

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA DEI VINI “COLLI EUGANEI”**

Articolo 1

1. La denominazione di origine controllata “Colli Euganei” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

Bianco;
Bianco spumante;
Rosso;
Rosso riserva;
Garganega;
Tai;
Sauvignon;
Pinot bianco;
Chardonnay;
Manzoni bianco;
Pinello frizzante;
Pinello spumante;
Serprino frizzante;
Serprino spumante;
Merlot (anche nella versione novello);
Merlot riserva;
Cabernet;
Cabernet riserva;
Cabernet Sauvignon;
Cabernet Sauvignon riserva;
Cabernet franc;
Cabernet franc riserva;
Carménère;
Carménère riserva;
Raboso;
Raboso riserva;
Moscato;
Moscato spumante.

Articolo 2

1. I vini a denominazione di origine controllata “Colli Euganei” con uno dei seguenti riferimenti:

Garganega,
Serprino (sinonimo locale del vitigno Glera),
Tai,
Sauvignon,
Pinot bianco,
Chardonnay,
Manzoni bianco,



Pinello (da uve Pinella),

Merlot,

Cabernet, (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carménère),

Cabernet Sauvignon,

Cabernet franc,

Carménère,

Raboso (da Raboso veronese e/o Raboso Piave),

devono essere ottenuti da uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve di altri vitigni di colore analogo presenti nei vigneti in ambito aziendale, purché idonei alla coltivazione nella provincia di Padova.

2. Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Euganei" Moscato (da Moscato bianco), deve essere ottenuto da uve provenienti dal corrispondente vitigno per almeno il 90%. Possono concorrere, fino a un massimo del 10%, le uve di altri vitigni aromatici di colore analogo, presenti nei vigneti in ambito aziendale, purché idonei alla coltivazione nella provincia di Padova.

3. Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Euganei" bianco è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui all'articolo 1, nella seguente composizione:

- Garganega per almeno il 30%,
- Tai e/o Sauvignon per almeno il 30%,
- Moscato bianco e/o Moscato giallo dal 5 al 10%,
- altre varietà a bacca bianca congiuntamente o disgiuntamente, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 30%.

4. Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Euganei" rosso è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui all'articolo 1, per la seguente composizione:

- Merlot dal 40 al 80 %,
- Cabernet Sauvignon e/o franc e/o Carménère dal 20 al 60 %,
- Raboso Piave e/o Raboso Veronese fino al 10%.

Articolo 3

La zona di produzione dei vini "Colli Euganei" comprende per intero il territorio amministrativo dei comuni di Arquà Petrarca, Galzignano Terme, Torreglia ed in parte quello dei comuni di Abano Terme, Montegrotto Terme, Battaglia Terme, Due Carrare, Monselice, Baone, Este, Cinto Euganeo, Lozzo Atestino, Vò, Rovolon, Cervarese S. Croce, Teolo, Selvazzano Dentro, tutti in provincia di Padova.

Tale zona è così delimitata: partendo da nord, dal confine tra i comuni di Rovolon e Cervarese S. Croce, nel punto in cui essa attraversa lo scolo Fossona, si procede verso sud e percorrendo il confine tra i due comuni si raggiunge la località Papafava in quel di Frassanelle. Discendendo lungo il suddetto confine si raggiunge la strada comunale Frassanelle-Montemerlo e seguendo la stessa, con andamento verso est, si arriva al centro di Montemerlo. Da Montemerlo si raggiunge, attraverso la strada comunale, la località Bresseo e da questa, percorrendo verso est la provinciale dei Colli (Padova-Teolo), si prosegue ancora verso est fino ad incontrare lo scolo Pogese che l'attraversa. Si segue quindi detto scolo verso sud-est, si continua con il rio Caldo fino a raggiungere lo scolo Rialto in comune di Montegrotto Terme. Passa ad ovest del centro storico di Montegrotto, volge verso est per raggiungere la Stazione di Montegrotto e proseguendo sempre verso est si raggiunge la statale n. 16 in località Mezzavia. Riprende poi verso sud lungo la predetta statale per circa 3 Km procede quindi verso sud-est lungo lo scolo che dalla statale n. 16 va nei pressi della Boaria Dal Martello.



Riprende verso sud lungo il fosso Comuna attraverso la strada Mincana lungo la carreggiata Pistorello, continua lungo lo scolo Pistorello sino a raggiungere la strada Bassette e poi verso ovest lo scolo Chiodare prosegue lungo questo sino al ponte omonimo e raggiunge la statale n. 16 in prossimità del centro di Battaglia Terme.

Continua verso sud-ovest per raggiungere il centro di Battaglia Terme. Da questo punto, seguendo lungo la statale n. 16, si raggiunge il confine di Monselice in località Rivella. Si continua lungo la statale n. 16, si gira attorno alla rocca fino a raggiungere, attraverso la nuova circonvallazione di Monselice, la statale n. 10 percorrendo la quale si arriva fino alla località Motta di Este.

Si procede lungo il canale Bisatto (canale di Este) e seguendo il medesimo si attraversa il centro di Este, si procede oltre fino a raggiungere il ponte di Lozzo Atestino nei pressi di Villa Corer. Indi, ripiegando verso sud e girando attorno al monte di Lozzo, si segue il canaletto di Valbona (o di Lozzo) fino a raggiungere la località castello Albrizzi.

Da castello Albrizzi si passa sulla strada comunale che porta alla chiesa di Valbona e quindi attraverso la strada pedemontana si raggiunge nuovamente il canale Bisatto all'altezza di Casa Ongaro. Seguendo sempre il canale Bisatto, con andamento verso est, si arriva alla località Mottosella, da questa, procedendo verso nord-est, si salta alla Boaria Bezzolato passando quindi sulla strada comunale Lozzo Atestino-Vò di Sotto (che corre parallela allo scolo Canaletto), la si percorre per un tratto di quasi due chilometri fino a giungere alla strada provinciale Crosara Boccon-Vò di Sotto, attraverso la quale, direttamente verso ovest, si raggiunge il ponte sul canale Bisatto. Si procede lungo lo stesso per circa 2 chilometri fino a raggiungere lo scolo consorziale "Condotto" che si ricongiunge a nord allo scolo Canaletto.

Si procede lungo lo stesso fino a raggiungere il confine con la provincia di Vicenza in prossimità della località San Vito di Lovertino e, proseguendo verso est, fino ad incontrare lo scolo Fossona (o Nina).

Da questo punto si segue il confine con la provincia di Vicenza lungo il corso dello scolo Canaletto fino a che quest'ultimo si incontra con lo scolo Bandizza Abbandonata. Si segue quindi lo scolo Bandizza fino all'incrocio con lo scolo Comuna in località ponte Canale e quest'ultimo fino alla "Botte" sullo scolo Fossona in prossimità di ponte Tezze, e procedendo oltre si attraversa il centro di Bastia fino ad arrivare, dopo oltre tre chilometri, al confine tra Rovolon e Cervarese S. Croce, punto di partenza.

Al comprensorio così delimitato deve aggiungersi la località Montecchia in comune di Selvazzano Dentro, così delimitata: partendo da Montecchia segue la strada verso sud-ovest fino a raggiungere, dopo circa 500 metri, quella che incrocia la strada (SP 89) per Padova all'altezza del Km 9,300, segue tale strada verso sud-est e circa 120 metri prima di giungere al detto incrocio, segue la scolina alberata in direzione nord-est all'altezza di V.le Emo prosegue per il sentiero che in direzione nord-ovest raggiunge Montecchia da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Colli Euganei", devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono, pertanto, da considerarsi iscrivibili allo schedario vitivinicolo di cui alla presente denominazione unicamente i vigneti posti in zona collinare e pedecollinare, con esposizione idonea e siti in terreni sia vulcanici sia organici rimescolati, con esclusione dei terreni umidi di piano e in particolare di quelli torbosi e vallivi. *(I dettagli foto interpretativi sono depositati presso la Regione Veneto- Direzione Produzioni Agroalimentari).*
3. I sestri d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere a controspalliera e tali da permettere l'ottenimento della qualità ottimale delle uve e dei vini.
4. È vietata ogni pratica di forzatura è tuttavia ammessa l'irrigazione di soccorso.



5. La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 2 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

Vitigno	Prod. max uva/ha Tonn.	Titolo alc. vol. nat. minimo
Serprino (da Glera)	14	9,00 %
Chardonnay	12	10,50 %
<i>Moscato bianco</i>	13	9,50 %
*Moscato giallo	13	9,50 %
Pinella	12	9,50 %
Pinot bianco	12	10,50 %
<i>Tai</i>	12	10,50 %
Cabernet franc	12	11,00 %
Cabernet Sauvignon	12	11,00 %
Merlot	13	11,00 %
<i>Carmènère</i>	12	11,00 %
Raboso veronese	14	10,50 %
Raboso Piave	14	10,50 %
Sauvignon	11	10,00 %
Manzoni bianco	12	10,50 %
Garganega	13	10,00 %

* varietà atte a produrre la tipologia bianco

6. Per la produzione massima ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo delle uve destinate alla produzione dei vini delle tipologie "bianco" e "rosso" (nelle diverse versioni), si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che le compongono.

7. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Colli Euganei", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resi uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

8. I vigneti realizzati dopo l'approvazione del presente disciplinare devono avere un numero minimo di 4.000 viti per ettaro, con esclusione della varietà Glera per la quale il numero minimo di ceppi è di 2.800.

9. La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.



10. I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal quinto comma del presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino con o senza indicazione geografica tipica.

11. Le uve dei vini destinati alla produzione dei tipi spumanti potranno avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,00%, purché la destinazione delle uve alla spumantizzazione venga espressamente indicata nei documenti ufficiali di cantina.

12. Le uve destinate alla produzione di vini "Colli Euganei" rosso, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carménère, Raboso e Merlot nel tipo riserva devono assicurare, diversamente da quanto previsto al comma 5, una resa massima per ceppo di 2 kg e una resa massima per ettaro che non può in ogni caso superare le 9 tonn., nonché un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di almeno 12,00 % vol.

Articolo 5

1. Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento e l'affinamento laddove obbligatori, nonché l'elaborazione dei mosti e dei vini per la produzione degli spumanti e dei frizzanti devono aver luogo all'interno della zona di produzione delimitata nell'articolo 3.

2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata e nei comuni di Conselve, Solesino e Albignasego.

3. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

4. Le denominazioni di origine controllata "Colli Euganei" bianco, Moscato, Serprino e Pinello, possono essere utilizzate per designare i vini spumanti naturali ottenuti con mosti e vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare, in ottemperanza alle norme vigenti sulla preparazione degli spumanti.

Tali vini devono essere commercializzati nei tipi da brut nature a dry. La tipologia Moscato deve essere commercializzata nella versione dolce.

5. La denominazione di origine controllata dei vini "Colli Euganei" Pinello e Serprino può essere utilizzata per designare i corrispondenti vini frizzanti naturali ottenuti con mosti e vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare, in ottemperanza alle specifiche norme nazionali e comunitarie.

6. I vini a denominazione di origine controllata "Colli euganei" rosso, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carménère, Raboso e Merlot, nella versione riserva devono essere sottoposti ad un affinamento di almeno 24 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Il vino "Colli Euganei" Merlot può essere elaborato nella tipologia Novello, secondo le normative vigenti.

Articolo 6

1. I vini "Colli Euganei" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: vinoso con gradevole profumo caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, pieno, sapido, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;



Bianco spumante:

- colore: giallo paglierino;
- spuma: evanescente;
- odore: caratteristico talvolta con sentore di lievito;
- sapore: da brut nature a dry, sapido, vellutato caratteristico;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Serprino frizzante:

- colore: giallo paglierino ;
- spuma: evanescente;
- odore: fruttato, delicato;
- sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00g/l;

Serprino Spumante:

- colore: giallo paglierino;
- spuma: persistente;
- odore: fruttato e delicato;
- sapore: da brut nature a dry, fresco, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Tai:

- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, fresco caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico minimo.: 11,00%;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Chardonnay:

- colore: giallo paglierino;
- odore: gradevole, caratteristico, delicato;
- sapore: da secco ad abboccato, fruttato, caratteristico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico minimo: 10,50%;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.



Moscato:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: da secco a dolce, intenso caratteristico; nella versione dolce il residuo zuccherino non deve essere inferiore a 50,00 g/l con titolo alcolometrico svolto minimo del 4,50% vol.;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;
- pressione: nella versione dolce CO₂ fino a 2,50 bar.

Moscato Spumante:

- colore: giallo paglierino, intenso
- spuma: persistente, elegante;
- odore: intenso e caratteristico;
- Sapore: dolce, intenso caratteristico; il residuo zuccherino non deve essere inferiore a 50,00 g/l con titolo alcolometrico svolto minimo del 5,50% vol.;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Pinello Spumante:

- colore: giallo paglierino;
- spuma: persistente;
- odore: delicato e caratteristico;
- sapore: da brut nature a dry, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Pinello Frizzante:

- colore: giallo paglierino;
- spuma: evanescente;
- odore: delicato caratteristico;
- sapore: da secco ad amabile fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Garganega:

- colore: giallo paglierino con riflessi talvolta dorati;
- odore: delicato e caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, di medio corpo armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.



Sauvignon:

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

Manzoni bianco:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, fresco, armonico e persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Pinot bianco:

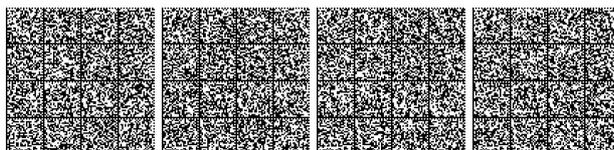
- colore: giallo paglierino chiaro talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, fresco, sapido armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Raboso e Raboso riserva:

- colore: rosso rubino con riflessi violacei; rosso intenso con riflessi purpurei talvolta granati con l'invecchiamento;
- odore: fruttato, gradevole e persistente;
- sapore: da secco ad abboccato, sapido, caratteristico, per la versione riserva sapore: secco, sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico minimo: 11,00% vol., 12,00 % vol. nella versione riserva;
- acidità totale minima: 5,50 g/l, 4,00 g/l nella versione riserva;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l, 24,00 g/l nella versione riserva.

Rosso e Rosso riserva:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, sapido, morbido, di corpo, vellutato, per la versione riserva sapore: secco, sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico minimo: 11,00% vol., e 12,00% vol. nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,00 g/l ;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l, e 24,00 g/l nella versione riserva.



Cabernet e Cabernet riserva:

- colore: rosso intenso con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, pieno, leggermente erbaceo e persistente, per la versione riserva sapore: secco, pieno, leggermente erbaceo e persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol., e 12,00% vol. nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l, 24,00 g/l nella versione riserva.

Cabernet franc e Cabernet franc riserva:

- colore: rosso intenso con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento;
- odore: intenso leggermente erbaceo talvolta con sentori di frutta rossa;
- sapore: da secco ad abboccato, di corpo, caratteristico e persistente, per la versione riserva sapore: secco, di corpo, caratteristico e persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol., e 12,00% vol. nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,00 g/l ;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l, e 24,00 g/l nella versione riserva.

Carménère e Carménère riserva:

- colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento;
- odore: intenso erbaceo;
- sapore: da secco ad abboccato morbido, equilibrato, caratteristico, per la versione riserva sapore: secco, morbido, equilibrato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol., 12,00% vol. nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l, 24,00 g/l nella versione riserva.

Cabernet Sauvignon e Cabernet Sauvignon riserva:

- colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento;
- odore: intenso caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato di buona struttura, armonico, intenso, pieno, per la versione riserva sapore: secco, di buona struttura, armonico, intenso, pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol., e 12,00% vol. nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,00 g/l ;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l, e 24,00 g/l nella versione riserva.

Merlot e Merlot riserva:

- colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato morbido, armonico, di corpo, per la versione riserva sapore: secco, morbido, armonico, di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol., e 12,00% vol. nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,00 g/l ;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l, e 24,00 g/l nella versione riserva.



Merlot novello:

- colore: rosso rubino;
- odore: fragrante, caratteristico
- sapore: morbido, armonico e vellutato;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,00 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,00 g/l ;
- estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

3. È facoltà del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, per i vini di cui sopra, i limiti per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Articolo 7

1. Alla denominazione di origine "Colli Euganei" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e simili. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

2. Sulle bottiglie e altri recipienti contenenti i vini "Colli Euganei", di cui al presente disciplinare, a eccezione delle tipologie spumante e frizzante deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione.

3. Per il vino "Colli Euganei" rosso nella versione riserva in etichetta deve essere omesso il riferimento al colore.

4. Per il vino "Colli Euganei" novello in etichetta è omesso il riferimento al nome del vitigno Merlot.

Articolo 8

1. I vini di cui alla presente denominazione di origine controllata ai fini dell'immissione al consumo devono utilizzare fino a litri 9 unicamente bottiglie di vetro consone ai caratteri di pregio chiuse con tappo raso bocca. per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito l'uso del tappo a vite.

2. In occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, è consentito l'utilizzo di contenitori tradizionali della capacità superiore a litri 9.

3. È tuttavia consentito per le bottiglie fino a litri 1,500, con esclusione della versione riserva, l'uso del tappo capsula a vite.

4. La tipologia Moscato nella versione dolce deve essere imbottigliata unicamente in bottiglia tipo Borgognotta (Borgognona).

