

Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali

D.Dirett. 21-3-2011

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

Publicato nella Gazz. Uff. 29 marzo 2011, n. 72.

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. 476/2008 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 disposizioni sulla 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;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 1° agosto 1983 e successive modificazioni, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Bolgheri» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dal Consorzio di Tutela DOC Bolgheri, intesa ad ottenere modifiche del disciplinare di produzione della denominazione di origine Controllata dei vini «Bolgheri» e «Bolgheri» Sassicaia;

Viste le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Castagneto Carducci (Livorno) il 12 novembre 2010, con la partecipazione di enti, organizzazioni ed aziende vitivinicole;

Visto il parere favorevole della regione Toscana sulla sopra citata domanda di modifica;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 14 del 19 gennaio 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di modifica sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione in argomento, in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal citato Comitato;

Decreta:

Art. 1

1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri», approvato con decreto del Presidente della Repubblica del 1° agosto 1983 e successive modificazioni, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2

1. I soggetti che intendono rivendicare già a partire dalla vendemmia 2011 i vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» e «Bolgheri» Sassicaia, provenienti da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'art. 6 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

2. In deroga alla previsione di cui all'art.1 le disposizioni di cui all'art. 8 dell'annesso disciplinare di produzione sono applicabili a decorrere dal giorno successivo alla pubblicazione del presente decreto nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Art. 3

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Art. 4

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 7 del decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» e «Bolgheri» Sassicaia sono riportati nell'Allegato A del presente decreto.

Art. 5

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Bolgheri» e «Bolgheri» Sassicaia è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.
2. Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Annesso

Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Bolgheri» e «Bolgheri» Sassicaia

Articolo 1 (Denominazione e vini)

La denominazione di origine controllata «Bolgheri» è riservata ai vini bianco, Vermentino, Sauvignon, rosato, rosso, rosso superiore, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

La denominazione di origine controllata «Bolgheri» con il riferimento alla sottozona «Sassicaia» è riservata al vino proveniente dalla omonima sottozona e rispondente alle condizioni e requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 (Base ampelografica)

La denominazione di origine controllata «Bolgheri» bianco è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Vermentino: da 0 al 70%;

Sauvignon: da 0 a 40%;

Trebbiano toscano: da 0 a 40%.

Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7.5.2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 28.5.2010, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

La denominazione di origine controllata «Bolgheri» Vermentino è riservata al vino provenienti dalle uve del vitigno Vermentino per almeno l'85%.

Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

La denominazione di origine controllata «Bolgheri» Sauvignon è riservata al vino proveniente dalle uve del vitigno Sauvignon per almeno l'85%.

Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

La denominazione di origine controllata «Bolgheri» rosso e rosato è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Cabernet Sauvignon: da 0 al 100%;

Merlot: da 0 al 100%;
Cabernet Franc: da 0 al 100%;
Syrah: da 0 al 50%;
Sangiovese: da 0 al 50%.

Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%, 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. 28 maggio 2010, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

La denominazione di origine controllata «Bolgheri» Sassicaia è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti della corrispondente sottozona e aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Cabernet Sauvignon: almeno l'80%.

Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 20%, 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. 28 maggio 2010, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

Articolo 3 (Zona di produzione)

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» devono essere prodotte nell'ambito del territorio amministrativo del comune di Castagneto Carducci in provincia di Livorno ad esclusione dei territori ubicati ad ovest della S.S. Aurelia, vecchio tracciato.

La sottozona di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Bolgheri» Sassicaia è così delimitata:

oltrepassato di circa 200 m in direzione Bolgheri il pod. Alberto, sulla strada comunale di San Guido (viale dei Cipressi) si dirige a nord-ovest per circa 600 m fino ad incontrare il fosso Barinca e, progredendo dall'argine sinistro di suddetto fossato, per circa 1.200 m in direzione est, incontra la strada campestre del pod. Aianova, confinante con l'azienda agricola Castello di Bolgheri e, all'interno di questa delimitazione si estende in direzione sud in linea retta per 100 m includendo l'amm. Le Capanne ed il pod. Sassicaia fino a congiungersi, dopo una lieve inflessione in direzione sud-ovest al botro delle Fornaci. Di qui, internamente all'argine sinistro del botro, procedendo in direzione est per circa 2.500 m, giunge all'intersezione con una strada poderale che, con un tratto di circa 200 m in direzione sud, si ricollega alla strada Poggio-Patanocco. Delimitata da tale strada, sempre in direzione est per 1.300 m, si dirige verso pod. Patanocco e, successivamente, dal proseguimento della precedente strada, denominata in questo tratto «strada Patanocco Castiglioncello» segue questa delimitazione, al suo interno, prima per 1.200 m, in direzione est - sud-est poi per 1.100 m, in direzione sud-ovest tagliando il tratto di strada di collegamento tra Castiglioncello-Colle Ulivo. Di qui prosegue in direzione sud-est per circa 800 m, dirigendosi poi in linea retta verso ovest per circa 1.000 m, confinando esternamente con l'azienda agricola S. Biagio e, successivamente, in direzione nord-ovest per circa 700 m, fino all'incontro con la strada Castelluccio Ospedaletto.

Di qui in direzione nord-ovest per circa 500 m continua fino ad incontrare la strada di collegamento tra pod. Casa Bozzini e il Quercione ed internamente ad essa per 450 m, in direzione ovest e successivamente in direzione nord-ovest per 900 m, confinando con la tenuta dell'Ornellaia, fino ad

incontrare il botro Macine e costeggiando l'argine sinistro per circa 500 m, in direzione ovest - sud-ovest.

La delimitazione prosegue poi per circa 500 m in direzione ovest - nord-ovest confinando ancora con la tenuta dell'Ornellaia e, successivamente per 200 m, in direzione nord-ovest confinando con la proprietà Righi fino ad incontrare il fosso Campo-Fantoccio. Internamente al fosso il confine si estende in direzione ovest per circa 350 m, fino ad incontrare la via Bolgherese e costeggiando questa per 100 m in direzione nord-ovest, prosegue verso ovest internamente alla Strada delle Ferrugini per 300 m, fino all'intersezione di essa con il fosso Campo-Fantoccio e da esso delimitata per 600 m, in direzione nord-ovest.

Da qui si stacca dal fosso in direzione ovest per 200 m, deviando a 90° in nord per 150 m, fino ad incontrare il fosso Carestia Vecchia.

Dopo aver costeggiato internamente il fosso per circa 400 m, in direzione ovest si ricongiunge dopo 600 m in nord-ovest al punto di partenza di questa descrizione planimetrica situata sul viale dei Cipressi a circa 200 m ad est, rispetto al pod. Alberto.

Articolo 4 (Norme per la viticoltura)

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivanti le specifiche caratteristiche di qualità.

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

E' vietata ogni pratica di forzatura, irrigazione compresa. E' ammessa l'irrigazione di soccorso non oltre l'invaiaatura.

I vigneti impiantati o reimpiantati successivamente alla entrata in vigore del presente disciplinare dovranno avere una densità di almeno 4.500 ceppi per ettaro calcolati su sesto di impianto con distanza massima tra le file di 2,5 m.

La produzione di uva ammessa per vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» bianco, «Bolgheri» Vermentino e Sauvignon non deve essere superiore a t. 12,0 per ettaro di coltura specializzata.

La produzione di uva ammessa per i vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» rosato non deve essere superiore a t. 9,0 per ettaro di coltura specializzata.

La produzione di uva ammessa per i vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» rosso non deve essere superiore a t. 9,0 per ettaro di coltura specializzata con una produzione media per ceppo di kg. 2.000.

Per la tipologia rosso superiore e rosso superiore con menzione vigna, la resa non deve essere superiore a t. 8,0 per ettaro, e la corrispondente produzione media per ceppo non deve superare 1,800 kg.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente produttive, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite

medesimo. L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20% non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini «Bolgheri» bianco, Vermentino e Sauvignon un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,50%, al vino «Bolgheri» rosso e rosato un titolo alcolometrico volumico minimo naturale dell'11,50% ed al vino «Bolgheri» rosso superiore un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12,00%.

Per il vino a denominazione di origine controllata «Bolgheri» Sassicaia le forme di allevamento ed i sistemi di potatura ammessi sono: il cordone speronato mono e bilaterale, l'archetto semplice o doppio ad alberello basso.

I vigneti all'interno della sottozona «Sassicaia» devono essere ubicati ad una altimetria tra 40 e 400 metri s.l.m.

La produzione di uva ammessa per il vino a denominazione di origine controllata «Bolgheri» Sassicaia non deve essere superiore a t. 7,0 per ettaro con una produzione media per ceppo di kg 2,000.

Per i nuovi impianti o reimpianti, successivi all'entrata in vigore del presente disciplinare, la produzione di uva per ettaro, pur risultando di t. 7,0, deve prevedere una densità degli impianti di almeno 4.000 ceppi con una produzione media per ceppo di kg 1,800.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Bolgheri» Sassicaia devono assicurare al medesimo un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo dell'11,5%.

Articolo 5 (Norme per la vinificazione)

Le operazioni di vinificazione, di affinamento, di imbottigliamento e di invecchiamento dei vini di cui all'art. 2 devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo del comune di Castagneto Carducci.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per i vini «Bolgheri» rosso, rosato, «Bolgheri» Sassicaia. Qualora superi questo limite, ma non oltre 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 finito non deve essere superiore al 65% per il vino «Bolgheri» bianco e Vermentino e Sauvignon. Qualora superi questo limite, ma non oltre il 70%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 70% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 2 sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini medesimi le loro peculiari caratteristiche.

Per il vino a denominazione di origine controllata «Bolgheri» rosso la commercializzazione è consentita soltanto dopo un adeguato periodo di affinamento, ovvero non prima della data del 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

Il vino a denominazione di origine controllata «Bolgheri» superiore deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 2 anni - a decorrere dal 1° gennaio successivo all'annata di vendemmia - di cui almeno uno in botti di rovere.

Le operazioni di vinificazione, affinamento, imbottigliamento ed invecchiamento del vino a denominazione di origine controllata «Bolgheri» Sassicaia devono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo del comune di Castagneto Carducci. Sono esclusi i tagli con uve, mosti e vini provenienti da zone di produzione esterne alla sottozona.

E' consentito l'arricchimento con mosti provenienti da uve di vigneti iscritti all'albo del Bolgheri «Sassicaia» o con mosto concentrato rettificato.

Il vino a denominazione di origine controllata «Bolgheri» Sassicaia non può essere immesso al consumo se non dopo essere stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 2 anni, a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia, di cui almeno 18 mesi in botti di rovere di capacità non superiore a 225 litri.

Articolo 6 (Caratteristiche al consumo)

I vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» all'atto di immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Bolgheri» bianco:

colore: giallo paglierino;
odore: fine, delicato;
sapore: secco, armonico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Bolgheri» Vermentino:

colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

«Bolgheri» Sauvignon:

colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

«Bolgheri» rosato:

colore: rosato;
odore: vinoso di profumo delicato;
sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

«Bolgheri» rosso:

colore: da rosso rubino a granato;
odore: intensamente vinoso;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«Bolgheri» rosso superiore e «Bolgheri» con menzione Vigna:

colore: rosso rubino intenso o granato;
odore: vinoso, ricco ed elegante;
sapore: asciutto, pieno, robusto e armonico con buona elegante struttura;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

«Bolgheri» Sassicaia:

colore: rosso rubino intenso o granato;
odore: vinoso, ricco ed elegante;
sapore: asciutto, pieno, robusto e armonico, con buona elegante struttura;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

Articolo 7 (Etichettatura, designazione e presentazione)

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» il nome del vitigno, ove previsto, deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine.

In sede di designazione il nome della sottozona «Sassicaia» può precedere la denominazione «Bolgheri» e figurare in caratteri di dimensioni pari o superiori a quelli per la denominazione medesima.

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Per i vini designati con la denominazione di origine controllata «Bolgheri» e «Bolgheri» con riferimento alla sottozona «Sassicaia» è consentito l'uso della menzione «vigna», seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, alle condizioni previste dalla normativa vigente e che i relativi toponimi o nomi tradizionali figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6, comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Nella presentazione e designazione del prodotto, la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, deve essere riportata immediatamente sia al di sotto della denominazione «Bolgheri» che della menzione specifica tradizionale «denominazione di origine controllata Superiore». In tal caso è vietato fare riferimento al colore «rosso».

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a denominazione origine controllata «Bolgheri» e «Bolgheri» Sassicaia deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 (Confezionamento)

Le bottiglie o altri recipienti di capacità inferiore a 5 litri in cui possono essere confezionati i vini «Bolgheri», in vista dell'immissione al consumo, debbono essere, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, consoni ai caratteri di un vino di pregio.

Per l'immissione al consumo del vino «Bolgheri» e «Bolgheri» Sassicaia sono ammessi soltanto recipienti della capacità di litri: 0,375, 0,750, 1,500, 3,000, 6,000, 9,000 e 12,000.

Il recipiente utilizzato per i vini «Bolgheri» rosso, rosso superiore e Sassicaia deve consistere in una bottiglia di vetro di forma bordolese di colore scuro.

La chiusura dei recipienti destinati all'immissione al consumo dei vini «Bolgheri» rosso superiore e Sassicaia deve essere effettuata con il tappo di sughero raso bocca.

Per tutte le altre tipologie sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

Allegato

	Posizioni codici	1-4	5	6-8	9	10	11	12	13	14
BOLGHERI BIANCO	B217	X	888	1	X	X	A	0	X	
BOLGHERI ROSSO	B217	X	999	2	X	X	A	0	X	
BOLGHERI ROSSO SUPERIORE	B217	X	999	2	B	X	A	1	X	
BOLGHERI ROSATO	B217	X	999	3	X	X	A	0	X	
BOLGHERI SAUVIGNON	B217	X	221	1	X	X	A	0	X	
BOLGHERI VERMENTINO	B217	X	258	1	X	X	A	0	X	
BOLGHERI SASSICAIA	B217	A	999	2	X	X	A	1	X	
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti										
BOLGHERI ROSSO SUPERIORE	B217	X	999	2	B	X	A	0	X	
BOLGHERI VIN SANTO OCCHIO DI PERNICE	B217	X	999	2	E	X	A	0	X	
BOLGHERI VIN SANTO OCCHIO DI PERNICE RISERVA	B217	X	999	2	E	A	A	1	X	
BOLGHERI SASSICAIA	B217	A	999	2	X	X	A	0	X	