

DOCUMENTO UNICO**Denominazione/denominazioni**

‘Asti’

Tipo di indicazione geografica

DOP

IGP

IG

Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Italia

Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

1. Vino

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

Descrizione del vino o dei vini**Prodotto vitivinicolo**

Asti o Asti spumante anche con indicazione delle sottozone Santa Vittoria d'Alba e Strevi

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine, persistente.

Colore: da giallo paglierino a dorato tenue.

Aroma

Odore: caratteristico, delicato.

Sapore

sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosè a dolce.



Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	6,00
Acidità totale minima:	4,50
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

Estratto non riduttore minimo g/l 15,0.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Asti o Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale) anche con indicazione delle sottozone Santa Vittoria d'Alba e Strevi

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine, persistente.

Colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue.

Aroma

Odore: caratteristico, spiccato, delicato.

Sapore

Sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosè a dolce.



Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	6,0
Acidità totale minima:	6,00
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17 (g/l).

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Moscato d'Asti vendemmia tardiva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: giallo dorato.

Aroma

Odore: fruttato, molto intenso, caratteristico dell'uva appassita con note speziate.

Sapore

Sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda il favo del miele.



Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	11
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Moscato d'Asti

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

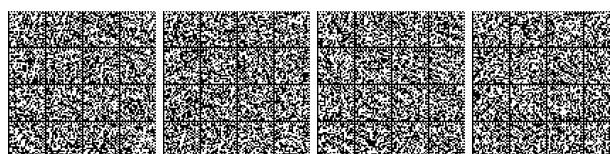
Colore: paglierino giallo più o meno intenso.

Aroma

Odore: caratteristico e fragrante di Moscato.

Sapore

Sapore: dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50% vol al 6,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Moscato d'Asti sottozona "Santa Vittoria d'Alba"

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

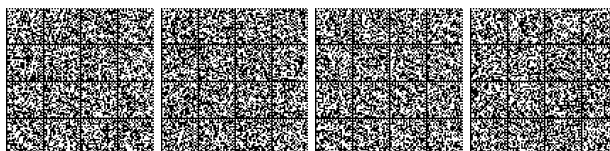
Colore: paglierino con riflessi dorati.

Aroma

Profumo: elegante, fine, fresco e persistente con sentore anche floreale.

Sapore

Sapore: franco, armonico, dolce, aromatico caratteristico del Moscato, talora vivace.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50 % vol al 6,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Moscato d'Asti sottozona "Strevi"

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: paglierino, giallo più o meno intenso fino al dorato.

Aroma

Odore: caratteristico e fragrante di moscato.

Sapore

Sapore: dolce, aromatico, caratteristico, con aroma di uva moscato, talvolta vivace.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50 vol al 6,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Moscato d'Asti sottozona "Santa Vittoria d'Alba" vendemmia tardiva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: giallo dorato brillante.

Aroma

Profumo: composito, fruttato, molto intenso, caratteristico dell'uva appassita con note speziate.

Sapore

Sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda anche il favo del miele.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolti.

Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Asti o Asti spumante rosato o rosé

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

spuma: fine, persistente;

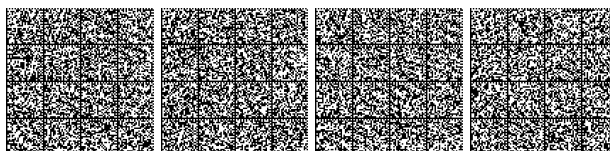
Colore: rosa tenue, brillante.

Aroma

Odore: caratteristico, delicato tipico delle uve di provenienza.

Sapore

Sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosé a dolce.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

eTitolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol., di cui svolto non inferiore a 6,00 % vol.;

stratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Asti o Asti spumante rosato o rosé Metodo Classico (metodo tradizionale)

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine, persistente.

Colore: da rosa più o meno intenso, al granato chiaro.

Aroma

Odore: caratteristico, spiccato, delicato.

Sapore

Sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosé a dolce.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. di cui svolto non inferiore a 6,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Pratiche di vinificazione**Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione**

-

Non applicabile

Rese massime**Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

Asti o Asti Spumante, Moscato d'Asti

Resa massima:

Resa massima:	10000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Asti o Asti Spumante Metodo Classico (metodo tradizionale)

Resa massima:

Resa massima:	10000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Moscato d'Asti vendemmia tardiva

Resa massima:

Resa massima:	6000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Moscato d'Asti sottozone Strevi e Santa Vittoria d'Alba

Resa massima:

Resa massima:	9500
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Moscato d'Asti sottozona Santa Vittoria d'Alba vendemmia Tardiva

Resa massima:

Resa massima:	5000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro



Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Asti Spumante e Asti Spumante metodo classico sottozone Santa Vittoria d'Alba e Strevi

Resa massima:

Resa massima:	9500
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Asti Rosato o Rosé o Asti Spumante Rosato o Rosè

Resa massima:

Resa massima:	Moscato 10000 Brachetto 8000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Asti Rosato o Rosé o Asti Spumante Metodo Classico Rosato o Rosè

Resa massima:

Resa massima:	Moscato 10000 Brachetto 8000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

- Brachetto N.
- Moscato bianco B. - Moscato

Definizione concisa della zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Asti» di cui all'art. 1 è delimitata come segue:

in provincia di Alessandria, l'intero territorio dei comuni di:



Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogardo, Ricaldone, Strevi, Terzo e Visone;

in provincia di Asti, l'intero territorio dei comuni di:

Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea e San Giorgio Scarampi;

in provincia di Cuneo, l'intero territorio dei comuni di:

Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto e le frazioni di Como e San Rocco Senodelvio del comune di Alba.

Legame con la zona geografica

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

L'area di produzione dei vini a DOCG "Asti" conta su 51 comuni delle provincie di Cuneo, Asti ed Alessandria, e, grazie alla diversità dei suoli, quota ed esposizione, è in grado di influire sulle caratteristiche dei vini a seconda del luogo di origine. La differenza dei suoli, pur avendo la stessa origina sedimentaria marina riferibile al Bacino Terziario Piemontese, permette di identificare due fasce: i territori nei comuni a nord di Canelli, a quote inferiori con suoli di tipo marnoso-argilloso, dalle pendenze contenute, che danno uve più mature e vini più strutturati, e i territori nei comuni a sud di Canelli, a quote superiori, con soli di tipo arenaceo-marnosi, a strati, notevolmente acclivi, dove prevale l'acidità e la finezza aromatica.

Per la categoria "Vino" saranno scelte le uve dalle caratteristiche di maggiore ricchezza in zuccheri ed un più ampio patrimonio aromatico provenienti dai territori a minore quota e/o dalle esposizioni a maggiori accumuli termici.

Categoria di prodotto vitivinicolo

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

Sintesi del legame

L'area di produzione dei vini a DOCG "Asti" conta su 51 comuni delle provincie di Cuneo, Asti ed Alessandria, e, grazie alla diversità dei suoli, quota ed



esposizione, è in grado di influire sulle caratteristiche dei vini a seconda del luogo di origine. La differenza dei suoli, pur avendo la stessa origine sedimentaria marina riferibile al Bacino Terziario Piemontese, permette di identificare due fasce: i territori nei comuni a nord di Canelli, a quote inferiori con suoli di tipo marnoso-argilloso, dalle pendenze contenute, che danno uve più mature e vini più strutturati, e i territori nei comuni a sud di Canelli, a quote superiori, con suoli di tipo arenaceo-marnosi, a strati, notevolmente acclivi, dove prevale l'acidità e la finezza aromatica.

Per la categoria "Vino spumante di qualità del tipo aromatico" oltre alla produzione delle tipologie zuccherine già previste dal vigente disciplinare, si rende pertanto necessario formalizzare la produzione delle tipologie a minor contenuto zuccherino che di fatto, grazie alla interazione del vitigno con l'ambiente, alla evoluzione del mercato, alle continue innovazioni tecnologiche, sono già prodotti in questo territorio. La cultura della vinificazione dell'uva Moscato bianco della zona è consolidata, grazie anche alla storica presenza del vitigno, da cui la capacità dei vignaioli e delle cantine di sapere interpretare il territorio a dare origine ad una così grande varietà di prodotti.

Viene integrato il legame relativamente alle nuove tipologie di prodotti vitivinicoli spumantizzati in quanto è tradizione consolidata la loro produzione. Per il "Vino Spumante" saranno scelte le uve dalle caratteristiche di maggiore freschezza acida e corredo aromatico più fine provenienti da quei territori a maggiore quota e/o versanti più freschi. La successiva vinificazione introdurrà ulteriore elemento distintivo nel vino finito andando a modulare la ricchezza in alcol, e quindi la dolcezza, elemento, l'alcool, che a sua volta influenza sulla volatilità degli aromi.

Ulteriori requisiti applicabili

Titolo del requisito / della deroga

Deroga alla produzione in zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

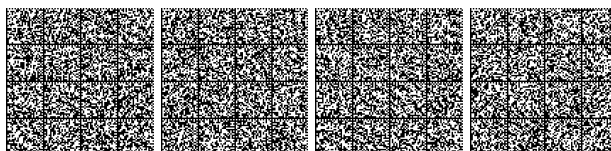
Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Asti" (ivi comprese le operazioni di appassimento delle uve per la tipologia vendemmia tardiva e le operazioni di spumantizzazione), oltre che all'interno della zona di produzione delle uve, possono essere effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio amministrativo delle province di Alessandria, Asti, Cuneo e nella frazione Pessione del comune di Chieri (TO), limitrofe alla zona di produzione.

Titolo del requisito / della deroga

Imbottigliamento in zona delimitata



Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Asti” devono essere effettuate all’interno della zona di produzione. Conformemente alla normativa dell’Unione l’imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l’origine e assicurare l’efficacia dei controlli.

Titolo del requisito / della deroga

Marchio collettivo

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

I vini della DOP Asti nell’etichettatura e presentazione sono contraddistinti in via esclusiva ed obbligatoria da un marchio collettivo di dimensioni e colori, descritti in apposito allegato A al disciplinare. Tale marchio è riportato nel contrassegno previsto dalla normativa vigente. Tutti gli utilizzatori della denominazione, nella fase di designazione e presentazione dei vini, hanno inoltre facoltà di impiegare tale marchio, distribuito esclusivamente dal Consorzio di tutela alle medesime condizioni economiche e di utilizzo riservate ai propri associati.

Titolo del requisito / della deroga

Disposizioni per il confezionamento

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Asti» spumante o «Asti» anche nella tipologia rosato o rosé e «Asti» o «Asti» spumante metodo classico (metodo tradizionale) anche nella tipologia rosato o rosé, confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante, deve essere immesso al consumo in bottiglie aventi le capacità consentite.

È vietato, per le bottiglie di cui al comma precedente aventi una capacità superiore a 200 ml, l’utilizzo delle seguenti tipologie di chiusure:



- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico;
- tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri a contatto con il vino.

Per bottiglie aventi una capacità non superiore a 200 ml è consentito l'utilizzo dei vari dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.

I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Moscato d'Asti» e «Moscato d'Asti» vendemmia tardiva devono essere immessi al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalla vigente normativa in materia. È vietato per tali tipologie l'uso del tappo a fungo e della gabbietta,

È inoltre vietato l'utilizzo dei seguenti dispositivi di chiusura:

- tappo corona,
- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico;
- tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri a contatto con il vino.

26A01375

MINISTERO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

DECRETO 5 marzo 2026.

Liquidazione coatta amministrativa della «Campania Felix società cooperativa sociale onlus», in Benevento e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

Visto l'art. 2545-terdecies del codice civile;

Visto il Titolo VII, Parte prima, del decreto legislativo 12 gennaio 2019, n. 14, recante «Codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza in attuazione della legge 19 ottobre 2017, n. 155»;

Visto l'art. 390 del medesimo decreto legislativo;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 ottobre 2023, n. 174, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 281 del 1° dicembre 2023, con il quale è stato adottato il «Regolamento di organizzazione del Ministero delle imprese e del made in Italy»;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri»;

Vista l'istanza con la quale la Confederazione delle cooperative italiane ha chiesto che la società «Campania Felix società cooperativa sociale onlus» sia ammessa alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Viste le risultanze della revisione dell'associazione di rappresentanza, dalla quale si rileva lo stato d'insolvenza della suddetta società cooperativa;

Considerato quanto emerge dalla visura camerale aggiornata, effettuata d'ufficio presso il competente registro delle imprese e dalla situazione patrimoniale al 16 aprile 2023, allegata al verbale, che evidenzia una condizione di sostanziale insolvenza in quanto, a fronte di un attivo patrimoniale di euro 5.216,00, si riscontra una massa debitoria di euro 80.784,00 ed un patrimonio netto negativo di euro -76.418,00;

Considerato che in data 22 ottobre 2024 è stato assolto l'obbligo di cui all'art. 7 della legge 7 agosto 1990, n. 241, dando comunicazione dell'avvio del procedimento a tutti i soggetti interessati;

Considerato che la comunicazione di avvio dell'istruttoria, avvenuta tramite posta elettronica certificata inviata al legale rappresentante della società al corrispondente indirizzo, così come risultante da visura camerale, non risulta essere stata consegnata per «indirizzo non valido»;

Considerato che in data 23 ottobre 2024 la Direzione generale servizi di vigilanza ha trasmesso la suddetta comunicazione di avvio del procedimento al legale rappresentante a mezzo raccomandata A/R agli indirizzi risultanti dalla visura camerale aggiornata, sia presso la

