

### 3. VINI

#### **3.2. DEFINIZIONI COMPLEMENTARI RELATIVE AL TENORE ZUCCHERINO (18/73 & Eco 3/2003, OENO 415-2011)**

Il vino è detto :

- secco, quando contiene al massimo 4 g/L di zucchero 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 zuccherino.
- Abboccato, quando il tenore di zucchero del vino è superiore al tenore di zucchero indicato al primo trattino e non ecceda
  - 12 g/l oppure
  - 18 g/l, purché la differenza tra il tenore zuccherino e il tenore di acidità totale espresso in grammi per litro di acido tartarico non sia superiore a 10 g/l.
- amabile, quando contiene valori più alti rispetto a quelli previsti al secondo punto e raggiunge al massimo 45 g/L.
- dolce, quando il vino ha un tenore zuccherino minimo di 45 g/l.