

ANTICO MERCATO DI VOLPEDO

LUNGO LA SRADA DEL SALE

DISCIPLINARE VINI

VINO

- La materia prima alla base del vino provenire da terreni di proprietà (o in affitto) dell'azienda agricola.
- I terreni devono essere lavorati dal titolare dell'azienda, suoi familiari e/o collaboratori.
- l'uva deve essere trasformata dal titolare dell'azienda, suoi familiari e/o collaboratori, nella cantina aziendale.
- Non è discriminata l'avere o meno la denominazione DOC, IGT e DOCG. L'ammissione dei vini sarà a discrezione del Comitato.
- Costituisce titolo di preferenza l'adozione di pratiche leggere, biologiche e biodinamiche.
- Sono ammesse le aziende che dichiarano una produzione annua non superiore a 50.000 (cinquantamila) bottiglie.
- Nella vinificazione sono ammesse solo tecniche fisiche mentre è fatto divieto di utilizzare ogni tecnica chimica ad eccezione dell'utilizzo della solforosa. Inoltre non sono ammessi additivi e migliorativi artificiali, né lieviti OGM, né l'introduzione di trucioli nell'invecchiamento.