



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E  
GARANTITA “ASTI”**

**ART. 1  
(RICONOSCIMENTO DENOMINAZIONE)**

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita “ASTI” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, in particolare:

- a) la denominazione “Asti” senza altra indicazione o accompagnata dalla specificazione spumante (“Asti” o “Asti spumante”) è riservata alla tipologia di vino spumante.
- b) la denominazione “Asti” obbligatoriamente preceduta dalla specificazione Moscato (“Moscato d’Asti”) è riservata al vino bianco non spumante)

**ART. 2  
(VITIGNI AMMESSI)**

I vini designati con le Denominazioni di cui ai punti precedenti devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti esclusivamente dal vitigno Moscato Bianco.

**ART. 3  
(ZONA RACCOLTA UVE)**

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Asti” è delimitata come segue:

in provincia di Alessandria:

l'intero territorio dei comuni di Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogcardo, Ricaldone, Strevi, Terzo e Visone.

in provincia di Asti:

l'intero territorio dei comuni di Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d’Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea e San Giorgio Scarampi;

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E  
GARANTITA “ASTI”**

**ART. 1  
(DENOMINAZIONE VINI)**

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita “ASTI” è riservata ai vini rispondenti alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- a) “Asti” o “Asti spumante”;
- b) “Asti” o “Asti spumante” metodo classico (metodo tradizionale);**
- c) “Moscato d’Asti”
- d) “Moscato d’Asti superiore”**
- e) “Moscato d’Asti vendemmia tardiva”**

2. **La sottozona “Santa Vittoria d’Alba” è disciplinata tramite l’allegato in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto nell’allegato suddetto, nella sottozona devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.**

**ART. 2  
(BASE AMPELOGRAFICA)**

I vini designati con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti” **di cui all’art. 1** devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti esclusivamente dal vitigno Moscato Bianco.

**ART. 3  
(ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE)**

Le uve designate nel presente disciplinare devono essere prodotte nella zona appresso indicata:

in provincia di Alessandria:

l'intero territorio dei comuni di Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogcardo, Ricaldone, Strevi, Terzo e Visone.

in provincia di Asti:

l'intero territorio dei comuni di Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d’Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea e San Giorgio Scarampi;



in provincia di Cuneo:

l'intero territorio dei comuni di Camo, Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto e le frazioni di Como e San Rocco Senodelvio del comune di Alba.

**ART. 4  
(COLTIVAZIONI E RESE)**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'art. 10 della legge n. 164/1992, unicamente i vigneti ubicati su dossi collinari soleggiati, preferibilmente calcarei, o calcareo- argillosi, con l'esclusione dei vigneti impiantati su terreni di fondo valle o pianeggianti, leggeri od umidi.

I sestri di impianto, le forme di allevamento (in contropalliera) e i sistemi di potatura (corti, lunghi e misti), devono essere quelli generalmente usati, e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva, del mosto e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini della Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1 non deve essere superiore a quintali 100, pari ad un massimo di 75 ettolitri di vino per ettaro.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché quella globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.

I vigneti di nuova iscrizione all'albo od oggetto di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a quattro mila.

La Regione Piemonte, con proprio decreto, può modificare di anno in anno, prima della vendemmia, il limite massimo di produzione delle uve per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1 fissando un limite

in provincia di Cuneo:

l'intero territorio dei comuni di Camo, Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto e le frazioni di Como e San Rocco Senodelvio del comune di Alba.

**ART. 4  
(NORME PER LA VITICOLTURA)**

1. I vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 2 devono rispondere, per condizioni ambientali di coltura, a quelle tradizionali della zona e comunque devono essere atti a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su dossi collinari di favorevole giacitura ed esposizione, preferibilmente calcarei, o calcareo- argillosi, con l'esclusione dei vigneti impiantati su terreni di fondovalle o pianeggianti, leggeri od umidi.
3. I sestri di impianto, le forme di allevamento (in contropalliera) e i sistemi di potatura (corti, lunghi e misti), devono essere quelli generalmente usati, e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva, del mosto e del vino.
4. I nuovi impianti o reimpianti realizzati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare dovranno prevedere almeno 4.000 viti per ettaro.
5. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
6. La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini della Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1 non deve essere superiore a:

TIPOLOGIA	RESA AD ETTARO IN TONNELLATE
ASTI O ASTI SPUMANTE	10
ASTI O ASTI SPUMANTE METODO CLASSICO (metodo tradizionale)	8
MOSCATO D'ASTI	10
MOSCATO D'ASTI SUPERIORE	9
MOSCATO D'ASTI VENDEMMIA TARDIVA	6



inferiore a quello stabilito dal presente disciplinare, ai sensi della legge n° 164/1992, dandone comunque comunicazione immediata al Ministero per il Coordinamento delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, al Comitato Nazionale per la tutela e valorizzazione delle denominazioni di origine dei vini ed alle Camere di Commercio competenti per territorio.

Le uve devono assicurare, anche attraverso una preventiva cernita, un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 9% per vino “Asti spumante” e del 10% per il “Moscato d’Asti”.

Tuttavia nelle annate con condizioni climatiche sfavorevoli saranno considerate idonee anche le uve che assicurino al vino “Moscato d’Asti” un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 9,5%.

La Regione Piemonte è delegata ad accertare la sussistenza per le zone delimitate all’art. 3, delle condizioni di annata climatica sfavorevole e ad autorizzare, entro il 15 settembre di ogni annata considerata tale, quanto disposto dal precedente comma.

La Regione Piemonte inoltre, di anno in anno, su richiesta del consorzio volontario di tutela o del consiglio interprofessionale di cui agli articoli 19 e 20 della legge n. 164/1992, può stabilire, prima della vendemmia, il livello di acidità, il profilo ed il contenuto aromatico minimi delle uve.

7. **Le uve destinate alla produzione del vino “Moscato d’Asti vendemmia tardiva” devono essere vendemmiate tardivamente e sottoposte a graduale appassimento sulla pianta stessa o in locali idonei.**
8. La resa dovrà essere riportata a detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, attraverso un’accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, nel qual caso tutta la produzione perde il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti”.
9. **Limitatamente alle tipologie Asti e Moscato d’Asti in annate particolarmente favorevoli la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le rappresentanze della filiera, può aumentare sino ad un massimo del 20% la resa massima ad ettaro, fermo restante il limite massimo di 12 T/Ha oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L’utilizzo dei mosti ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa base delle 10 T/Ha è regolamentata secondo quanto previsto al successivo art. 5.**
10. In caso di annata sfavorevole, ai sensi della legge n° 164/1992, 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, dandone comunicazione immediata al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, al Comitato Nazionale per la Tutela e Valorizzazione delle Denominazioni di Origine dei Vini ed alle Camere di Commercio competenti per territorio.
11. **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 6, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data di 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.**
12. Nell’ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva e/o di vino **rivendicabile** per ettaro



inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 9.

13. **La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentita le rappresentanze della filiera, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione o regolamentazione anche temporanea delle iscrizioni all'albo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo.**
14. **L'insieme delle uve deve assicurare, anche attraverso una preventiva cernita, alle masse ammostate un titolo alcolometrico volumico minimo naturale rispettivamente pari al:**

TIPOLOGIA	Titolo alcolometrico
ASTI O ASTI SPUMANTE	9%
ASTI O ASTI SPUMANTE METODO CLASSICO (metodo tradizionale)	11%
MOSCATO D'ASTI	10%
MOSCATO D'ASTI SUPERIORE	11%
MOSCATO D'ASTI VENDEMMIA TARDIVA	12%

**Tuttavia nelle annate con condizioni climatiche sfavorevoli saranno considerate idonee anche le uve che assicurino al vino "Moscato d'Asti", con l'esclusione di tutte le altre tipologie, un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 9,5%.**

15. La Regione Piemonte è delegata ad accertare la sussistenza per le zone delimitate all'art. 3 delle condizioni di annata climatica sfavorevole e ad autorizzare, entro il 15 settembre di ogni annata, considerata tale, quanto disposto dal precedente comma.
16. La Regione Piemonte inoltre, di anno in anno, su richiesta del Consorzio di Tutela, può stabilire il livello di acidità, **il profilo ed il contenuto aromatico delle uve e dei mosti destinati a produrre i vini di cui all'art. 1.**

#### **ART. 5 (VINIFICAZIONE E ALTRE NORME SULLA PRODUZIONE ED IMBOTTIGLIAMENTO)**

Le operazioni di ammostamento delle uve per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1 devono essere effettuate nell'ambito della circoscrizione territoriale delle provincie di Alessandria, Asti e Cuneo.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti, tra cui in particolare: cernita delle uve quando necessario, eventuale diraspatura dei grappoli e loro normale pressatura, formazione in vasche della cosiddetta coperta e aggiunta al mosto di coagulanti e chiarificanti nelle dosi consuetudinarie e comunque nei limiti previsti dalle leggi, conseguente decantazione del mosto seguita da filtrazioni o centrifugazioni dello stesso, refrigerazioni, anche conseguenti a fermentazioni atte ad ottenere il giusto rapporto fra alcole effettivo e zuccheri

#### **ART. 5 (NORME PER LA VINIFICAZIONE)**

1. **Le operazioni di appassimento delle uve per la tipologia vendemmia tardiva e di ammostamento delle uve per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1, e le operazioni di elaborazione, di presa di spuma e di stabilizzazione, di affinamento nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento dei vini a D.O.C.G. in tutte**



residui, sino al momento della presa di spuma per il vino “Asti spumante” e fino al momento dell’imbottigliamento per il “Moscato d’Asti”.

La resa massima di uva in vino per la produzione dei vini a denominazione d’origine controllata e garantita di cui all’art. 1 non deve essere superiore a 75%.

Eventuali eccedenze non avranno diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

L’aumento del titolo alcolometrico volumico minimo naturale del mosto o vino destinato alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Moscato d’Asti”, deve essere ottenuto esclusivamente mediante aggiunta di mosto concentrato di uve moscato bianco prodotto in Piemonte, o di mosto concentrato rettificato.

La partita destinata alla spumantizzazione per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Asti Spumante” da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave o in bottiglia, deve essere ottenuta da mosti aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare.

Il processo di lavorazione per la presa di spuma, compreso il periodo di affinamento, non può avere una durata inferiore a mesi uno.

Le operazioni di elaborazione, di presa di spuma e stabilizzazione, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento dei vini d.o.c.g. “Moscato d’Asti” e “Asti spumante” devono essere effettuate nel territorio delle province di Alessandria, Asti, Cuneo e nella frazione Pessione del comune di Chieri in provincia di Torino.

E’ in facoltà del Ministro per il coordinamento delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali di consentire che le suddette operazioni di preparazione siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio della provincia di Milano o del restante territorio di quella di Torino, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate producano da almeno 10 anni prima della entrata in vigore del D.P.R. 12 luglio 1963, n.930, “Asti Spumante” e “Moscato d’Asti”.

E’ vietata per i vini a D.O.C.G. di cui all’art. 1 la gassificazione artificiale, parziale o totale, e per la loro conservazione è vietata l’aggiunta di qualsiasi antifermentativo anche se tali pratiche sono consentite a titolo generale dalle vigenti norme comunitarie e nazionali.

**le tipologie all’art. 1** devono essere effettuate nel territorio delle province di Alessandria, Asti, Cuneo e **nella frazione Pessione del comune di Chieri (TO).**

2. E’ in facoltà del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali di consentire che le suddette operazioni di preparazione siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio della provincia di Milano o del restante territorio di quella di Torino, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate producano da almeno 10 anni prima della entrata in vigore del D.P.R. 12 luglio 1963, n.930, “Moscato d’Asti” e “Asti spumante” o “Asti”.
3. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti, tra cui in particolare: cernita delle uve quando necessario, eventuale diraspatura dei grappoli e loro normale pressatura, formazione in vasche della cosiddetta coperta e aggiunta al mosto di coagulanti e chiarificanti nelle dosi consuetudinarie e comunque nei limiti previsti dalle leggi, conseguente decantazione del mosto seguita da filtrazioni o centrifugazioni dello stesso, e **refrigerazioni. Tali pratiche ed in particolare la refrigerazione possono essere utilizzate per condurre la /le fermentazione/i atta/e ad ottenere nell’arco dell’intera annata il titolo alcolometrico volumico svolto minimo, previsto per il consumo dal presente disciplinare, in modo da salvaguardare il giusto rapporto tra alcol effettivo e zuccheri residui.**
4. La resa massima di uva in vino per la produzione dei vini a denominazione d’origine controllata e garantita di cui all’art. 1 non deve essere superiore a:

TIPOLOGIA	RESA UVA/VINO
ASTI O ASTI SPUMANTE	75%
ASTI O ASTI SPUMANTE METODO CLASSICO (metodo tradizionale)	60%
MOSCATO D’ASTI	75%
MOSCATO D’ASTI SUPERIORE	75%
MOSCATO D’ASTI VENDEMMIA TARDIVA	50%

Eventuali eccedenze, **possibili sino ad un massimo del 5%**, non avranno diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Ulteriori eccedenze comporteranno la perdita del diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita per tutto il prodotto interessato.

5. **I mosti ottenuti da quantitativi di uva eccedenti la resa di 10 T/Ha in seguito al**



E' consentito per il vino a denominazione d'origine controllata e garantita "Moscato d'Asti", rivendicato come tale al momento della denuncia annuale di produzione, possa essere destinato entro il 30 giugno successivo alla vendemmia alla elaborazione della denominazione di origine controllata e garantita "Asti spumante", qualora corrisponda alle caratteristiche previste dal presente disciplinare. E' vietata l'operazione inversa.

La Regione Piemonte, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire, con opportune metodologie, ivi compresa la pesatura delle uve, controlli sia quantitativi che qualitativi, delle uve, anche in vigneto, dei mosti e dei vini sfusi od imbottigliati atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1.

**provvedimento della Regione Piemonte di cui al precedente articolo 4, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma.**

6. **La Regione Piemonte, con proprio/i provvedimento/i da assumere entro la vendemmia successiva a quella di produzione dei mosti interessati, su proposta del Consorzio di Tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti eccedenti la resa di 10 T/Ha alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. In assenza di provvedimento/i della Regione Piemonte tutti i mosti eccedenti la resa di 10 T/Ha oppure la parte di essi non interessata da provvedimento sono classificati come mosto o mosto parzialmente fermentato, con tutti gli utilizzi consentiti dalle norme vigenti.**
7. La partita destinata alla spumantizzazione per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" o "Asti Spumante" da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave, deve essere ottenuta da mosti aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare.
8. **La partita destinata alla spumantizzazione per la produzione del vino a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale), da effettuarsi obbligatoriamente con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia, deve essere ottenuta da mosti aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare e nel rispetto delle norme nazionali e comunitarie vigenti in materia di vini spumanti.**
9. Il processo di lavorazione per la presa di spuma, **per il prodotto "Asti" o "Asti spumante", da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave, non può avere una durata inferiore a mesi uno compreso il periodo di affinamento.**
10. **Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale), da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia, deve**



**essere di almeno nove mesi nella stessa azienda sin dalla costituzione della partita. Il prodotto deve rimanere senza interruzione sulle fecce per il termine stabilito e separato dalle fecce mediante sboccatura.**

- 11. L'aumento del titolo alcolometrico volumico minimo naturale del mosto o del vino destinato alla produzione del vino a denominazione d'Origine Controllata e Garantita "Asti" o "Asti spumante" e "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale) deve essere ottenuto attraverso le pratiche enologiche consentite dalla normativa vigente.**
12. E' vietata per i vini a D.O.C.G. di cui all'art. 1 la gassificazione artificiale, parziale o totale, e per la loro conservazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi antifermentativo anche se tali pratiche sono consentite a titolo generale dalle vigenti norme comunitarie e nazionali.
13. L'aumento del titolo alcolometrico volumico minimo naturale del mosto o vino destinato alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti", deve essere ottenuto esclusivamente mediante aggiunta di mosto concentrato di uve moscato bianco prodotto in Piemonte, o di mosto concentrato rettificato o attraverso le pratiche enologiche consentite dalla normativa vigente.
- 14. E' proibita la pratica di arricchimento per la tipologia "Moscato d'Asti vendemmia tardiva".**
- 15. Il vino "Moscato d'Asti vendemmia tardiva" deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno un anno, calcolato a decorrere dal momento della preparazione.**
16. E' consentito che il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti", "**Moscato d'Asti superiore**" e "**Moscato d'Asti vendemmia tardiva**", rivendicato come tale al momento della denuncia annuale di produzione, possa essere destinato, entro il 30 giugno successivo alla vendemmia, alla elaborazione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti spumante", qualora corrisponda alle caratteristiche previste dal presente disciplinare. **Di anno in anno la Regione Piemonte può vietare il passaggio su richiesta del Consorzio di Tutela e sentite le rappresentanze della filiera. E' vietata l'operazione inversa. Non è inoltre consentito**



#### ART. 6 (CARATTERISTICHE VINI AL CONSUMO)

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Moscato d'Asti” all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fragrante;
- sapore: dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace o frizzante;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% di cui svolto compresi nei limiti dal 4,5% al 6,5%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 15 per mille.
- pressione e CO<sub>2</sub> fino a 1,7 Bar.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Asti” o “Asti Spumante” all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- spuma: fine, persistente;
- limpidezza: brillante;
- colore: da paglierino a dorato assai tenue;
- odore: caratteristico, spiccato, delicato;
- sapore: aromatico, caratteristico, delicatamente dolce, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% di cui svolto compreso nei limiti dal 7% al 9,5%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 17 per mille;

E' in facoltà del Ministero per le Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, su richiesta specifica del Consorzio volontario di Tutela o del Consiglio Interprofessionale di cui agli articoli 19 e 20 della legge N° 164/92 e qualora ciò sia richiesto da esigenze mercantili di Paesi esteri, consentire lievi varianti ai parametri di cui ai commi precedenti.

**tale passaggio verso la tipologia di vino “Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale)”.**

#### ART. 6 (CARATTERISTICHE AL CONSUMO)

1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Asti” o “Asti Spumante” all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- spuma: fine, persistente;
- limpidezza: brillante;
- colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue;
- odore: caratteristico, spiccato, delicato;
- sapore: aromatico, caratteristico, delicatamente dolce, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% di cui svolto compreso nei limiti dal 6% al 9,5%;
- acidità totale minima: **4,5 g/l**;
- estratto **non riduttore** minimo: **15** per mille;

2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti” o “Asti Spumante” metodo classico (metodo tradizionale), all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- spuma: fine, persistente;
- limpidezza: brillante;
- colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue;
- odore: caratteristico, spiccato, delicato;
- sapore: aromatico, caratteristico, delicatamente dolce, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: **12% di cui svolto compreso nei limiti dal 6% all'8%**;
- acidità totale minima: **6 g/l**;
- estratto **non riduttore** minimo: **17 per mille**;

3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Moscato d'Asti” all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- limpidezza: brillante;
- colore: paglierino giallo più o meno intenso;
- odore: caratteristico e fragrante di Moscato;
- sapore: dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace o frizzante;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% di cui svolto compreso nei limiti dal 4,5% al 6,5%;
- acidità totale minima: **4,5 g/l**;
- estratto **non riduttore** minimo: 15 per mille;





- all'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2 bar.
4. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Moscato d’Asti superiore” all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- limpidezza: brillante;
  - colore: paglierino, giallo più o meno paglierino, giallo più o meno intenso;
  - odore: caratteristico e fragrante di moscato;
  - sapore: dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace o frizzante;
  - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% di cui svolto compreso nei limiti dal 4,5% al 6,5%;
  - acidità totale minima: 4,5 g/l;
  - estratto non riduttore minimo: 16 per mille;
  - all'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2 bar.
5. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Moscato d’Asti vendemmia tardiva” all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- limpidezza: brillante;
  - colore: giallo dorato;
  - odore: fruttato, molto intenso, caratteristico dell'uva appassita con note speziate;
  - sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda il favo del miele;
  - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14% di cui svolto almeno 11%;
  - acidità totale minima: 4,5 g/l;
  - estratto non riduttore minimo: 22 per mille;

E' in facoltà del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, su richiesta specifica del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale di cui agli articoli 19 e 20 della legge N° 164/92 e qualora ciò sia richiesto da esigenze dei mercati esteri, consentire lievi varianti ai parametri di cui ai commi precedenti.



**ART. 7  
(ETICHETTATURA)**

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Asti” o “Asti spumante” e “Moscato d’Asti” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi superiore, riserva, extra, fine, selezionato, gran e similari.

Nella designazione della denominazione di origine controllata e garantita “Asti spumante” o “Asti” è altresì vietato l’uso di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, zone, sottozone e vigne comprese nella zona di produzione di cui all’art. 3.

Nella designazione della denominazione di origine controllata e garantita “Moscato d’Asti” è invece consentito l’uso delle indicazioni geografiche di cui al comma precedente purché le uve provengano totalmente dalle corrispondenti aree geografiche o toponomastiche, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

E’ inoltre consentito, nella designazione dei vini d.o.c.g. “Asti” o “Asti spumante” e “Moscato d’Asti” l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.

Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore quali “viticoltore”, “tenuta”, “fattoria”, “podere”, “cascina” ed altri termini simili sono consentite in osservanza delle disposizioni CEE e nazionali in materia.

E’ consentita l’indicazione dell’annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile.

**ART. 7  
(ETICHETTATURA – DESIGNAZIONE -  
PRESENTAZIONE)**

1. Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita **di cui all’art. 1** è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi riserva, extra, fine, selezionato, gran e similari.
2. **L’utilizzo del termine superiore è riservato alla tipologia “Moscato d’Asti superiore”.**
3. Nella designazione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Asti spumante” o “Asti” e **“Asti spumante” o “Asti” metodo classico (metodo tradizionale)** è altresì vietato l’uso di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, zone, sottozone e vigne comprese nella zona di produzione di cui all’art. 3.
4. Nella designazione della Denominazione d’Origine Controllata e Garantita “Moscato d’Asti” e **“Moscato d’Asti superiore”** è invece consentito l’uso delle indicazioni geografiche di cui al comma precedente purché le uve provengano totalmente dalle corrispondenti aree geografiche o toponomastiche, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.
5. **Nella designazione della Denominazione d’Origine Controllata e Garantita “Moscato d’Asti vendemmia tardiva” è soltanto consentito l’uso delle indicazioni geografiche specificatamente delimitate in allegato.**
6. E’ inoltre consentito, nella designazione dei vini D.O.C.G. **in tutte le tipologie all’art. 1**, l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.
7. Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore quali “viticoltore”, “tenuta”, “fattoria”, “podere”, “cascina” ed altri termini simili sono consentite in osservanza delle disposizioni CEE e nazionali in materia.
8. **L’indicazione dell’annata di produzione delle uve è obbligatoria per la tipologia “Moscato d’Asti superiore”. Per tutte le tipologie all’art.**



**1 del presente disciplinare** è consentita l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

9. **Per tutte le altre tipologie all'art. 1 del presente disciplinare** è consentita l'indicazione della data di imbottigliamento.

10. **Per la tipologia Asti o Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale),** è consentita l'indicazione della data di "sboccatura", purché veritiera e documentabile.

#### **ART. 8 (ESAMI E BOTTIGLIE)**

In ottemperanza all'art. 13 della legge n°164/92 i vini di cui all'art. 1 per l'utilizzazione della rispettiva Denominazione di Origine Controllata e Garantita devono superare l'esame chimico – fisico ed organolettico da effettuarsi su richiesta degli interessati, presso le Camere di Commercio competenti per territorio.

Per l'esame chimico – fisico ed organolettico le Camere di Commercio possono avvalersi delle strutture di altre istituzioni, enti e consorzi volontari di tutela che dispongono delle necessarie attrezzature, all'uopo autorizzati.

I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" e "Asti spumante" devono essere immessi al consumo in bottiglie aventi le caratteristiche di seguito specificate e munite del contrassegno di Stato previsto dall'art. 23 della legge n° 164/1992, applicato in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la inattivazione del contrassegno stesso.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Moscato d'Asti", deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali e comunitarie e chiuso con tappo in sughero marchiato indelebilmente "Moscato d'Asti". E' vietato per tale tipologia l'uso del tappo a fungo e della gabbietta.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Asti Spumante", confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante, deve essere immesso al consumo in bottiglie aventi le seguenti capacità: ml 187; ml 200; ml 375; ml 750; litri 1,5; litri 3; litri 4,5. Inoltre, su richiesta delle ditte interessate, a scopo promozionale, può essere consentito, con specifica autorizzazione del

#### **ART. 8 (CONFEZIONAMENTO)**

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita **in tutte le tipologie di cui all'art. 1**, devono essere immessi al consumo in bottiglie aventi le caratteristiche di seguito specificate e munite del contrassegno di Stato previsto dall'art. 23 della legge n° 164/1992.

2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti Spumante" e "**Asti**" o "**Asti spumante**" **metodo classico (metodo tradizionale)**, confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante, deve essere immesso al consumo in bottiglie aventi le seguenti capacità: ml 187; ml 200; ml 375; ml 750; litri 1,5; litri 3; litri 4,5. **Le bottiglie della capacità ml 750 devono avere un peso non inferiore a grammi 630.** Inoltre, su richiesta delle ditte interessate, a scopo promozionale, può essere consentito, con specifica autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, l'utilizzo della capacità di litri 6.

3. Le bottiglie di cui al comma precedente devono essere chiuse con tappo **previsto dalle normative nazionali e comunitarie vigenti**, marchiato indelebilmente "Asti" o "Asti spumante" nella parte che resta esterna alla bottiglia.

4. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti", "**Moscato d'Asti superiore**" e "**Moscato d'Asti vendemmia tardiva**" deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali e comunitarie e chiuso con tappo in sughero marchiato indelebilmente "Moscato d'Asti" **con le caratteristiche previste**



Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali,  
l'utilizzo della capacità di litri 6.

Le bottiglie di cui al comma precedente devono essere chiuse con tappo di sughero a fungo marchiato indelebilmente "Asti Spumante" o "Asti" nella parte che resta esterna alla bottiglia. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl. 20 è ammesso altro dispositivo di chiusura adeguato.

#### **ART. 9 (PENALITA')**

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti spumante" o "Asti" e "Moscato d'Asti" mosti, mosti – vini e vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione ivi compresi i relativi requisiti di natura contabile e amministrativa comprovanti l'origine, è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge n° 164/1992.

**dalla normativa vigente. Le bottiglie della capacità ml 750 devono avere un peso non inferiore a grammi 500. E' vietato per tale tipologia l'uso del tappo a fungo e della gabbietta.**

#### **SOTTOZONA "SANTA VITTORIA D'ALBA"**

##### **ART. 1**

**La denominazione di origine controllata e garantita "Moscato d'Asti", seguita dalla specificazione della sottozona "Santa Vittoria d'Alba" e "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione.**

##### **ART. 2**

**La denominazione di origine controllata e garantita "Moscato d'Asti" seguita dalla specificazione "Santa Vittoria d'Alba" e "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti nell'ambito aziendale dal vitigno Moscato bianco.**

##### **ART. 3**

**Le uve destinate alla produzione dei vini "Moscato d'Asti" con la specificazione aggiuntiva della sottozona "Santa Vittoria d'Alba" e "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" devono essere prodotte nel territorio amministrativo del Comune di Santa Vittoria d'Alba in provincia di Cuneo.**



#### ART. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

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

1. Terreni vitati da considerare idonei all'iscrizione all'albo di cui all'art. 15 della Legge 10 Febbraio 1992 n. 164: giacitura collinare a struttura calcareo-argillosa.
2. Esposizione: ubicazione su pendii e dossi soleggiati, con esclusione dei terreni di fondovalle, ombreggiati, pianeggianti ed umidi.
3. Densità di impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.
4. I vigneti di nuova iscrizione all'albo od oggetto di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 4.000.
5. Forma di allevamento è quella tradizionale a controspalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente.
6. Pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura.
7. I nuovi impianti ed i reimpianti possono essere iscritti all'albo a partire dal terzo anno successivo alla data di impianto, così come accertato con il verbale dell'organo competente.
8. La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a Denominazione di origine controllata e garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" non deve essere superiore a quintali 90, pari ad un massimo di 64,8 ettolitri di vino per ettaro.
9. Per il vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" la produzione massima di uva parzialmente appassita non deve essere superiore a quintali 50 per ettaro di vigneto in coltura specializzata, pari a hl. 22,5 in vino, con



**un contenuto zuccherino minimo pari a 250 grammi/litro.**

- 10. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché comunque la produzione totale per ettaro non superi del 20% i limiti indicati. Tale esubero della resa non potrà essere commercializzato come vino a denominazione di origine controllata e garantita.**
- 11. Le uve destinate alla vinificazione sottoposte, se necessario, a preventiva cernita, devono assicurare al vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore all'11%.**
- 12. Le uve destinate alla produzione del vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" ammesse nelle condizioni richieste debbono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore al 13%.**
- 13. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 72% per il "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" ed al 45% per il vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva". Qualora la resa superi i detti limiti, ma non il 77% per il "Moscato d'Asti con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" ed il 50% per il "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva", l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Oltre questi ultimi limiti decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita per tutta la produzione.**
- 14. Le uve destinate alla produzione del vino qualificato "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" devono essere vendemmiate tardivamente e sottoposte a graduale appassimento sulla pianta stessa o in locali idonei.**
- 15. Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nel territorio delle province di Alessandria, Asti, Cuneo e nella frazione Pessione del comune di Chieri in provincia di Torino.**



16. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche leali e costanti consentite per il tipo di vino prodotto.
17. Il vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno due anni, calcolati dal 1° Gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.
18. Durante l'affinamento che precede la messa in bottiglia il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi.

#### ART. 5

1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
  - limpidezza: brillante
  - colore: paglierino con riflessi dorati
  - profumo: elegante, fine, fresco e persistente con sentore anche floreale
  - sapore: franco, armonico, dolce, piacevolmente aromatico caratteristico del Moscatello, talora vivace
  - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% di cui svolto compreso nei limiti dal 4,5% al 6,5%.
  - acidità totale minima: 5 g/l
  - estratto non riduttore minimo: 15 per mille
  - all'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2 bar.
2. Il vino a Denominazione di origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
  - colore: giallo dorato brillante
  - profumo: composito, fruttato, molto intenso, caratteristico dell'uva appassita con note speziate



- **sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda anche il favo del miele**
- **titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% di cui almeno 12% svolti**
- **acidità totale minima: 4,5 g/l**
- **estratto non riduttore minimo: 22 per mille**

E' facoltà del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, su specifica richiesta del Consorzio di Tutela o del Consiglio interprofessionale di cui agli articoli 19 e 20 della Legge n. 164/1992, consentire modifiche ai parametri di cui ai commi precedenti.

#### ART. 6

1. Alle denominazioni di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente Disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", "riserva" e similari.
2. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significati laudativi e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina" e altri termini similari sono consentiti in osservanza delle disposizioni UE in materia.
4. E' consentito altresì l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aree e località comprese nella zona delimitata nel precedente articolo 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, purché le unità geografiche cui viene fatto riferimento siano individuabili attraverso specifiche delimitazioni effettuate dall'amministrazione comunale.
5. E' consentito inoltre l'uso del termine "vigna" accompagnato dal relativo toponimo. L'uso delle indicazioni geografiche e del termine "vigna" dovrà avvenire nel rispetto delle procedure amministrative che prevedono una specifica denuncia annuale delle uve ed una presa in carico separata nei registri obbligatori di cantina.





6. **Sulle bottiglie contenenti i vini "Moscato d'Asti" con la specificazione " Santa Vittoria d'Alba" e "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.**
7. **Nella designazione e presentazione in etichetta del vino "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" l'indicazione "Vendemmia Tardiva" deve sempre figurare immediatamente al di sotto della dicitura "Santa Vittoria d'Alba" in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione della sottozona.**

#### **ART. 7**

**I vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 possono essere immessi al consumo in bottiglie di una delle seguenti capacità : litri 0,375 – litri 0,500 – litri 0,750 – litri 1,500.**

**Per l'immissione al consumo non sono consentiti recipienti diversi dalle bottiglie di vetro nelle forme tradizionali.**