

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

La menzione "classico" è consentita per i vini a D.O.C. "Gutturnio" superiore e "Gutturnio" Riserva ottenuti esclusivamente dalle uve provenienti dai vigneti ubicati nella zona di produzione di cui all'art. 3 comma II del presente disciplinare.

La menzione "superiore" è consentita per il vino a D.O.C. "Gutturnio", prodotto nel rispetto del presente disciplinare, avente un titolo alcolometrico volumico minimo naturale e al consumo del 12,50% vol., immesso al consumo dopo il 1° Aprile dell'anno successivo a quella della vendemmia.

La menzione "riserva" è consentita per il vino a D.O.C. Gutturnio non designabile con la citata menzione "superiore", avente un titolo alcolometrico volumico naturale minimo e al consumo del 13,00% vol., che abbia subito un invecchiamento e affinamento di almeno 24 mesi (di cui 6 in recipienti di legno) a decorrere dal 1° settembre dell'anno di produzione delle uve.

La menzione "classico superiore" o "classico riserva", "superiore" o "riserva" devono figurare immediatamente al di sotto della menzione specifica tradizionale obbligatoria, "denominazione di origine controllata" ed avere caratteri di stampa di altezza non superiore a quella della menzione "Gutturnio" ma non inferiore alla metà della stessa.

La menzione di vigna seguita dal toponimo, per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Gutturnio", deve essere scritta immediatamente al di sotto della scritta denominazione origine controllata con caratteri di stampa di altezza, forma e dimensione non superiore a "Gutturnio". Tali vini debbono essere immessi al consumo finale solo in recipienti di capacità inferiore a 5 litri e solo tranquilli.

Alla denominazione di origine controllata di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato, vecchio 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 il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare la attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore,

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

La menzione "classico" è consentita per i vini a D.O.C. "Gutturnio" Superiore e "Gutturnio" Riserva ottenuti esclusivamente dalle uve provenienti dai vigneti ubicati nella zona di produzione di cui all'art. 3 comma II del presente disciplinare.

La menzione "Superiore" è consentita per il vino a D.O.C. "Gutturnio", prodotto nel rispetto del presente disciplinare, avente un titolo alcolometrico volumico minimo naturale e al consumo del 12,50% vol., immesso al consumo dopo il 1° aprile dell'anno successivo a quella della vendemmia.

La menzione "Riserva" è consentita per il vino a D.O.C. Gutturnio non designabile con la citata menzione "superiore", avente un titolo alcolometrico volumico naturale minimo e al consumo del 13,00% vol., che abbia subito un invecchiamento e affinamento di almeno 24 mesi (di cui 6 in recipienti di legno) a decorrere dal 1° settembre dell'anno di produzione delle uve.

La menzione "classico superiore" o "classico riserva", "superiore" o "riserva" devono figurare immediatamente al di sotto della menzione specifica tradizionale obbligatoria, "denominazione di origine controllata" ed avere caratteri di stampa di altezza non superiore a quella della menzione "Gutturnio" ma non inferiore alla metà della stessa.

La menzione di vigna seguita dal toponimo, per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Gutturnio", deve essere scritta immediatamente al di sotto della scritta denominazione origine controllata con caratteri di stampa di altezza, forma e dimensione non superiore a "Gutturnio". Tali vini debbono essere immessi al consumo finale solo in recipienti di capacità inferiore a **6,00** litri. ~~e solo tranquilli.~~

Alla denominazione di origine controllata di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e similari. È 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 il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore,

fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini simili, sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente residuo zuccherino superiore a quanto previsto dal presente disciplinare, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la dicitura D.O.C. "Gutturnio" purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 10 a 60 litri.

Articolo 8

Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata "Gutturnio" superiore e "Gutturnio" Classico Superiore può essere immesso al consumo solo in bottiglie di vetro tipo bordolese di capacità 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 5,000 litri e solo dopo il primo Aprile dell'annata successiva a quella della vendemmia.

Il vino con la denominazione di origine controllata "Gutturnio" riserva e classico riserva deve essere immesso al consumo solo in bottiglie di vetro tipo bordolese di capacità 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 5,000 litri, dopo almeno 24 mesi di invecchiamento e affinamento (di cui almeno 6 mesi in legno) a partire dal 1° settembre dell'annata di produzione delle uve.

Per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Gutturnio" è obbligatorio apporre sull'etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Per i vini a Denominazione di origine Controllata "Gutturnio" sono ammesse tutti i tipi di chiusure previste dalla norma ad eccezione dei tappi a corona, di quelli in plastica e salvo quanto previsto dal presente articolo.

fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini simili, sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente residuo zuccherino superiore a quanto previsto dal presente disciplinare, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la dicitura D.O.C. "Gutturnio" purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da ~~5~~ 10 a 60 litri.

Articolo 8

Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata "Gutturnio" superiore e "Gutturnio" Classico Superiore può essere immesso al consumo solo in bottiglie di vetro tipo bordolese di capacità ~~0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 5,000~~ **da 0,200 a 6,000 litri** e solo dopo il primo Aprile dell'annata successiva a quella della vendemmia.

Il vino con la denominazione di origine controllata "Gutturnio" riserva e classico riserva deve essere immesso al consumo solo in bottiglie di vetro tipo bordolese di ~~capacità 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 5,000~~ **da 0,200 a 6,000 litri**, dopo almeno 24 mesi di invecchiamento e affinamento (di cui almeno 6 mesi in legno) a partire dal 1° settembre dell'annata di produzione delle uve.

Per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Gutturnio" è obbligatorio apporre sull'etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Per i vini a denominazione di origine controllata "Gutturnio" sono ammesse tutti i tipi di chiusure previste dalla norma ad eccezione dei tappi a corona, di quelli in plastica e salvo quanto previsto dal presente articolo.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Gutturnio" nella tipologia frizzante sono immessi al consumo in bottiglie di vetro, nelle capacità ~~0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000~~ **da 0,200 a 4,500 litri, possono essere confezionati con tappo "a fungo" ancorato, di sughero o di materiale sintetico ammesso, pieno (tipo "elastomero"), con eventuale capsula di copertura della chiusura di altezza non superiore a 7 cm.**

I vini a denominazione di origine controllata "Gutturnio" nella tipologia frizzante, ottenuti da rifermentazione naturale in bottiglia, dove è evidente la presenza del tipico "fondo di rifermentazione" in bottiglia, è consentito l'utilizzo del tappo a corona.

I tappi in plastica sono ammessi esclusivamente per i contenitori da 10 a 60 litri non a tenuta di pressione.

I tappi in plastica sono ammessi esclusivamente per i contenitori da ~~5~~ 10 a 60 litri non a tenuta di pressione.