3.1.6 Tipo di vino[1]

Le indicazioni relative al contenuto zuccherino sono le seguenti:

a) secco, quando il vino contiene al massimo 4 g/L di glucosio + fruttosio oppure 9 g/L se l'acidità totale (espressa in grammi di acido tartarico per litro) non è inferiore di oltre 2 g/L rispetto al tenore di glucosio + fruttosio.

b) semi-secco o abboccato, quando il contenuto zuccherino del vino è superiore al contenuto zuccherino indicato al primo punto e non eccede:

- 12 g/L,
- 18 g/L se la differenza tra il contenuto zuccherino e il livello di acidità totale espresso in grammi per litro di acido tartarico non eccede i 10 g/L,

c) semi-dolce o amabile, quando il vino contiene valori più alti rispetto a quelli indicati al secondo punto e raggiunge al massimo 45 g/L,

d) dolce, quando il vino ha un tenore di glucosio + fruttosio minimo di 45 g/L.

---

[1] Il contenuto zuccherino è determinato mediante il metodo di analisi "glucosio + fruttosio" descritto nella *Raccolta dei metodi internazionali di analisi dei vini e dei mosti*.