso rubino intenso;  
odore: vinoso e ampio;  
sapore: armonico, asciutto giustamente tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0 % vol;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Montecucco "Rosso riserva:

colore: rosso rubino intenso tendente al granato;  
odore: ampio, vinoso, elegante, caratteristico;  
sapore: pieno, asciutto, caldo, elegante con eventuale sentore di legno;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

"Montecucco " Rosato:

colore: dal rosa tenue al rosa cerasuolo;  
odore: fresco e fruttato;  
sapore: sapido, secco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidita' totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,5 g/l.

"Montecucco " Bianco:

colore: giallo paglierino;  
odore: delicato, fresco, piu' o meno fruttato;  
sapore: asciutto, fresco, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidita' totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Montecucco" Vermentino:

colore: giallo paglierino;  
odore: delicato, fresco e caratteristico;  
sapore: asciutto, morbido e sapido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidita' totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Montecucco " Vin Santo:

colore: dal giallo dorato all'ambrato intenso;  
odore: profumo intenso caratteristico di frutta matura;  
sapore: intenso e vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,0 % vol. di cui almeno il 12,0 % vol. svolto;  
acidita' totale minima : 4,5 g/l;  
acidita' volatile massima: 28 meq/l;  
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

"Montecucco" Vin Santo Occhio di Pernice:

colore: tra l'ambrato e topazio intenso con ampia unghia rossiccia che si fa marrone con l'eta';  
odore: profumo intenso, ricco, complesso, caratteristico di frutta matura e di altre sfumature;  
sapore: persistente con retrogusto dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 20,0 % vol. di cui almeno il 15,0 % vol. svolto;  
acidita' totale minima : 4,5 g/l;  
acidita' volatile massima: 28 meq/l;  
estratto non riduttore minimo: 27 g/l.

2. E' facolta' del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, modificare, con proprio Decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidita' totale e per l'estratto non riduttore minimo.

#### Articolo 7

(Etichettatura, designazione e presentazione)

1. Ai vini a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e "similari".

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

2. Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" puo' inoltre essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dai relativi toponimi o nomi tradizionali che devono figurare in un apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6, comma 8, del Decreto legislativo n° 61/2010 e che la relativa superficie sia distintamente specificata nello Schedario Viticolo. Inoltre, la vinificazione, l'elaborazione e la conservazione del vino devono avvenire in recipienti separati, e, tale menzione, seguita dal toponimo o nome tradizionale, deve essere riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento.

3. Per tutte le tipologie dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

#### Articolo 8

(Confezionamento)

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie dei tipi bordolese o borgognona di capacita' non superiore a 6 litri.

2. Per la tappatura dei vini Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" e' obbligatorio il tappo di sughero ad esclusione dei vini "Montecucco" Rosso in contenitori non superiori a 0,50 litri "Montecucco" Bianco, "Montecucco" Rosato e "Montecucco" Vermentino, i quali possono essere chiusi con altri dispositivi previsti dalla normativa vigente in materia.

3. Per la tipologia "riserva" e per quelle recanti la menzione "vigna" sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 6 litri e con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

## Allegato A

Posizioni Codici	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
MONTECUCCO BIANCO	B345	X	888	1	X	X	A	0	X					
MONTECUCCO ROSSO	B345	X	999	2	X	X	A	0	X					
MONTECUCCO ROSSO RISERVA	B345	X	999	2	A	X	A	1	X					
MONTECUCCO ROSATO	B345	X	999	3	X	X	A	0	X					
MONTECUCCO VERMENTINO	B345	X	258	1	X	X	A	0	X					
MONTECUCCO VIN SANTO	B345	X	888	1	E	X	A	1	X					
MONTECUCCO VIN SANTO OCCHIO DI PERNICE	B345	X	999	2	E	X	A	1	X					
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti														
MONTECUCCO SANGIOVESE	B345	X	218	2	X	X	A	0	X					
MONTECUCCO SANGIOVESE RISERVA	B345	X	218	2	A	X	A	1	X					

26.09.2011

Istituto Poligrafico e Zecca dello  
Stato

10:32:21

Stampa

Chiudi