

Comunicato della Direzione Agricoltura
Settore Sviluppo delle produzioni vegetali

**Testo della proposta di modifica del disciplinare di
produzione dei vini a Denominazione di Origine Con-
trollata “Bramaterra”.**

BRAMATERRA	PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "Bramaterra",						
<p>D.P.R. 9 aprile 1979: Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino «Bramaterra» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.</p> <p>Disciplinare di produzione</p> <p>Art. 1. -La denominazione di origine controllata "Bramaterra" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p>Art. 2. -Il vino «Bramaterra» deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi la seguente composizione varietale: Nebbiolo (localmente detto Spanna) dal 50 al 70 %; Croatina dal 20 al 30 %; Bonarda e Vespolina congiuntamente o singolarmente dal 10 al 20%.</p> <p>Art. 3. -La zona di produzione delle uve dei vino "Bramaterra" comprende i terreni comunali di Masserano, Brusnengo, Curino, Roasio, Villa del Bosco, Sostegno e Lozzolo situati nelle zone collinari a nord della strada statale n. 142.</p> <p>Art. 4. .Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Bramaterra" debbono essere atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche qualitative tradizionali. Sono pertanto da considerare idonei i vigneti di giacitura collinare con esposizione che consenta un lungo soleggiamento in ambiente adatto ed i cui terreni abbiano composizione fisico chimica idonea. I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli atti a non modificare le caratteristiche peculiarmente migliori dell'uva e del vino. E' vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p>La resa massima di uva ammessa per la produzione del «Bramaterra» non deve essere superiore a q.li 75 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. A detto limite la resa dovrà essere riportata, anche in annate eccezionalmente favorevoli, attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20 % il limite medesimo. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.</p>	<p style="text-align: center;">Art. 1 Denominazione e vini.</p> <p>La denominazione di origine controllata "Bramaterra" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni: "Bramaterra" "Bramaterra" riserva.</p> <p style="text-align: center;">Art. 2 Base ampelografica.</p> <p>Il vino «Bramaterra» e “ Bramaterra Riserva” devono essere ottenuti dalle uve provenienti, in ambito aziendale, dai vigneti aventi la seguente composizione varietale: Nebbiolo (Spanna) dal 50 al 80 %; Croatina : fino ad un massimo del 30 %; Uva rara (Bonarda novarese) e Vespolina da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 20%</p> <p style="text-align: center;">Art. 3 Zona di produzione delle uve.</p> <p>La zona di produzione delle uve dei vini "Bramaterra" e “ Bramaterra Riserva “ , comprende i terreni comunali di Masserano, Brusnengo, Curino, Roasio, Villa del Bosco, Sostegno e Lozzolo situati nelle zone collinari a nord della strada statale n. 142.</p> <p style="text-align: center;">Art. 4 Norme per la viticoltura.</p> <p>1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Bramaterra" e “ Bramaterra Riserva” devono essere atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche qualitative tradizionali.</p> <p>2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono: terreni: argilloso, limoso, roccioso, sabbioso, calcareo, siliceo e loro eventuali combinazioni; -giacitura: collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, e non sufficientemente soleggiati; -altitudine: non inferiore a metri 200 s.l.m. e non superiore a metri 600 s.l.m. -esposizione: adatta da assicurare un'idonea maturazione delle uve; -densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.000; -forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini; E' consentita esclusivamente l'irrigazione di soccorso .</p> <p>3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:</p> <table border="0" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <tr> <td style="width: 30%;">Vini</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">resa uva</td> <td style="width: 40%; text-align: center;">Titolo</td> </tr> <tr> <td>alcolometrico</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Vini	resa uva	Titolo	alcolometrico		
Vini	resa uva	Titolo					
alcolometrico							

	Kg/ha	vol. min. naturale																																				
"Bramaterra"	7.500	11,50%vol.																																				
"Bramaterra" riserva	6.700	12,00% vol.																																				
<p>La resa massima ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bramaterra" con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di kg. 6.700</p> <p>La resa massima ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bramaterra" Riserva con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di kg. 6.700</p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino "Bramaterra" che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" o sottozona seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00 Vol.</p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino "Bramaterra" riserva che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" o sottozona seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12.00 vol.</p> <p>La denominazione di origine controllata "Bramaterra" o "Bramaterra Riserva" può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo purché il vigneto abbia un'età di impianto di almeno 7 anni. Se l'età del vigneto è inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa è pari :</p> <p>al terzo anno di impianto :</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">vino</th> <th style="text-align: right;">resa uva kg/ha</th> <th style="text-align: right;">titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Bramaterra"</td> <td style="text-align: right;">4.000</td> <td style="text-align: right;">12.00 vol</td> </tr> <tr> <td>"Bramaterra" riserva</td> <td style="text-align: right;">4.000</td> <td style="text-align: right;">12.00 vol</td> </tr> </tbody> </table> <p>al quarto anno di impianto :</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">vino</th> <th style="text-align: right;">resa uva kg/ha</th> <th style="text-align: right;">titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Bramaterra"</td> <td style="text-align: right;">4.700</td> <td style="text-align: right;">12.00 vol</td> </tr> <tr> <td>"Bramaterra" riserva</td> <td style="text-align: right;">4.700</td> <td style="text-align: right;">12.00 vol</td> </tr> </tbody> </table> <p>al quinto anno di impianto :</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">vino</th> <th style="text-align: right;">resa uva kg/ha</th> <th style="text-align: right;">titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Bramaterra"</td> <td style="text-align: right;">5.400</td> <td style="text-align: right;">12.00 vol</td> </tr> <tr> <td>"Bramaterra" riserva</td> <td style="text-align: right;">5.400</td> <td style="text-align: right;">12.00 vol</td> </tr> </tbody> </table> <p>al sesto anno di impianto :</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">vino</th> <th style="text-align: right;">resa uva kg/ha</th> <th style="text-align: right;">titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Bramaterra"</td> <td style="text-align: right;">6.000</td> <td style="text-align: right;">12.00 vol</td> </tr> <tr> <td>"Bramaterra" riserva</td> <td style="text-align: right;">6.000</td> <td style="text-align: right;">12.00 vol</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Bramaterra" e "Bramaterra riserva" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione</p>			vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale	"Bramaterra"	4.000	12.00 vol	"Bramaterra" riserva	4.000	12.00 vol	vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale	"Bramaterra"	4.700	12.00 vol	"Bramaterra" riserva	4.700	12.00 vol	vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale	"Bramaterra"	5.400	12.00 vol	"Bramaterra" riserva	5.400	12.00 vol	vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale	"Bramaterra"	6.000	12.00 vol	"Bramaterra" riserva	6.000	12.00 vol
vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale																																				
"Bramaterra"	4.000	12.00 vol																																				
"Bramaterra" riserva	4.000	12.00 vol																																				
vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale																																				
"Bramaterra"	4.700	12.00 vol																																				
"Bramaterra" riserva	4.700	12.00 vol																																				
vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale																																				
"Bramaterra"	5.400	12.00 vol																																				
"Bramaterra" riserva	5.400	12.00 vol																																				
vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale																																				
"Bramaterra"	6.000	12.00 vol																																				
"Bramaterra" riserva	6.000	12.00 vol																																				

<p>Art. 5. -Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nel territorio amministrativo dei comuni di cui all'art. 3. Le uve destinate alla vinificazione, devono essere sottoposte a preventiva cernita in modo da assicurare al vino una gradazione alcolica minima naturale di gradi 11,5. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.</p> <p>Il vino "Bramaterra" deve essere sottoposto ad un periodo d'invecchiamento obbligatori di due anni, di cui almeno diciotto mesi in botti di legno.</p> <p>Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.</p>	<p>globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p> <p>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</p> <p>5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata da! 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.</p> <p>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 uva per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.</p> <p>In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.</p> <p style="text-align: center;">Art. 5 Norme per la vinificazione.</p> <p>1.Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio del vino "Bramaterra" e "Bramaterra Riserva" devono essere effettuate nel territorio dei seguenti comuni: Lozzolo, Roasio, tutti in provincia di Vercelli Brusnengo, Curino, Masserano, Sostegno, Villa del Bosco, tutti in provincia di Biella. Tuttavia su indicazioni del Consorzio di Tutela , tali operazioni sono consentite su autorizzazione del Ministero delle risorse agricole alimentari e forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche - anche in cantine ubicate al di fuori del suddetto territorio , purchè situate nel Comune di Lessona nella provincia di Biella</p> <p>2. L'imbottigliamento del vino "Bramaterra" e " Bramaterra Riserva" deve essere effettuato all'interno della regione Piemonte.</p> <p>3. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:</p> <table border="1" data-bbox="801 1570 1342 1675"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>resa uva/vino</th> <th>produzione max di vino</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Bramaterra"</td> <td>70%</td> <td>5.250</td> </tr> <tr> <td>"Bramaterra" riserva</td> <td>70%</td> <td>4.700</td> </tr> </tbody> </table> <p>Per l'impiego della menzione "vigna" , fermo restando la resa percentuale massima uva/vino di cui al paragrafo sopra , la produzione massima di vino L/Ha ottenibile è determinata in base alle rese uva Kg/Ha di cui all'art. 4 punto 3.</p> <p>Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non ha diritto alla doc; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.</p> <p>4. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i</p>	Vini	resa uva/vino	produzione max di vino	"Bramaterra"	70%	5.250	"Bramaterra" riserva	70%	4.700
Vini	resa uva/vino	produzione max di vino								
"Bramaterra"	70%	5.250								
"Bramaterra" riserva	70%	4.700								

<p>Art. 6 -Il vino "Bramaterra" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso granato con riflessi aranciati, che si attenua con i tempo; odore: profumo caratteristico, intenso, lievemente etere che si affina con l'invecchiamento; sapore: pieno ed asciutto,</p> <p>vellutato con gradevole sottofondo amarognolo, fine di buon nerbo ed armonico; gradazione alcolica complessiva minima: gradi 12 ; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netti minimo: 23 per mille.</p> <p>E' facoltà del Ministero dell'agricoltura e delle foreste di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per la acidità totale e l'estratto secco netto.</p>	<p>criteri più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.</p> <p>5. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipologia</th> <th colspan="2">Durata di cui in legno</th> <th>Decorrenza</th> </tr> <tr> <td></td> <th>Mesi</th> <th></th> <th>1° novembre</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Bramaterra"</td> <td>22</td> <td>18</td> <td>dell'anno di</td> </tr> <tr> <td>"Bramaterra" riserva</td> <td>34</td> <td>24</td> <td>produzione</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Delle uve.</td> </tr> </tbody> </table> <p>E' ammessa la colmatatura con uguale vino conservato in altri recipienti, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.</p> <p>Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipologia</th> <th>Data</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Bramaterra"</td> <td>1° settembre del secondo anno successivo a quello della raccolta dell'uva</td> </tr> <tr> <td>"Bramaterra" riserva</td> <td>1° settembre del terzo anno successivo a quello della raccolta dell'uva</td> </tr> </tbody> </table> <p>6. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Bramaterra" più giovane a "Bramaterra" più vecchio o viceversa.</p> <p>7. Per i vini "Bramaterra" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata "Coste della Sesia rosso " .</p> <p>8. Il vino "Bramaterra" e "Bramaterra" Riserva può essere classificato, con la denominazione di origine controllata "Coste della Sesia rosso " , purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dai relativi disciplinari, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p> <p>Art. 6 Caratteristiche al consumo.</p> <p>1. I vini "Bramaterra" e "Bramaterra riserva" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>"Bramaterra " :</p> <ul style="list-style-type: none"> -colore: rosso granato con riflessi aranciati; -odore: profumo caratteristico, intenso, lievemente etereo che si affina con l'invecchiamento; -sapore: pieno ed asciutto, vellutato con gradevole sottofondo amarognolo, fine di buon nerbo ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol.; "Bramaterra" con indicazione di "vigna": 12,00% Vol.; acidità totale minima: 5 gli in acido tartarico; estratto non riduttore minimo: 23 <i>gli</i>. <p>"Bramaterra " Riserva :</p> <ul style="list-style-type: none"> colore: rosso granato con riflessi aranciati; odore: : profumo caratteristico, intenso, lievemente etereo che si affina con l'invecchiamento; sapore:: pieno ed asciutto, vellutato con gradevole sottofondo amarognolo, fine di buon nerbo ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol.; 	Tipologia	Durata di cui in legno		Decorrenza		Mesi		1° novembre	"Bramaterra"	22	18	dell'anno di	"Bramaterra" riserva	34	24	produzione				Delle uve.	Tipologia	Data	"Bramaterra"	1° settembre del secondo anno successivo a quello della raccolta dell'uva	"Bramaterra" riserva	1° settembre del terzo anno successivo a quello della raccolta dell'uva
Tipologia	Durata di cui in legno		Decorrenza																								
	Mesi		1° novembre																								
"Bramaterra"	22	18	dell'anno di																								
"Bramaterra" riserva	34	24	produzione																								
			Delle uve.																								
Tipologia	Data																										
"Bramaterra"	1° settembre del secondo anno successivo a quello della raccolta dell'uva																										
"Bramaterra" riserva	1° settembre del terzo anno successivo a quello della raccolta dell'uva																										

<p>Art. 7 -Il vino "Bramaterra", qualora sia sottoposto ad un periodo d'invecchiamento non inferiore a tre anni di cui due in botti, può portare in etichetta la menzione "riserva". Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Bramaterra", ai fini dell'immissione al consumo, devono essere di tradizionale forma bordolese di vetro scuro e di capacità corrispondenti ai volumi nominali ammessi a titolo definitivo della CEE. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino "Bramaterra" deve figurare l'indicazione veritiera dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>Art. 8 -Alla denominazione "Bramaterra", "extra-fine", "scelto", "selezionato" e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone, località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.</p> <p>Art. 9 -Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Bramaterra", vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare, è punito a norma dell'art. 28 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930.</p>	<p>"Bramaterra" riserva con indicazione di "vigna": 12.00% Vol.; acidità totale minima: 5 gl in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 23 g/l.</p> <p>2. E' facoltà del Ministero per le Politiche Agricole - Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto minimo con proprio decreto.</p> <p>Art. 7 Etichettatura designazione e presentazione.</p> <p>1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine "Bramaterra" e "Bramaterra riserva" è 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.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Bramaterra" e "Bramaterra riserva", è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore e non si confondano con le "sottozone" fatto salvo il rispetto dei diritti acquisiti.</p> <p>3. Nella designazione del vino "Bramaterra" e "Bramaterra riserva", la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" o sottozona 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 "Bramaterra" o "Bramaterra riserva", 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 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 al 50% del carattere usato per la denominazione di origine;</p> <p>4. Nella designazione e presentazione del vino "Bramaterra" e "Bramaterra riserva", è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p style="text-align: center;">Art. 8 Confezionamento.</p> <p>1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Bramaterra" e "Bramaterra Riserva", ai fini dell'immissione al consumo, devono essere di tradizionale di vetro scuro e di capacità corrispondenti ai volumi nominali ammessi a titolo definitivo della CEE, ma comunque non inferiori a 18,7 Cl e non superiori a 1.500 Cl., con l'esclusione del contenitore da 200 Cl. E della Dama</p> <p>2. E' vietato il confezionamento e la presentazione nelle bottiglie, che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.</p> <p>3. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Bramaterra" e "Bramaterra riserva" con l'aggiunta della menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo per la</p>
--	---

	commercializzazione devono essere di tradizionale vetro scuro e di capacità non inferiore a 18.7 Cl e non superiori a 1.500 Cl, con l'esclusione del contenitore da 200Cl. E della Dama.
--	---