

**Nota bene:** sono barrati gli articoli per i quali viene chiesta una modifica.

PROPOSTA DI MODIFICA presentata in data 27.07.2009

" COLLI BOLOGNESI"

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

Art. 1

La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- “Colli Bolognesi” Barbera, anche nelle versioni “Frizzante” e “Riserva”;
- “Colli Bolognesi” Pignoletto, esclusivamente nelle versioni “Superiore”, “Frizzante”, “Spumante” e “Passito”.
- “Colli Bolognesi” Rosso Bologna, anche nella versione “Riserva”;
- “Colli Bolognesi” Bianco Bologna;
- “Colli Bolognesi” Bologna Spumante;

La denominazione di origine controllata “Colli Bolognesi” con la specificazione delle sottozone: “Colline di Riosto”, “Colline Marconiane”, “Zola Predosa”, “Monte San Pietro”, “Colline di Oliveto”, “Terre di Montebudello”, “Serravalle”, è disciplinata in calce al presente disciplinare di produzione nell’allegato 1.

Salvo quanto espressamente previsto nell’allegato suddetto, per dette sottozone vengono applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione .

Art. 2

La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» seguita dalle specificazione di vitigno:

**Nota bene:** sono riportati solamente gli articoli per i quali viene chiesta una modifica e viene sottolineato in grassetto la modifica principale.

PROPOSTA DI MODIFICA votata nell’assemblea dei soci del 16 marzo 2010

" COLLI BOLOGNESI"

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

- Barbera
- Pignoletto

nelle diverse tipologie previste, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, in ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di ognuno di detti vini anche le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, di cui all'elenco della Regione Emilia Romagna delle varietà di vite per uva da vino, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» è riservata al vino «Rosso Bologna», anche nella versione «Riserva», ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

~~— Cabernet Sauvignon e Merlot, da soli o congiuntamente, in misura non inferiore al 60 %; altri vitigni a bacca rossa non aromatici, di cui all'elenco della Regione Emilia Romagna delle varietà di vite per uva da vino, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, per l'eventuale differenza.~~

La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» è riservata al vino «Bianco Bologna» ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

~~— Sauvignon, Chardonnay, Pinot bianco, Riesling da soli o congiuntamente, in misura non inferiore al 60 %; possono concorrere alla produzione di ognuno di detti vini anche le uve dei vitigni a bacca bianca, non aromatici, di cui all'elenco della Regione Emilia Romagna delle varietà di vite per uva da vino, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%.~~  
 In tale ambito, la varietà Trebbiano può concorrere fino ad un massimo del 15 %.

La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» è riservata al vino «Bologna Spumante» ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

~~— Chardonnay e Pinot bianco, da soli o congiuntamente, in misura non inferiore al 60 %; Sauvignon, Riesling, Pinot nero, Pignoletto da soli o congiuntamente, per l'eventuale differenza.~~

- **Cabernet Sauvignon in misura non inferiore al 50 %**, altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, di cui all'elenco della Regione Emilia Romagna delle varietà di vite per uva da vino, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, per l'eventuale differenza.

- **Sauvignon in misura non inferiore al 50%**; altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, di cui all'elenco della Regione Emilia Romagna delle varietà di vite per uva da vino, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, per l'eventuale differenza  
 In tale ambito, la varietà Trebbiano può concorrere fino ad un massimo del 15 %.

- Chardonnay, Pinot bianco, da soli o congiuntamente, in misura non inferiore al **50 %**; Sauvignon, Riesling, Pinot nero, Pignoletto da soli o congiuntamente, per l'eventuale differenza.

Art. 3 (invariato)

La zona di produzione delle uve dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" comprende, in provincia di Bologna, l'intero territorio collinare situato nei comuni di Monteveglio, Castello di Serravalle, Monte San Pietro, Sasso Marconi, Savigno, Marzabotto, Pianoro e quello situato in parte nei comuni di Bazzano, Crespellano, Casalecchio di Reno, Bologna, S. Lazzaro di Savena, Zola Predosa e Monterenzio; in provincia di Modena parte del territorio amministrativo del comune di Savignano sul Panaro.

Tale zona e' cosi' delimitata: partendo dalla localita' Olmetello, al km 100,600 della via Emilia (strada statale n. 9), il limite segue in direzione ovest tale strada fino a raggiungere il centro abitato di Bologna per costeggiarlo a sud e seguire in uscita verso ovest la strada statale n. 64. Prosegue sempre verso ovest lungo tale strada e, raggiunto il centro abitato di Casalecchio di Reno, imbocca la strada statale n. 569 attraversando poi i centri abitati di Zola Predosa e Crespellano, giunto a Bazzano, in localita' Gabella abbandona la strada statale n.569 ed imbocca via Castelfranco fino alla localita' Sabbionara per deviare verso sud per una laterale privata che partendo dalla via Castelfranco al numero civico 8, attraversa la zona artigianale sino al numero civico 104 e si immette di nuovo nella strada statale n. 569, che porta all'incrocio con il confine provinciale tra Bologna e Modena e proseguendo sempre sulla statale n. 569 verso sud-ovest attraversa Doccia e giunto in prossimita' del km 27.800 segue verso nord il fosso affluente del fiume Panaro fino alla confluenza, risale per breve tratto il Panaro verso ovest ed alla affluenza del rio Castiglione risale questo corso d'acqua in direzione sud sino ad incrociare il confine comunale di Savignano sul Panaro, prosegue lungo tale confine in direzione est fino ad incrociare quello della provincia di Bologna in prossimita' di c.la Colomba. Segue quindi il confine provinciale tra Bologna e Modena in direzione sud ed in prossimita' di Serra Bertone prosegue in direzione est per il confine meridionale di Savigno sino ad incrociare poi quello del comune di Marzabotto e quindi segue verso il confine meridionale di quest'ultimo comune fino a raggiungere quello di Sasso Marconi sulla galleria del M. Adone, prosegue lungo questa in direzione nord-est ed all'incrocio con quello di Pianoro, in prossimita' di M. dei Frati, segue il confine di quest'ultimo in direzione est raggiungendo quello di Monterenzio ed in prossimita' di Quinzano segue verso nord-est il sentiero che passando per le quote 422 e 392 raggiunge la strada per borgo di Bisano in prossimita' di Ca' dei Maestri segue poi tale strada in direzione nord sino ad incrociare il confine comunale tra Monterenzio ed Ozzano Emilia, in prossimita' di localita' S. Chierico, segue questo verso nord, raggiunge quello di S. Lazzaro in prossimita' di San Salvatore di Casola e quindi lungo il confine di S. Lazzaro di Savena verso nord raggiunge la via Emilia (strada statale n. 9) da cui e' iniziata la delimitazione.

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" devono essere quelle collinari, tipiche della zona di

produzione, e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità'.  
I sesti di impianto ed i metodi di potatura devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. Sono consentite solo le forme di allevamento a spalliera e cortina semplice o doppia cortina, con esclusione in ogni caso delle forme a raggi.

E' vietata ogni pratica di forzatura, tuttavia ed è consentita l'irrigazione di soccorso.

Fatti salvi i vigneti esistenti alla data di approvazione del presente disciplinare, che possono pertanto essere iscritti al relativo Albo dei Vigneti se in possesso dei requisiti sopraindicati, per i nuovi impianti e reimpianti la densità minima di ceppi per ettaro deve essere di almeno 2500 viti.

La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi", di cui all'art. 2, ed il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo, deve essere il seguente:

Tipologia	Prod. max ton. uva/Ha	Titolo alcol. volum. nat. minimo % vol
"Colli Bolognesi" Barbera, e con menzione Riserva	12	11
"Colli Bolognesi" Barbera Frizzante	12	10
"Colli Bolognesi" Pignoletto Superiore	12	11
"Colli Bolognesi" Pignoletto Frizzante	12	10
"Colli Bolognesi" Pignoletto Spumante	12	9,5
"Colli Bolognesi" Rosso Bologna	10	11,5
"Colli Bolognesi" Bianco Bologna	11	10,5
"Colli Bolognesi" Bologna Spumante	11	9,5

Per la tipologia "Colli Bolognesi" Pignoletto "passito" la produzione massima di uva per ettaro non deve essere superiore a 9 ton./Ha, ottenute dalla cernita delle uve destinate alla produzione del vino "Colli Bolognesi" Pignoletto Superiore in possesso dei requisiti prescritti per tale tipologia. Il rimanente quantitativo di uva per ettaro, fino al massimo consentito per la tipologia "Colli Bolognesi" Pignoletto Superiore può essere destinato alla produzione delle diverse tipologie del vino "Colli Bolognesi" Pignoletto.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere riportati nel limite fissato dal comma precedente, purché la produzione globale non superi del 20 % il limite medesimo.

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 tutte le uve prodotte.

La resa massima di uve in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie vitata.

La regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, su richiesta motivata del Consorzio di Tutela competente per i vini a denominazione di origine controllata “Colli Bolognesi”, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire di anno in anno di ridurre i limiti massimi di produzione di uva per ettaro e del titolo alcolometrico volumico naturale minimo, fissati dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

#### Art. 5

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli Bolognesi” nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento devono essere effettuate nella zona di cui all’art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di presa di spuma, di imbottigliamento e confezionamento dei vini “Colli Bolognesi” siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio amministrativo della provincia di Bologna e del comune di Castelvetro di Modena della provincia di Modena, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate abbiano effettuato le suddette operazioni di presa di spuma, imbottigliamento e confezionamento di vini a denominazione di origine “Colli Bolognesi” utilizzando mosti e vini provenienti dalla zona di produzione di cui al precedente art. 3, per almeno due anni anche non continuativi, negli otto anni precedenti alla data dell’entrata in vigore del Decreto di approvazione del presente disciplinare.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi".

Qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" e può essere presa in carico come vino ad IGT. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La qualificazione aggiuntiva “Riserva” può essere utilizzata dal vino “Colli Bolognesi” Barbera e dal vino “Colli Bolognesi” Rosso Bologna immessi al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento non inferiore a 36 mesi, di cui almeno 5 mesi di affinamento in bottiglia, con decorrenza dal 1 novembre dell’anno della vendemmia.

La vinificazione dell'uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" Pignoletto "Passito" può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento naturale avvalendosi anche di sistemi o tecnologie comunque operanti a temperature analoghe rispetto al processo naturale. Al termine dell'appassimento dette uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13% vol. e la loro resa massima in vino non deve essere superiore al 50%.

#### Art. 6

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

"Colli Bolognesi" Barbera:

colore: rosso rubino, tendente al violaceo;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: armonico, secco o abboccato, tranquillo, di medio corpo, a volte di buona acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;

acidita' totale minima: 4,5 gr/lit.;

estratto non riduttore minimo: 18 gr/lit..

"Colli Bolognesi" Barbera frizzante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino, tendente al violaceo;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: armonico, secco, di corpo, fresco e sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;

acidita' totale minima: 4,5 gr/lit.;

estratto non riduttore minimo: 18 gr/lit..

"Colli Bolognesi" Barbera riserva:

colore: rosso rubino carico, tendente al granato;

odore: vinoso caratteristico;

sapore: armonico, pieno, maturo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol.;

zuccheri riduttori residui massimo: 8 gr/lit.;

acidita' totale minima: 4,5 gr/lit.;

estratto non riduttore minimo: 22 gr/lit..

"Colli Bolognesi" Pignoletto superiore:

colore: paglierino chiaro a volte con riflessi verdognoli;

odore: delicato, caratteristico;  
sapore: secco o abboccato, caratteristico, armonico, a volte leggermente amarognolo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol. vol.;  
acidita' totale minima: 4 gr/l.;  
estratto non riduttore minimo: 15 gr/l..

“Colli Bolognesi” Pignoletto frizzante:  
spuma: fine ed evanescente;  
colore: giallo paglierino chiaro;  
odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico;  
sapore: secco, caratteristico, armonico, a volte leggermente amarognolo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;  
acidita' totale minima: 4 gr/l.;  
estratto non riduttore minimo: 15 gr/l..

“Colli Bolognesi” Pignoletto spumante:  
spuma: vivace, fine, persistente;  
colore: giallo paglierino chiaro;  
odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico;  
sapore: sapido, caratteristico, armonico;  
elaborato nei tipi: extra brut, brut, extra dry;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;  
acidita' totale minima: 5 gr/l.;  
estratto non riduttore minimo: 13 gr/l..

“Colli Bolognesi” Pignoletto passito:  
colore: giallo dorato tendente all'ambrato;  
odore: delicatamente profumato;  
sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, a volte leggermente brioso;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol. di cui almeno 12 % vol. effettivo;  
acidita' totale minima: 4,5 gr/l.;  
estratto non riduttore minimo: 18 gr/l..

“Colli Bolognesi” Rosso Bologna:  
- colore: Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;  
- odore: intenso, gradevole, caratteristico, a volte erbaceo;  
- sapore: vellutato, di corpo, sapido, armonico;  
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol,  
- zuccheri riduttori massimo: 8 g/l;  
- acidità totale minima: 4,5 g/l;  
- estratto secco netto minimo: 20 g/l.

“Colli Bolognesi” Rosso Bologna con qualificazione aggiuntiva “Riserva”:

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico, a volte erbaceo;
- sapore: vellutato, di corpo, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol,
- zuccheri riduttori massimo: 8 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

“Colli Bolognesi” Bianco Bologna:

- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- profumo: delicato, gradevole e caratteristico;
- sapore: secco o abboccato, armonico, fresco, tranquillo o leggermente brioso;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Colli Bolognesi” Bologna Spumante:

- spuma: fine e persistente
- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- profumo: delicato, gradevole e caratteristico;
- sapore: extra brut, brut, extra dry, armonico, fresco, moderatamente acido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini “Colli Bolognesi” può rilevare lieve sentore di legno.

Nelle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura.

E' facoltà del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari 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 secco.

#### Art. 7

##### 7.1

Alla denominazione di origine controllata dei vini “Colli Bolognesi” è vietata l'aggiunta di

qualsiasi specificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi, “extra”, “fine”, “scelto”, “selezione” e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati o di consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

E' ammesso inoltre l'impiego di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, in conformità alla normativa vigente.

#### 7.2

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" Bianco Bologna, Rosso Bologna, anche nella versione “riserva” e Barbera nella versione “riserva” è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Per i vini designati con la denominazione di origine controllata “Colli Bolognesi” è consentito l'uso della menzione “vigna”, seguita dal relativo toponimo, alle condizioni previste dalla normativa vigente.

#### 7.3

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" il nome della tipologia di cui all'art. 1 deve essere sempre riportato con caratteri tipografici uniformi per dimensioni e gradazioni cromatiche e, qualora figurino nel medesimo campo visivo della denominazione, deve essere riportato in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine e al di sotto della stessa.

#### 7.4

~~Per i vini designati con la denominazione di origine controllata “Colli Bolognesi” Bianco Bologna, Rosso Bologna, anche nella versione “Riserva”, ottenuti per almeno l'85% da uve di uno dei vitigni prevalenti previsti all'art. 2, è consentito indicare sulla confezione il nome di tale vitigno esclusivamente nello stesso campo visivo in cui figurano la denominazione di origine e la tipologia. Tale indicazione deve essere riportata in caratteri di dimensioni non superiori a 3 mm e, comunque, non superiori alla metà della dimensione della denominazione di origine e della tipologia e in modo disgiunto da esse.~~

#### 7.5

Per i vini a denominazione di origine controllata “Colli Bolognesi” nelle versioni “frizzante”, l'indicazione obbligatoria “frizzante” può comparire a fianco o al di sotto dell'indicazione della tipologia.

Nelle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente con fermentazione in bottiglia, è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura “rifermentazione in bottiglia”.

#### 7.4

Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Colli Bolognesi” Bianco Bologna, Rosso Bologna, anche nella versione “Riserva”, è **ammessa l'indicazione dei vitigni da cui è ottenuto il vino alle condizioni previste dall'art. 15, comma 2, del D.M. 23/12/2009.**

Art. 8

8.1

I vini designati con la denominazione di origine controllata “Colli Bolognesi” devono essere immessi al consumo in contenitori che rispondono per forma, materiale, colore, capacità, e chiusura a quanto previsto dalla normativa vigente; è consentito l’uso dei contenitori alternativi al vetro, previsti dall’ art. 2, comma 2, del D.M. 7 luglio 1993, così come modificato dal D.M. 4 agosto 2008, esclusivamente per i vini non destinati al mercato nazionale.

8.2

Tuttavia, per i vini designati con la denominazione di origine controllata “Colli Bolognesi” immessi al consumo in bottiglie in vetro fino a cinque litri, è consentito solo l’uso di bottiglie di forma tradizionale, con esclusione della “dama”, chiuse con tappo raso bocca di materiale consentito.

In deroga al comma precedente, per i vini diversi dalle tipologie designate le menzioni “riserva” e “vigna”, è consentito anche l’uso del tappo a vite a capsula integrata per le bottiglie di capacità fino a lt. 0,75.

8.3

~~I vini a denominazione di origine controllata “Colli Bolognesi” riportanti la menzione “frizzante”, se immessi al consumo in bottiglie di vetro, nelle capacità previste dalle disposizioni di legge, possono essere confezionati con tappo “a fungo” di sughero o di materiale sintetico ammesso, pieno (tipo “elastomero”), ancorato con gabbietta, ai sensi della normativa vigente.~~

~~I vini a denominazione di origine controllata “Colli Bolognesi” Bologna Spumante e Pignoletto Spumante devono essere confezionati in bottiglie di vetro, chiuse con tappo a fungo di sughero o in materiale sintetico ammesso, pieno (tipo “elastomero”), fermato da gabbietta e capsulone.~~

8.3

I vini a denominazione di origine controllata “Colli Bolognesi” riportanti la menzione “frizzante”, se immessi al consumo in bottiglie di vetro, nelle capacità previste dalle disposizioni di legge, possono essere confezionati con tappo “a fungo” di sughero o di materiale sintetico ammesso, pieno (tipo “elastomero”), ancorato con gabbietta, **tradizionalmente utilizzato nella zona con eventuale capsula di altezza non superiore a 7 cm..**

I vini a denominazione di origine controllata “Colli Bolognesi” Bologna Spumante e Pignoletto Spumante devono essere confezionati in bottiglie di vetro, chiuse con tappo a fungo di sughero o in materiale sintetico ammesso, pieno (tipo “elastomero”), fermato da gabbietta e capsulone.