

Testo attualmente in vigore	Proposta di modifica
<p><b>Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara».</b></p>	<p><b>Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara».</b></p>
<p><b>Articolo 8</b></p> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>8.1. I vini designati con la denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» devono essere immessi al consumo in idonee bottiglie di vetro aventi la capacità non superiore a litri 0,750.</p> <p>8.2. In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente un residuo zuccherino minimo di 5 grammi per litro, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la d.o.c. «Lambrusco di Sorbara» purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 10 a 60 litri.</p> <p>8.3. Per i vini frizzanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», Sono consentiti i tipi di chiusura ammessi per i vini frizzanti, compresa la chiusura con tappo a fungo ancorato, tradizionalmente usato nella zona, con eventuale capsula di altezza non superiore a 7 cm, escluso il tappo a corona. L'utilizzo del tappo a corona è ammesso solamente nel confezionamento di contenitori aventi la capacità di litri 0,200 e litri 0,375. I vini spumanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», devono essere immessi al consumo esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta e capsula. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 e' ammesso altro dispositivo di chiusura adeguato.</p>	<p><b>Articolo 8</b></p> <p><b>Confezionamento</b></p> <p><b>8.1. I vini “frizzanti” e “spumanti” designati con la denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» devono essere immessi al consumo in idonee bottiglie di vetro aventi le capacità di litri 0,200, 0,375, 0,750, 1,500, 3,00.</b></p> <p><b>8.2. In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente un residuo zuccherino minimo di 5 grammi per litro, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la d.o.c. «Lambrusco di Sorbara» purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 10 a 60 litri.</b></p> <p><b>8.3. Per i vini frizzanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», sono consentiti i tipi di chiusura ammessi per i vini frizzanti, compresa la chiusura con tappo a fungo ancorato, tradizionalmente usato nella zona, con eventuale capsula di altezza non superiore a 7 cm, escluso il tappo a corona e il tappo a vite per i contenitori aventi la capacità di litri 1,500 e litri 3,00.</b></p> <p><b>L'utilizzo del tappo a corona è ammesso solamente nel confezionamento di contenitori aventi la capacità di litri 0,200 e litri 0,375 e per le produzioni a fermentazione naturale in bottiglia condizionate in contenitori da litri 0,750 e da litri 1,500. I vini spumanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», devono essere immessi al consumo esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta e capsula. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso altro dispositivo di chiusura adeguato.</b></p>