

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI “ORVIETO”

## Articolo 1

La denominazione di origine controllata “Orvieto”, ivi compresa la sottozona Orvieto Classico, anche nelle tipologie secco, abboccato, amabile, dolce, superiore, vendemmia tardiva e **muffa nobile** è riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

La tipologia vendemmia tardiva può essere rivendicata esclusivamente per il vino a denominazione di origine controllata “ORVIETO” e “ORVIETO” CLASSICO con la qualificazione superiore.

## Articolo 2

### Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata “Orvieto” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti, nell’ambito aziendale, dai vitigni seguenti, nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi:

Trebbiano Toscano (Procanico) e Grechetto minimo 60%.

Possono concorrere altri vitigni di colore analogo idonei alla coltivazione per la Regione Umbria e per la Provincia di Viterbo fino a massimo 40%, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n°242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 29 maggio 2010.

## Articolo 3

### Zona di produzione delle uve

a) Le uve destinate alla produzione dei vini “Orvieto” devono essere prodotte nella zona che comprende, in tutto o in parte, i territori amministrativi dei seguenti comuni: Orvieto, Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Ficulle, Guardea, Montecchio, Fabro, Montegabbione, Monteleone d’Orvieto, Porano in provincia di Terni e Castiglione in Teverina, Civitella D’Agliano, Graffignano, Lubriano, Bagnoregio in provincia di Viterbo.

Tale zona è così delimitata: sulla strada che da Castelviscardo conduce a Monte Rubiaglio, poco prima del centro abitato di quest’ultimo e all’altezza dello stabilimento termale, il limite segue in direzione ovest la variante a valle dell’abitato fino all’incrocio della strada che porta al podere Stabbione, segue quindi la medesima sino ad incontrare il fosso Pisciatello che discende in direzione nord sino alla confluenza con il T. Paglia in prossimità della q.164. Dal punto di confluenza in linea retta raggiunge il podere Molino e da podere Molino prende in direzione nord-est, la strada che porta alla borgata Stazione, percorrendola fino ad incrociare il fosso Ripuglie.

Risale tale fosso sino all’altezza del podere Pianociano, prende il sentiero che conduce alla località Pratale (q. 360) e, proseguendo, incontra la provinciale per Allerona, prosegue sulla medesima, sino al centro abitato e all’uscita del medesimo segue la strada che, in direzione nord-est, passa per podere Fontalone e prosegue su detta strada fino ad incontrare il fosso Rivasenne (q. 280) che oltrepassa e dopo aver toccato il vocabolo Peccio raggiunge il fosso Rivarcale; discende lungo il medesimo e all’altezza di q. 240 segue in direzione est il sentiero per podere Poggio Lupo, lo raggiunge e poi in direzione nord-ovest prende il sentiero che passa per podere Mostarda (q. 335), podere Alvenella (q. 275), prosegue quindi fino a q. 227 e al ponte sul fosso Rimucchie segue una linea retta in direzione est fino a q. 222 in prossimità di un corso d’acqua che discende fino all’affluenza di questi nel T. Ritorto in prossimità della q. 216.

Risale il T. Ritorto e superato di poco le Taie prende la strada che in direzione est raggiunge q. 242. Da q. 242 prende il sentiero che in direzione nord passa per q. 324, S. C.Marco, procede sempre verso nord lungo tale sentiero, costeggiando le quote 348 (Olivello), 359, 382, 393(Castel rosso) e 387, raggiunge la strada che porta a Fabro. Su questa via procede per Poggio della Fame da dove seguendo la strada in direzione nord incrocia a q. 252 la strada che da Salci conduce a Fabro.

Lungo tale strada supera il bivio per Fabro e procede verso sud-est passando per le quote 247, 252, 237, 244, 237 (Casella), 240, 245 (S. Lazzaro); da qui procede sulla strada statale Umbro-Casentinese fino alla frazione di Santa Maria; superato il centro abitato di Santa Maria segue la vecchia strada statale Umbro-Casentinese incrociando in prossimità di Poderocchio il confine delle provincie Perugia e Terni, procede lungo tale confine in direzione nord-est sino a incontrare al chilometro 72 la strada statale Umbro – Casentinese (n. 71); lungo la medesima discende verso sud per un breve tratto fino all'incrocio con la strada che conduce al C. Cicolini I e Cicolini II, segue tale via sino a raggiungere la q. 427, da dove prosegue per la strada che verso sud porta al C.po Giorgione e raggiunge la strada che porta a Montegabbione; la segue fino a tale centro abitato e prosegue verso Monte Giove sino a incontrare in località Ceppete il R. della Fonte dell'Olimpia, affluente di destra del T. Sorre. Segue questo corso d'acqua sino a T. Sorre e poi sempre verso sud sino alla confluenza di questi con il T. Chiani e quindi lungo il T. Chiani sino all'affluenza in questi del Fosso della Volpia (q. 202). In prossimità della confluenza sulla sponda opposta del T. Chiani segue il sentiero che scende verso sud e passa per la Casella (q. 230), S.C. Gregorio(q. 290); e quindi in direzione ovest prosegue per il sentiero che lambisce la Macchia dei Passacci e Poggio Tonolo e infine incrocia un corso d'acqua affluente del R. di Poreale, segue tale affluente per tutto il suo corso in direzione nord e alla confluenza con il R. di Poreale, risale quest'ultimo sino a incrociare a q. 484 il sentiero che porta a C.se Mealla.

Segue tale sentiero in direzione ovest, fino a incontrare a q. 544 la strada statale Umbro-Casentinese 71 e in direzione sud-ovest discende sulla medesima sino alla frazione Bagni.

All'uscita del centro abitato di Bagni segue il sentiero che, in direzione nord-est, passando per il podere Santa Maria arriva al T.Chiani, lo attraversa e sempre seguendo tale sentiero, che costeggia il T.Chiani, attraverso il R.Secco, il fosso della Chiericciola, prosegue attraversando la contrada Mazzocchino e giunge a Marrano Nuovo. Segue poi la strada che conduce a San Faustino e prima di giungervi, all'altezza di Villa Laura, segue la via che conduce, in direzione sud-est, a S. Bartolomeo, da qui prosegue verso sud per il sentiero che passa per Casone, C.Mova, C. dei Frati fino al fosso della Capretta, che attraversa all'altezza di C. Bianca.

Costeggiando il fosso della Capretta, il Borro Fontanelle e la strada vicinale, raggiunge C.Bianca (q. 382) e di qui, proseguendo, si congiunge a q. 322 con la strada che porta all'Osteria della Padella e prosegue lungo questa strada fino al bivio per S. Giorgio, prende la strada statale Orvietana ( n. 79-bis), in direzione est e in prossimità del km 10 a q. 550 prende la via che attraversa Quercia Cola, Ceraso, Madonna del Fossatello, il Pegno, Podere Grotte Bandrilli, raggiunge Corbara; da qui risale verso nord per la strada che lambendo la località Prati e attraverso il podere Ischia, raggiunge il fosso dei Grottoni, segue questo corso d'acqua sino alla confluenza nel Tevere e risale quindi il corso del fiume.

In prossimità del fosso Pianicello prende in direzione nord il sentiero che attraversa la località Piantatella, passa per la q. 245, costeggia a ovest il Poggio e prosegue sempre verso nord fino al podere il Colle (q. 337), prosegue sempre lungo il sentiero (q. 380 e 390) e quindi piegando verso est raggiunge q. 457 dove segue la strada che porta a Titignano; costeggiando il centro abitato scende lungo la strada verso sud, fino a raggiungere il limite di confine della provincia che segue nella stessa direzione fino al Tevere; risale il Tevere fino a incontrare il Fosso Pasquarella, in prossimità della confluenza di quest'ultimo prende il sentiero che, in direzione sud-ovest passa per le q. 304, 398, 460, 467, 494, attraversa la valle Spinosa e raggiunge l'edicola dedicata a S. Sebastiano sulla strada che conduce a Civitella del Lago.

Prosegue quindi verso sud lungo la strada che porta al ponte dell'Argentario, superato di poco il ponte a q. 308, prende il sentiero che, in direzione sud, passa attraverso i poderi Casanova e le

località S.Giorgio, Campo della Macchia, Piano della Fornace sino a raggiungere a q. 463, all'altezza di podere Pantano, la strada che conduce a Montecchio. Segue tale strada sino al centro abitato e superato prosegue per la via che conduce a S. Angelo, lo supera sino a incrociare il fosso della Bandita che discende sino a incontrare , per seguirla, la strada che conduce a Tenaglie.

Da Tenaglie segue la strada che conduce a Guardea, superato questo centro abitato e passato per il P.te della Stretta segue, sempre verso sud, la strada che costeggia M. Civitella e Poggio S. Biagio, sino a incrociare il fosso Porcianese, discende lungo il medesimo e successivamente lungo il fosso Pescara fino alla sua confluenza nel Tevere, risale il Tevere fino alla confluenza del fosso di Montecalvello. Risale quindi questo fosso sino al suo incrocio con la strada che conduce a Graffignano (q. 91). Segue tale strada che attraversa Graffignano e Tardane sino a incrociare quella che conduce a Civitella D'Agliano, prosegue lungo quest'ultima in direzione di Civitella d'Agliano e superato il km.24 prende verso nord-ovest il sentiero che passa tra le località Morro della Chiesa e Torriti. Segue questo sentiero che attraversa Rio Chiaro ( q. 214) e prosegue per le quote 252, 299 sino a raggiungere in prossimità del km 8 la strada che da San Michele in Teverina porta a Civitella d'Agliano. Su tale strada prosegue costeggiando il centro abitato di S. Michele in Teverina e quindi prosegue e attraversa Vetriolo, Ponzano per raggiungere Bagnoregio. Attraversa Bagnoregio e sempre sulla stessa strada raggiunge in direzione nord Porano.

Passando al di fuori del centro abitato di Porano prosegue per tale strada verso nord fino a raggiungere la strada statale Umbro-Casentinese (n. 71) in prossimità delle Case Buonviaggio. Segue tale strada statale n. 71 sino a V.la Nuova (q. 484) e di qui in linea retta verso ovest passa per le quote 482 (Graticello), 500 (S. Giovanni) fino a q. 530 sulla strada che attraverso Pian Rosato porta a S.Quirico, segue tale strada fino a q. 521 per poi prendere il sentiero che, in direzione ovest, porta a la Ceppa, la supera e all'incrocio del sentiero che il fosso del Piscino segue, in direzione nord-ovest, il limite che confina tra Castel Giorgio e Orvieto, fino al fosso della Vena, risale quindi questo corso d'acqua sino a incrociare il sentiero (q. 510) lungo il quale prosegue passando per le quote 516 e 514 fino a raggiungere C. Acquaviva. Da qui prende il sentiero verso nord, attraversa il fosso di S.Antonio e prosegue su tale sentiero fino a raggiungere la strada per podere Molare 2°, prima di giungere a questo segue il corso d'acqua che incrocia sino alla sua confluenza in prossimità della così detta Ripa che limita l'altopiano della piana di Orvieto. Il limite prosegue in direzione nord per la Ripa per poi seguire la strada che porta a Castel Viscardo che supera passando al di fuori del centro abitato; prosegue poi per la strada di Monte Rubiaglio fino alla variante a valle dell'abitato.

b) Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Orvieto" designabile con la menzione classico devono essere prodotte nella zona di origine più antica appresso indicata.

Tale zona, come da decreto ministeriale 23 ottobre 1931, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 288 del 15 dicembre 1931, è così delimitata: sulla destra del torrente Paglia: dalla confluenza del torrente Ritorto sul Paglia, il confine risale il corso del torrente Paglia ed il suo piccolo affluente di destra denominato Fosso delle Prese, fino ad incontrare la strada che sale a Castel Viscardo. Questa strada segna il confine fino al punto in cui incontra la così detta Ripa, che limita l'altopiano vulcanico sovrastante (lato sud-ovest) alla Piana di Orvieto.

La Ripa segna il confine sino al ponte del Marchese e di qui, seguendo la strada che conduce a Bagnoregio sino al confine tra le provincie di Terni e Viterbo, seguendo questo confine sino all'incrocio con fosso Funcello a nord di Castiglione in Teverina, mantenendosi sempre sull'altopiano, torna verso nord scendendo a valle prima di Torre Massea e quindi il confine

giunge al Tevere poco dopo la confluenza del Paglia. Sulla sinistra del torrente Paglia: il confine, dallo sbocco del torrente Ritorto (a valle del ponte ferroviario sul Paglia dopo la stazione di Allerona) attraversando il fosso della Sala, si porta a Castello Sala, costeggia la strada Ficulle-Orvieto e tocca Bagni; da qui tocca Pian della Casa e scende al torrente Chiani in contrada S. Carlo,

passa presso Morrano Vecchio, poi sotto S. Bartolomeo, tocca Pagliano e Osteria, incontra in contrada Capretta la strada Orvieto-Prodo, raggiunge Osarella, Madonna del Fossatello, Corbara, traversa il fosso del Molinetto, il fosso Ramali e va a finire al Tevere di fronte a Salviano. Da Salviano il confine è segnato dal bosco che riveste i terreni cretacei del Lias sino a Montecchio. Da qui, per il fosso di Carnano, si chiude al torrente Paglia. (Dato che il fosso di Carnano non si getta nel torrente Paglia bensì nel Tevere, da tale confluenza il confine risale il Tevere fino a incontrare la delimitazione descritta per la zona a destra del torrente Paglia).

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

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini “Orvieto” devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti di giacitura ed esposizione adatti, con esclusione dei terreni di fondo valle, di quelli umidi e non sufficientemente soleggiati.

L'altitudine dei terreni deve comunque essere compresa tra i cento ed i cinquecento metri s.l.m.

Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 3.000 piante per ettaro.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

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

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare per il vino a denominazione di origine controllata “Orvieto” 11 tonnellate per ettaro e per il vino a denominazione di origine controllata “Orvieto” con la qualificazione di superiore 8 tonnellate per ettaro.

Per la tipologia Vendemmia Tardiva la produzione massima di uva in coltura specializzata, parzialmente appassita, non deve essere superiore a 7 tonnellate per ettaro e per la tipologia Muffa Nobile non deve essere superiore a 5 tonnellate per ettaro.

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

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Fermi restando i limiti sopra indicati, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Le uve destinate alla vinificazione dei vini a denominazione controllata “Orvieto” devono assicurare al medesimo un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10% vol, mentre per la tipologia superiore devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell' 11% vol.

Diversamente le uve destinate alla produzione della tipologia Vendemmia Tardiva devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore al 13% vol e la data di inizio della vendemmia delle uve destinate alla produzione del vino qualificato Vendemmia Tardiva deve avvenire non prima del 1° ottobre.

Le uve destinate alla produzione della tipologia Muffa Nobile devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 16 % vol.

## **Articolo 5**

### Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Orvieto”, anche nella tipologia superiore, di affinamento e di dolcificazione, anche con mosto concentrato rettificato, dello stesso, devono essere effettuate nell’ambito della zona di produzione delimitata all’art. 3, lettera *a*).

E’ in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, su richiesta degli interessati, di consentire, sentito il parere delle regioni Umbria e Lazio, ai fini della rivendicazione della denominazione di origine controllata “Orvieto”, anche nella tipologia superiore, le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di origine a condizione che si tratti di casi preesistenti di aziende singole e/o associate, con cantine o stabilimenti situati nelle province di Terni e Viterbo, che già vinificavano al momento dell’entrata in vigore del decreto ministeriale 12 ottobre 1992.

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino a D.O.C. “Orvieto” classico, anche nella tipologia superiore, di affinamento e di eventuale dolcificazione, anche con mosto concentrato rettificato, dello stesso, devono essere effettuate nell’ambito della zona di produzione delimitata dall’art. 3, lettera *b*), e nell’ambito dell’intero territorio dei comuni compresi parzialmente in tale zona.

E’ in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, su richiesta degli interessati, di consentire, sentito il parere delle regioni Umbria e Lazio, in deroga a quanto previsto dal precedente comma, la vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino “Orvieto” classico, anche nella tipologia superiore, a quelle aziende singole e/o associate site al di fuori della predetta zona di vinificazione purchè dimostrino di aver vinificato con continuità le uve provenienti dalla zona di produzione del vino “Orvieto” classico, al momento dell’entrata in vigore del decreto ministeriale 12 ottobre 1992, in cantine o stabilimenti situati nelle province di Terni e di Viterbo.

E’ altresì, in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di consentire, in deroga a quanto previsto nel presente articolo, sentito il parere delle regioni Umbria e Lazio e della regione Toscana, qualora interessata, l’affinamento e la dolcificazione dei vini “Orvieto” e “Orvieto” classico, anche nelle tipologie superiore, amabile, abboccato e dolce, a quelle aziende singole o associate purchè dimostrino di avere effettuato le operazioni di imbottigliamento con continuità nei cinque anni precedenti l’entrata in vigore del decreto ministeriale 12 ottobre 1992, in cantine o stabilimenti situati nelle regioni Umbria, Lazio e Toscana.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche consentite dalle normative vigenti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie.

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.

Per la tipologia Vendemmia Tardiva la resa massima dell’uva in vino finito non deve essere superiore al 65%, qualora superi questo limite, ma non il 70%, l’eccedenza non ha diritto alla

denominazione di origine controllata.

Oltre il 70% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Per la tipologia Muffa Nobile la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 60%, qualora superi questo limite, ma non il 65%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre il 65% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

La qualifica superiore può essere usata per designare i vini "Orvieto" e "Orvieto" classico provenienti da uve che abbiano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,5% vol. come previsto all'art. 4 e che vengano immessi al consumo dopo il 1° marzo dell'annata successiva a quella della vendemmia.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

I vini a denominazione di origine controllata "Orvieto" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: delicato e gradevole;

sapore: secco con lieve retrogusto amarognolo; oppure abboccato o amabile o dolce, fine, delicato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

I vini "Orvieto" con la qualificazione superiore all'atto dell'immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 12% vol.

Per la tipologia Vendemmia Tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: gradevole e profumato;

sapore: dolce ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo :13% vol di cui almeno 10% effettivi;

acidità totale minima: 4,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 20.0 g/l.

Per la tipologia Vendemmia Tardiva prima dell'imbottigliamento può avvenire una lenta fermentazione che si attenua nei mesi freddi.

Per la tipologia Muffa Nobile:

colore: giallo oro tendente, con l'invecchiamento, all'ambra.

odore: gradevole, profumato ed elegante, ricco ed untuoso.

sapore : dolce, lungo e di armoniosa morbidezza.

titolo alcolometrico svolto al consumo : Minimo 10,5% vol.

Acidità Totale : Minimo 5 gr./lt.

Estratto non riduttore : Minimo 20 gr./lt.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di modificare con proprio decreto i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

I vini a denominazione di origine controllata “Orvieto”, in tutte le tipologie, ove sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rilevare lieve sentore ( o percezione ) di legno.

### **Articolo 7**

Etichettatura, designazione, presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Orvieto” la qualificazione “classico” è riservata al vino proveniente dalle uve prodotte nella zona delimitata all’art. 3, lettera *b*), e vinificate nell’ambito della relativa zona di vinificazione specificata all’art. 5 del presente disciplinare.

La qualificazione “classico” deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione “Orvieto”.

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Orvieto” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “riserva”, “scelto” “selezionato” e similari.

E’ consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.

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 CEE e nazionali in materia.

Nell’etichettatura e presentazione dei vini di cui all’art. 1 è obbligatorio l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

### **Articolo 8**

Confezionamento

Per i vini a denominazione di origine controllata Orvieto e Orvieto Classico, in tutte le loro tipologie, è consentito l’utilizzo dei vari dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.

Per la denominazione Orvieto e Orvieto Classico è obbligatorio utilizzare contenitori in vetro fino a 3 litri.

E’ consentito, per la sola denominazione di origine controllata Orvieto, con l’esclusione della tipologia superiore, l’utilizzo 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 2 litri e non superiore a 10 litri.

ALLEGATO - A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
<b>ORVIETO</b>									
ORVIETO	B088	X	888	1	X	X	A	0	X
ORVIETO ABBOCCATO	B088	X	888	1	X	X	A	0	B
ORVIETO AMABILE	B088	X	888	1	X	X	A	0	C
ORVIETO DOLCE	B088	X	888	1	X	X	A	0	D
ORVIETO SECCO	B088	X	888	1	X	X	A	0	A
ORVIETO SUPERIORE	B088	X	888	1	B	X	A	0	X
ORVIETO SUPERIORE VENDEMMIA TARDIVA	B088	X	888	1	B	F	A	0	X
ORVIETO MUFFA NOBILE	B088	X	888	1	O	X	A	0	X
<b>SOTTOZONA "ORVIETO CLASSICO"</b>									
ORVIETO CLASSICO	B088	A	888	1	X	X	A	0	X
ORVIETO CLASSICO ABBOCCATO	B088	A	888	1	X	X	A	0	B
ORVIETO CLASSICO AMABILE	B088	A	888	1	X	X	A	0	C
ORVIETO CLASSICO DOLCE	B088	A	888	1	X	X	A	0	D
ORVIETO CLASSICO SECCO	B088	A	888	1	X	X	A	0	A
ORVIETO CLASSICO SUPERIORE	B088	A	888	1	B	X	A	0	X
ORVIETO CLASSICO SUPERIORE VENDEMMIA TARDIVA	B088	A	888	1	B	F	A	0	X
ORVIETO CLASSICO MUFFA NOBILE	B088	A	888	1	O	X	A	0	X