

Vino spumante di qualità

Il vino spumante di qualità è il prodotto:

a) ottenuto dalla prima o dalla seconda fermentazione alcolica:

- di uve fresche,
- di mosto di uve, o
- di vino;

b) caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione;

c) che, conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3,5 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione; e

d) il titolo alcolometrico totale delle partite (cuvées) destinate all'elaborazione del quale non è inferiore a 9 % vol.