



REGIONE CAMPANIA



PROVINCIA DI BENEVENTO



COMUNE DI APOLLOSA (BN)



COMUNE DI CASTELPOTO (BN)



COMUNE DI BENEVENTO (BN)

**OGGETTO:**

PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO AGRIVOLTAICO NELLA LOCALITA' "PEZZA DELLE CAVE" NEI COMUNI DI APOLLOSA (BN), CASTELPOTO (BN) E BENEVENTO (BN) DELLA POTENZA DI PICCO IN DC PARI A 44.036,3 KWp e MASSIMA IN IMMISIONE IN AC PARI A 35.000 KW E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE UBICATE NEL COMUNE DI BENEVENTO (BN)

ELABORATO N.  
G02

RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI  
PARTICOLAR PREGIO RISPETTO AL  
CONTESTO PAESAGGISTICO

SCALA  
-

COMMITTENTE

**APOLLOSA SOLAR PARK S.R.L.**  
VIALE FRANCESCO RASTELLI N.3/7  
20124 MILANO  
P.IVA 06055390659

FIRMA E TIMBRO  
IL TECNICO

Boursier  
ap



PROGETTAZIONE E  
COORDINAMENTO



M.E. Free Srl

Via Athena,29  
Cap 84047 Capaccio Paestum  
P.Iva 04596750655  
Ing. Giovanni Marsicano

SPAZIO RISERVATO AGLI ENTI

Aggiornamenti	N°	Data	Cod. Stmg	Nome File	Eseguito da	Approvato da
		Rev 0	AGOSTO 2022	202100416	MMIT_APB_G2	Dr. Luca Boursier

## SOMMARIO

1	PREMESSA.....	2
2	DESCRIZIONE DEL TERRITORIO E DEL PAESAGGIO .....	2
3	DESCRIZIONE DELLE AREE DI INSTALLAZIONE .....	3
4	VERIFICA SULLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ.....	6
5	CONCLUSIONI .....	7

## 1 PREMESSA

Il sottoscritto da ricevuto incarico dalla M.E. Free Srl, con sede in Via Athena, 29 - 84047 Capaccio Paestum (SA), tel. 0828-1999995, e-mail: mefreeinfo@gmail.com di redigere la relazione pedo-agronomica relativa alla realizzazione di un impianto agro voltaico della potenza di picco in DC pari a 44.036,3 kWp e massima in immisione in AC pari a 35.000 kW nei comuni di Benevento (BN), Apollosa (BN) e Castelpoto (BN) in località "pezza delle cave" e relative opere di connessione nel comune di Benevento (BN).

Proponente dell'iniziativa è la società **Apollosa Solar Park S.r.l.** L'impianto fotovoltaico essenzialmente è costituito da 2 Campi che mediante cavidotti distinti in MT si collegano alla stazione di Utenza 30/150 kV che sarà ubicata sempre nel Comune di Benevento al foglio 43, particella 360, poco distante dalla stazione Terna 380/150 kV "Benevento 2" nella località "Pezza delle Cave".

## 2 DESCRIZIONE DEL TERRITORIO E DEL PAESAGGIO

Il territorio area vasta interessato dall'intervento è costituito da un'area con significativa presenza naturale, in particolare nelle zone ad ovest e a sud del sito di impianto.

Soprattutto nella porzione orientale dell'area vasta si sviluppa una buona rete fluviale e torrentizia con corsi d'acqua di significativa importanza: il Calore irpino, l'Ufita e il Miscano, il fiume Sabato.

Tutto il comprensorio risulta interessato da una attività agricola, per lo più estensiva, con la maggior parte delle aree destinate a coltivazione di frumento, mentre nelle zone più acclivi e lungo le sponde della maggior parte dei corsi d'acqua sono presenti significativi ambiti di vegetazione spontanea, da erbacea ad arbustiva e infine arborea.

La presenza umana è limitata ai periodi in cui si concentrano le pratiche agronomiche e per lo più risultano scarse le abitazioni con presenza costante.

Ad ovest dell'impianto si estende la città di Benevento (circa 3,5 km) mentre più prossimi sono alcuni centri abitati minori (Epitaffio, Cancellonica, Apollosa, San Giovanni, Masseria Quarantiello). I rilievi sono di modesta entità e solo raramente superano, di poco, i 500 metri s. l. m..

La vegetazione si pone per lo più lungo i margini della rete fluviale e torrentizia presente nell'area vasta, oltre che nelle zone collinari e montane, ma si rileva una presenza consistente di vegetazione anche nell'ambito delle aree coltivate, sotto forma di piccoli boschi, siepi di confine, alberature stradali, ecc.

I boschi mesofili sono prevalentemente costituiti da roverella, rovere ed olmo, mentre le fasce ripariali, a livello arboreo, sono popolate da pioppo bianco (*Populus alba*), pioppo tremulo (*Populus tremula*), ontano (*Alnus glutinosa*), salici (*Salix* spp.).

Alle quote maggiori si rilevano formazioni di faggio (*Fagus sylvatica*) e carpino nero (*Ostrya carpinifolia*) con più rari pascoli sommitali maggiormente presenti sui versanti meridionali dei rilievi più elevati.

Vaste sono le aree di canneto, prevalentemente costituite da fragmiteti (*Phragmites australis*) con talvolta la presenza di canneti (*Arundo donax*), concentrate lungo i corsi d'acqua. Lungo gli stessi si rinvencono formazioni di bosco ripariale anche di significativa importanza, più presenti verso le aree più elevate e maggiormente conservate dal punto di vista naturalistico.

La vegetazione erbacea si colloca, oltre che in alcuni tratti della rete torrentizia, in corrispondenza di bordi di strade e sulle pendici troppo acclivi, e quindi non adatte alle coltivazioni, ove forma pascoli secondari, talvolta con specie protette quali *Stipa austroitalica* e diverse specie di orchidee.

### 3 DESCRIZIONE DELLE AREE DI INSTALLAZIONE

L'impianto agro voltaico sarà realizzato in agro dei Comuni di Benevento (BN), Apollosa (BN) e Castelpoto (BN) in località "Pezza delle Cave" ai seguenti fogli e particelle: Comune di Benevento: foglio 43, particelle 134, 142, 26, 141, 140, 143, 136, 135, 360; Comune di Apollosa: foglio 8, particelle 19, 41, 33, 39, 40, 42, 183, 173, 3, 34, 43, 44, 172, 16, 193, 223, 197, 171, 210, 15, 277, 274, 179, 9, 226, 227, 17, 198, 47, 273, 264, 262, 5, 20, 48, 21, 22, 263, 38, 23, 46, 255, 254, 233 e foglio 3, particelle 199, 12 e foglio 2, particelle 124, 125, 132, 184, 131, 127, 128; Comune di Castelpoto: foglio 13, particelle 35, 65, 9, 67, 12, 194, 200, 87, 196, 86, 198, 195, 36, 45, 46, 199, 66. Le opere di connessione e la SE di Utenza cadranno nel Comune di Benevento (BN) al foglio 43, particelle 360 (SE utenza) e 403 (Stallo all'interno della SE RTN 380/150 KV "Benevento 2")

CAMPO	COMUNE	FOGLIO	PARTICELLA	AREA PARTICELLA (m <sup>2</sup> )	COLTURA ACCERTATA
1	Benevento	43	360	08.24.50	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	3	199	01.14.40	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	3	01.27.10	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	5	00.37.80	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	9	00.22.65	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	10	00.34.20	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	12	00.83.30	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	15	00.47.50	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	16	00.21.00	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	17	00.24.90	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	18	00.02.80	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	19	00.53.40	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	20	00.94.70	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	21	00.43.70	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	22	00.73.50	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	23	00.39.00	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	33	00.94.20	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	34	00.88.20	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	38	00.35.30	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	39	00.64.50	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	40	00.13.60	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	41	00.21.60	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	42	00.18.00	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	43	00.67.10	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	44	00.58.80	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	46	00.69.60	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	47	00.27.00	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	48	00.25.00	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	171	00.64.00	SEMINATIVO
	Apollosa (BN)	8	172	00.15.10	SEMINATIVO

	Apolloosa (BN)	8	173	00.09.00	SEMINATIVO	
	Apolloosa (BN)	8	179	00.06.00 – 00.88.30	VIGNETO/SEMINATIVO	
	Apolloosa (BN)	8	183	00.90.10	SEMINATIVO	
	Apolloosa (BN)	8	193	00.48.00	SEMINATIVO	
	Apolloosa (BN)	8	197	00.00.94 - 01.12.36	OLIVETO/SEMINATIVO	
	Apolloosa (BN)	8	198	00.26.50	SEMINATIVO	
	Apolloosa (BN)	8	223	00.25.20	SEMINATIVO	
	Apolloosa (BN)	8	226	00.22.65	SEMINATIVO	
	Apolloosa (BN)	8	227	00.24.03	SEMINATIVO	
	Apolloosa (BN)	8	233	00.07.50	SEMINATIVO	
	Apolloosa (BN)	8	254	00.32.20	SEMINATIVO	
	Apolloosa (BN)	8	255	00.20.98	SEMINATIVO	
	Apolloosa (BN)	8	262	00.22.04	SEMINATIVO	
	Apolloosa (BN)	8	263	00.22.03	SEMINATIVO	
	Apolloosa (BN)	8	264	00.22.03	SEMINATIVO	
	Apolloosa (BN)	8	273	00.00.12 – 03.48.30	FRUTTETO/SEMINATIVO	
	Apolloosa (BN)	8	277	00.05.19 - 03.89.15	OLIVETO/SEMINATIVO	
	Apolloosa (BN)	8	255	00.20.98	SEMINATIVO	
2	Castelpoto (BN)	13	9	00.30.05 – 00.44.65	PASCOLO /SEMINATIVO	
	Castelpoto (BN)	13	12	00.12.11 – 00.01.79	PASCOLO ARB/SEMINATIVO	
	Castelpoto (BN)	13	35	00.63.30	SEMINATIVO	
	Castelpoto (BN)	13	36	00.08.04 – 00.92.87	PASCOLO ARB/SEMINATIVO	
	Castelpoto (BN)	13	45	00.06.65 – 00.71.75	PASCOLO /SEMINATIVO	
	Castelpoto (BN)	13	46	00.19.60	SEMINATIVO	
	Castelpoto (BN)	13	65	00.65.50	SEMINATIVO	
	Castelpoto (BN)	13	66	00.07.06 – 00.00.07 – 01.49.57	PASCOLO ARB /VIGNETO/SEMINATIVO	
	Castelpoto (BN)	13	67	00.84.50 – 00.14.10	PASCOLO ARB/SEMINATIVO	
	Castelpoto (BN)	13	86	01.10.00	SEMINATIVO	
	Castelpoto (BN)	13	87	00.19.34 - 00.90.66	OLIVETO/SEMINATIVO	
	Castelpoto (BN)	13	194	00.08.46 - 00.60.54	OLIVETO/SEMINATIVO	
	Castelpoto (BN)	13	195	00.43.85	SEMINATIVO	
	Castelpoto (BN)	13	196	00.43.55	SEMINATIVO	
	Castelpoto (BN)	13	198	00.47.87	SEMINATIVO	
	Castelpoto (BN)	13	199	00.03.90	SEMINATIVO	
	Castelpoto (BN)	13	200	00.03.33 - 00.86.99	OLIVETO/SEMINATIVO	
		Benevento	43	26	04.58.00	SEMINATIVO
		Benevento	43	134	00.86.90	SEMINATIVO
		Benevento	43	135	00.48.00	SEMINATIVO
		Benevento	43	136	00.06.30	SEMINATIVO
		Benevento	43	140	01.81.64	SEMINATIVO
		Benevento	43	141	00.81.78	SEMINATIVO
		Benevento	43	142	00.56.00	SEMINATIVO
		Benevento	43	143	00.11.00	SEMINATIVO
		Apolloosa (BN)	2	124	00.28.40	SEMINATIVO
		Apolloosa (BN)	2	125	00.57.00	SEMINATIVO
		Apolloosa (BN)	2	127	00.36.20	SEMINATIVO
	Apolloosa (BN)	2	128	01.00.50	SEMINATIVO	
	Apolloosa (BN)	2	131	00.28.80	SEMINATIVO	
	Apolloosa (BN)	2	132	00.18.40	SEMINATIVO	
	Apolloosa (BN)	2	184	00.17.90	SEMINATIVO	

Le aree impegnate dalle opere sono costituite da terreni in parte pianeggianti e in parte collinari con pendenze molte basse rivolti verso sud -sud ovest con elevazione s.l.m. variabili da 380 m. ai 311 m. lungo tutto l'impianto agrivoltaico tali da avere un'esposizione ottimale e una conformazione morfologica ideale per il posizionamento delle strutture di tracker ad inseguimento est-ovest e sono attualmente interessati da pascolo, in ridotta misura, vigneto e oliveto e seminativi.

Comune	Campo	Fogli e Particelle	Ha	Ha occupati dalle strutture	Coordinata E (UTM WGS84)	Coordinata N (UTM WGS84)
			interessati dal progetto agrivoltaico			
Apollosa	1	Foglio 8 P. 19-41-33-39-40-42-183-173-3-34-43-44-172-16-193-223-197-171-210-15-277-274-179-9-226-227-17-198-47-273-264-262-5-20-48-21-22-263-38-23-46-255-254-233 Foglio 3 P. 199	29,42	11,06	475709	455003
Benevento	1	Foglio 43 p. 360	8,00	3,04	475968	4550891
Castelpoto	2	Foglio 13 P. 35-65-9-67-12-194-200-87-196-86-198-195-36-45-46-199-66	11,17	4,00	476103	4551342
Benevento	2	Foglio 43 p. 134-142-26-141-140-143-136-135	5,22	2,04	475903	4551579
Apollosa	2	Foglio 2 P. 124-125-132-184-131-127-128	1,19	0,53	475990	4551342
Benevento	Substation	Foglio 43 p. 360	0,43		476000	4551101
			55,43	20,67		

Materiale fotografico di dettaglio per ciascun campo fotovoltaico è riportato di seguito con riferimento alla vista aerea e ai coni visivi indicati. Le foto sono state scattate in tempi diversi e possono presentare quinti stadi di sviluppo differenti delle colture in atto e tale aspetto è precisa volontà in quanto ritrae i suoli nell'evoluzione del ciclo colturale.

Le colture prevalenti in atto, come facilmente evidenziate dal materiale fotografico sono il pascolo, in ridotta misura, vigneto e oliveto e seminativi.

#### 4 VERIFICA SULLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ

I Comuni di Benvento, Apollosa e Castelpoto hanno una forte vocazione agricola e alcune delle produzioni realizzate sul territorio hanno ottenuto riconoscimenti di qualità. L'intera Regione Campania ha una tradizione agricola di qualità, che ha permesso di ottenere certificazioni DOC, DOP, IGP e IGT, nel corso del tempo. In particolare, l'area del Beneventano è particolarmente apprezzata per i prodotti tipici con certificazione di qualità ottenibili anche nel territorio dei comuni interessati dal progetto agrivoltaico:

- DOP - Olio: Colline beneventane;
- DOP - Formaggio: Mozzarella di Bufala campana
- DOP - Formaggio: Caciocavallo Silano
- DOC - Vino: Falanghina del Sannio;
- DOC - Vino: Sannio;
- DOCG - Vino: Aglianico del Taburno;
- IGT - Vino: Benevento o Beneventano;

Premesso che le produzioni di pregio menzionate di fatto interessano aree destinate a colture a oliveto e vigneto e produzioni zootecniche - lattiero - casearie, i sopralluoghi effettuati hanno evidenziato quanto segue:

- Apollosa (BN) foglio 8, particella 38, superficie: 00.35.30, qualità: seminativo – caratteristiche attuali: in parte interessata da vigneto;
- Apollosa (BN) foglio 8, particella 197, superficie: 00.00.94 - 01.12.36, qualità: oliveto/seminativo – caratteristiche attuali: interessata interamente da vigneto;
- Castelpoto (BN) foglio 13, particella 86, superficie: 01.10.00, qualità: seminativo – caratteristiche attuali: alcuni filari di olivo (24 piante);
- Castelpoto (BN) foglio 13, particella 87, superficie: 00.19.34 - 00.90.66, qualità: oliveto/seminativo – caratteristiche attuali: alcuni filari di olivo (33 piante);
- Castelpoto (BN) foglio 13, particella 45, superficie: 00.06.65 – 00.71.75, qualità: pascolo /seminativo – caratteristiche attuali: alcuni filari di olivo (15 piante).

Per le aree indicate, interessate da piante di olivo, si prevede di esercitare il diritto all'espianto, ricollocando i soggetti all'interno della siepe perimetrale di mitigazione. Per tutte le altre aree di progetto, non vi è interessamento di superfici e a oliveto o vigneto.

## 5 CONCLUSIONI

In considerazione della particolare tipologia di moduli fotovoltaici previsti, montati su strutture ad inseguimento solare mono-assiale, le aree sottratte all'attività agricola risultano trascurabili, attesa l'altezza di installazione dei pannelli (3,5 m), che consente una completa coltivazione. Importante evidenziare che le formazioni naturali risultano quasi assenti, anche all'esterno dei campi fotovoltaici. L'installazione dei moduli fotovoltaici sarà effettuata secondo lo schema di impianto, riducendo al minimo le interferenze con la porzione di suolo non interessata e il materiale vegetale superficiale derivante da scavi di ogni genere, sarà accantonato e riutilizzato per il recupero o il miglioramento di aree eventualmente interferite dalla cantierizzazione.

La giacitura dei suoli non interessati sarà la medesima e il sistema di raccolta delle acque piovane sarà in grado di smaltirle efficacemente. **I campi fotovoltaici non interesseranno zone SIC o ZPS, aree protette, zone archeologiche o parchi nazionali e regionali.**

Premesso che le produzioni di pregio menzionate di fatto interessano aree destinate a colture a oliveto e vigneto e produzioni zootecniche - lattiero - casearie, i sopralluoghi effettuati hanno evidenziato quanto segue:

- Apollosa (BN) foglio 8, particella 38, superficie: 00.35.30, qualità: seminativo  
**caratteristiche attuali:** in parte interessata da vigneto;
- Apollosa (BN) foglio 8, particella 197, superficie: 00.00.94 - 01.12.36, qualità: oliveto/seminativo  
**caratteristiche attuali:** interessata interamente da vigneto;
- Castelpoto (BN) foglio 13, particella 86, superficie: 01.10.00, qualità: seminativo  
**caratteristiche attuali:** alcuni filari di olivo (24 piante);
- Castelpoto (BN) foglio 13, particella 87, superficie: 00.19.34 - 00.90.66, qualità: oliveto/seminativo  
**caratteristiche attuali:** alcuni filari di olivo (33 piante);
- Castelpoto (BN) foglio 13, particella 45, superficie: 00.06.65 - 00.71.75, qualità: pascolo /seminativo  
**caratteristiche attuali:** alcuni filari di olivo (15 piante).

Per le aree indicate, interessate da piante di olivo, si prevede di esercitare il diritto all'espianto, ricollocando i soggetti all'interno della siepe perimetrale di mitigazione. Per tutte le altre aree di progetto, non vi è interessamento di superfici e a oliveto o vigneto. **Per quanto riguarda le interferenze in ambito agricolo dell'elettrodotto interrato, l'occupazione di aree agricole sarà di poco conto, considerata la modalità di scavo scelta per l'elettrodotto interrato (TOC), mentre per il resto le aree interessate sono costituite da strade esistenti.**

---

*Allegato:*

*Disciplinari di produzione*



**ANNESSO****DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "AGLIANICO DEL TABURNO"****Articolo 1  
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata e garantita "Aglianico del Taburno", già riconosciuta a denominazione di origine controllata con DPR 29 ottobre 1986 e sostituito con DM 2 agosto 1993, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

1. Rosso
2. Rosso riserva o riserva
3. Rosato.

**Articolo 2  
Base ampelografica**

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Aglianico del Taburno" devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti, aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Aglianico del Taburno rosso, rosato, rosso riserva o riserva: Aglianico, minimo 85 %; per la restante parte possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione in provincia di Benevento, fino ad un massimo del 15 %.

**Articolo 3  
Zona di raccolta uve**

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Aglianico del Taburno» devono essere raccolte nella zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Apollosa, Bonea, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Foglianise, Montesarchio, Paupisi, Torrecuso e Ponte ed in parte il territorio dei comuni di Benevento, Cautano, Vitulano e Tocco Caudio, tutti in provincia di Benevento.

Tale zona è così delimitata:

partendo dal confine tra i comuni di Apollosa e Benevento e segnatamente al km 256 della via Appia, strada statale n. 7, la linea di delimitazione segue verso nord il torrente Serretelle fino ad incrociare il fiume Calore. Segue questo confine per due chilometri circa fino ad incontrare la linea ferroviaria Benevento - Caserta, seguendola verso est fino ad incrociare la s.s. n. 88 dei due Principati, che percorre fino al confine del comune di Torrecuso a quota 248. Segue questo confine deviando ancora ad est al km 80 della stessa strada statale n. 88 e prosegue sempre lungo il confine comunale verso ovest, quasi sempre sulla direttrice, fino ad incontrare il confine del comune di Ponte. Segue detto confine comunale di Paupisi fino ad incontrare quello di Torrecuso a quota 720. Segue per un breve tratto il confine comunale di Torrecuso fino ad arrivare alla località Monte S. Michele nel comune di Foglianise. Lungo lo stesso confine si arriva, poi, al torrente S. Menna, risalendo lo stesso fino alla località Madonna degli Angeli a quota 582, per un tratto di tre chilometri confinante con il comune di Vitulano. In località S. Giuseppe la delimitazione prosegue lungo la strada che collega casale Fuschi di Sotto, casale Resi e casale Tammari, svoltando verso sud all'altezza di Fontana Reale e segue il torrente del Palillo fino ad incrociare il confine del comune di Cautano. Scendendo ancora verso sud la linea di delimitazione attraversa la strada



provinciale Vitulanese 1° tronco, a quota 291, si immette nel torrente Ienca e, proseguendo ancora, arriva ad incrociare la strada comunale Luciarco a quota 282. Segue detta strada per un tratto di circa 10 chilometri fino ad incrociare il confine del comune di Campoli del Monte Taburno all'altezza della strada provinciale Vitulanese a quota 423. Arrivati a questo punto la linea di delimitazione prosegue lungo i confini di Campoli del Monte Taburno fino a quota 502 per immettersi poi sulla strada comunale Cesine del comune di Tocco Caudio, che viene percorsa per un tratto fino ad incrociare la strada provinciale Friuni, dello stesso comune. Seguendo la strada provinciale Friuni, si scende verso sud fino ad immettersi nel torrente Castagnola e, proseguendo, si arriva ad incrociare la strada comunale Casino-Friuni a quota 559. Da questo punto si scende e, percorrendo sempre il confine comunale di Campoli del Monte Taburno si arriva ad incrociare il confine comunale di Montesarchio in prossimità della località Sperata. Seguendo il confine comunale di Montesarchio si incrocia quello di Bonea in località Sorgente Rivullo. Da questo punto, la linea di delimitazione segue il confine comunale di Bonea fino ad incrociare di nuovo quello di Montesarchio alla quota 269 nei pressi della s.s. n. 7. Segue il confine comunale di Montesarchio fino ad incontrare in località Tufara Valle, quello di Apollosa che segue fino ad incrociare il punto di partenza.

A tale delimitazione devesi aggiungere una piccola area distaccata della stessa, appartenente al comune di Tocco Caudio e così delimitata:

partendo dal cimitero di Tocco Caudio e procedendo verso nord si giunge alla contrada Sala e seguendo il confine verso est, che delimita i comuni di Cautano e Tocco Caudio, si arriva alla strada comunale Maione, percorrendola fino al torrente Tassi. Detto torrente viene percorso fino alla Chiesa S. Cosimo a quota 752 dove la delimitazione prosegue verso ovest fino ad incrociare il torrente Ienca percorrendolo fino al cimitero, punto da cui si era partiti.

#### **Articolo 4** **Norme per la viticoltura**

##### 4.1 Condizioni naturali dell'ambiente

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Aglianico del Taburno" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei esclusivamente i vigneti impiantati su terreni collinari e pedecollinari. Sono esclusi i vigneti di fondovalle e quelli messi a dimora su terreni umidi.

##### 4.2 Densità di impianto, sesti di impianto e forme di allevamento

I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le peculiari caratteristiche dell'uva e del vino. E' escluso l'allevamento a tendone.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la forma di allevamento deve essere la controspalliera e la densità per ettaro in coltura specializzata non può essere inferiore a 3.000.

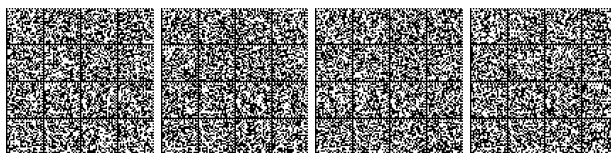
E' vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

##### 4.3 Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata e il titolo volumico naturale minimo sono i seguenti:

Tipologia	Prod. Max t/ha	Titolo alcool. vol. nat. minimo
rosso	9	11,5
rosato	9	11,5
rosso riserva o riserva	9	12

Le rese per i nuovi impianti, sono ridotte al 80% il terzo anno vegetativo, inoltre prima del 5° anno non è possibile produrre la tipologia rosso riserva.



Fermo restando le rese massime stabilite al comma precedente, le rese per ettaro in coltura promiscua devono essere calcolate, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa di uva dovrà essere riportata, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti medesimi.

In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Campania, su proposta del Consorzio di tutela, fissa una resa inferiore a quella prevista al presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3. Nell'ambito della resa massima fissata nel presente articolo, La Regione Campania, su proposta del Consorzio di tutela sentite le Organizzazioni di categoria, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabili per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma precedente.

## **Articolo 5** **Norme di vinificazione e di elaborazione**

### 5.1 - Zona di vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento e affinamento obbligatorie e di imbottigliamento, devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo dei comuni di cui al precedente articolo 3, anche se solo in parte compresi nella zona di produzione delle uve.

### 5.2 Resa uva/vino

La resa massima delle uve in vino devono essere le seguenti:

Tipologie	Resa uva/vino
rosso	70
rosato	65
rosso riserva o riserva	70.

### 5.3 Arricchimento

E' consentito l'arricchimento nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali.

### 5.4 Modalità di elaborazione e invecchiamento

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche qualitative.

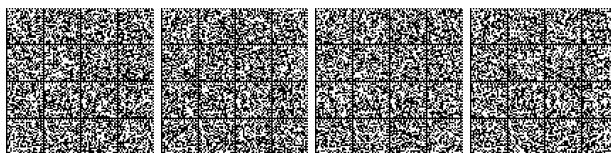
Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Aglianico del Taburno, rosato non può essere immesso al consumo prima del 1 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Aglianico del Taburno rosso deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, a decorrere dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Aglianico del Taburno rosso riserva o riserva deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno tre anni, di cui almeno dodici mesi in botti di legno e sei mesi in bottiglia, a decorrere dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.

## **Articolo 6** **Caratteristiche al consumo**

6.1 I vini a denominazione di origine controllata e garantita Aglianico del Taburno all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:



Aglianico del Taburno rosso o Aglianico del Taburno

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, persistente;

sapore: secco, di corpo;

titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12,00 %vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

Aglianico del Taburno rosato

colore: rosa più o meno intenso;

odore: delicato, fresco, fruttato;

sapore: secco, armonico, fresco, fine;

titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12,00 % vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l

Aglianico del Taburno rosso riserva o Aglianico del Taburno riserva

colore: rosso granato intenso;

odore: caratteristico, persistente;

sapore: secco, armonico e di corpo;

titolo alcolometrico volumico minimo totale: 13,00 % vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

6.2. È facoltà del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, con proprio decreto, stabilire limiti minimi diversi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

## Articolo 7

### Designazione e presentazione

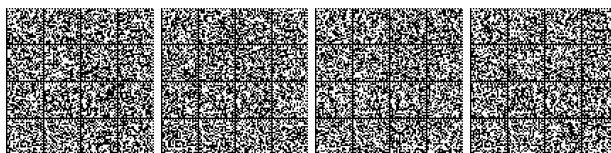
7.1 Nella designazione e presentazione del vino Aglianico del Taburno le specificazioni: rosso, rosato, rosso riserva o riserva, devono figurare in etichetta ed essere scritte in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine "Aglianico del Taburno". Per il rosso ed il rosso riserva o riserva può essere omessa l'indicazione del colore.

7.2 È vietato usare assieme alla denominazione di origine controllata e garantita "Aglianico del Taburno" qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "selezionato" e similari.

7.3 È 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.

7.4 Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina e altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

7.5 La menzione in etichetta del termine «vigna» seguita dal corrispondente toponimo è consentita in conformità alle norme vigenti.



7.6 Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Aglanico del Taburno” deve figurare l’indicazione, veritiera e documentabile, dell’annata di produzione delle uve.

### Articolo 8 Confezionamento

8.1 Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita Aglianico del Taburno deve essere immesso al consumo in bottiglia o altri recipienti di vetro di capacità non superiore a 6 litri. Inoltre, a scopo promozionale, è consentito l’utilizzo delle capacità da litri 9, 12, 15.

8.2 I recipienti di cui al comma precedente devono essere di tipo bordolese o borgognotta, chiusi con tappo di sughero naturale e, per quanto riguarda l’abbigliamento, confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di particolare pregio.

### ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14	
AGLIANICO DEL TABURNO ROSSO	A065	X	002	2	X	X	A	1	X	Nuovo
AGLIANICO DEL TABURNO ROSSO RISERVA O RISERVA	A065	X	002	2	A	X	A	1	X	Nuovo
AGLIANICO DEL TABURNO ROSATO	A065	X	002	3	X	X	A	0	X	Nuovo
<b>Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti</b>										
AGLIANICO DEL TABURNO ROSSO	B083	X	002	2	X	X	A	0	X	
AGLIANICO DEL TABURNO ROSSO RISERVA	B083	X	002	2	A	X	A	1	X	
AGLIANICO DEL TABURNO ROSATO	B083	X	002	3	X	X	A	0	X	
TABURNO BIANCO	B083	X	888	1	X	X	A	0	X	
TABURNO CODA DI VOLPE	B083	X	065	1	X	X	A	0	X	
TABURNO FALANGHINA	B083	X	079	1	X	X	A	0	X	
TABURNO GRECO	B083	X	097	1	X	X	A	0	X	
TABURNO NOVELLO	B083	X	999	2	C	X	A	0	X	
TABURNO PIEDIROSSO	B083	X	189	2	X	X	A	0	X	
TABURNO ROSSO	B083	X	999	2	X	X	A	0	X	
TABURNO SPUMANTE	B083	X	888	1	X	X	B	0	X	

11A13159



**ANNESSO****DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
“BENEVENTO” o “BENEVENTANO”****Articolo 1  
Indicazione geografica**

La Indicazione Geografica Tipica «Benevento» o «Beneventano», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti di seguito indicati.

**Articolo 2  
Vini e base ampelografica**

2.1. La Indicazione Geografica Tipica «Benevento» o «Beneventano» è riservata ai seguenti vini:

- a) bianchi: anche nelle categorie frizzante e passito (da uve appassite);
- b) rossi: anche nelle categorie frizzante e passito (da uve appassite), e anche nella tipologia novello;
- c) rosati: anche nella categoria frizzante.

2.2. I vini ad Indicazione Geografica Tipica «Benevento» o «Beneventano» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni riconosciuti idonei alla coltivazione per la provincia di Benevento.

2.3. La Indicazione Geografica Tipica «Benevento» o «Beneventano» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Barbera, Cabernet sauvignon, Chardonnay, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Malvasia (Bianca di Candia), Merlot, Moscato bianco, Piediroso, Sangiovese, Sciascinoso è riservata ai vini, anche nelle categorie frizzante e passito, e anche nella tipologia novello per i rossi, ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, inclusi tra quelli idonei alla coltivazione per la provincia di Benevento, fino ad un massimo del 15%.

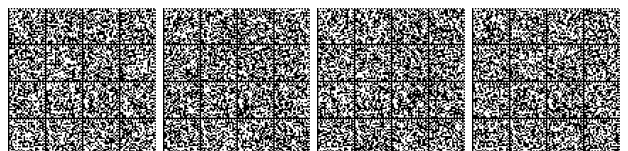
**Articolo 3  
Zona di produzione uve**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la Indicazione Geografica Tipica «Benevento» o «Beneventano» comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Benevento.

**Articolo 4  
Norme per la viticoltura**

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

4.2 La produzione massima di uva per ettaro, compresa la tolleranza prevista di cui D.M. Risorse Agricole 02.08.1996, di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano» bianco a tonnellate 19, con la specificazione del vitigno Falanghina tonnellate 18, coda di volpe tonnellate 16, fiano tonnellate 14, greco tonnellate 14, chardonnay tonnellate 15, moscato tonnellate 16,



malvasia (bianca di Candia) tonnellate 18; per i vini ad Indicazione Geografica Tipica «Benevento» o «Beneventano» rosso e rosato a tonnellate 18, con la specificazione del vitigno a tonnellate 17.

4.3 Le uve destinate alla produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica «Benevento» o «Beneventano», devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9,5% vol. per i bianchi

10% vol. per i rossi

10% vol. per i rosati

16% vol. per i passiti

4.5 Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

### **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

5.1 Le operazioni di vinificazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica «Benevento» o «Beneventano» devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della provincia di Benevento, salvo l'applicazione in deroga fino al 31.12.2012 di cui D.M. MIPAAF 24 luglio 2009.

5.2 Inoltre è consentito che le predette operazioni possono avvenire anche in stabilimenti situati nell'intero territorio della Regione Campania, a condizione che le Ditte interessate dimostrino ai competenti organi di controllo di aver effettuato tali operazioni di vinificazione nel relativo stabilimento enologico prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

5.3 Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

5.4 La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%.

### **Articolo 6** **Caratteristiche al consumo**

I vini ad Indicazione Geografica Tipica «Benevento» o «Beneventano» all'atto dell'immissione al consumo devono assicurare i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

- «Benevento»o«Beneventano» bianchi 10,00% vol.;

- «Benevento»o«Beneventano» rossi 10,50 % vol.;

- «Benevento»o«Beneventano» rosati 10,50% vol.;

- «Benevento»o«Beneventano» novelli 11,00% vol.;

- «Benevento»o«Beneventano» passiti 16,00% vol.

### **Articolo 7** **Designazione e presentazione**

7.1 Alla Indicazione Geografica Tipica «Benevento» o «Beneventano» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, riserva, scelto, selezionato, superiore e similari.

7.2 È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

7.3 È altresì consentita la tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino ad Indicazione Geografica Tipica «Benevento» o «Beneventano» in recipienti fino a 60 litri.



## ALLEGATO A

	Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
BENEVENTANO BIANCO	C133	X	888	1	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO BIANCO FRIZZANTE	C133	X	888	1	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO BIANCO PASSITO	C133	X	888	1	D	X	E	0	X	
BENEVENTANO ROSSO	C133	X	999	2	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO ROSSO FRIZZANTE	C133	X	999	2	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO ROSSO PASSITO	C133	X	999	2	D	X	E	0	X	
BENEVENTANO ROSATO	C133	X	999	3	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO ROSATO FRIZZANTE	C133	X	999	3	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO AGLIANICO	C133	X	002	2	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO AGLIANICO FRIZZANTE	C133	X	002	2	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO AGLIANICO NOVELLO	C133	X	002	2	C	X	E	0	X	
BENEVENTANO AGLIANICO PASSITO	C133	X	002	2	D	X	E	0	X	
BENEVENTANO BARBERA	C133	X	019	2	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO BARBERA FRIZZANTE	C133	X	019	2	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO BARBERA NOVELLO	C133	X	019	2	C	X	E	0	X	
BENEVENTANO BARBERA PASSITO	C133	X	019	2	D	X	E	0	X	
BENEVENTANO CABERNET SAUVIGNON	C133	X	043	2	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO CABERNET SAUVIGNON FRIZZANTE	C133	X	043	2	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO CABERNET SAUVIGNON NOVELLO	C133	X	043	2	C	X	E	0	X	
BENEVENTANO CABERNET SAUVIGNON PASSITO	C133	X	043	2	D	X	E	0	X	
BENEVENTANO CHARDONNAY	C133	X	298	1	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO CHARDONNAY FRIZZANTE	C133	X	298	1	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO CHARDONNAY PASSITO	C133	X	298	1	D	X	E	0	X	
BENEVENTANO CODA DI VOLPE	C133	X	065	1	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO CODA DI VOLPE FRIZZANTE	C133	X	065	1	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO CODA DI VOLPE PASSITO	C133	X	065	1	D	X	E	0	X	
BENEVENTANO FALANGHINA	C133	X	079	1	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO FALANGHINA FRIZZANTE	C133	X	079	1	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO FALANGHINA PASSITO	C133	X	079	1	D	X	E	0	X	
BENEVENTANO FIANO	C133	X	081	1	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO FIANO FRIZZANTE	C133	X	081	1	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO FIANO PASSITO	C133	X	081	1	D	X	E	0	X	
BENEVENTANO GRECO	C133	X	097	1	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO GRECO FRIZZANTE	C133	X	097	1	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO GRECO PASSITO	C133	X	097	1	D	X	E	0	X	
BENEVENTANO MALVASIA (BIANCA DI CANDIA)	C133	X	131	1	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO MALVASIA (BIANCA DI CANDIA) FRIZZANTE	C133	X	131	1	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO MALVASIA (BIANCA DI CANDIA) PASSITO	C133	X	131	1	D	X	E	0	X	
BENEVENTANO MERLOT	C133	X	146	2	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO MERLOT FRIZZANTE	C133	X	146	2	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO MERLOT NOVELLO	C133	X	146	2	C	X	E	0	X	
BENEVENTANO MERLOT PASSITO	C133	X	146	2	D	X	E	0	X	
BENEVENTANO MOSCATO BIANCO	C133	X	153	1	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO MOSCATO BIANCO FRIZZANTE	C133	X	153	1	X	X	F	0	X	





BENEVENTANO MOSCATO BIANCO PASSITO	C133	X	153	1	D	X	E	0	X
BENEVENTANO ROSSO NOVELLO	C133	X	999	2	C	X	E	0	X
BENEVENTANO PIEDIROSSO	C133	X	189	2	X	X	E	0	X
BENEVENTANO PIEDIROSSO FRIZZANTE	C133	X	189	2	X	X	F	0	X
BENEVENTANO PIEDIROSSO NOVELLO	C133	X	189	2	C	X	E	0	X
BENEVENTANO PIEDIROSSO PASSITO	C133	X	189	2	D	X	E	0	X
BENEVENTANO SANGIOVESE	C133	X	218	2	X	X	E	0	X
BENEVENTANO SANGIOVESE FRIZZANTE	C133	X	218	2	X	X	F	0	X
BENEVENTANO SANGIOVESE NOVELLO	C133	X	218	2	C	X	E	0	X
BENEVENTANO SANGIOVESE PASSITO	C133	X	218	2	D	X	E	0	X
BENEVENTANO SCIASCINOSO	C133	X	225	2	X	X	E	0	X
BENEVENTANO SCIASCINOSO FRIZZANTE	C133	X	225	2	X	X	F	0	X
BENEVENTANO SCIASCINOSO NOVELLO	C133	X	225	2	C	X	E	0	X
BENEVENTANO SCIASCINOSO PASSITO	C133	X	225	2	D	X	E	0	X
<b>Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti</b>									
BENEVENTANO BIANCO AMABILE	C133	X	888	1	X	X	E	0	C
BENEVENTANO ROSSO AMABILE	C133	X	999	2	X	X	E	0	C
BENEVENTANO ROSATO AMABILE	C133	X	999	3	X	X	E	0	C

11A04051

DECRETO 21 marzo 2011.

**Modificazioni al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» e «Bolgheri» Sassicaia.**

IL DIRETTORE GENERALE  
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così 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 è 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;

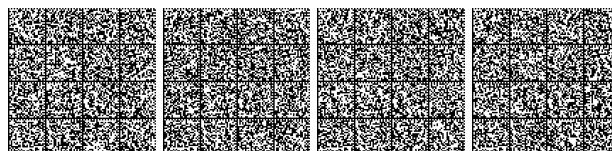
Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 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 è 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 tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

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



**ANNESSO****DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA DEI VINI “FALANGHINA DEL SANNIO”****ART. 1.  
DENOMINAZIONE E VINI**

1.1) La denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» è riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti categorie e tipologie:

1. «Falanghina del Sannio»
2. «Falanghina del Sannio» spumante
3. «Falanghina del Sannio» spumante di qualità
4. «Falanghina del Sannio» spumante di qualità metodo classico
5. «Falanghina del Sannio» vendemmia tardiva
6. «Falanghina del Sannio» passito
7. «Falanghina del Sannio», «Falanghina del Sannio» spumante, «Falanghina del Sannio» spumante di qualità, «Falanghina del Sannio» spumante di qualità metodo classico, «Falanghina del Sannio» vendemmia tardiva, «Falanghina del Sannio» passito, anche con la specificazione di una delle seguenti sottozone:
  - I. «Guardia Sanframondi o Guardiolo»
  - II. «Sant’Agata dei Goti»
  - III. «Solopaca»
  - IV. «Taburno»

**ART. 2.  
BASE AMPELOGRAFICA**

2.1) I vini “Falanghina del Sannio” nelle tipologie indicate all’art. 1 sono ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione varietale: falanghina minimo 85%; per la restante parte possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nell’ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

2.2) La denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio», seguita dalla menzione spumante e spumante di qualità, con o senza specificazione della sottozona è riservata al vino spumante ottenuto, con il metodo della rifermentazione in autoclave da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, dal vitigno Falanghina min.85% .

2.3) La denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio», seguita dalla menzione spumante di qualità metodo classico, con o senza specificazione della sottozona è riservata al vino spumante ottenuto, con il metodo della rifermentazione in bottiglia, da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, dal vitigno Falanghina min 85%.

**ART. 3.  
ZONA DI RACCOLTA UVE**

3.1) zona di raccolta delle uve

La zona di raccolta delle uve per l’ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare, comprende l’intero territorio amministrativo della provincia di Benevento, così come già delimitata con decreto ministeriale 5 agosto 1997 pubblicato nella G.U. n 204 del 2 settembre 1997.



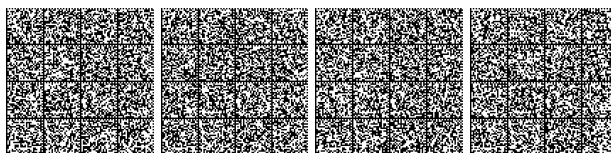
### 3.2) Delimitazione della sottozona "Solopaca"

La zona di produzione delle uve comprende l'intero territorio dei comuni di Solopaca, Castelvenere, Guardia Sanframondi, San Lorenzo Maggiore e parte del territorio dei comuni di Cerreto Sannita, Faicchio, Frasso Telesino, Melizzano, San Lorenzello, San Salvatore Telesino, Telese e Vitulano, tutti in provincia di Benevento, così come già delimitata con DPR 20.09.1973 modificato con DM 12.10.1992 e DM 30.10.2002 pubblicato nella G.U. n 271 del 19 novembre 2002.

Tale zona è così delimitata: partendo dalla confluenza dei confini comunali di San Lorenzo Maggiore, Guardia Sanframondi, San Lupo e Cerreto Sannita in località Ripe del Corvo, la linea di delimitazione segue verso sud il confine orientale prima e meridionale poi di San Lorenzo Maggiore, fino ad incrociare quello di Vitulano che segue verso sud sud-est fino ad incontrare la mulattiera a quota 349 che segue verso sud-ovest e da quota 305 si immette sul sentiero, verso ovest, passando per le quote 272, 162, 165 e 219, dove incontra il confine del comune di Solopaca e lo percorre verso sud e poi ovest fino ad incontrare quello di Melizzano che segue verso ovest fino ad incrociare in località Acquaviva la strada Solopaca-Frasso Telesino. Prosegue sulla strada per Sant'Agata dei Goti sino al ponte in prossimità della Masseria Calabrese a quota 315. Da qui lungo il corso d'acqua, verso sud raggiunge il confine meridionale di Frasso Telesino, lo segue verso ovest e poi in direzione nord sino alla strada Dugenta-Frasso Telesino che segue verso nord fino in prossimità della quota 165 e poi, sempre lungo la strada, procede verso sud per circa 100 metri sino a prendere, in direzione ovest, quella che passando per la quota 74 in località Torre Maiorano, raggiunge in prossimità della quota 39 la strada Dugenta-Telese, segue questa in direzione est per la strada che conduce alla località Piana che costeggia passando ad ovest della medesima fino a raggiungere la carrareccia in prossimità della quota 72. Da qui segue una retta che raggiunge, superato il torrente Maltempo, l'edificio contrassegnato con il segno convenzionale degli opifici sulla strada che porta a Melizzano. Da tale punto segue detta strada in direzione nord-ovest sino a congiungersi con quella di Dugenta-Telese, la percorre sino al ponte della Calce da dove prosegue, in direzione nord-est, lungo il confine del comune di Solopaca, sino a raggiungere in località Pagnano, la carreggiabile che delimita a nord la località Santo Frate. Segue detta strada verso ovest per circa un chilometro e 250 metri e piega poi verso nord lungo la scarpata tra le quote 52 e 45 fino a raggiungere a quota 52 la ferrovia che verso nord attraversa l'abitato di Telese. Segue poi la strada che, in direzione est, va ad intersecare il confine comunale di Castelvenere che segue poi verso nord fino ad incrociare la strada per Massa La Grotta. Da tale punto di incrocio la linea di delimitazione prosegue verso nord-ovest per il sentiero che, passando per le quote 114 e 112 raggiunge, in prossimità di quest'ultima quota, la strada per le cave di pietra, la percorre per un tratto di circa 350 metri, segue quindi verso nord il sentiero che, passando alle pendici della collina Della Rocca e attraverso la località Vigne Vecchie, raggiunge la strada per Massa, in prossimità della quota 162, prosegue sempre verso nord lungo questa strada fino quasi al centro abitato di Massa, seguendo all'altezza dell'incrocio con la strada per la masseria del Barone, quella che aggira ad ovest l'abitato, raggiungendo così la sponda del torrente Titerno. Segue verso est la riva del corso d'acqua sino ad incontrare il confine comunale di Cerreto Sannita, da qui segue l'affluente di sinistra del torrente Titerno passando a sud del centro abitato di Cerreto Sannita fino ad incrociare il sentiero che si congiunge alla strada per il convento dei cappuccini in prossimità dei ruderi. Una volta incrociato il sentiero lo segue verso sud costeggiando le località Lomia di Spita e Cesine di Sopra e passando per le quote 380, 424, 425, 433, 415, 417 e 379; raggiunge il confine comunale di Guardia Sanframondi che segue verso est raggiungendo, in prossimità delle Ripe del Corvo, il punto di incrocio dei confini comunali da cui era iniziata la delimitazione.

### 3.3) Delimitazione della sottozona "Guardia Sanframondi" o "Guardiolo"

La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Guardia Sanframondi, San Lorenzo Maggiore, San Lupo e Castelvenere in provincia di Benevento, così come già delimitata con decreto ministeriale 2 agosto 1993 pubblicato nella G.U. n 193 del 18 agosto 1993.



### 3.4) Delimitazione della sottozona "Taburno"

La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Apollosa, Bonea, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Foglianise, Montesarchio, Paupisi, Torrecuso e Ponte ed in parte il territorio dei comuni di Benevento, Cautano, Vitulano e Tocco Caudio, tutti in provincia di Benevento, così come già delimitata con DPR 29.10.1986 sostituito con decreto ministeriale 2 agosto 1993 pubblicato nella G.U. n 201 del 27 agosto 1993.

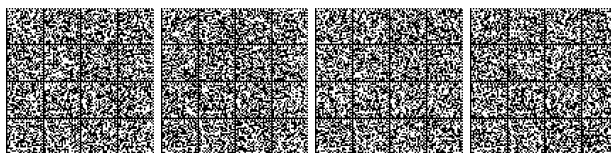
Tale zona è così delimitata: partendo dal confine tra i comuni di Apollosa e Benevento e segnatamente al km 256 della via Appia, strada statale n. 7, la linea di delimitazione segue verso nord il torrente Serretelle fino ad incrociare il fiume Calore. Segue questo confine per due chilometri circa fino ad incontrare la linea ferroviaria Benevento - Caserta, seguendola verso est fino ad incrociare la s.s. n. 88 dei due Principati, che percorre fino al confine del comune di Torrecuso a quota 248. Segue questo confine deviando ancora ad est al km 80 della stessa strada statale n. 88 e prosegue sempre lungo il confine comunale verso ovest, quasi sempre sulla direttrice, fino ad incontrare il confine del comune di Ponte. Segue detto confine comunale di Paupisi fino ad incontrare quello di Torrecuso a quota 720. Segue per un breve tratto il confine comunale di Torrecuso fino ad arrivare alla località Monte S. Michele nel comune di Foglianise. Lungo lo stesso confine si arriva, poi, al torrente S. Menna, risalendo lo stesso fino alla località Madonna degli Angeli a quota 582, per un tratto di tre chilometri confinante con il comune di Vitulano. In località S. Giuseppe la delimitazione prosegue lungo la strada che collega casale Fuschi di Sotto, casale Resi e casale Tammari, svoltando verso sud all'altezza di Fontana Reale e segue il torrente del Palillo fino ad incrociare il confine del comune di Cautano. Scendendo ancora verso sud la linea di delimitazione attraversa la strada provinciale Vitulanese 1° tronco, a quota 291, si immette nel torrente Ienca e, proseguendo ancora, arriva ad incrociare la strada comunale Luciarco a quota 282. Segue detta strada per un tratto di circa 10 chilometri fino ad incrociare il confine del comune di Campoli del Monte Taburno all'altezza della strada provinciale Vitulanese a quota 423. Arrivati a questo punto la linea di delimitazione prosegue lungo i confini di Campoli del Monte Taburno fino a quota 502 per immettersi poi sulla strada comunale Cesine del comune di Tocco Caudio, che viene percorsa per un tratto fino ad incrociare la strada provinciale Friuni, dello stesso comune. Seguendo la strada provinciale Friuni, si scende verso sud fino ad immettersi nel torrente Castagnola e, proseguendo, si arriva ad incrociare la strada comunale Casino-Friuni a quota 559. Da questo punto si scende e, percorrendo sempre il confine comunale di Campoli del Monte Taburno si arriva ad incrociare il confine comunale di Montesarchio in prossimità della località Sperata. Seguendo il confine comunale di Montesarchio si incrocia quello di Bonea in località Sorgente Rivullo. Da questo punto, la linea di delimitazione segue il confine comunale di Bonea fino ad incrociare di nuovo quello di Montesarchio alla quota 269 nei pressi della s.s. n. 7. Segue il confine comunale di Montesarchio fino ad incontrare in località Tufara Valle, quello di Apollosa che segue fino ad incrociare il punto di partenza.

A tale delimitazione devesi aggiungere una piccola area distaccata della stessa, appartenente al comune di Tocco Caudio e così delimitata:

partendo dal cimitero di Tocco Caudio e procedendo verso nord si giunge alla contrada Sala e seguendo il confine verso est, che delimita i comuni di Cautano e Tocco Caudio, si arriva alla strada comunale Maione, percorrendola fino al torrente Tassi. Detto torrente viene percorso fino alla Chiesa S. Cosimo a quota 752 dove la delimitazione prosegue verso ovest fino ad incrociare il torrente Ienca percorrendolo fino al cimitero, punto da cui si era partiti.

### 3.5) Delimitazione della sottozona " Sant'Agata dei Goti"

La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Sant'Agata dei Goti, in provincia di Benevento, così come già delimitata con decreto ministeriale 3 agosto 1993 pubblicato nella G.U. n 196 del 21 agosto 1993.



**Art. 4.**  
**NORME PER LA VITICOLTURA**

4.1) Condizioni naturali dell'ambiente

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui al precedente art. 2 con indicazione o senza indicazione della sottozona, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, i vigneti di giacitura ed esposizione adatte, mentre sono esclusi quelli impiantati su terreni di fondovalle umidi, quelli non adeguatamente drenati e quelli non sufficientemente soleggiati.

È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia ammessa irrigazione di soccorso.

4.2) Densità di impianto

La forma di allevamento ammessa è quella a controspalliera e la densità minima di viti per ettaro non dovrà essere inferiore a 2.500 piante.

Per i vigneti esistenti prima del decreto ministeriale 5 agosto 1997 di riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata dei Vini Sannio, sono consentiti sesti di impianto, forme di allevamento a spalliera, controspalliera, raggiera e pergola e sistemi di potatura corti, lunghi e misti generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve, dei mosti e dei vini derivati.

4.3) Resa uva per ettaro

La resa massima di uva per ettaro di vigneto, in coltura specializzata, ammessa per le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata « Falanghina del Sannio » devono rispettare i sotto elencati limiti :

PRODUZIONE MAX DI UVA t/HA		sottozo na	sottozona	sottozo na	sottozona
	«FALAN GHINA DEL SANNIO»	SOLO PACA	GUARDI OLO	TABU RNO	SANT'A GATA DEI GOTI
«Falanghina del Sannio»	12	12	12	12	11
«Falanghina del Sannio» vendemmia tardiva	9	8	8	8	8
«Falanghina del Sannio» passito	12	12	12	12	11
«Falanghina del Sannio» spumante	12	12	12	12	12
«Falanghina del Sannio» spumante di qualità	12	12	12	12	12
«Falanghina del Sannio» spumante di qualità metodo classico	12	12	12	12	12

Fermo restando i limiti massimi sopraindicati, la resa per ettaro in coltura promiscua dovrà essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata « Falanghina del Sannio » con o senza la specificazione delle sottozone devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.



Il superamento del limite del 20% comporta la decadenza del diritto alla denominazione controllata per tutto il prodotto.

In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Campania, su proposta del Consorzio di tutela, fissa una resa inferiore a quella prevista al presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3. Nell'ambito della resa massima fissata nel presente articolo, La Regione Campania, su proposta del Consorzio di tutela sentite le Organizzazioni di categoria, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabili per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni dei cui al comma precedente.

#### 4.4) Titoli alcolometrici volumici naturali minimi

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» devono assicurare i sotto indicati titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

TITOLO ALCOL. VOLUM. MIN. NAT. % VOL		sottozona	sottozona	sottozona	sottozona
	«FALANGHINA DEL SANNIO»	SOLOPACA	GUARDIA IOLO	TABURNO	SANTA AGATA DEI GOTI
«Falanghina del Sannio»	10,5	11	11	11	11
«Falanghina del Sannio» vendemmia tardiva	12,5	13	13	13	13
«Falanghina del Sannio» passito	16	16.5	16.5	16.5	16.5
«Falanghina del Sannio» spumante	9,5	10	10	10	10
«Falanghina del Sannio» spumante di qualità	9,5	10	10	10	10
«Falanghina del Sannio» spumante di qualità metodo classico	9,5	10	10	10	10

### Art. 5.

#### NORME PER LA VINIFICAZIONE

##### 5.1) Zona di vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione, di spumantizzazione, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Benevento.

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione, di spumantizzazione, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» con la specificazione delle sottozone Solopaca, Guardia Sanframondi o Guardiolo, Taburno, Sant'Agata dei Goti, devono essere effettuate per ciascuna sottozona all'interno del territorio amministrativo



dei comuni compresi, anche se solo in parte, nella zona di produzione delimitata per ciascuna sottozona.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentito il parere della Regione Campania, consentire che le predette operazioni possano avvenire, con esclusione delle sottozone, anche in stabilimenti situati nel territorio della Regione Campania, a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta entro 12 mesi dall'approvazione del presente disciplinare e dimostrino di aver effettuato tali operazioni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare. Le deroghe sopra previste sono concesse, con esclusione delle sottozone, dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - sentita la Regione Campania e comunicate all'Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ) e all'organismo di controllo.

Restano valide le autorizzazioni ad oggi rilasciate ai sensi del Decreto Ministero politiche agricole del 5 agosto 1997 e successive modifiche, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini "Sannio" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, per la vinificazione anche ai fini dell'imbottigliamento **in stabilimenti situati nel territorio della Regione Campania**, con esclusione delle sottozone, a condizione che i produttori interessati dimostrino al competente organismo di controllo di avere detti requisiti necessari.

#### 5.2) Arricchimenti.

L'aumento del titolo alcolometrico e le eventuali pratiche correttive sono consentiti ai sensi delle norme vigenti.

#### 5.3) Elaborazione

a) I vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» passito, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti da uve, prodotte ed elaborate nel rispetto delle norme vigenti per tale tipologia, sottoposte in tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, ad un appassimento tale da assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 16% vol. E' vietata ogni aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati. Il vino non deve essere immesso al consumo prima del 1 giugno dell'anno successivo la vendemmia.

b) I vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» categoria spumante e spumante di qualità, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti da uve prodotte e elaborate secondo la specifica vigente normativa.

c) I vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio», categoria spumante di qualità metodo classico, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti attraverso la tradizionale rifermentazione in bottiglia e deve permanere sui lieviti di fermentazione per almeno 12 mesi a decorrere dal 15 novembre dell'anno di produzione delle uve.

#### 5.4) Resa uva/vino

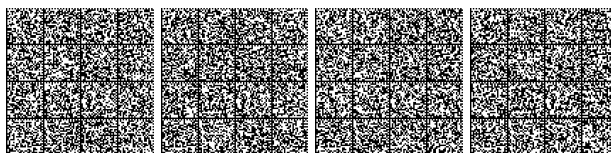
La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Qualora superi questo 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.

La resa massima dell'uva in vino passito non deve essere superiore al 40%.

La resa massima dell'uva in vino per la tipologia vendemmia tardiva non deve essere superiore al 65%.



**Art. 6.**  
**CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

I vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» di cui all'art.1 del presente disciplinare devono rispondere rispettivamente, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Falanghina del Sannio»

colore: giallo paglierino;

odore: fine, floreale, fruttato;

sapore: secco, fresco, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,00% vol; per le sottozone 11,50% vol

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Falanghina del Sannio» spumante

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati;

odore: fine, floreale, fruttato, fragrante;

sapore: fine, fresco e armonico, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol; 12,00% vol per le sottozone

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Falanghina del Sannio» spumante di qualità

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati;

odore: fine, floreale, fruttato, fragrante;

sapore: fine, fresco e armonico, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol; 12,00% vol per le sottozone

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Falanghina del Sannio» spumante di qualità metodo classico

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi dorati;

odore: fine, floreale, fruttato, fragrante;

sapore: fine, fresco e armonico, nelle tipologie extra brut e brut;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol; 12,00% vol per le sottozone

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Falanghina del Sannio» vendemmia tardiva

colore: giallo paglierino più o meno intenso tendente al dorato;

odore: floreale, fruttato, composito;

sapore: secco, pieno, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 13,00% vol; 13,50% vol per le sottozone

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.





«Falanghina del Sannio» passito  
colore: giallo dorato più o meno intenso tendente all'ambrato;  
odore: intenso, ampio e composito, caratteristico del vitigno di provenienza;  
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol; 16,50% vol per le sottozone  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per acidità totale ed estratto non riduttore minimo.

#### Art. 7.

### ETICHETTATURA, DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

7.1) Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» di cui all'art. 1 è vietato l'uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, riserva, scelto, vecchio, selezionato e similari.

È 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 similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

7.2) Caratteri e posizione in etichetta

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio», la specificazione del nome della sottozona può figurare in etichetta anche al di sopra della denominazione «Falanghina del Sannio», in caratteri diversi e dimensioni superiori a quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine.

7.3) Annata

Sulle bottiglie contenenti i vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, ad eccezione delle tipologie spumante.

7.4) Vigna

La menzione in etichetta del termine «vigna» seguita dal corrispondente toponimo è consentita in conformità alle norme vigenti.

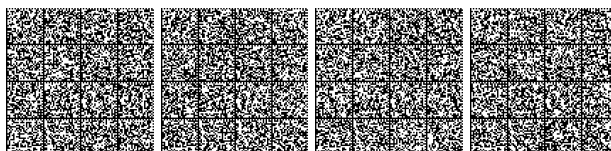
#### Art. 8.

### CONFEZIONAMENTO

8.1) Recipienti e dispositivi di chiusura

Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» di cui all'art. 1, per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di vetro con dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.

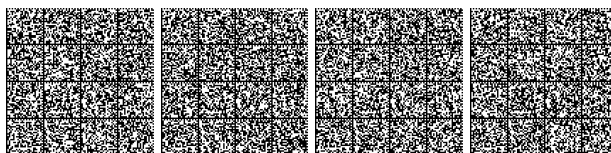
Il tappo a vite è ammesso esclusivamente per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a 1,5 litri. È altresì consentita la tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» condizionato in recipienti fino a 60 litri.



### 8.2) Volumi Nominali

Le bottiglie di vetro in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» di cui all'art. 1, per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi.

Inoltre, a scopo promozionale, è consentito l'utilizzo delle capacità da litri 6, 9, 12, 15.

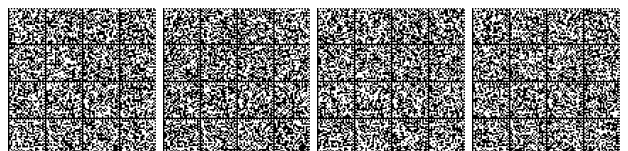


## ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
FALANGHINA DEL SANNIO	B434	X	079	1	X	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO PASSITO	B434	X	079	1	D	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE	B434	X	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE EXTRA BRUT	B434	X	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE BRUT	B434	X	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE EXTRA DRY	B434	X	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE DI QUALITA'	B434	X	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B434	X	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B434	X	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B434	X	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B434	X	079	1	X	X	B	1	X
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B434	X	079	1	X	X	B	1	F
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B434	X	079	1	X	X	B	1	G
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B434	X	079	1	X	X	B	1	H
FALANGHINA DEL SANNIO VENDEMMIA TARDIVA	B434	X	079	1	F	X	A	0	X
<b>sottozona "GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO"</b>									
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO	B434	A	079	1	X	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PASSITO	B434	A	079	1	D	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE	B434	A	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE EXTRA BRUT	B434	A	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE BRUT	B434	A	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE EXTRA DRY	B434	A	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA'	B434	A	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B434	A	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B434	A	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B434	A	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B434	A	079	1	X	X	B	1	X
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B434	A	079	1	X	X	B	1	F
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B434	A	079	1	X	X	B	1	G
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B434	A	079	1	X	X	B	1	H



FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO VENDEMMIA TARDIVA	B434	A	079	1	F	X	A	0	X
<b>sottozona "SANT'AGATA DEI GOTI"</b>									
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI	B434	B	079	1	X	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PASSITO	B434	B	079	1	D	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE	B434	B	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE EXTRA BRUT	B434	B	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE BRUT	B434	B	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE EXTRA DRY	B434	B	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA'	B434	B	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B434	B	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B434	B	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B434	B	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B434	B	079	1	X	X	B	1	X
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B434	B	079	1	X	X	B	1	F
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B434	B	079	1	X	X	B	1	G
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B434	B	079	1	X	X	B	1	H
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI VENDEMMIA TARDIVA	B434	B	079	1	F	X	A	0	X
<b>sottozona "SOLOPACA"</b>									
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA	B434	C	079	1	X	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA PASSITO	B434	C	079	1	D	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE	B434	C	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE EXTRA BRUT	B434	C	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE BRUT	B434	C	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE EXTRA DRY	B434	C	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA'	B434	C	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B434	C	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B434	C	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B434	C	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B434	C	079	1	X	X	B	1	X
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B434	C	079	1	X	X	B	1	F
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B434	C	079	1	X	X	B	1	G
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B434	C	079	1	X	X	B	1	H
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA VENDEMMIA TARDIVA	B434	C	079	1	F	X	A	0	X



sottozona "TABURNO"									
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO	B434	D	079	1	X	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO PASSITO	B434	D	079	1	D	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE	B434	D	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE EXTRA BRUT	B434	D	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE BRUT	B434	D	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE EXTRA DRY	B434	D	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA'	B434	D	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B434	D	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B434	D	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B434	D	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B434	D	079	1	X	X	B	1	X
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B434	D	079	1	X	X	B	1	F
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B434	D	079	1	X	X	B	1	G
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B434	D	079	1	X	X	B	1	H
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO VENDEMMIA TARDIVA	B434	D	079	1	F	X	A	0	X

11A13158



## ANNESSE

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA "SANNIO".**ART. 1.  
DENOMINAZIONE E VINI**

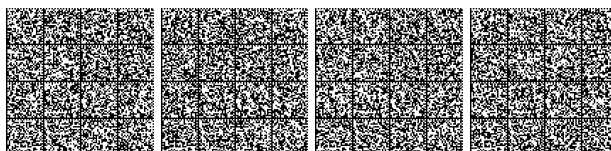
1.1) La denominazione di origine controllata «Sannio» già riconosciuta a denominazione di origine controllata con decreto ministeriale 5 agosto 1997 pubblicato nella G.U. n 204 del 2 settembre 1997, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti categorie e tipologie:

1. Bianco anche nella categoria frizzante;
2. Rosso anche nella categoria frizzante e nelle tipologie superiore, riserva e novello;
3. Rosato anche nella categoria frizzante;
4. Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato, Aglianico rosato o rosé spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
5. Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;
6. Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
7. Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico,;
8. Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
9. Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
10. Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
11. Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
12. Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
13. Spumante e spumante di qualità
14. Spumante di qualità metodo classico.

1.2) La denominazione di origine controllata «Sannio» è riservata anche ai vini con la specificazione di una delle sottozone sotto indicate, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti categorie e tipologie:

I.«Guardia Sanframondi o Guardiolo»;

1. Bianco anche nella categoria frizzante;
2. Rosso anche nella categoria frizzante e nelle tipologie superiore, riserva e novello;
3. Rosato anche nella categoria frizzante;
4. Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato, Aglianico rosato o rosé spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico ;
5. Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;
6. Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
7. Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;



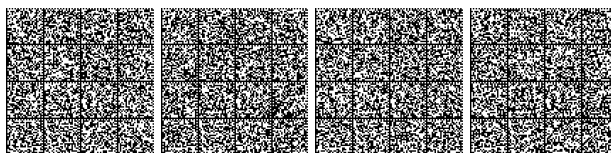
- 8.Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
- 9.Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
- 10.Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualità, Spumante di qualità metodo classico;
- 11.Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
- 12.Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
- 13.«Spumante e spumante di qualità
- 14.«Spumante di qualità metodo classico.

II. «Sant'Agata dei Goti »;

1. Bianco anche nella categoria frizzante;
2. Rosso anche nella categoria frizzante e nelle tipologie superiore, riserva e novello;
3. Rosato anche nella categoria frizzante;
- 4.Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato, Aglianico rosato o rosé spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico ;
- 5.Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;
- 6.Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
- 7.Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante e spumante di qualità;
- 8.Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
- 9.Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
- 10.Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualità, Spumante di qualità metodo classico;
- 11.Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
- 12.Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
- 13.Spumante e spumante di qualità
- 14.Spumante di qualità metodo classico.

III. «Solopaca»;

1. Bianco anche nella categoria frizzante;
2. Rosso anche nella categoria frizzante e nelle tipologie superiore, riserva e novello;
3. Rosato anche nella categoria frizzante;
- 4.Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato, Aglianico rosato o rosé spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
- 5.Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;
6. Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
- 7.Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
- 8.Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
- 9.Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
- 10.Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante, spumante di qualità , Spumante di qualità metodo classico;



11. Piediroso, Piediroso Passito, Piediroso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
12. Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
13. «Spumante e spumante di qualità»;
14. Spumante di qualità metodo classico.

IV. «Solopaca Classico»

1. Bianco;
2. Rosso;
3. Rosso riserva;

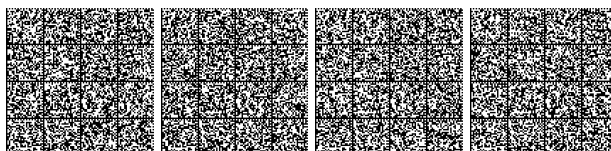
V. «Taburno»

1. Bianco anche nella categoria frizzante;
2. Rosso anche nella categoria frizzante e nelle tipologie superiore, riserva e novello;
3. Rosato anche nella categoria frizzante;
4. Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato o rosé spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
5. Aglianico-Piediroso, Aglianico-Piediroso rosato;
6. Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
7. Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
8. Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
9. Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
10. Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualità spumante di qualità metodo classico;
11. Piediroso, Piediroso Passito, Piediroso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
12. Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
13. Spumante e spumante di qualità
14. Spumante di qualità metodo classico.

**ART. 2.**  
**BASE AMPELOGRAFICA**

2.1) Le denominazioni d'origine controllata di cui all'art. 1 sono riservate ai vini, con o senza specificazione della sottozona, ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

« Sannio » bianco, bianco frizzante: Trebbiano toscano e Malvasia (bianca di Candia), da soli o congiuntamente, minimo 50%; per la restante parte possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%.





«Sannio» rosso, rosso superiore, rosso riserva, rosso frizzante, rosato, rosato frizzante, novello: Sangiovese: min. 50%; per la restante parte possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%.

2.2) La denominazione di origine controllata «Sannio» seguita dalla specificazione di vitigno e tipologia, con o senza specificazione della sottozona : Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante e spumante di qualità, Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante e spumante di qualità, Greco, Greco Passito, Greco spumante e spumante di qualità, Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualità, Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante e spumante di qualità, Aglianico rosato, Aglianico spumante e spumante di qualità rosato, Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante e spumante di qualità, Piediroso, Piediroso Passito, Piediroso spumante e spumante di qualità, Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante e spumante di qualità, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dal rispettivo vitigno per almeno l'85%; per la restante parte possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve a bacca di colore analogo provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

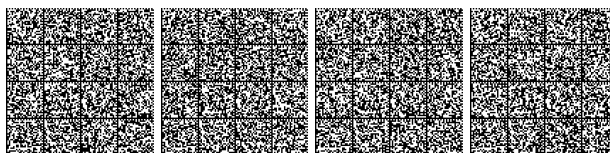
2.3) «Sannio» Aglianico-Piediroso e Aglianico-Piediroso rosato, con o senza specificazione della sottozona: Aglianico e Piediroso congiuntamente, purché la varietà minoritaria sia presente per almeno il 40 %.

2.4) La denominazione di origine controllata «Sannio», seguita dalla specificazione del vitigno e dalla menzione spumante e spumante di qualità, con o senza specificazione della sottozona, è riservata al vino spumante e spumante di qualità ottenuto, con il metodo della rifermentazione in autoclave.

2.5) La denominazione di origine controllata «Sannio», seguita dalla specificazione del vitigno e dalla menzione spumante di qualità metodo classico, con o senza specificazione della sottozona, è riservata al vino spumante di qualità ottenuto, con il metodo della rifermentazione in bottiglia.

2.6) La denominazione di origine controllata «Sannio», seguita dalla menzione spumante e spumante di qualità, con o senza specificazione della sottozona, è riservata al vino spumante ottenuto, con il metodo di rifermentazione in autoclave da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni Aglianico e/o Falanghina, da soli o congiuntamente, minimo 70%; per la restante parte possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.

2.7) La denominazione di origine controllata «Sannio», seguita dalla menzione spumante di qualità metodo classico, con o senza specificazione della sottozona, è riservata al vino spumante ottenuto, con il metodo della rifermentazione in bottiglia, da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni Aglianico e/o Falanghina, da soli o congiuntamente, minimo 70%; per la restante parte possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve a bacca di colore analogo provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.



**ART. 3.**  
**ZONA DI RACCOLTA UVE**

3.1) Zona di raccolta delle uve

La zona di raccolta delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata «Sannio» comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Benevento, così come già delimitata con decreto ministeriale 5 agosto 1997 pubblicato nella G.U. n 204 del 2 settembre 1997.

3.2) Delimitazione della sottozona "Guardia Sanframondi" o "Guardiolo"

La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Guardia Sanframondi, San Lorenzo Maggiore, San Lupo e Castelvenere in provincia di Benevento, così come già delimitata con decreto ministeriale 2 agosto 1993 pubblicato nella G.U. n 193 del 18 agosto 1993.

3.3) Delimitazione della sottozona « Sant'Agata dei Goti »

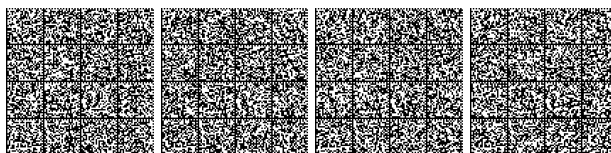
La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Sant'Agata de' Goti, in provincia di Benevento, così come già delimitata con decreto ministeriale 3 agosto 1993 pubblicato nella G.U. n 196 del 21 agosto 1993.

3.4) Delimitazione della sottozona "Solopaca"

La zona di produzione delle uve comprende l'intero territorio dei comuni di Solopaca, Castelvenere, Guardia Sanframondi, San Lorenzo Maggiore e parte del territorio dei comuni di Cerreto Sannita, Faicchio, Frasso Telesino, Melizzano, San Lorenzo, San Salvatore Telesino, Teleso e Vitulano, tutti in provincia di Benevento, così come già delimitata con DPR 20.09.1973 modificato con DM 12.10.1992 e DM 30.10.2002 pubblicato nella G.U. n 271 del 19 novembre 2002.

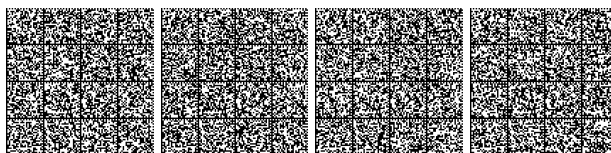
Tale zona è così delimitata: partendo dalla confluenza dei confini comunali di San Lorenzo Maggiore, Guardia Sanframondi, San Lupo e Cerreto Sannita in località Ripe del Corvo, la linea di delimitazione segue verso sud il confine orientale prima e meridionale poi di San Lorenzo Maggiore, fino ad incrociare quello di Vitulano che segue verso sud sud-est fino ad incontrare la mulattiera a quota 349 che segue verso sud-ovest e da quota 305 si immette sul sentiero, verso ovest, passando per le quote 272, 162, 165 e 219, dove incontra il confine del comune di Solopaca e lo percorre verso sud e poi ovest fino ad incontrare quello di Melizzano che segue verso ovest fino ad incrociare in località Acquaviva la strada Solopaca-Frasso Telesino. Prosegue sulla strada per Sant'Agata dei Goti sino al ponte in prossimità della Masseria Calabrese a quota 315. Da qui lungo il corso d'acqua, verso sud raggiunge il confine meridionale di Frasso Telesino, lo segue verso ovest e poi in direzione nord sino alla strada Dugenta-Frasso Telesino che segue verso nord fino in prossimità della quota 165 e poi, sempre lungo la strada, procede verso sud per circa 100 metri sino a prendere, in direzione ovest, quella che passando per la quota 74 in località

Torre Maiorano, raggiunge in prossimità della quota 39 la strada Dugenta-Teleso, segue questa in direzione est per la strada che conduce alla località Piana che costeggia passando ad ovest della medesima fino a raggiungere la carrareccia in prossimità della quota 72. Da qui segue una retta che raggiunge, superato il torrente Maltempo, l'edificio contrassegnato con il segno convenzionale degli opifici sulla strada che porta a Melizzano. Da tale punto segue detta strada in direzione nord-ovest sino a congiungersi con quella di Dugenta-Teleso, la percorre sino al ponte della Calce da dove prosegue, in direzione nord-est, lungo il confine del comune di Solopaca, sino a raggiungere in località Pagnano, la carreggiabile che delimita a nord la località Santo Frate. Segue detta strada verso ovest per circa un chilometro e 250 metri e piega poi verso nord lungo la scarpata tra le quote 52 e 45 fino a raggiungere a quota 52 la ferrovia che verso nord attraversa l'abitato di Teleso. Segue poi la strada che, in direzione est, va ad intersecare il confine comunale di Castelvenere che segue



poi verso nord fino ad incrociare la strada per Massa La Grotta. Da tale punto di incrocio la linea di delimitazione prosegue verso nord-ovest per il sentiero che, passando per le quote 114 e 112 raggiunge, in prossimità di quest'ultima quota, la strada per le cave di pietra, la percorre per un tratto di circa 350 metri, segue quindi verso nord il sentiero che, passando alle pendici della collina Della Rocca e attraverso la località Vigne Vecchie, raggiunge la strada per Massa, in prossimità della quota 162, prosegue sempre verso nord lungo questa strada fino quasi al centro abitato di Massa, seguendo all'altezza dell'incrocio con la strada per la masseria del Barone, quella che aggira ad ovest l'abitato, raggiungendo così la sponda del torrente Titerno. Segue verso est la riva del corso d'acqua sino ad incontrare il confine comunale di Cerreto Sannita, da qui segue l'affluente di sinistra del torrente Titerno passando a sud del centro abitato di Cerreto Sannita fino ad incrociare il sentiero che si congiunge alla strada per il convento dei cappuccini in prossimità dei ruderi. Una volta incrociato il sentiero lo segue verso sud costeggiando le località Lomia di Spita e Cesine di Sopra e passando per le quote 380, 424, 425, 433, 415, 417 e 379; raggiunge il confine comunale di Guardia Sanframondi che segue verso est raggiungendo, in prossimità delle Ripe del Corvo, il punto di incrocio dei confini comunali da cui era iniziata la delimitazione.

3.5) Delimitazione della sottozona "Solopaca Classico". Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata « Sannio», sottozona "Solopaca Classico" devono essere prodotte nel comune di Solopaca limitatamente alla zona di seguito specificata: partendo dal ponte sul fiume Calore "Maria Cristina" in località "Fontana Sala", si percorre la strada provinciale Bebiana in direzione ovest, fino a raggiungere la quota 64 e voltando a destra si percorre un tratturo per circa 100 m fino a raggiungere un dislivello naturale; si percorre il margine superiore del dislivello, ancora verso ovest, fino a raggiungere la comunale in c/da Vatecupo, e ci si immette proseguendo sempre in direzione ovest, passando per la masseria Abbamondi a quota 67 e fino a raggiungere la masseria Ferri a quota 79; da qui si percorre il sentiero, andando in direzione ovest, fino alla quota 55, immettendosi sulla comunale S. Pietro e proseguendo sempre verso nord-ovest, passando per le quote 55 e poi 50, fino al bivio che forma la via comunale con un sentiero che va verso sud; a questo punto si percorre il margine superiore della ripa naturale, ancora verso ovest superando la strada comunale in c/da Arena, e proseguendo sempre sulla ripa fino a raggiungere in località Varriciello, la strada comunale del Procaccia; immettersi sulla strada e percorrerla ancora verso ovest e raggiungendo la via Bebiana proseguire ancora verso ovest fino al limite di confine del comune di Solopaca, in località Ponte della Calce; da questo punto si procede sul limite di confine comunale in direzione sudest, passando in prossimità delle quote 152, 179, 181, ed in c/da S. Vincenzo si incrocia con la via provinciale proveniente da Frasso Telesino, la si percorre in direzione est, verso il centro abitato di Solopaca, fino a quota 212; a questo punto imboccare lo stradone posto a destra e poi immediatamente proseguire a sinistra percorrendo la mulattiera raggiungendo il serbatoio e proseguendo sempre sulla mulattiera dopo il serbatoio verso destra fino a raggiungere la quota 332 località Gesucristiello, svoltare a destra sempre percorrendo la mulattiera passando per quota 281 e poi 228, cominciando a scendere in direzione nord voltando a destra secondo il dislivello naturale in prossimità delle case, proseguendo in direzione est, passando per le quote 196, 197 e sempre in direzione est si raggiunge la mulattiera proveniente da quota 201 a circa 50 m da questa e sempre in direzione est si passa per le quote 214, 268, 273, 265 e fino alla quota 404, limite di confine tra Solopaca e Vitulano; lungo il limite di confine comunale, si scende verso nord raggiungendo la strada proveniente da Paupisi; si svolta a sinistra, verso il centro urbano di Solopaca fino ad immettersi in uno stradone posto a destra dopo la prima quota 86, raggiungendo il sentiero che passa per le quote 62, 64 e 76 in località Campaminico e fino a quota 82; da questo punto scendere a quota 60 e percorrere il sentiero in direzione ovest fino al ponte "Maria Cristina", punto di partenza.



### 3.6) Delimitazione della sottozona "Taburno"

La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Apollosa, Bonea, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Foglianise, Montesarchio, Paupisi, Torrecuso e Ponte ed in parte il territorio dei comuni di Benevento, Cautano, Vitulano e Tocco Caudio, tutti in provincia di Benevento, così come già delimitata con DPR 29.10.1986 sostituito con decreto ministeriale 2 agosto 1993 pubblicato nella G.U. n 201 del 27 agosto 1993.

Tale zona è così delimitata: partendo dal confine tra i comuni di Apollosa e Benevento e segnatamente al km 256 della via Appia, strada statale n. 7, la linea di delimitazione segue verso nord il torrente Serretelle fino ad incrociare il fiume Calore. Segue questo confine per due chilometri circa fino ad incontrare la linea ferroviaria Benevento - Caserta, seguendola verso est fino ad incrociare la s.s. n. 88 dei due Principati, che percorre fino al confine del comune di Torrecuso a quota 248. Segue questo confine deviando ancora ad est al km 80 della stessa strada statale n. 88 e prosegue sempre lungo il confine comunale verso ovest, quasi sempre sulla direttrice, fino ad incontrare il confine del comune di Ponte. Segue detto confine comunale di Paupisi fino ad incontrare quello di Torrecuso a quota 720. Segue per un breve tratto il confine comunale di Torrecuso fino ad arrivare alla località Monte S. Michele nel comune di Foglianise. Lungo lo stesso confine si arriva, poi, al torrente S. Menna, risalendo lo stesso fino alla località Madonna degli Angeli a quota 582, per un tratto di tre chilometri confinante con il comune di Vitulano. In località S. Giuseppe la delimitazione prosegue lungo la strada che collega casale Fuschi di Sotto, casale Resi e casale Tammari, svoltando verso sud all'altezza di Fontana Reale e segue il torrente del Palillo fino ad incrociare il confine del comune di Cautano. Scendendo ancora verso sud la linea di delimitazione attraversa la strada provinciale Vitulanese 1° tronco, a quota 291, si immette nel torrente Ienca e, proseguendo ancora, arriva ad incrociare la strada comunale Luciarco a quota 282. Segue detta strada per un tratto di circa 10 chilometri fino ad incrociare il confine del comune di Campoli del Monte Taburno all'altezza della strada provinciale Vitulanese a quota 423. Arrivati a questo punto la linea di delimitazione prosegue lungo i confini di Campoli del Monte Taburno fino a quota 502 per immettersi poi sulla strada comunale Cesine del comune di Tocco Caudio, che viene percorsa per un tratto fino ad incrociare la strada provinciale Friuni, dello stesso comune. Seguendo la strada provinciale Friuni, si scende verso sud fino ad immettersi nel torrente Castagnola e, proseguendo, si arriva ad incrociare la strada comunale Casino-Friuni a quota 559. Da questo punto si scende e, percorrendo sempre il confine comunale di Campoli del Monte Taburno si arriva ad incrociare il confine comunale di Montesarchio in prossimità della località Sperata. Seguendo il confine comunale di Montesarchio si incrocia quello di Bonea in località Sorgente Rivullo. Da questo punto, la linea di delimitazione segue il confine comunale di Bonea fino ad incrociare di nuovo quello di Montesarchio alla quota 269 nei pressi della s.s. n. 7. Segue il confine comunale di Montesarchio fino ad incontrare in località Tufara Valle, quello di Apollosa che segue fino ad incrociare il punto di partenza.

A tale delimitazione devesi aggiungere una piccola area distaccata della stessa, appartenente al comune di Tocco Caudio e così delimitata:

partendo dal cimitero di Tocco Caudio e procedendo verso nord si giunge alla contrada Sala e seguendo il confine verso est, che delimita i comuni di Cautano e Tocco Caudio, si arriva alla strada comunale Maione, percorrendola fino al torrente Tassi. Detto torrente viene percorso fino alla Chiesa S. Cosimo a quota 752 dove la delimitazione prosegue verso ovest fino ad incrociare il torrente Ienca percorrendolo fino al cimitero, punto da cui si era partiti.



**Art. 4.**  
**NORME PER LA VITICOLTURA**

4.1) Condizioni naturali dell'ambiente

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio», con o senza indicazione della sottozona, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, i vigneti di giacitura ed esposizione adatte, mentre sono esclusi quelli impiantati su terreni di fondovalle umidi, quelli non adeguatamente drenati e quelli non sufficientemente soleggiati.

È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.2) Densità di impianto

La forma di allevamento ammessa è quella a controspalliera e la densità minima di viti per ettaro non dovrà essere inferiore a 2.500 piante.

Per i vigneti esistenti prima del decreto ministeriale 5 agosto 1997 di riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata dei Vini Sannio, sono consentiti sesti di impianto, forme di allevamento a spalliera, controspalliera, raggiera e pergola e sistemi di potatura corti, lunghi e misti generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve, dei mosti e dei vini derivati.

4.3) Resa uva per ettaro

La resa massima di uva per ettaro dei vigneti, in coltura specializzata, ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata « Sannio » deve rispettare i sotto elencati limiti :

TIPOLOGIA / PRODUZIONE MAX DI UVA t/HA

SANNIO

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI

Sottozona SOLOPACA

Sottozona SOLOPACA CLASSICO

Sottozona TABURNO

SANNIO Bianco, Bianco frizzante;

SANNIO / 14

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 12

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10

Sottozona SOLOPACA / 14

Sottozona SOLOPACA CLASSICO/12 (solo bianco)

Sottozona TABURNO / 12

SANNIO Rosso, Rosso frizzante, Novello, Rosato, Rosato frizzante;

SANNIO / 14

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10

Sottozona SOLOPACA / 14

Sottozona SOLOPACA CLASSICO/10 (solo rosso)

Sottozona TABURNO / 10



SANNIO Rosso Riserva

SANNIO / 13

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10

Sottozona SOLOPACA / 13

Sottozona SOLOPACA CLASSICO/ 12

Sottozona TABURNO / 10

SANNIO Rosso Superiore

SANNIO / 13

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10

Sottozona SOLOPACA / 13

Sottozona TABURNO / 10

SANNIO Aglianico Passito, Aglianico Novello, Aglianico Spumante e spumante di qualità, Aglianico spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato o rosè Spumante e spumante di qualità, Aglianico rosato o rosè spumante di qualità metodo classico;

SANNIO / 12

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10

Sottozona SOLOPACA / 12

Sottozona TABURNO / 10

SANNIO Aglianico, Aglianico Rosato;

SANNIO / 12

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10

Sottozona SOLOPACA / 12

SANNIO Aglianico Riserva

SANNIO / 12

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10

Sottozona SOLOPACA / 12

SANNIO Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;

SANNIO / 12

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10

Sottozona SOLOPACA / 12

Sottozona TABURNO / 10

SANNIO Barbera, Barbera Passito, Barbera Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;

SANNIO / 12

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10

Sottozona SOLOPACA / 12

Sottozona TABURNO / 10



SANNIO Coda di Volpe, Coda di Volpe Passito, Coda di Volpe Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;

SANNIO / 12

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 12

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11

Sottozona SOLOPACA / 12

Sottozona TABURNO / 11

SANNIO Fiano, Fiano Passito, Fiano Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;

SANNIO / 12

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 12

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11

Sottozona SOLOPACA / 12

Sottozona TABURNO / 11

SANNIO Greco, Greco Passito, Greco Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;

SANNIO / 12

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 12

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11

Sottozona SOLOPACA / 12

Sottozona TABURNO / 11

SANNIO Moscato, Moscato Passito, Moscato Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;

SANNIO / 12

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 12

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10

Sottozona SOLOPACA / 12

Sottozona TABURNO / 10

SANNIO Piediroso, Piediroso Passito, Piediroso Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;

SANNIO / 12

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10

Sottozona SOLOPACA / 12

Sottozona TABURNO / 10

SANNIO Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico

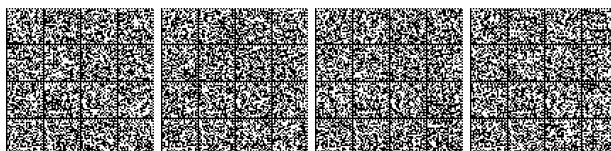
SANNIO / 12

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10

Sottozona SOLOPACA / 12

Sottozona TABURNO / 10



SANNIO Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico  
 SANNIO / 14  
 Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 12  
 Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 12  
 Sottozona SOLOPACA / 13  
 Sottozona TABURNO / 12

Fermi restando i limiti massimi sopraindicati, la resa per ettaro in coltura promiscua dovrà essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Il superamento del limite del 20% comporta la decadenza del diritto alla denominazione controllata per tutto il prodotto.

In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Campania, su proposta del Consorzio di tutela, fissa una resa inferiore a quella prevista al presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3. Nell'ambito della resa massima fissata nel presente articolo, La Regione Campania, su proposta del Consorzio di tutela sentite le Organizzazioni di categoria, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabili per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni dei cui al comma precedente

#### 4.4) Titoli alcolometrici volumici naturali minimi

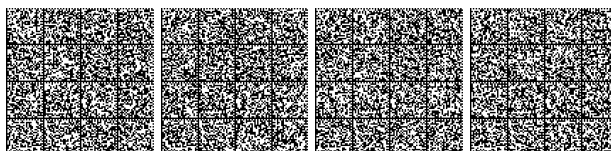
Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio» devono assicurare i sotto indicati titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

TIPOLOGIA / TITOLO ALCOL. VOLUM. MIN. NAT. % VOL

TIPOLOGIA / PRODUZIONE MAX DI UVA t/HA

SANNIO  
 Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO  
 Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI  
 Sottozona SOLOPACA  
 Sottozona SOLOPACA CLASSICO  
 Sottozona TABURNO

SANNIO Bianco, Bianco frizzante;  
 SANNIO / 10  
 Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10,5  
 Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11  
 Sottozona SOLOPACA / 11  
 Sottozona SOLOPACA CLASSICO/11,5 (solo bianco)  
 Sottozona TABURNO / 10,5





SANNIO Rosso, Rosso frizzante, Novello, Rosato, Rosato frizzante;  
SANNIO / 10,5  
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11  
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11  
Sottozona SOLOPACA / 11  
Sottozona SOLOPACA CLASSICO/12 (solo rosso)  
Sottozona TABURNO / 11

SANNIO Rosso Riserva  
SANNIO / 10,5  
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 12  
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11  
Sottozona SOLOPACA / 11  
Sottozona SOLOPACA CLASSICO/ 12  
Sottozona TABURNO / 11

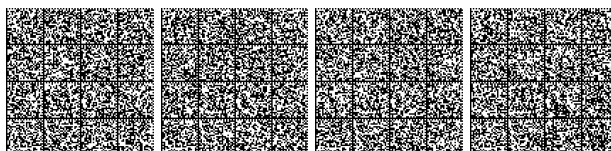
SANNIO Rosso Superiore  
SANNIO / 11,5  
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 12  
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 12  
Sottozona SOLOPACA / 12  
Sottozona TABURNO / 12

SANNIO Aglianico Passito, Aglianico Novello, Aglianico Spumante e spumante di qualità, Aglianico spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato o rosè Spumante e spumante di qualità, Aglianico rosato o rosè spumante di qualità metodo classico;  
SANNIO / 11  
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11,5  
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11,5  
Sottozona SOLOPACA / 11,5  
Sottozona TABURNO / 11,5

SANNIO Aglianico, Aglianico Rosato;  
SANNIO / 11  
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11,5  
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11,5  
Sottozona SOLOPACA / 11,5

SANNIO Aglianico Riserva  
SANNIO / 11  
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 12  
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 12  
Sottozona SOLOPACA / 11,5

SANNIO Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;  
SANNIO / 11  
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11,5  
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11,5  
Sottozona SOLOPACA / 11,5  
Sottozona TABURNO / 11,5



SANNIO Barbera, Barbera Passito, Barbera Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;

SANNIO / 11

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11,5

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11,5

Sottozona SOLOPACA / 11,5

Sottozona TABURNO / 11,5

SANNIO Coda di Volpe, Coda di Volpe Passito, Coda di Volpe Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;

SANNIO / 10,5

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11

Sottozona SOLOPACA / 11

Sottozona TABURNO / 11

SANNIO Fiano, Fiano Passito, Fiano Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;

SANNIO / 11

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11,5

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11,5

Sottozona SOLOPACA / 11,5

Sottozona TABURNO / 11,5

SANNIO Greco, Greco Passito, Greco Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;

SANNIO / 11

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11,5

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11,5

Sottozona SOLOPACA / 11,5

Sottozona TABURNO / 11,5

SANNIO Moscato, Moscato Passito, Moscato Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;

SANNIO / 10

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10,5

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10,5

Sottozona SOLOPACA / 10,5

Sottozona TABURNO / 10,5

SANNIO Piediroso, Piediroso Passito, Piediroso Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;

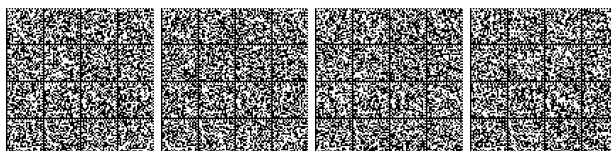
SANNIO / 10,5

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11

Sottozona SOLOPACA / 11

Sottozona TABURNO / 11



SANNIO Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico

SANNIO / 10,5

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11,5

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11

Sottozona SOLOPACA / 11

Sottozona TABURNO / 11

SANNIO Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico

SANNIO / 9,5

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10

Sottozona SOLOPACA / 10

Sottozona TABURNO / 10

#### Art. 5.

#### NORME PER LA VINIFICAZIONE

##### 5.1) Zona di vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione, di spumantizzazione, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini denominazione di origine controllata «Sannio» devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Benevento.

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione, di spumantizzazione, di invecchiamento e di imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata «Sannio» con la specificazione delle sottozone Solopaca e Solopaca Classico, Guardia Sanframondi o Guardiolo, Taburno, Sant'Agata dei Goti, devono essere effettuate per ciascuna sottozona all'interno del territorio amministrativo dei comuni compresi, anche se solo in parte, nella zona di produzione delimitata per ciascuna sottozona all'art. 3 del presente disciplinare.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali, sentito il parere della Regione Campania, consentire che le predette operazioni possano avvenire, con esclusione delle sottozone e relative menzioni geografiche aggiuntive, anche in stabilimenti situati nel territorio della Regione Campania, a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta entro 12 mesi dall'approvazione del presente disciplinare e dimostrino di aver effettuato tali operazioni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare. Le deroghe sopra previste sono concesse, con esclusione delle sottozone e relative menzioni geografiche aggiuntive, dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentita la Regione Campania e comunicate all'Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQRF) e all'organismo di controllo.

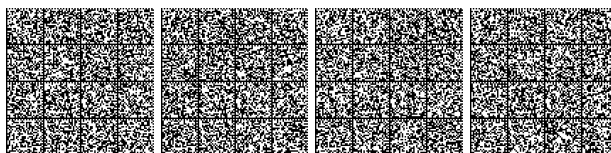
Restano valide le autorizzazioni in deroga fino ad oggi rilasciate per la vinificazione fuori zona, anche ai fini dell'imbottigliamento, ivi comprese quelle relative alle preesistenti citate denominazioni che sono state inserite in qualità di sottozone nel presente disciplinare.

##### 5.2) Arricchimenti

L'aumento del titolo alcolometrico e le eventuali pratiche correttive sono consentiti ai sensi delle norme vigenti.

##### 5.3) Elaborazione

a) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» passito, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, deve essere prodotto in via esclusiva da uno dei vitigni come indicato all'art. 1 (Aglianico, Barbera, Coda di Volpe, Fiano, Greco, Moscato, Piediroso, Sciascinoso), ed elaborate nel rispetto delle norme vigenti per tale tipologia, sottoposte in tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, ad un appassimento tale da assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 16% vol. E' vietata ogni aggiunta di mosti concentrati o mosti



concentrati rettificati. Il vino non deve essere immesso al consumo prima del 1 giugno dell'anno successivo la vendemmia.

b) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» categoria spumante e spumante di qualità, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti da uve elaborate secondo la specifica vigente normativa.

c) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio», categoria spumante di qualità metodo classico, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti attraverso la tradizionale rifermentazione in bottiglia e deve permanere sui lieviti di fermentazione per almeno 12 mesi a decorrere dal 15 novembre dell'anno di raccolta delle uve.

d) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» con la menzione novello, associati al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti con almeno il 70% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve intere.

e) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» categoria frizzante, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti con il metodo della rifermentazione naturale.

#### 5.4) Resa uva/vino

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Qualora superi questo 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.

La resa massima dell'uva in vino passito non deve essere superiore al 40%

#### 5.5) Invecchiamento

I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» rosso riserva, «Sannio» Aglianico riserva, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 anni, a decorrere dal 1 novembre dell'annata di produzione delle uve.

### Art. 6.

#### CARATTERISTICHE AL CONSUMO

I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art.1 del presente disciplinare devono rispondere rispettivamente, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Sannio» bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fruttato, floreale;

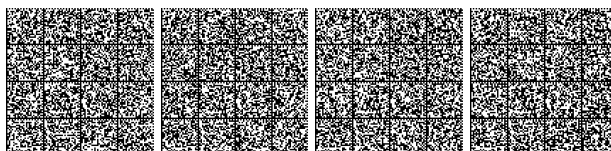
sapore: secco, equilibrato, a volte abboccato o amabile;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

È prevista la categoria frizzante.



## «Sannio» rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: floreale, fruttato, gradevole;  
sapore: secco, equilibrato, a volte abboccato o amabile;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.  
È prevista la categoria frizzante.

## «Sannio» rosso superiore:

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: floreale, fruttato, gradevole;  
sapore: secco, equilibrato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

## «Sannio» rosso riserva:

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato;  
odore: floreale, fruttato, gradevole;  
sapore: secco, equilibrato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

## «Sannio» novello:

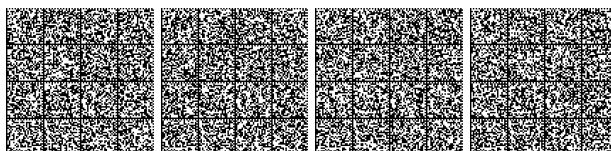
colore: rosso porpora;  
odore: vinoso, fruttato;  
sapore: secco o abboccato, morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

## «Sannio» rosato:

colore: rosa più o meno intenso;  
odore: delicato, fruttato, floreale;  
sapore: secco o abboccato, morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.  
È prevista la categoria frizzante.

## «Sannio» Aglianico:

colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: floreale, fruttato, caratteristico;  
sapore: secco, di corpo, equilibrato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.



## «Sannio» Aglianico riserva:

colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: floreale, fruttato, caratteristico;  
sapore: secco, di corpo, equilibrato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

## «Sannio» Aglianico passito:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;  
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;  
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

## «Sannio» Aglianico novello:

colore: rubino più o meno intenso;  
odore: fruttato, caratteristico;  
sapore: secco o abboccato, morbido, equilibrato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

## «Sannio» Aglianico rosato:

colore: rosa più o meno intenso;  
odore: floreale, fruttato, caratteristico;  
sapore: secco, fresco, equilibrato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

## «Sannio» Aglianico spumante, spumante di qualità e spumante di qualità metodo classico:

spuma: fine e persistente  
colore: paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi rosati o aranciati;  
odore: floreale, fruttato, caratteristico;  
sapore: fine, di corpo, equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

## «Sannio» Aglianico spumante, spumante di qualità e spumante di qualità metodo classico rosato o rosé :

spuma: fine e persistente  
colore: rosa più o meno intenso;  
odore: floreale, fruttato, caratteristico;  
sapore: fine, caratteristico, equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.



«Sannio» Aglianico-Piedirosso:  
colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, gradevole;  
sapore: secco, armonico, a volte morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Sannio» Aglianico-Piedirosso rosato:  
colore: rosa più o meno intenso;  
odore: caratteristico, gradevole;  
sapore: secco, armonico, a volte morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Sannio» Barbera:  
colore: rubino più o meno intenso;  
odore: gradevole, tipico, fruttato, floreale;  
sapore: secco, caratteristico, a volte abboccato, amabile e/o dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Barbera passito:  
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;  
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;  
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Barbera spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico:  
spuma: fine e persistente;  
colore: rubino o granato più o meno intenso;  
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;  
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;  
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Sannio» Coda di Volpe:  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: delicato, caratteristico;  
sapore: secco, equilibrato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.



## «Sannio» Coda di Volpe passito:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;  
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;  
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

## «Sannio» Coda di Volpe spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico:

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;  
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;  
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;  
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

## «Sannio» Fiano:

colore: paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, floreale, fruttato;  
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

## «Sannio» Fiano passito:

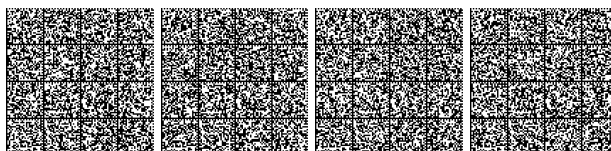
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;  
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;  
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

## «Sannio» Fiano spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico:

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;  
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;  
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;  
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

## «Sannio» Greco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, gradevole, delicato;  
sapore: secco, fresco, equilibrato, tipico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.





## «Sannio» Greco passito:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;  
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;  
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

## «Sannio» Greco spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico:

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;  
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;  
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;  
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

## «Sannio» Moscato:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta dorato;  
odore: caratteristico, fruttato, intenso;  
sapore: aromatico, caratteristico, a volte abboccato, amabile o dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

## «Sannio» Moscato passito:

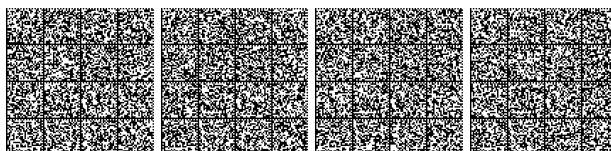
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;  
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;  
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

## «Sannio» Moscato spumante, spumante di qualità e spumante di qualità metodo classico:

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;  
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;  
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie demi-sec o doux ;  
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

## «Sannio» Piediroso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;  
sapore: secco, armonico, a volte morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.



## «Sannio» Piediroso passito:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;  
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;  
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

## «Sannio» Piediroso spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico:

spuma: fine e persistente;  
colore: rubino o granato più o meno intenso;  
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;  
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;  
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

## «Sannio» Sciascinoso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;  
sapore: secco, tipico, a volte morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

## «Sannio» Sciascinoso passito:

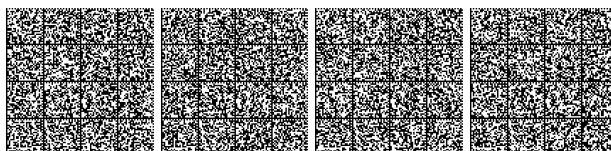
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;  
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;  
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

## «Sannio» Sciascinoso spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico:

spuma: fine e persistente;  
colore: rubino o granato più o meno intenso;  
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;  
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;  
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

## « Sannio» spumante e spumante di qualità

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;  
odore: fine, fragrante;  
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;  
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.



« Sannio » spumante di qualità metodo classico  
spuma: fine e persistente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi dorati;  
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;  
sapore: fine ed armonico, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;  
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

È in 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 con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per acidità totale minima ed all'estratto non riduttore minimo.

#### **Art. 7.**

#### **ETICHETTATURA, DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE**

7.1) Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art.1 è vietato l'uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, vecchio, selezionato e similari.

È 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 similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

#### 7.2) Caratteri e posizione in etichetta

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Sannio», la specificazione del nome della sottozona può figurare in etichetta anche al di sopra della denominazione «Sannio», in caratteri diversi e dimensioni superiori a quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine.

#### 7.3) Annata

Sulle bottiglie i vini a denominazione di origine controllata «Sannio» deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, ad eccezione delle tipologie spumante.

#### 7.4) Vigna

La menzione in etichetta del termine «vigna» seguita dal corrispondente toponimo è consentita in conformità alle norme vigenti.



**Art. 8.**  
**CONFEZIONAMENTO**

8.1) Recipienti e dispositivi di chiusura

Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art. 1, per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di vetro con dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.

Il tappo a vite è ammesso esclusivamente per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a 1,5 litri. È altresì consentita la tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino a denominazione di origine controllata «Sannio» condizionato in recipienti fino a 60 litri.

Per detti vini è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, di capacità non inferiore a 3 litri.

Sono esclusi da tale opportunità di condizionamento i vini denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art. 1 con la menzione "vigna", "riserva", "superiore" oppure di una "sottozona" o di una delle menzioni tradizionali complementari previste dal presente disciplinare.

8.2) Volumi Nominali

Le bottiglie di vetro in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art. 1, per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi.

Inoltre, a scopo promozionale, è consentito l'utilizzo delle capacità da litri 6,9,12, e 15.



## ALLEGATO A

Posizioni Codici	1	4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14	
SANNIO BIANCO	B433	X	888	1	X	X	A	0	X	Nuovo	
SANNIO BIANCO FRIZZANTE	B433	X	888	1	X	X	C	0	X	Nuovo	
SANNIO ROSSO	B433	X	999	2	X	X	A	0	X	Nuovo	
SANNIO ROSSO FRIZZANTE	B433	X	999	2	X	X	C	0	X	Nuovo	
SANNIO ROSSO NOVELLO	B433	X	999	2	C	X	A	0	X	Nuovo	
SANNIO ROSSO RISERVA	B433	X	999	2	A	X	A	1	X	Nuovo	
SANNIO ROSSO SUPERIORE	B433	X	999	2	B	X	A	0	X	Nuovo	
SANNIO ROSATO	B433	X	999	3	X	X	A	0	X	Nuovo	
SANNIO ROSATO FRIZZANTE	B433	X	999	3	X	X	C	0	X	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO	B433	X	002	2	X	X	A	0	X	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO NOVELLO	B433	X	002	2	C	X	A	0	X	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO PASSITO	B433	X	002	2	D	X	A	0	X	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO RISERVA	B433	X	002	2	A	X	A	1	X	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO ROSATO	B433	X	002	3	X	X	A	0	X	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE	B433	X	002	3	I	X	B	0	X	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE BRUT	B433	X	002	3	I	X	B	0	G	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	X	002	3	I	X	B	0	F	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE EXTRA DRY	B433	X	002	3	I	X	B	0	H	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA'	B433	X	002	3	I	X	B	0	X	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	X	002	3	I	X	B	0	G	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	X	002	3	I	X	B	0	F	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	X	002	3	I	X	B	0	H	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	X	002	3	I	X	B	1	X	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	X	002	3	I	X	B	1	G	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	X	002	3	I	X	B	1	F	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	X	002	3	I	X	B	1	H	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE	B433	X	002	2	X	X	B	0	X	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE BRUT	B433	X	002	2	X	X	B	0	G	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	X	002	2	X	X	B	0	F	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	X	002	2	X	X	B	0	H	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	X	002	2	X	X	B	0	X	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	X	002	2	X	X	B	0	G	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	X	002	2	X	X	B	0	F	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	X	002	2	X	X	B	0	H	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	X	002	2	X	X	B	1	X	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	X	002	2	X	X	B	1	G	Nuovo	
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	X	002	2	X	X	B	1	F	Nuovo	



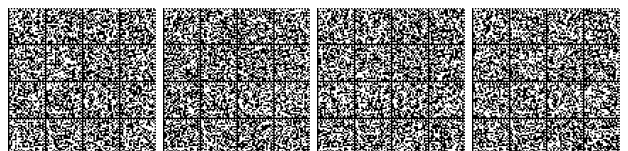
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	X	002	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO AGLIANICO-PIEDIROSSO	B433	X	BIS	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO AGLIANICO-PIEDIROSSO ROSATO	B433	X	BIS	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO BARBERA	B433	X	019	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO BARBERA PASSITO	B433	X	019	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO BARBERA SPUMANTE	B433	X	019	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO BARBERA SPUMANTE BRUT	B433	X	019	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO BARBERA SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	X	019	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO BARBERA SPUMANTE EXTRA DRY	B433	X	019	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA'	B433	X	019	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	X	019	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	X	019	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	X	019	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	X	019	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	X	019	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	X	019	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	X	019	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE	B433	X	065	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE PASSITO	B433	X	065	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE	B433	X	065	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE BRUT	B433	X	065	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	X	065	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE EXTRA DRY	B433	X	065	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA'	B433	X	065	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	X	065	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	X	065	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	X	065	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	X	065	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	X	065	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	X	065	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	X	065	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO FIANO	B433	X	081	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO FIANO PASSITO	B433	X	081	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO FIANO SPUMANTE	B433	X	081	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO FIANO SPUMANTE BRUT	B433	X	081	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO FIANO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	X	081	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	X	081	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	X	081	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	X	081	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	X	081	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	X	081	1	X	X	B	1	G	Nuovo



SANNIO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	X	081	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	X	081	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO FIANO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	X	081	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO FIANO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	X	081	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GRECO	B433	X	097	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GRECO PASSITO	B433	X	097	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GRECO SPUMANTE	B433	X	097	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GRECO SPUMANTE BRUT	B433	X	097	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GRECO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	X	097	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	X	097	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	X	097	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	X	097	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	X	097	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	X	097	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	X	097	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	X	097	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO GRECO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	X	097	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GRECO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	X	097	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO MOSCATO	B433	X	153	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO MOSCATO PASSITO	B433	X	153	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO MOSCATO SPUMANTE	B433	X	153	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO MOSCATO SPUMANTE BRUT	B433	X	153	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	X	153	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	X	153	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	X	153	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	X	153	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	X	153	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	X	153	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	X	153	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	X	153	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO MOSCATO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	X	153	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO MOSCATO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	X	153	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO	B433	X	189	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO PASSITO	B433	X	189	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE	B433	X	189	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE BRUT	B433	X	189	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	X	189	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	X	189	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	X	189	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	X	189	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	X	189	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	X	189	2	X	X	B	1	G	Nuovo



SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	X	189	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	X	189	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	X	189	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	X	189	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO	B433	X	225	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO PASSITO	B433	X	225	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE	B433	X	225	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE BRUT	B433	X	225	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	X	225	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	X	225	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	X	225	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	X	225	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	X	225	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	X	225	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	X	225	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	X	225	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	X	225	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	X	225	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SPUMANTE	B433	X	888	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SPUMANTE BRUT	B433	X	888	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	X	888	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	X	888	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	X	888	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	X	888	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	X	888	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	X	888	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	X	888	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	X	888	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	X	888	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	X	888	1	X	X	B	0	H	Nuovo
<b>sottozona "GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO"</b>										
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BIANCO	B433	A	888	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BIANCO FRIZZANTE	B433	A	888	1	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO ROSSO	B433	A	999	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO ROSSO FRIZZANTE	B433	A	999	2	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO ROSSO NOVELLO	B433	A	999	2	C	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO ROSSO RISERVA	B433	A	999	2	A	X	A	1	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO ROSSO SUPERIORE	B433	A	999	2	B	X	A	0	X	Nuovo





SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO ROSATO	B433	A	999	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO ROSATO FRIZZANTE	B433	A	999	3	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO	B433	A	002	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO NOVELLO	B433	A	002	2	C	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO PASSITO	B433	A	002	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO RISERVA	B433	A	002	2	A	X	A	1	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO	B433	A	002	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE	B433	A	002	3	I	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE BRUT	B433	A	002	3	I	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA'	B433	A	002	3	I	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	A	002	3	I	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	A	002	3	I	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	A	002	3	I	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	A	002	3	I	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE EXTRA DRY	B433	A	002	3	I	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE QUALITA' METODO CLASSICO	B433	A	002	3	I	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	A	002	3	I	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	A	002	3	I	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	A	002	3	I	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO SPUMANTE	B433	A	002	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO SPUMANTE BRUT	B433	A	002	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	A	002	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	A	002	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	A	002	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	A	002	2	X	X	B	0	H	Nuovo



SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	A	002	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	A	002	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	A	002	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	A	002	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	A	002	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	A	002	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO-PIEDIROSSO	B433	A	BIS	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO-PIEDIROSSO ROSATO	B433	A	BIS	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA	B433	A	019	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA PASSITO	B433	A	019	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA SPUMANTE	B433	A	019	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA SPUMANTE BRUT	B433	A	019	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA'	B433	A	019	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	A	019	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	A	019	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	A	019	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	A	019	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	A	019	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	A	019	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	A	019	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	A	019	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BARBERA SPUMANTE EXTRA DRY	B433	A	019	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE	B433	A	065	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE PASSITO	B433	A	065	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE SPUMANTE	B433	A	065	1	X	X	B	0	X	Nuovo



SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE SPUMANTE BRUT	B433	A	065	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA'	B433	A	065	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	A	065	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	A	065	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	A	065	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	A	065	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	A	065	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	A	065	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	A	065	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	A	065	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO CODA DI VOLPE SPUMANTE EXTRA DRY	B433	A	065	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO	B433	A	081	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO PASSITO	B433	A	081	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO SPUMANTE	B433	A	081	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO SPUMANTE BRUT	B433	A	081	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	A	081	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	A	081	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	A	081	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	A	081	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	A	081	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	A	081	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	A	081	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	A	081	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	A	081	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FIANO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	A	081	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO	B433	A	097	1	X	X	A	0	X	Nuovo



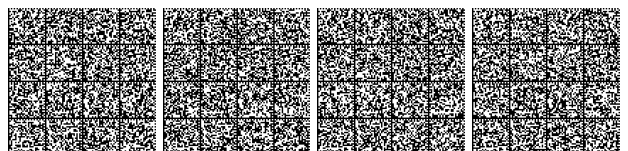
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO PASSITO	B433	A	097	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO SPUMANTE	B433	A	097	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO SPUMANTE BRUT	B433	A	097	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	A	097	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	A	097	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	A	097	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	A	097	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	A	097	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	A	097	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	A	097	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	A	097	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	A	097	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO GRECO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	A	097	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO	B433	A	153	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO PASSITO	B433	A	153	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO SPUMANTE	B433	A	153	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO SPUMANTE BRUT	B433	A	153	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	A	153	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	A	153	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	A	153	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	A	153	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	A	153	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	A	153	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	A	153	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	A	153	1	X	X	B	1	H	Nuovo



SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	A	153	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO MOSCATO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	A	153	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO	B433	A	189	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO PASSITO	B433	A	189	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO SPUMANTE	B433	A	189	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO SPUMANTE BRUT	B433	A	189	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	A	189	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	A	189	2	X	X	A	1	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	A	189	2	X	X	A	1	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	A	189	2	X	X	A	1	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	A	189	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	A	189	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	A	189	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	A	189	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	A	189	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	A	189	2	X	X	A	1	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO	B433	A	225	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO PASSITO	B433	A	225	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO SPUMANTE	B433	A	225	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO SPUMANTE BRUT	B433	A	225	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	A	225	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	A	225	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	A	225	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	A	225	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	A	225	2	X	X	B	1	X	Nuovo



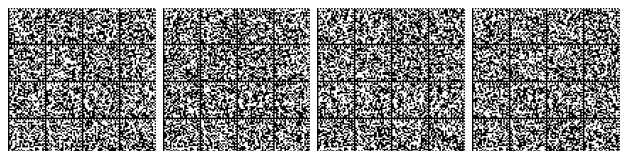
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	A	225	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	A	225	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	A	225	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	A	225	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SCIASCINOSO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	A	225	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE	B433	A	888	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE BRUT	B433	A	888	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	A	888	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	A	888	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	A	888	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	A	888	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	A	888	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	A	888	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	A	888	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	A	888	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	A	888	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	A	888	1	X	X	B	0	H	Nuovo
<b>sottozona "SANT'AGATA DEI GOTI"</b>										
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BIANCO	B433	B	888	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BIANCO FRIZZANTE	B433	B	888	1	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI ROSSO	B433	B	999	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI ROSSO FRIZZANTE	B433	B	999	2	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI ROSSO NOVELLO	B433	B	999	2	C	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI ROSSO RISERVA	B433	B	999	2	A	X	A	1	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI ROSSO SUPERIORE	B433	B	999	2	B	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI ROSATO	B433	B	999	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI ROSATO FRIZZANTE	B433	B	999	3	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO	B433	B	002	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO NOVELLO	B433	B	002	2	C	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO PASSITO	B433	B	002	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO RISERVA	B433	B	002	2	A	X	A	1	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO	B433	B	002	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	B	002	3	I	X	A	1	X	Nuovo



SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	B	002	3	I	X	A	1	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	B	002	3	I	X	A	1	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	B	002	3	I	X	A	1	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE	B433	B	002	3	I	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE BRUT	B433	B	002	3	I	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA'	B433	B	002	3	I	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	B	002	3	I	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	B	002	3	I	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	B	002	3	I	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	B	002	3	I	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE EXTRA DRY	B433	B	002	3	I	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO SPUMANTE	B433	B	002	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO SPUMANTE BRUT	B433	B	002	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	B	002	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	B	002	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	B	002	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	B	002	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	B	002	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	B	002	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	B	002	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	B	002	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	B	002	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	B	002	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO-PIEDIROSSO	B433	B	BIS	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO-PIEDIROSSO ROSATO	B433	B	BIS	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA	B433	B	019	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA PASSITO	B433	B	019	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA SPUMANTE	B433	B	019	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA SPUMANTE BRUT	B433	B	019	2	X	X	B	0	G	Nuovo

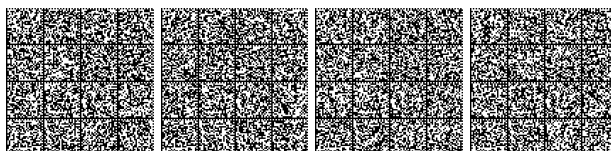


SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA SPUMANTE DI QUALITA'	B433	B	019	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	B	019	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	B	019	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	B	019	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	B	019	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	B	019	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	B	019	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	B	019	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	B	019	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI BARBERA SPUMANTE EXTRA DRY	B433	B	019	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI CODA DI VOLPE	B433	B	065	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI CODA DI VOLPE PASSITO	B433	B	065	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI CODA DI VOLPE SPUMANTE	B433	B	065	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI CODA DI VOLPE SPUMANTE BRUT	B433	B	065	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA'	B433	B	065	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	B	065	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	B	065	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	B	065	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI CODA DI VOLPE SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	B	065	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI CODA DI VOLPE SPUMANTE EXTRA DRY	B433	B	065	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO	B433	B	081	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO PASSITO	B433	B	081	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO SPUMANTE	B433	B	081	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO SPUMANTE BRUT	B433	B	081	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	B	081	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	B	081	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	B	081	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	B	081	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	B	081	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	B	081	1	X	X	B	1	G	Nuovo

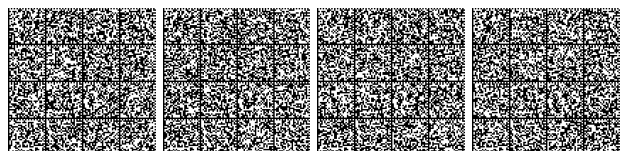




SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	B	081	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	B	081	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	B	081	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI FIANO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	B	081	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO	B433	B	097	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO PASSITO	B433	B	097	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO SPUMANTE	B433	B	097	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO SPUMANTE BRUT	B433	B	097	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	B	097	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	B	097	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	B	097	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	B	097	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	B	097	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	B	097	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	B	097	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	B	097	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	B	097	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI GRECO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	B	097	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO	B433	B	153	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO PASSITO	B433	B	153	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO SPUMANTE	B433	B	153	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO SPUMANTE BRUT	B433	B	153	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	B	153	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	B	153	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	B	153	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	B	153	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	B	153	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	B	153	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	B	153	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	B	153	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	B	153	1	X	X	B	0	F	Nuovo



SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI MOSCATO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	B	153	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO	B433	B	189	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO PASSITO	B433	B	189	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO SPUMANTE	B433	B	189	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO SPUMANTE BRUT	B433	B	189	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	B	189	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	B	189	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	B	189	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	B	189	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	B	189	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	B	189	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	B	189	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	B	189	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	B	189	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	B	189	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO	B433	B	225	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO PASSITO	B433	B	225	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO SPUMANTE	B433	B	225	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO SPUMANTE BRUT	B433	B	225	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	B	225	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	B	225	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	B	225	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	B	225	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	B	225	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	B	225	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	B	225	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	B	225	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	B	225	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SCIASCINOSO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	B	225	2	X	X	B	0	H	Nuovo



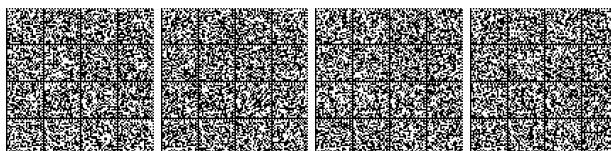
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE	B433	B	888	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE BRUT	B433	B	888	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA'	B433	B	888	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	B	888	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	B	888	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	B	888	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	B	888	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	B	888	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	B	888	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	B	888	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	B	888	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE EXTRA DRY	B433	B	888	1	X	X	B	0	H	Nuovo
<b>sottozona "SOLOPACA"</b>										
SANNIO SOLOPACA BIANCO	B433	C	888	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BIANCO FRIZZANTE	B433	C	888	1	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA ROSSO	B433	C	999	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA ROSSO FRIZZANTE	B433	C	999	2	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA ROSSO NOVELLO	B433	C	999	2	C	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA ROSSO RISERVA	B433	C	999	2	A	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA ROSSO SUPERIORE	B433	C	999	2	B	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA ROSATO	B433	C	999	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA ROSATO FRIZZANTE	B433	C	999	3	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO	B433	C	002	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO NOVELLO	B433	C	002	2	C	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO PASSITO	B433	C	002	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO RISERVA	B433	C	002	2	A	X	A	1	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO	B433	C	002	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE	B433	C	002	3	I	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE BRUT	B433	C	002	3	I	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA'	B433	C	002	3	I	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	C	002	3	I	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	C	002	3	I	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	C	002	3	I	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	C	002	3	I	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	C	002	3	I	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	C	002	3	I	X	B	1	F	Nuovo



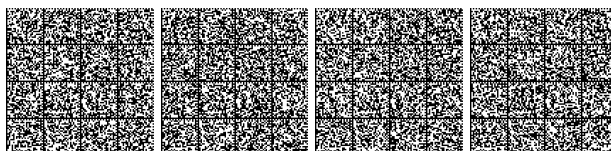
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	C	002	3	I	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	C	002	3	I	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE EXTRA DRY	B433	C	002	3	I	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO SPUMANTE	B433	C	002	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO SPUMANTE BRUT	B433	C	002	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	C	002	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	C	002	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	C	002	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	C	002	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	C	002	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	C	002	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	C	002	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	C	002	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	C	002	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	C	002	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO-PIEDIROSSO	B433	C	BIS	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA AGLIANICO-PIEDIROSSO ROSATO	B433	C	BIS	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA	B433	C	019	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA PASSITO	B433	C	019	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA SPUMANTE	B433	C	019	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA SPUMANTE BRUT	B433	C	019	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA SPUMANTE DI QUALITA'	B433	C	019	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	C	019	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	C	019	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	C	019	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	C	019	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	C	019	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	C	019	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	C	019	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	C	019	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA BARBERA SPUMANTE EXTRA DRY	B433	C	019	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE	B433	C	065	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE PASSITO	B433	C	065	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE SPUMANTE	B433	C	065	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE SPUMANTE BRUT	B433	C	065	1	X	X	B	0	G	Nuovo



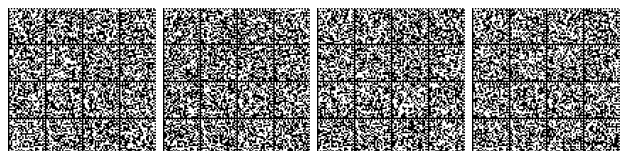
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA'	B433	C	065	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	C	065	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	C	065	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	C	065	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	C	065	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	C	065	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	C	065	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	C	065	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	C	065	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CODA DI VOLPE SPUMANTE EXTRA DRY	B433	C	065	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO	B433	C	081	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO PASSITO	B433	C	081	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO SPUMANTE	B433	C	081	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO SPUMANTE BRUT	B433	C	081	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	C	081	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	C	081	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	C	081	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	C	081	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	C	081	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	C	081	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	C	081	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	C	081	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	C	081	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA FIANO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	C	081	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO	B433	C	097	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO PASSITO	B433	C	097	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO SPUMANTE	B433	C	097	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO SPUMANTE BRUT	B433	C	097	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	C	097	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	C	097	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	C	097	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	C	097	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	C	097	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	C	097	1	X	X	B	1	G	Nuovo



SANNIO SOLOPACA GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	C	097	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	C	097	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	C	097	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA GRECO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	C	097	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO	B433	C	153	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO PASSITO	B433	C	153	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO SPUMANTE	B433	C	153	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO SPUMANTE BRUT	B433	C	153	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	C	153	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	C	153	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	C	153	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	C	153	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	C	153	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	C	153	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	C	153	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	C	153	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA MOSCATO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	C	153	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO	B433	C	189	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO PASSITO	B433	C	189	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO SPUMANTE	B433	C	189	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO SPUMANTE BRUT	B433	C	189	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	C	189	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	C	189	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	C	189	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	C	189	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	C	189	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	C	189	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	C	189	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	C	189	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	C	189	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA PIEDIROSSO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	C	189	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO	B433	C	225	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO PASSITO	B433	C	225	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO SPUMANTE	B433	C	225	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO SPUMANTE BRUT	B433	C	225	2	X	X	B	0	G	Nuovo



SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	C	225	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	C	225	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	C	225	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	C	225	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	C	225	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	C	225	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	C	225	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	C	225	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	C	225	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SCIASCINOSO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	C	225	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SPUMANTE	B433	C	888	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SPUMANTE BRUT	B433	C	888	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA'	B433	C	888	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	C	888	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	C	888	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	C	888	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	C	888	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	C	888	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	C	888	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	C	888	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	C	888	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO SOLOPACA SPUMANTE EXTRA DRY	B433	C	888	1	X	X	B	0	H	Nuovo
<b>sottozona "SOLOPACA CLASSICO"</b>										
SANNIO SOLOPACA CLASSICO BIANCO	B433	D	888	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CLASSICO ROSSO	B433	D	999	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO SOLOPACA CLASSICO ROSSO RISERVA	B433	D	999	2	A	X	A	1	X	Nuovo
<b>sottozona "TABURNO"</b>										
SANNIO TABURNO BIANCO	B433	E	888	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO BIANCO FRIZZANTE	B433	E	888	1	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO ROSSO	B433	E	999	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO ROSSO FRIZZANTE	B433	E	999	2	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO ROSSO NOVELLO	B433	E	999	2	C	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO ROSSO RISERVA	B433	E	999	2	A	X	A	1	X	Nuovo
SANNIO TABURNO ROSSO SUPERIORE	B433	E	999	2	B	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO ROSATO	B433	E	999	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO ROSATO FRIZZANTE	B433	E	999	3	X	X	C	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO NOVELLO	B433	E	002	2	C	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO PASSITO	B433	E	002	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE	B433	E	002	3	X	X	B	0	X	Nuovo

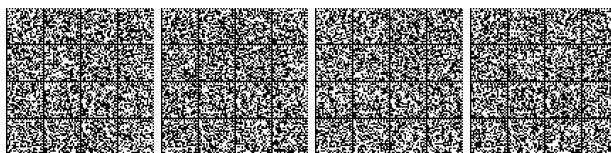


SANNIO TABURNO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE BRUT	B433	E	002	3	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA'	B433	E	002	3	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	E	002	3	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	E	002	3	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	E	002	3	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	E	002	3	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	E	002	3	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	E	002	3	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	E	002	3	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	E	002	3	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO ROSATO O ROSE' SPUMANTE EXTRA DRY	B433	E	002	3	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO SPUMANTE	B433	E	002	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO SPUMANTE BRUT	B433	E	002	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	E	002	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	E	002	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	E	002	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	E	002	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	E	002	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	E	002	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	E	002	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	E	002	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	E	002	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	E	002	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO-PIEDIROSSO	B433	E	BIS	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO AGLIANICO-PIEDIROSSO ROSATO	B433	E	BIS	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA	B433	E	019	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA PASSITO	B433	E	019	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA SPUMANTE	B433	E	019	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA SPUMANTE BRUT	B433	E	019	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA'	B433	E	019	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	E	019	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	E	019	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	E	019	2	X	X	B	0	H	Nuovo





SANNIO TABURNO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	E	019	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	E	019	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	E	019	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	E	019	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	E	019	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO BARBERA SPUMANTE EXTRA DRY	B433	E	019	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE	B433	E	065	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE PASSITO	B433	E	065	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE SPUMANTE	B433	E	065	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE SPUMANTE BRUT	B433	E	065	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA'	B433	E	065	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	E	065	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	E	065	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	E	065	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	E	065	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	E	065	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	E	065	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	E	065	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	E	065	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE SPUMANTE EXTRA DRY	B433	E	065	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO	B433	E	081	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO PASSITO	B433	E	081	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO SPUMANTE	B433	E	081	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO SPUMANTE BRUT	B433	E	081	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	E	081	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	E	081	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	E	081	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	E	081	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	E	081	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	E	081	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	E	081	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	E	081	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	E	081	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO FIANO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	E	081	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO	B433	E	097	1	X	X	A	0	X	Nuovo



SANNIO TABURNO GRECO PASSITO	B433	E	097	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO SPUMANTE	B433	E	097	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO SPUMANTE BRUT	B433	E	097	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	E	097	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	E	097	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	E	097	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	E	097	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	E	097	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	E	097	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	E	097	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	E	097	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	E	097	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO GRECO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	E	097	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO	B433	E	153	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO PASSITO	B433	E	153	1	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO SPUMANTE	B433	E	153	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO SPUMANTE BRUT	B433	E	153	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	E	153	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	E	153	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	E	153	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	E	153	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	E	153	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	E	153	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	E	153	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	E	153	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	E	153	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO MOSCATO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	E	153	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO	B433	E	189	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO PASSITO	B433	E	189	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO SPUMANTE	B433	E	189	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO SPUMANTE BRUT	B433	E	189	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	E	189	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	E	189	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	E	189	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	E	189	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	E	189	2	X	X	B	1	X	Nuovo



SANNIO TABURNO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	E	189	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	E	189	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	E	189	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	E	189	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO PIEDIROSSO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	E	189	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO	B433	E	225	2	X	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO PASSITO	B433	E	225	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO SPUMANTE	B433	E	225	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO SPUMANTE BRUT	B433	E	225	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	E	225	2	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	E	225	2	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	E	225	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	E	225	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	E	225	2	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	E	225	2	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	E	225	2	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	E	225	2	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	E	225	2	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO SCIASCINOSO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	E	225	2	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO SPUMANTE	B433	E	888	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO SPUMANTE BRUT	B433	E	888	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA'	B433	E	888	1	X	X	B	0	X	Nuovo
SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B433	E	888	1	X	X	B	0	G	Nuovo
SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B433	E	888	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B433	E	888	1	X	X	B	0	H	Nuovo
SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B433	E	888	1	X	X	B	1	X	Nuovo
SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B433	E	888	1	X	X	B	1	G	Nuovo
SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B433	E	888	1	X	X	B	1	F	Nuovo
SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B433	E	888	1	X	X	B	1	H	Nuovo
SANNIO TABURNO SPUMANTE EXTRA BRUT	B433	E	888	1	X	X	B	0	F	Nuovo
SANNIO TABURNO SPUMANTE EXTRA DRY	B433	E	888	1	X	X	B	0	H	Nuovo
<b>Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti</b>										
SANNIO AGLIANICO	B325	X	002	2	X	X	A	0	X	
SANNIO AGLIANICO PASSITO	B325	X	002	2	D	X	A	0	X	
SANNIO AGLIANICO SPUMANTE	B325	X	002	2	X	X	B	0	X	



SANNIO BARBERA	B325	X	019	2	X	X	A	0	X
SANNIO BARBERA PASSITO	B325	X	019	2	D	X	A	0	X
SANNIO BARBERA SPUMANTE	B325	X	019	2	X	X	B	0	X
SANNIO BIANCO	B325	X	888	1	X	X	A	0	X
SANNIO BIANCO FRIZZANTE	B325	X	888	1	X	X	C	0	X
SANNIO CODA DI VOLPE	B325	X	065	1	X	X	A	0	X
SANNIO CODA DI VOLPE PASSITO	B325	X	065	1	D	X	A	0	X
SANNIO CODA DI VOLPE SPUMANTE	B325	X	065	1	X	X	B	0	X
SANNIO FALANGHINA	B325	X	079	1	X	X	A	0	X
SANNIO FALANGHINA PASSITO	B325	X	079	1	D	X	A	0	X
SANNIO FALANGHINA SPUMANTE	B325	X	079	1	X	X	B	0	X
SANNIO FIANO	B325	X	081	1	X	X	A	0	X
SANNIO FIANO SPUMANTE	B325	X	081	1	X	X	B	0	X
SANNIO GRECO	B325	X	097	1	X	X	A	0	X
SANNIO GRECO PASSITO	B325	X	097	1	D	X	A	0	X
SANNIO GRECO SPUMANTE	B325	X	097	1	X	X	B	0	X
SANNIO MOSCATO	B325	X	153	1	X	X	A	0	X
SANNIO MOSCATO PASSITO	B325	X	153	1	D	X	A	0	X
SANNIO MOSCATO SPUMANTE	B325	X	153	1	X	X	B	0	X
SANNIO PIEDIROSSO	B325	X	189	2	X	X	A	0	X
SANNIO PIEDIROSSO SPUMANTE	B325	X	189	2	X	X	B	0	X
SANNIO ROSATO	B325	X	999	3	X	X	A	0	X
SANNIO ROSATO FRIZZANTE	B325	X	999	3	X	X	C	0	X
SANNIO ROSSO	B325	X	999	2	X	X	A	0	X
SANNIO ROSSO FRIZZANTE	B325	X	999	2	X	X	C	0	X
SANNIO ROSSO NOVELLO	B325	X	999	2	C	X	A	0	X
SANNIO SCIASCINOSO	B325	X	225	2	X	X	A	0	X
SANNIO SCIASCINOSO PASSITO	B325	X	225	2	D	X	A	0	X
SANNIO SCIASCINOSO SPUMANTE	B325	X	225	2	X	X	B	0	X
SANNIO SPUMANTE METODO CLASSICO	B325	X	225	1	X	X	B	0	X
GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO	B260	X	002	2	X	X	A	0	X
GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO AGLIANICO RISERVA	B260	X	002	2	A	X	A	1	X
GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO BIANCO	B260	X	888	1	X	X	A	0	X
GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO FALANGHINA	B260	X	079	1	X	X	A	0	X
GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO ROSATO	B260	X	999	3	X	X	A	0	X
GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO ROSSO	B260	X	999	2	X	X	A	0	X
GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO ROSSO NOVELLO	B260	X	999	2	C	X	A	0	X
GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO ROSSO RISERVA	B260	X	999	2	A	X	A	1	X
GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE	B260	X	079	1	X	X	B	0	X
SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO	B263	X	002	2	X	X	A	0	X
SANT'AGATA DEI GOTI AGLIANICO RISERVA	B263	X	002	2	A	X	A	1	X
SANT'AGATA DEI GOTI BIANCO	B263	X	888	1	X	X	A	0	X
SANT'AGATA DEI GOTI FALANGHINA	B263	X	079	1	X	X	A	0	X
SANT'AGATA DEI GOTI FALANGHINA PASSITO	B263	X	079	1	D	X	A	0	X
SANT'AGATA DEI GOTI GRECO	B263	X	097	1	X	X	A	0	X
SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO	B263	X	189	2	X	X	A	0	X
SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO RISERVA	B263	X	189	2	A	X	A	1	X
SANT'AGATA DEI GOTI ROSATO	B263	X	999	3	X	X	A	0	X
SANT'AGATA DEI GOTI ROSSO	B263	X	999	2	X	X	A	0	X
SANT'AGATA DEI GOTI ROSSO NOVELLO	B263	X	999	2	C	X	A	0	X
SOLOPACA AGLIANICO	B136	X	002	2	X	X	A	0	X



SOLOPACA BIANCO	B136	X	888	1	X	X	A	0	X	
SOLOPACA FALANGHINA	B136	X	079	1	X	X	A	0	X	
SOLOPACA ROSATO	B136	X	999	3	X	X	A	0	X	
SOLOPACA ROSSO	B136	X	999	2	X	X	A	0	X	
SOLOPACA ROSSO SUPERIORE	B136	X	999	2	B	X	A	0	X	
SOLOPACA SPUMANTE	B136	X	079	1	X	X	B	0	X	
SOLOPACA CLASSICO BIANCO	B136	A	888	1	X	X	A	0	X	
SOLOPACA CLASSICO ROSSO	B136	A	999	2	X	X	A	0	X	
SOLOPACA CLASSICO ROSSO RISERVA	B136	A	999	2	A	X	A	1	X	

11A13157



# Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Mozzarella di Bufala Campana"

**Allegato al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 18  
settembre 2003**

**(G.U. n. 258 del 6.11.2003)**

**(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche  
protette" ai sensi  
del Reg. CE n. 1107/96)**

**Il testo di seguito riportato contiene le modifiche approvate con reg 103/2008 (pubblicato sulla GUCE  
L31 del 5 febbraio 2008)**

**Il presente testo, in ogni caso, non sostituisce i documenti ufficiali sopra indicati.**

## **Art. 1**

È riconosciuta la denominazione di origine "Mozzarella di bufala" al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 ed avente i requisiti fissati agli articoli 3 e 4.

## **Art. 2**

La zona di provenienza del latte di trasformazione e di elaborazione del formaggio "Mozzarella di bufala" comprende il territorio amministrativo di seguito specificato:

### **Regione Campania**

*Provincia di Benevento:* comuni di Limatola, Dugenta, Amorosi.

*Provincia di Caserta:* l'intero territorio.

*Provincia di Napoli:* comuni di Acerra, Giugliano in Campania, Pozzuoli, Qualiano, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano di Napoli.

*Provincia di Salerno:* l'intero territorio.

### **Regione Lazio**

*Provincia di Frosinone:* comuni di Amaseno, Giuliano di Roma, Villa S. Stefano, Castro dei Volsci, Pofi, Ceccano, Frosinone, Ferentino, Morolo, Alatri, Castrocielo, Ceprano, Roccasecca.

*Provincia di Latina:* comuni di Cisterna di Latina, Fondi, Lenola, Latina, Maenza, Minturno,

Monte S. Biagio, Pontinia, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Roccasecca dei Volsci, Sabaudia, S. Felice Circeo, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Terracina, Aprilia.

*Provincia di Roma:* comuni di Anzio, Ardea, Nettuno, Pomezia, Roma, Monterotondo.

### **Regione Puglia**

*Provincia di Foggia:* l'intero territorio dei comuni di Manfredonia, Lesina e Poggio Imperiale e parte del territorio dei comuni che seguono con la corrispondente delimitazione:

Cerignola . La zona confina ad est con il lago Salpi, a sud con la statale n. 544, a nord e ad ovest con il comune di Manfredonia;

Foggia . La zona abbraccia il perimetro della nuova circonvallazione, ad est in direzione del comune di Manfredonia, ad ovest in direzione del comune di Lucera, a nord e a sud confina con la rimanente parte del comune di Foggia;

Lucera . La zona interessata confina ad ovest con il comune di Foggia, a sud con la statale n. 546 e con parte del torrente San Lorenzo, a nord con la strada provinciale n. 16 fino a raggiungere il comune di Torremaggiore e ad est con la strada provinciale n. 17 che da Lucera conduce a Foggia;

Torremaggiore . La zona interessata confina a sud con il comune di Lucera, ad est con il comune di San Severo, ad ovest con la strada provinciale n. 17 in direzione Lucera e a nord confina con il comune di Apricena;

Apricena . La zona interessata costeggia a sud il torrente Radicosa, ad est la strada .Pedegarganica. ed il comune di Sannicandro Garganico, ad ovest con il comune di Lesina e a

nord con il comune di Poggio Imperiale;

Sannicandro Garganico . La zona interessata confina a sud con la strada statale Garganica, a nord con il comune di Lesina, ad ovest con il comune di Apricena, ad est con il comune di Cagnano Varano;

Cagnano Varano . La zona interessata confina a sud con la strada statale Garganica, ad est con il lago di Varano, ad ovest con il comune di Sannicandro Garganico e a nord con il mare;

San Giovanni Rotondo . La zona interessata confina a sud con la strada n. 89, ad est con il comune di Manfredonia, ad ovest con il comune di San Marco in Lamis e a nord con la strada provinciale n. 58;

San Marco in Lamis . La zona interessata confina a nord con il comune di Foggia, ad est con il comune di San Giovanni Rotondo, ad ovest con il comune di Rignano Garganico e a nord con la restante parte del comune di San Marco in Lamis.

## **Regione Molise**

*Provincia di Isernia:* comune di Venafro.

### **Art. 3**

La "Mozzarella di bufala campana" è prodotta esclusivamente con latte di bufala intero fresco. La lavorazione prevede l'utilizzo di latte crudo, eventualmente termizzato o pastorizzato, proveniente da bufale allevate nella zona di cui all'art. 2 e ottenuta nel rispetto di apposite prescrizioni relative all'allevamento e al processo tecnologico, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente:

A) gli allevamenti bufalini dai quali deriva il latte devono essere strutturati secondo gli usi locali con animali originari della zona di cui all'art. 2, di razza mediterranea italiana. I capi bufalini allevati in stabulazione semilibera in limitati paddok, all'aperto con ricorso al pascolamento, devono risultare iscritti ad apposita anagrafe già prevista per legge;

B) il latte deve:

i. possedere titolo in grasso minimo del 7,2%;

ii. possedere titolo proteico minimo del 4,2%;

iii. essere consegnato al caseificio, opportunamente filtrato con mezzi tradizionali e trasformato in Mozzarella di Bufala Campana entro la 60<sup>a</sup> ora dalla prima mungitura;

C1) l'acidificazione del latte e cagliata è ottenuta per addizione di siero innesto naturale, derivante da precedenti lavorazioni di latte di bufala avvenute nella medesima azienda o in aziende limitrofe ubicate nella stessa zona di produzione di cui all'art. 2;

C2) la coagulazione, previo riscaldamento del latte ad una temperatura variante da 330° a 390° c. è ottenuta per aggiunta di caglio naturale di vitello;

C3) la maturazione della cagliata avviene sotto siero per un tempo variabile in relazione alla carica di fermenti lattici presenti nel siero innesto naturale aggiunto, ma oscillante intorno alle cinque ore dalla immissione del caglio. Al termine della maturazione, dopo sosta sul tavolo spersoio, la cagliata viene ridotta a strisce, tritata e posta in appositi mastelli, anche in acciaio o in filatrici. La cagliata, dopo miscelazione con acqua bollente, viene filata, quindi mozzata e/o formata in singoli pezzi nelle forme e dimensioni previste. Questi ultimi, vengono posti in acqua potabile, per tempi variabili in funzione della pezzatura, fino a rassodamento. La salatura viene eseguita in salamoia per tempi variabili in base alla pezzatura ed alla concentrazione di sale delle salamoie, cui segue immediatamente il confezionamento, recante il contrassegno della D.O.P. da effettuarsi nello stesso stabilimento di produzione. Il prodotto confezionato deve essere mantenuto, fino al consumo finale, nel suo liquido di governo, acidulo, eventualmente salato. Il prodotto può essere affumicato solo con procedimenti naturali e tradizionali: in tal caso la denominazione di origine deve essere seguita dalla dicitura "affumicata";

D) forma: oltre alla forma tondeggiante, sono ammesse altre forme tipiche della zona di produzione, quali bocconcini, trecce, perline, ciliegine, nodini, ovolini;

E) peso, variabile da 10 g a 800 g, in relazione alla forma. Per la forma a trecce, è consentito il peso fino a 3 kg;

F) aspetto esterno: colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscida ne' scagliata;

G) pasta: struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto-dieci ore dopo la produzione ed il confezionamento, successivamente tendente a divenire più fondente; priva di difetti quali occhiature, provocati da fermentazioni gassose o anomale; assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici;

H) sapore: caratteristico e delicato;

I) grasso sulla sostanza secca: minimo 52%;

L) umidità massima: 65%.

#### Art. 4

Il formaggio a denominazione di origine "Mozzarella di Bufala Campana" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno sulla confezione di cui all'allegato A, rilasciato dall'ente consortile, titolare della tutela e vigilanza, su mandato dell'organismo di controllo. Il suddetto contrassegno che costituisce parte integrante del presente disciplinare, reca il numero attribuito dall'ente consortile e gli estremi del regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Il contrassegno deve avere i seguenti riferimenti colorimetrici:

A) parte superiore, sole a raggiera: rosso composto da 79% magenta e 91% giallo;

B) parte inferiore, campo verde, composto da 91% cian e 83% giallo, con la dicitura "Mozzarella di Bufala" di colore bianco; sotto campo verde, la dicitura "Campana" di colore verde;

C) parte centrale, recante la testa di bufala, di colore nero.

Il prodotto ottenuto con latte crudo deve riportare in etichetta detta specificazione.

E. vietato utilizzare nella designazione e presentazione del prodotto D.O.P. Mozzarella di Bufala Campana ulteriori qualificazioni geografiche.

#### Art. 5

E. abrogato il decreto del Presidente della Repubblica 28 settembre 1979.

*Allegato A:*

#### DM 7 aprile 1998

#### Determinazione degli elementi di etichettatura per il prodotto a denominazione di origine protetta "Mozzarella di bufala Campana"

##### Art. 1

Il prodotto a denominazione di origine "Mozzarella di bufala Campana" è immesso al consumo munito di un apposito contrassegno apposto sul relativo confezionamento, recante il simbolo visivo riportato in allegato al presente decreto, utilizzando i seguenti riferimenti colorimetrici:

1) parte superiore, sole a raggiera: rosso composto da 79% Magenta e 91% Giallo;

2) parte inferiore, campo verde, composto da 91% Cyan e 83% Giallo, con la dicitura "Mozzarella di bufala Campana" di colore bianco ad eccezione del nome "Campana" di colore verde;

3) parte centrale, recante la testa di bufala, di colore nero.

Il contrassegno di cui trattasi è parte integrante delle norme di designazione che ne prevedono l'utilizzo esclusivamente con la dicitura "Mozzarella di bufala Campana", immediatamente seguita dalla menzione "denominazione di origine" ovvero "denominazione di origine protetta".

##### Art. 2

Tenuto conto che le specifiche norme nazionali e quelle comunitarie di cui all'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92 prevedono che tutte le produzioni a denominazione di origine siano sottoposte a controlli specifici inerenti l'origine della materia prima e le modalità di produzione, gli operatori che intendano utilizzare la denominazione di origine protetta "Mozzarella di bufala Campana" devono manifestare la propria opzione prima di dare corso al ciclo produttivo indicando tutti gli elementi utili per l'accertamento tecnico dell'origine del latte e del completo rispetto del disciplinare di produzione, avanzando richiesta in tal senso all'Organo di controllo tecnico al fine dell'effettuazione dei controlli preliminari all'apposizione del contrassegno di cui al precedente articolo.



**DM 21 luglio 1998**

**Criteri per l'utilizzo dei termini di designazione relativi al prodotto a denominazione di origine protetta "Mozzarella di bufala Campana"**

**Art. 1**

Nell'etichettatura di formaggi freschi a pasta filata, derivati da solo latte di bufala, che utilizzino per la loro designazione il termine "mozzarella" ed analoghi, ma non recanti la denominazione di origine protetta "Mozzarella di bufala campana", non è consentito l'utilizzo della denominazione "mozzarella di bufala" ma è consentito indicare esclusivamente anche nello stesso campo visivo la denominazione di vendita "mozzarella" unitamente alla specificazione "di latte di bufala" a condizione che i singoli termini "mozzarella" e di "latte di bufala" vengano riportati in caratteri di uguale dimensione e che tra il termine "mozzarella" e la successiva specificazione "di latte di bufala" compaia l'indicazione di un nome di fantasia o del nome, o ragione sociale, o marchio depositato del fabbricante.

**Art. 2**

Al fine di evitare ogni forma di evocazione della denominazione di origine protetta con conseguente confusione nel consumatore, sulle confezioni dei prodotti di cui all'art. 1 non può figurare la riproduzione o imitazione del contrassegno specifico recante la testa di bufala di cui all'allegato A del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 10 maggio 1993 e al decreto ministeriale 7 aprile 1998, in quanto parte integrante della denominazione di origine protetta "Mozzarella di bufala campana".

Per le medesime motivazioni, le indicazioni dei nomi di fantasia o del nome o ragione sociale o marchio depositato di cui all'art. 1, non devono fare alcun richiamo all'accezione geografica della denominazione protetta e/o riferimenti scritti alla specie dell'animale bufala.

# Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Caciocavallo silano"

Allegato al Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 10 maggio 1993  
(G.U. n. 196 del 21.08.93)

(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1263/96 e del successivo Reg. CE n. 1204/2003)

Il testo di seguito riportato contiene le modifiche proposte sulle G.U. n. 253/2001 e n. 272/2001 ed approvate dalla Commissione UE con Reg. n. 1204/2003.

Il presente testo, in ogni caso, non sostituisce i documenti ufficiali sopra indicati.

## Art. 1

È riconosciuta la denominazione di origine "Caciocavallo silano" al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'articolo 2 ed avente i requisiti indicati agli articoli 3 e 4.

## Art. 2

La zona di provenienza del latte di trasformazione e di elaborazione del formaggio "Caciocavallo silano" comprende territori delle regioni Calabria, Campania, Molise, Puglia e Basilicata, delimitati nel modo seguente:

### Regione Calabria

**Provincia di Catanzaro, provincia di Crotonese e provincia di Vibo Valentia:** l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottospecificate:

*zona dell'alto Crotonese e del Marchesato:* Belvedere di Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Melissa, Pallagorio, San Nicola dell'Alto, Savelli, Strongoli, Umbriatico, Verzino;

*zona della Piccola Sila e della fascia Presilana:* Andali, Albi, Belcastro, Cerva, Cotronei, Fossato Serralta, Magisano, Mesoraca, Pentone, Petronia, Petilia Policastro, Sersale, Sorbo S. Basile, Soveria Simeri, Taverna, Zagarise;

*zona dei monti Tiriolo:* Reventino, Mancuso, Carlopoli, Cicala, Conflenti, Decollatura, Martirano Lombardo, Motta Santa Lucia, San Pietro Apostolo, Serrastretta, Soveria Mannelli, Tiriolo;

*zona delle Serre:* San Nicola da Crissa, Serra San Bruno, Simbario, Spadola, Torre di Ruggiero, Valle Longa;

*zona dell'alto Maesina:* Pizzoni, Sorianello, Soriano Calabro, Vazzano.

**Provincia di Cosenza:** l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottospecificate:

*zona del Ferro e dello Sparviero:* Amendolara, Albidona, Alessandria del Carretto, Canna, Castroregio, Cerchiara di Calabria, Cassano allo Jonio, Montegiordano, Oriolo, Plataci, Rocca Imperiale, Roseto Capo Spulico, San Lorenzo Bellizzi;

*zona del Pollino:* Frascineto, Castrovillari, Morano Calabro, Laino Castello, Mormanno, Laino Borgo, Saracena, San Basile, Lungro;

*zona dorsale Appenninica:* Falconara Albanese, Longobardi, Belmonte Calabro;

*zona Silana:* San Giovanni in Fiore, Aprigliano, Celico, Pedace, Serra Pedace, Spezzano Piccolo, Spezzano della Sila, San Pietro in Guarano, Rovito, Lappano, Pietrafitta, Bocchigliero;

*zona della Sila Greca Cosentina:* Campana, Scala Coeli, Longobucco, Terravecchia, Mandatoriccio, Pietrapaola, Caloveto, Calopezzati, Cropalati, Paludi, Rossano, Cariati;

*zona destra del Crati:* Vaccarizzo Albanese, San Giorgio Albanese, San Cosmo Albanese, San Demetrio Corone, Santa Sofia d'Epiro, Acri, Bisignano, Luzzi, Rose, Tarsia;

*zona Busento:* San Martino di Finita, Cosenza, Rota Greca, San Benedetto Ullano, Lattarico, Montalto Uffugo, San Vincenzo la Costa, San Fili;

*zona Unione delle Valli*: San Donato di Ninea, San Sosti, Santa Caterina Albanese, Mottafollone, Sant'Agata d'Esaro.

## **Regione Campania**

**Provincia di Avellino**: l'intero territorio dei seguenti comuni: Andretta, Aquilonia, Ariano Irpino, Atripalda, Avella, Bagnoli Irpino, Baiano, Bisaccia, Cairano, Calitri, Caposele, Carife, Casalbore, Cassano Irpino, Castel Baronia, Castel Vetere sul Calore, Castelfranci, Cervinara, Chiusano di San Domenico, Conza della Campania, Flumeri, Forino, Frigento, Greci, Guardia Lombardi, Lacedonia, Lauro, Lioni, Mercogliano, Montaguto, Montecalvo Irpino, Monteforte Irpino, Montefusco, Montella, Montemarano, Monteverde, Montoro Inferiore, Montoro Superiore, Morra De Sanctis, Moschiano, Mugnano del Cardinale, Nusco, Ospedaletto d'Alpinolo, Pietrastornina, Quadrelle, Quindici, Rocca San Felice, Rotondi, Salza Irpina, San Mango sul Calore, San Martino Valle Caudina, San Nicola Baronia, San Sossio Baronia, Sant'Andrea di Conza, Sant'Angelo a Scala, Sant'Angelo dei Lombardi, Santa Lucia di Serino, Santa Paolina, Santo Stefano del Sole, Savignano Irpino, Scampitella, Senerchia, Serino, Sirignano, Solofra, Sorbo Serpico, Summonte, Taurano, Teora, Torella dei Lombardi, Torroni, Treviso, Vallata, Vallesaccarda, Villanova del Battista, Volturara Irpina, Zungoli.

**Provincia di Benevento**: l'intero territorio dei seguenti comuni: Apice, Arpaia, Baselice, Benevento, Bonea, Bucciano, Buonalbergo, Campolattaro, Castelfranco in Miscano, Castelpagano, Castelvetero in Val Fortore, Cautano, Ceppaloni, Cerreto Sannita, Circello, Colle Sannita, Cusano Mutri, Faicchio, Foiano in Val Fortore, Forchia, Frasso Telesino, Ginestra degli Schiavoni, Moiano, Molinara, Montefalcone di Val Fortore, Morcone, Pannarano, Paolisi, Pietraraja, Pontelandolfo, Reino, San Bartolomeo in Galdo, San Giorgio la Molara, San Lupo, San Marco dei Cavoti, San Salvatore Telesino, Sant'Agata de' Goti, Santa Croce del Sannio, Sassinoro, Solopaca, Tocco Caudio, Vitulano.

**Provincia di Caserta**: l'intero territorio dei seguenti comuni: Ailano, Alife, Capriati a Volturno, Castel di Sasso, Castello del Matese, Ciorlano, Conca della Campania, Dragoni, Fontegreca, Formicola, Gallo, Galluccio, Giano Vetusto, Gioia Sannitica, Letino, Liberi, Mignano Monte Lungo, Piedimonte Matese, Pietramelara, Pontelatone, Prata Sannita, Pratella, Presenzano, Raviscanina, Rocca d'Evandro, Roccamonfina, Roccaromana, Rocchetta e Croce, San Gregorio Matese, San Pietro Infine, San Potito Sannitico, Sant'Angelo d'Alife, Valle Agricola.

**Provincia di Napoli**: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Piano di Sorrento, Pimonte, Roccarainola, Sant'Agnello, Sorrento, Vico Equense.

**Provincia di Salerno**: l'intero territorio dei seguenti comuni: Acerno, Aquara, Albanella, Alfano, Altavilla Silentina, Amalfi, Ascea, Atena Lucana, Atrani, Auletta, Baronissi, Bellosguardo, Bracigliano, Buccino, Buonabitacolo, Caggiano, Calabritto, Calvanico, Camerota, Campagna, Campora, Cannalonga, Capaccio, Casalbuono, Casaleto Spartano, Caselle in Pittari, Castel San Lorenzo, Castelvita, Castelnuovo di Conza, Castiglione del Genovesi, Cava dei Tirreni, Celle di Bulgheria, Centola, Ceraso, Cetara, Cicerale, Colliano, Conca dei Marini, Controne, Contursi Terme, Corbara, Corleto Monforte, Cuccaro Vetere, Felitto, Fisciano, Furore, Futani, Giffoni Sei Casali, Giffoni Valle Piana, Gioi, Ispani, Laureana Cilento, Laurino, Laurito, Laviano, Lustra, Magliano Vetere, Maiori, Minori, Moio della Civitella, Montano Antilia, Monte San Giacomo, Montecorice, Montecorvino Rovella, Monteforte Cilento, Montesano sulla Marcellana, Morigerati, Nocera Inferiore, Nocera Superiore, Novi Velia, Ogliastro Cilento, Olevano sul Tusciano, Oliveto Citra, Omignano, Orria, Ottati, Padula, Pagani, Palomonte, Perdifumo, Perito, Petina, Piaggine, Pisciotta, Polla, Pollica, Positano, Postiglione, Praiano, Prignano Cilento, Ravello, Ricigliano, Roccadaspide, Roccagloriosa, Rofrano, Romagnano al Monte, Roscigno, Rutino, Sacco, Sala, Consilina, Salvitelle, San Cipriano Picentino, San Giovanni a Piro, San Gregorio Magno, San Mauro Cilento, San Mauro la Bruca, San Pietro al Tanagro, San Rufo, Sant'Angelo a Fasanella, Sant'Arsenio, Sant'Egidio del Monte Albino, Santa Marina, Santomenna, Sanza, Sapri, Sarno, Sassano, Scala, Serramezzana, Serre, Sessa Cilento, Sicignano degli Alburni, Stella Cilento, Stio, Teggiano, Torraca, Torre Orsaia, Tortorella, Tramonti, Trentinara, Valle dell'Angelo, Vallo della Lucania, Valva, Vibonati, Vietri sul Mare.

## **Regione Molise**

**Provincia di Isernia**: l'intero territorio della provincia.

**Provincia di Campobasso**: l'intero territorio dei seguenti comuni: Acquaviva Collecroci, Baranello, Boiano, Bonefro, Busso, Campobasso, Campochiaro, Campodipietro, Campolieto, Casacalenda, Casalciprano, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castelmauro, Castropignano, Cercemaggiore, Cercepiccola,

Civitacampomarano, Colle d'Anchise, Colletorto, Duronia, Ferrazzano, Fossalto, Gambatesa, Gildone, Guardialfiera, Guardiaregia, Jelsi, Limosano, Lucito, Lupara, Macchia Val Forte, Mafalda, Matrice, Miragello Sannitico, Molise, Monacilioni, Montagano, Montefalcone nel Sannio, Montemiro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Morrone del Sannio, Oratino, Palata, Petrella Tifernina, Pietracatella, Pietracupa, Provvidenti, Riccia, Ripabottoni, Ripalimosano, Roccavivara, Salcito, San Biase, San Felice del Molise, San Giovanni in Galdo, San Giuliano del Sannio, San Giuliano di Puglia, San Massimo, San Polo Matese, Sant'Angelo Limosano, Sant'Elia a Pianisi, Sepino, Spinete, Tavenna, Torella del Sannio, Toro, Trivento, Tufara, Vinchiaturò.

### **Regione Puglia**

**Provincia di Foggia:** l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottoelencate:

*zona del Gargano:* Manfredonia, San Paolo di Civitate, Apricena, Peschici, Vieste, Vico del Gargano, Mattinata, Monte S. Angelo, S. Giovanni Rotondo, Cagnano Varano, Carpino, Ischitella, Rodi Garganico, Sannicandro Garganico, S. Marco in Lamis, Rignano Garganico;

*zona del Sub Appennino Dauno:* Carlintino, Casalnuovo Monterotaro, Casalvecchio di Puglia, Pietra Montecorvino, San Marco la Catola, Motta Montecorvino, Volturara Appula, Volturino, Alberona, Castelnuovo della Daunia, Castelluccio dei Sauri, Ascoli Satriano, Biccari, Roseto Valfortore, Castelluccio Valmaggiore, Troia, Faeto, Celle San Vito, Orsara di Puglia, Bovino, Panni, Accadia, Monteleone di Puglia, Deliceto, Candela, Rocchetta Sant'Antonio, Sant'Agata di Puglia, Anzano di Puglia, Celenza Valfortore.

**Provincia di Bari:** l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottoelencate:

*zona della Murgia Nord Occidentale:* Andria, Minervino Murge, Spinazzola, Poggiorsini, Corato, Ruvo, Gravina, Bitonto, Toritto, Altamura.

*zona della Murgia Sud Orientale:* Grumo Appula, Cassano Murge, Acquaviva delle Fonti, Santeramo in Colle, Gioia del Colle, Sammichele di Bari, Casamassima, Turi, Conversano, Polignano a Mare, Monopoli, Castellana Grotte, Putignano, Noci, Alberobello, Locorotondo.

**Provincia di Taranto:** l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nella zona sottoelencata:

*zona della Murgia Sud Orientale:* Laterza, Ginosa, Castellaneta, Palagianello, Mottola, Massafra, Martina Franca, Crispiano, Montemesola, Grottaglie.

**Provincia di Brindisi:** l'intero territorio dei seguenti comuni:

Carovigno, San Michele Salentino, Oria, Francavilla Fontana, Villa Castelli, Ceglie Messapico, Ostuni, Cisternino, Fasano.

### **Regione Basilicata**

**Provincia di Matera:** l'intero territorio dei comuni sottoelencati:

Accettura, Bernalda, Calciano, Cirigliano, Ferrandina, Garaguso, Gorgoglione, Irsina, Matera, Montescaglioso, Oliveto Lucano, Pisticci, Policoro, Pomarico, Rotondella, Salandra, Scanzano Jonico, S. Giorgio Lucano, S. Mauro Forte, Stigliano, Tricarico, Tursi.

**Provincia di Potenza:** l'intero territorio dei comuni sottoelencati:

Lavello, Montemilone, Melfi, Rionero, Venosa, Palazzo S. Gervasio, Atella, Forenza, Banzi, Genzano di Lucania, Acerenza, Oppido Lucano, Filiano, S. Fele, Ruvo del Monte, Rapone, Pescopagano, Castelgrande, Muro Lucano, Bella, Avigliano, Ruoti, Baragiano, Balvano, Potenza, Picerno, Tito, Pignola, Brindisi di Montagna, Vaglio di Basilicata, Tolve, Albano di Lucania, Pietrapertosa, Laurenziana, Corleto Perticara, Anzi, Abriola, Calvello, Brienza, Marsiconuovo, Marsicovetere, Paterno, Tramutola, Viggiano, Grumeto Nova, Moliterno, Lagonegro, Castelsaraceno, Lauria, Trecchina, Maratea, Sant'Arcangelo.

### **Art. 3**

Il "Caciocavallo silano" è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, che è consentito termizzare fino a 58°C, per 30" in caseificio, con l'obbligo di indicarlo in etichetta, di non più di quattro munte consecutive dei due giorni precedenti a quello della caseificazione, proveniente da allevamenti ubicati nella zona geografica di cui all'art. 2, ottenuto nel rispetto del processo tecnologico in quanto rispondente allo standard produttivo seguente:

A) il latte da impiegare per la produzione del formaggio di cui al precedente comma deve essere coagulato alla temperatura di 36-38°C usando caglio in pasta di vitello o di capretto. È consentito l'impiego di siero innesto naturale preparato nella stessa struttura di trasformazione del latte. Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi

abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola. Inizia quindi la fase di maturazione della cagliata, che consiste in una energica fermentazione lattica la cui durata varia in media dalle 4 alle 10 ore e può protrarsi ulteriormente in relazione all'acidità del latte lavorato, alla temperatura, alla massa o ad altri fattori. La maturazione della pasta è completata quando la stessa è nelle condizioni di essere filata ed il controllo sui tempi di maturazione si effettua mediante prelievi, a brevi intervalli, di piccole parti della pasta stessa che vengono immerse in acqua quasi bollente per provare se si allunga in fibre elastiche, lucide, continue e resistenti: cioè "fila". Segue una operazione caratteristica consistente nella formazione di una specie di cordone che viene plasmato fino a raggiungere la forma voluta. La modellazione della forma si ottiene con movimenti energici delle mani per cui la pasta si comprime in modo tale da avere la superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe e la parte interna senza vuoti. Si procede, quindi, alla chiusura della pasta all'apice di ogni singolo pezzo, immergendo la parte velocemente in acqua bollente e completando l'operazione a mano. Infine, si dà alla pasta la forma opportuna e, laddove prevista, si procede alla formazione della testina. Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua di raffreddamento e poi in salamoia. La salatura avviene per immersione per un periodo di tempo variabile in relazione al peso, ma comunque non inferiore a 6 ore. Tolte dalla salamoia le forme vengono legate a coppia con appositi legacci e sospese con delle pertiche al fine di ottenere la stagionatura. La durata minima del periodo di stagionatura è di 30 giorni, ma può protrarsi più a lungo.

B) *forma*: ovale o tronco-conica, con testina o senza, nel rispetto delle consuetudini locali, con presenza di insenature dipendenti dalla posizione dei legacci;

C) *peso*: compreso tra 1 kg e 2,500 kg;

D) *crosta*: sottile, liscia, di marcato colore paglierino, la superficie può presentare leggere insenature dovute ai legacci collocate in relazione alle modalità di legatura. È consentito l'utilizzo di trattamenti delle forme, superficiali, esterni e trasparenti, privi di coloranti con il rispetto del colore della crosta;

E) *pasta*: omogenea, compatta con lievissima occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino più carico all'esterno e meno carico all'interno;

F) *sapore*: aromatico, piacevole, fusibile in bocca, normalmente delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane, fino a divenire piccante a maturazione avanzata;

G) grasso della sostanza secca non inferiore al 38%.

#### **Art. 4**

Sono abrogate le disposizioni relative al riconoscimento della denominazione tipica "Caciocavallo", di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1955, n. 1269.

#### **Art. 5**

All'atto della sua immissione al consumo il formaggio a denominazione di origine protetta "Caciocavallo Silano" deve recare impresso termicamente, su ogni forma, con figurazione lineare o puntiforme, il contrassegno di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante del presente disciplinare e l'indicazione di un numero di identificazione attribuito dal Consorzio di tutela formaggio Caciocavallo Silano, previa autorizzazione alla vigilanza, ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo.

Tale contrassegno, nel colore – Pantone 348 CVC, unitamente agli estremi del Regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa ed al numero di identificazione, attribuito al singolo produttore, di cui al precedente comma, dovrà essere stampigliato sulle etichette apposte ad ogni singola forma.

#### **Allegato A:**

