

**Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione**

(2022/C 263/10)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione <sup>(1)</sup>.

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«Arribes»

PDO-ES-A0614-AM03

Data della comunicazione: 11.4.2022

**DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA**

**1. Modifica dei parametri fisico-chimici dei vini**

DESCRIZIONE

L'acidità volatile nei vini bianchi e rosati è aumentata, mentre il titolo alcolometrico e l'acidità totale minima dei vini bianchi, rosati e rossi sono ridotti.

La modifica interessa la sezione 2, lettera a), del disciplinare di produzione e la sezione 4 del documento unico.

Tale modifica è considerata ordinaria e incide sul documento unico. Non comporta una modifica sostanziale del prodotto tutelato, che mantiene le caratteristiche e il profilo descritti nel legame e derivanti dall'interazione tra i fattori naturali e umani. Pertanto si ritiene che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

MOTIVAZIONE

Aumento dell'acidità volatile nei vini bianchi e rosati: le nuove pratiche di produzione (vini arancioni e affinamento sulle fecce) e la conservazione di questo tipo di vini (botti, giare, serbatoi in cemento) rendono necessaria tale modifica che, pur non influenzando eccessivamente le caratteristiche organolettiche, assicura una maggiore capacità di invecchiamento dei vini.

Riduzione del titolo alcolometrico dei vini: nel contesto attuale la ricerca di prodotti più sani e una migliore gestione della viticoltura offrono la possibilità di produrre vini più leggeri e meno strutturati, sfruttando indubbiamente il potenziale dei suoli che beneficiano della denominazione di origine «Arribes».

Riduzione dell'acidità minima nei vini: l'aumento delle temperature medie osservato negli ultimi anni a seguito dei cambiamenti climatici sta determinando un abbassamento dei livelli di acidità delle uve. Inoltre le attuali tecniche di produzione, che sono caratterizzate da una maggiore sicurezza e consentono maturazioni tecnologiche più tardive, rendono necessario abbassare i limiti minimi consentiti.

<sup>(1)</sup> GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

## 2. **Modifica delle caratteristiche organolettiche dei diversi tipi di vino**

### DESCRIZIONE

Le caratteristiche organolettiche dei vini sono riformulate.

La modifica interessa la sezione 2, lettera b), del disciplinare di produzione e la sezione 4 del documento unico.

Tale modifica è considerata ordinaria e incide sul documento unico. Costituisce un adeguamento delle caratteristiche organolettiche ai fini di una migliore verifica attraverso l'analisi sensoriale; queste caratteristiche non implicano una modifica sostanziale del prodotto, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Pertanto si ritiene che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

### MOTIVAZIONE

È necessario modificare la descrizione organolettica dei vini tutelati affinché le loro caratteristiche possano essere vincolate a descrittori valutabili mediante un panel sensoriale che soddisfi i principi della norma UNE-EN-ISO 17025.

## 3. **Eliminazione dell'obbligo di rivestimento dei serbatoi**

### DESCRIZIONE

È soppressa l'ultima frase della sezione 3, lettera b.1), punto 4, del disciplinare di produzione, relativa alle condizioni di produzione del vino, che richiedeva il rivestimento dei serbatoi in muratura.

La modifica interessa la sezione 3, lettera b.1), del disciplinare di produzione e la sezione 5 del documento unico.

È da considerarsi una modifica ordinaria che modifica il documento unico per adeguare le condizioni di produzione ai progressi dell'enologia moderna e non comporta modifiche delle caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche del vino, che rimangono inalterate. Si ritiene che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

### MOTIVAZIONE

Si propone di sopprimere l'ultima frase della sezione 3, lettera b.1), punto 4, del disciplinare di produzione relativa alle condizioni di produzione del vino, in modo che possano essere applicate alcune pratiche di produzione correnti che offrono ottimi risultati dal punto di vista qualitativo e che comportano l'uso di serbatoi in materiali quali il cemento e senza rivestimento.

## 4. **Inclusione delle varietà minoritarie: puesta en cruz, gajo arropa, bastardillo chico, tinta jeromo e mandón**

### DESCRIZIONE

Sono introdotte cinque nuove varietà ed è soppressa la distinzione tra varietà principali e secondarie.

La modifica interessa la sezione 3, lettera c), e la sezione 6 del disciplinare di produzione nonché la sezione 7 del documento unico.

È da considerarsi ordinaria con modifica del documento unico. Come indicato in precedenza, l'inclusione di tali varietà non altera il carattere distintivo dei vini tutelati dalla DOP «Arribes», ma anzi contribuisce alla loro ottimizzazione. Il legame non viene modificato e pertanto si ritiene che la modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

### MOTIVAZIONE

Si tratta di cinque varietà che fanno parte della mappa dei vitigni tradizionali della zona ma che fino ad ora non erano state identificate e registrate.

Tali varietà sono state rilevate da un gruppo di ricercatori dell'Unità di viticoltura afferente alla Sezione per le colture legnose dell'Istituto Tecnológico Agrario de Castilla y León nel 2002 nel corso di indagini condotte nella zona delimitata della DOP «Arribes», nell'ambito di un progetto di ricerca per il recupero delle varietà minoritarie autoctone. In seguito alla loro caratterizzazione ampelografica è stato avviato il processo di registrazione e, infine,

sono state inserite nel rapporto sulle varietà di uve da vino autorizzate in Castiglia e León e figuranti nell'allegato XI del decreto AYG/1408/2018, del 19 dicembre, che disciplina il potenziale di produzione vinicola nella Comunità di Castiglia e León (Gazzetta ufficiale di Castiglia e León n. 2 del 3 gennaio 2019). Tale decreto è stato recentemente modificato dal decreto AGR/836/2020 del 4 settembre (Gazzetta ufficiale di Castiglia e León n. 190 del 15 settembre).

L'analisi dei vini prodotti con l'inclusione di tali varietà ha confermato il persistere dei tratti distintivi propri dei vini recanti la DOP «Arribes» e ha accertato la presenza di caratteristiche qualitative degne di nota dal punto di vista enologico, che non devono andare perdute. Occorre inoltre tenere presente che tali varietà erano comunemente utilizzate nella produzione di vini locali prima della creazione della DOP.

Inoltre la distinzione tra varietà principali e secondarie è soppressa in quanto superflua.

#### 5. **Adeguamento della formulazione del legame**

##### DESCRIZIONE

È aggiornata la formulazione della sezione relativa ai «fattori umani» del legame che faceva riferimento alle varietà ora incluse nel disciplinare.

La modifica interessa la sezione 7, lettera a.2), del disciplinare di produzione e il punto 8.1 del documento unico.

Si considera ordinaria in quanto, pur incidendo su una sottosezione del legame, questo rimane invariato per quanto riguarda l'interazione dei fattori con le caratteristiche del prodotto. Il nesso causale non cambia. Detta modifica non rientra pertanto in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

##### MOTIVAZIONE

È aggiornata la formulazione della sezione relativa ai «fattori umani» del legame che faceva riferimento al fatto che le varietà minoritarie erano in fase di studio, registrazione e autorizzazione. Tale processo è stato completato ed è pertanto necessario aggiornare il testo per tener conto della nuova situazione, anche in linea con la loro inclusione tra le varietà autorizzate per produrre il vino della DOP «Arribes».

#### 6. **Miglioramento della formulazione della giustificazione relativa all'imbottigliamento all'origine**

##### DESCRIZIONE

È migliorata la giustificazione obbligatoria dell'imbottigliamento all'origine.

La modifica interessa la sezione 8, lettera b.2), del disciplinare di produzione e la sezione 9 del documento unico.

Si considera ordinaria giacché riguarda una questione puramente formale che non modifica i requisiti e le specifiche del disciplinare. In pratica l'obbligo di imbottigliamento all'origine era già previsto nel disciplinare di produzione e semplicemente si coglie l'occasione per migliorare la formulazione della sua giustificazione obbligatoria. Detta modifica non rientra in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

##### MOTIVAZIONE

Si tratta di un mero miglioramento redazionale del requisito in questione, considerato essenziale per preservare la qualità del prodotto finale, affinché possa essere meglio giustificato.

#### 7. **Aggiornamento della formulazione delle disposizioni in materia di etichettatura**

##### DESCRIZIONE

La formulazione è migliorata eliminando i riferimenti giuridici obsoleti.

La modifica interessa la sezione 8, lettera b.3), del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

È da considerarsi ordinaria poiché non rientra in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

#### MOTIVAZIONE

Si tratta di un miglioramento redazionale che non comporta modifiche alle disposizioni in materia di etichettatura.

### 8. **Adeguamento alla normativa concernente la verifica della conformità al disciplinare di produzione**

#### DESCRIZIONE

La descrizione dei controlli è riformulata.

La modifica interessa la sezione 9, lettera b), del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

È da considerarsi ordinaria senza modifica del documento unico e non rientra in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

#### MOTIVAZIONE

Si propone di riformulare la sezione in questione, rendendola più chiara e aggiornandola, in linea con le disposizioni della vigente normativa dell'Unione.

#### DOCUMENTO UNICO

#### 1. **Nome del prodotto**

Arribes

#### 2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

#### 4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. VINO - Vini bianchi e rosati

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Vini bianchi:

- Aspetto visivo: colore giallo con sfumature da grigio a dorato.
- Olfatto: aromi franchi (assenza di odori difettosi), con note fruttate e/o floreali. Possono presentare note minerali.
- Gusto: sapidi ed equilibrati in acidità.

Vino «Fermentado en Barrica» (fermentato in botte):

- Aspetto visivo: colori più intensi rispetto ai tipi di vino giovane, derivanti dal suo processo di produzione.
- Olfatto: aromi puliti con tonalità affumicate e tostate mescolate con aromi fruttati e floreali specifici della varietà, di media intensità.
- Gusto: sensazioni di grasso, ampie e complesse, con percezioni di rovere ben assemblate.

Vini rosati:

- Aspetto visivo: colori dal rosa pallido al rosso chiaro.
- Olfatto: aromi franchi (assenza di odori difettosi), con la predominanza di note fruttate.
- Gusto: fruttati, con acidità ben integrata.

Vini rosati invecchiati:

- Aspetto visivo: colore rosato sfumato dall'invecchiamento.
- Olfatto: aromi puliti ed equilibrati, legnosi e fruttati, a seconda del periodo di invecchiamento.
- Gusto: buona struttura, rapporto acidità/alcol equilibrato e finale persistente.

(\*) I parametri analitici non indicati devono essere conformi alla normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,0
Acidità totale minima	4,0 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	11,67
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

## 2. VINO - Vini rossi giovani

### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- Aspetto visivo: colori rossi dal violetto al rosso porpora.
- Olfatto: aromi franchi con sfumature fruttate e/o minerali.
- Gusto: fruttati, con un buon equilibrio di acidità.

(\*) I parametri analitici non indicati devono essere conformi alla normativa in vigore.

(\*\*) Nei vini di età superiore a un anno il limite di acidità volatile è calcolato come segue: 0,7 g/l fino al 10 % vol + 0,06 g/l per ogni grado oltre il 10 % vol.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,0
Acidità totale minima	4,0 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	11,67
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

## 3. VINO - Vini rossi invecchiati

### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- Aspetto visivo: colori dal violaceo al rosso, con possibili tonalità arancioni tipiche dell'invecchiamento. Intensità da media a elevata.

- Olfatto: aromi franchi, fruttati con note del legno e/o minerali.
- Gusto: buona struttura e integrazione del legno, buon equilibrio di acidità.

(\*) I parametri analitici non indicati devono essere conformi alla normativa in vigore.

(\*\*) Nei vini di età superiore a un anno il limite di acidità volatile è calcolato come segue: 0,7 g/l fino al 10 % vol + 0,06 g/l per ogni grado oltre il 10 % vol.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,0
Acidità totale minima	4,0 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	11,67
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

## 5. Pratiche di vinificazione

### 5.1. Pratiche enologiche specifiche

#### 1. Pratica enologica specifica

- Resa massima di estrazione: 72 l per 100 kg di uva.
  - Per i vini recanti l'indicazione FERMENTADO EN BARRICA, le botti possono avere una capacità massima di 600 litri.
- #### 2. Restrizioni riguardanti il processo di vinificazione
- I vini rosati e rossi sono prodotti con almeno il 60 % delle varietà rosse autorizzate nel quadro della DOP.

### 5.2. Rese massime

#### 1. Varietà rosse

7 000 chilogrammi di uve per ettaro

#### 2.

50,4 ettolitri per ettaro

#### 3. Varietà bianche

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

#### 4.

72 ettolitri per ettaro

## 6. Zona geografica delimitata

La zona geografica della DOP «Arribes» è situata nella parte nordoccidentale della provincia di Salamanca e nella parte sudoccidentale della provincia di Zamora.

La zona di produzione comprende i seguenti comuni:

- provincia di Salamanca:

Ahigal de los Aceiteros, Aldeadávila de la Ribera, Corporario, Fregeneda (La), Hinojosa de Duero, Lumbrales, Masueco, Mieza, Peña (La), Pereña de la Ribera, Puerto Seguro, Redonda (La), San Felices de los Gallegos, Saucelle, Sobradillo, Valdenoguera, Vilvestre, Villar de la Yegua, Villar del Ciervo e Villarino de los Aires;

— provincia di Zamora:

Abelón, Argañin, Badilla, Carbajosa de Alba, Castro de Alcañices, Cibanal, Cozcurrita, Fariza, Fermoselle, Formariz, Fornillos de Fermoselle, Gamones, Luelmo, Mámoles, Monumenta, Moral de Sayago, Moralina, Pinilla de Fermoselle, Pino, Salto de Castro, Santa Eulalia, Torregamones, Villadepera, Villalcampo e Villardiegua de la Ribera.

All'interno del comune di Almaraz de Duero, i poligoni 2, 3, 4, 12, 13, 14 e 16, e del comune di Muelas del Pan, il poligono 1.

## 7. Varietà principale/i di uve da vino

ALBILLO MAYOR

ALBILLO REAL

BRUÑAL - ALBARÍN TINTO

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GAJO ARROBA

GARNACHA TINTA

GARRO - MANDÓN

JUAN GARCÍA - MOURATÓN

MENCÍA

MERENZAIO - BASTARDILLO CHICO

RABIGATO - PUESTA EN CRUZ

RUFETE

SYRAH

TEMPRANILLO

TINTO JEROMO

VERDEJO

## 8. Descrizione del legame/dei legami

### 8.1. Fattori naturali e umani

Fattori naturali

Clima

Le caratteristiche climatiche di Arribes del Duero sono molto peculiari e costituiscono uno dei principali criteri di delimitazione di questa zona, in cui il clima differisce notevolmente da quello del resto della regione. La sua ubicazione all'estremità occidentale del bacino del Duero determina un regime pluviometrico relativamente elevato, con un indice annuo compreso tra 575 e 800 mm.

A sua volta, la presenza di rilievi comporta notevoli differenze di temperatura. Nel penepiano il regime termico è simile a quello del resto del bacino, con inverni freddi e lunghi ed estati brevi e calde; nelle vallate fluviali, l'*arribe*, si raggiungono invece temperature notevolmente elevate, superiori di circa 5 °C a quelle del penepiano, gli inverni sono più brevi e le estati durano più a lungo. Nei canyon non si verificano gelate e la temperatura media in gennaio è di circa 9 °C, mentre ad agosto si aggira intorno ai 26 °C; in entrambi i casi il livello di soleggiamento è elevato, con circa 2 680 ore di sole all'anno.

Il clima di Arribes del Duero può essere descritto come mediterraneo subumido, con temperature più elevate e maggiore umidità rispetto al resto della regione.

Suolo

I suoli prevalenti nella zona sono costituiti da graniti scistosi, poveri di calce e di natura acida, con un pH compreso tra 5 e 6, e sono caratterizzati da una tessitura franco limosa e abbondante pietrosità, oltre a essere freschi e fertili, tratti che li distinguono da altre zone vitivinicole vicine.

## Fattori umani

Tenendo conto dei fattori naturali, i produttori della DOP «Arribes» nel corso del tempo sono andati determinando:

1.- la presenza di una mappa di vitigni peculiare. La varietà maggioritaria, in questo caso di uva rossa, è la Juan García. Tale varietà, che è la componente principale dei vini protetti dall'indicazione geografica, conferisce a questi ultimi tratti distintivi e tipici unici, assicurando un carattere particolare che ne evidenzia la struttura armoniosa e la morbidezza. Un'altra varietà rossa tradizionale, importante dal punto di vista quantitativo e per la comprovata qualità, è la Rufete, che conferisce ai vini aromi delicati, eleganza e complessità.

A tali varietà si aggiunge la Bruñal, che può considerarsi con sufficiente certezza un'autentica varietà autoctona e che conferisce sempre molto colore e grado. Tale varietà è decisamente apprezzata e stimata dai viticoltori della zona.

Le varietà autoctone citate sono integrate da altre varietà (Tempranillo, Garnacha e Mencía, tra le varietà rosse, nonché Malvasía, Albillo o Verdejo, tra le varietà bianche), che pure presentano un'espressione peculiare per come si esprimono nella zona.

Oltre a queste, varietà come la Bastardillo Chico, la Tinta Jeromo, la Mandón, la Gajo Arroba, la Puesta en Cruz, ecc. rivestono grande importanza nella mappa dei vitigni e sono senza dubbio autoctone. Tali varietà possono già essere utilizzate per la produzione di vini tutelati poiché la relativa procedura di registrazione e autorizzazione è stata completata in seguito allo studio condotto dall'Istituto Tecnológico de Castilla y León, volto al recupero delle varietà minoritarie.

D'altro canto, altre varietà si sono consolidate negli ultimi anni, dando prova di sapersi adattare bene alla zona e mostrando tratti caratteristici nell'esprimersi nel contesto di Arribes. È il caso di un'altra varietà rossa, ampiamente diffusa e apprezzata tra le varietà di Arribes del Duero, la Syrah. Quando cresce su suoli granitici e ciottolosi e in climi caldi e soleggiati (tipici di Arribes), tale varietà vede le proprie caratteristiche potenziarsi. È una varietà relativamente facile da coltivare e abbastanza resistente alle malattie. La varietà Syrah si integra perfettamente con le varietà autoctone e la sua produzione con uvaggio monovarietale offre nella regione di Arribes vini di alta qualità che esprimono perfettamente il carattere peculiare della zona;

2.- l'età del vigneto nella zona. Almeno il 50 % è stato impiantato prima del 1956, la quasi totalità delle viti è a fusto basso, solo alcuni impianti molto specifici sono a spalliera e vi è una certa esperienza nel trasferimento dal vaso alla spalliera, per quanto tale pratica abbia una rilevanza marginale;

3.- l'elevata densità di impianto. Tradizionalmente tale densità varia tra le 2 000 e le 3 000 piante per ettaro.

## 8.2. Caratteristiche del prodotto

I vini tutelati dalla DOP «Arribes» sono caratterizzati dal loro profilo aromatico che li distingue dalle altre zone, dall'acidità naturale che conferisce loro freschezza e, nel caso dei vini rossi, da un'elevata concentrazione di polifenoli e aromi di frutta composta e matura, nonché dalle loro peculiari note minerali.

## 8.3. Descrizione del nesso causale

1.- Il periodo vegetativo delle viti di Arribes del Duero ha inizio a primavera, che in questa zona si manifesta in anticipo, ed è favorito dal livello di precipitazioni ottimali e tempestive di cui la pianta beneficia e che esercita un forte impatto sulla corretta acidità naturale del vino, che, in linea di principio, non è inferiore a 5,5 g/l.

2.- Il regime termico di Arribes del Duero garantisce una maturazione perfetta del frutto e una maggiore concentrazione polifenolica, modificando il profilo aromatico dei vini, che mostrano una certa tendenza verso frutti stramaturi e composti.

3.- La mappa dei vitigni di Arribes è molto peculiare e si distingue da quella delle altre zone, conferendo ai suoi vini una gamma aromatica molto specifica e, in generale, caratteristiche organolettiche particolari.

## 9. Ulteriori condizioni essenziali (condizionamento, etichettatura, altri requisiti)

Quadro giuridico di riferimento:

Nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

La vinificazione comprende l'imbottigliamento e l'invecchiamento dei vini; pertanto, le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche descritte nel presente disciplinare di produzione possono essere garantite solo se tutte le operazioni di manipolazione del vino si svolgono all'interno della zona di produzione. Di conseguenza, nell'intento di salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare il controllo e considerando che l'imbottigliamento dei vini protetti dalla DOP «Arribes» è uno degli elementi essenziali per il raggiungimento delle caratteristiche definite nel presente disciplinare di produzione, tale operazione sarà effettuata nelle cantine degli impianti di imbottigliamento situati all'interno della zona di produzione.

Quadro giuridico di riferimento:

Nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

L'indicazione dell'anno di raccolta è obbligatoria anche se i vini non sono stati sottoposti a invecchiamento.

È possibile utilizzare:

- l'indicazione DENOMINAZIONE DI ORIGINE invece di DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA;
- per i vini rosati e rossi: le indicazioni CRIANZA, RESERVA e GRAN RESERVA, purché siano conformi alla normativa vigente, e l'indicazione ROBLE, purché siano conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente e siano stati invecchiati per almeno tre mesi in botti di rovere;
- per tutti i vini: l'indicazione FERMENTADO EN BARRICA (fermentato in botte), a condizione che siano soddisfatti i requisiti previsti dalla normativa vigente e che la fermentazione sia stata effettuata in botti di rovere per almeno tre mesi.

### Link al disciplinare del prodotto

[www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+ARRIBES+Rev+2.docx/8bc6c048-a143-5813-e576-e8876e19c90d](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+ARRIBES+Rev+2.docx/8bc6c048-a143-5813-e576-e8876e19c90d)

---