



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E
DELL'IPPICA
PQAI IV

Decreto concernente modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica dei vini “Mitterberg”.

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

VISTO il Regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del Regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

CONSIDERATO che, ai sensi dell'articolo 90 della citata Legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa Legge e dei citati Reg. UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30.11.2011, pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità –Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi agli elementi previsti dalla normativa dell'U.E. all'epoca vigente, nonché dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della IGP “Mitterberg” e il relativo documento unico riepilogativo;

VISTO il DM 07.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta IGP;

VISTA la documentata domanda e la successiva documentazione integrativa, presentata per il tramite della Provincia autonoma di Bolzano, dal Consorzio di tutela vini Alto Adige, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della IGP dei vini “Mitterberg”;

VISTO il parere favorevole della Provincia autonoma di Bolzano nella citata proposta di modifica;

ATTESO che la citata richiesta di modifica, considerata “modifica ordinaria” che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del Reg. UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato DM 7 novembre 2012, articoli 6, 7, e 10 e, in particolare:

- è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della Legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 24 ottobre 2019;
- conformemente alle indicazioni diramate con la circolare ministeriale n. 6694 del 30/01/2019 e successiva nota integrativa n. 9234 dell'08/02/2019, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 20 del 25.1.2020, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro 30 giorni dalla citata data;
- entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

CONSIDERATO che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'articolo 17, par. 2, del Reg. UE n. 33/2019 e all'articolo 10 del Reg. UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le “modifiche ordinarie” contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della produzione della IGP dei vini “Mitterberg” e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

RITENUTO altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle “modifiche ordinarie” del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse “modifiche ordinarie” alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell’articolo 30, par. 1, lettera a) del Reg. UE n. 34/2019;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l’articolo 16, lettera d);

DECRETA

Articolo 1

1. Al disciplinare di produzione della IGP dei vini “Mitterberg”, così come consolidato con il DM 7 marzo 2014 richiamato in premessa, sono approvate le “modifiche ordinarie” di cui alla proposta pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 20 del 25.1.2020.
2. Il disciplinare di produzione della IGP dei vini “Mitterberg”, consolidato con “modifiche ordinarie” di cui al precedente comma ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli Allegati A e B del presente decreto.

Articolo 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.
2. Le “modifiche ordinarie” di cui all’articolo 1 sono comunicate, entro 30 giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo “e-Ambrosia” messo a disposizione ai sensi dell’articolo 30, par. 1, lettera a) del Regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell’Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta ufficiale dell’Unione europea, entro 3 mesi dalla data della citata comunicazione.
3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le “modifiche ordinarie” di cui all’articolo 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2020/2021.
4. L’elenco dei codici, previsto dall’articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato in relazione alle modifiche di cui all’articolo 1.
5. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della IGP dei vini “Mitterberg”, di cui all’articolo 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità – Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.

IL DIRIGENTE

Luigi Polizzi

(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
“MITTERBERG”**

Articolo 1

Denominazione e vini

L'indicazione geografica tipica “Mitterberg” è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2

Base ampelografica

I vini ad indicazione geografica tipica “Mitterberg” bianco, rosso e rosato devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a frutto di colore analogo (per il rosato, anche a bacca nera), classificati idonei alla coltivazione o in osservazione per la provincia di Bolzano ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con DM 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

L'indicazione geografica tipica “Mitterberg”, con la specificazione di uno dei vitigni di cui al precedente comma è riservata ai mosti e ai vini, ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% del corrispondente vitigno. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, e classificato idoneo alla coltivazione o in osservazione per la provincia di Bolzano, fino ad un massimo del 15%.

Per i vini ad indicazione geografica tipica “Mitterberg” è consentito il riferimento ai nomi di due vitigni indicati nel presente articolo, a condizione che il vino prodotto derivi al 100% dai vitigni indicati e che il vitigno che concorra in quantità minore rispetto all'altro, sia presente in percentuale superiore al 15%. I vini ad indicazione geografica tipica “Mitterberg”, con o senza specificazione di uno o due dei vitigni sopra indicati, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante o passito.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini ad indicazione geografica tipica “Mitterberg”, comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Bolzano.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica “Mitterberg” bianco, rosso e rosato a tonnellate 19 ed a tonnellate 18 per le tipologie con la specificazione di vitigno. Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica “Mitterberg”, seguita o meno dal riferimento ad uno o a due vitigni, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale

minimo di 10%. Le uve destinate alla produzione della tipologia frizzante possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% vol.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a IGT "Mitterberg" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono avvenire all'interno del territorio della provincia di Bolzano. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all' 80%, per tutti i tipi di vino, tranne per i vini passiti la cui resa non deve essere superiore al 60%. È consentito nella misura massima del volume del 15% il taglio dei mosti e dei vini di cui all'art. 2, con mosti e vini di eguale colore ottenuti da uve di vigneti provenienti da altre zone di produzione, in conformità alle norme comunitarie e nazionali.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Mitterberg bianco»:

colore: giallo paglierino;

odore: gradevole, fruttato, talvolta anche aromatico;

sapore: pieno, armonico, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

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

«Mitterberg» con la menzione di uno o più vitigni a bacca bianca:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;

odore: gradevole, delicato, caratteristico del vitigno di provenienza;

sapore: pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

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

«Mitterberg» con la menzione di uno o più vitigni a bacca rossa:

colore: da rosso rubino chiaro a intenso fino a granato carico, caratteristico del vitigno di provenienza;

odore: gradevole, caratteristico del vitigno di provenienza;

sapore: morbido, gradevole, pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Mitterberg rosso»:

colore: da rosso rubino chiaro a intenso fino a granato carico;

odore: gradevole, delicato;

sapore: morbido, gradevole, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Mitterberg rosato» senza o con la menzione di uno o più vitigni:

colore: rosato;
odore: delicato, gradevole, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: non molto di corpo, armonico, elegante, fresco, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Mitterberg frizzante», senza o con la menzione di uno o più vitigni:

spuma: sottile, persistente;
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: delicato, gradevole, fruttato, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: secco o amabile, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Mitterberg passito», senza o con la menzione di uno o più vitigni:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: gradevole, delicato, caratteristico;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui effettivo almeno 9,00% vol.;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Tutti i vini di cui all'art. 6, possono presentare il caratteristico sapore di legno se invecchiati in botti di legno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla indicazione geografica tipica “Mitterberg” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi riserva, extra, fine, scelto, selezionato, superiore, vendemmia tardiva e similari. È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L’indicazione geografica tipica “Mitterberg” può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti nello schedario viticolo per le corrispondenti denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata comprende gran parte del territorio della Provincia di Bolzano idoneo alla produzione di vini previsti nel presente disciplinare di produzione. La zona di produzione per il vino IGP Mitterberg è privilegiata dalle vaste zone collinari mirabilmente esposte e dalle caratteristiche del suolo che favoriscono in modo determinante una produzione di livello qualitativo molto alto. Le caratteristiche morfologiche estremamente varie del territorio di produzione creano una molteplicità di microambienti, sia per quanto riguarda la composizione dei terreni, sia per le condizioni climatiche spesso diverse da zona a zona, che permettono la coltivazione di numerosi vitigni, autoctoni e alloctoni. Protetto a nord dalla catena alpina dai venti artici e dal clima freddo atlantico, la zona di produzione si apre a sud all'influsso del caldo benefico proveniente dal Mediterraneo, che si spinge fino all'interno della Val Venosta e della Valle Isarco.

Il clima continentale secco, con inverni freddi ed estate calde, le costanti correnti d'aria che percorrono le vallate impedendo all'umidità di stagnare, e una forte escursione termica fra il giorno e la notte nel periodo prima della vendemmia, che favorisce la formazione di eleganti profumi, creano presupposti ideali per la viticoltura e per un'elevata qualità dell'uva. Non meno importante la composizione del suolo, costituito da terreni porosi e permeabili in prevalenza calcarei ricchi di sedimenti fluviali e morenici dell'era glaciale, la buona distribuzione delle precipitazioni nell'arco dell'anno, e una media annua di 1.800 ore di insolazione abbinate a una temperatura media di 18° nel periodo dello sviluppo vegetativo.

Fattori umani rilevanti per il legame

La gran parte del territorio della Provincia è, per caratteristiche morfologiche, zona di produzione di uve ottime. Oltre 5000 produttori sono iscritti allo schedario, segno evidente della volontà di favorire una produzione di altissima qualità di qualsiasi prodotto (sia per i prodotti della DOP, sia quelli all'IGP).

E' necessario sottolineare che, nel corso degli ultimi anni, i vini IGP hanno raggiunto una certa importanza a livello produttivo nella ricerca per giungere a una qualità più elevata e a livello commerciale, in particolare sul mercato locale. La produzione di tali prodotti è dovuta granparte, sia a scelte commerciali, sia all'impossibilità di rientrare nei disciplinari dei DOP. Nel rispettare le richieste del mercato diversi produttori pongono in vendita anche dei prodotti IGP "Mitterberg" in particolare con la specificazione dei vitigni Pinot Bianco e Schiava in rapporto qualità/prezzo molto competitivo.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

Il territorio vitivinicolo della zona di produzione si presenta oggi al mercato con un'immagine di unità e dinamismo, in grado di affermare e promuovere l'alto valore aggiunto di tutta la sua produzione.

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all' art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

Nel raggio di nemmeno quaranta chilometri l'Alto Adige è un'antologia di paesaggi e zone climatiche che non potrebbero essere più eterogenee, proprio come i vini che vi si producono. I vignaioli di questa terra hanno imparato da secoli a far tesoro di questa varietà, facendo emergere l'unicità di ogni appezzamento in sapori inconfondibili. È da questo spirit che scaturiscono vini di carattere e prestigio, capaci di esprimere al meglio le peculiarità della loro origine.

Articolo 9 **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Bolzano -Via Alto Adige, 60 - 39100 Bolzano

Telefono 0471 945519 -Fax 0471 945540 -E-mail: agri@camcom.bz.it

La C.C.I.A.A. di Bolzano è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19 par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 20, par. 1, del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.

ALLEGATO 1

ELENCO VARIETA' DI UVE DA VINO IDONEE ALLA COLTIVAZIONE PER LA IGT « MITTERBERG ».

Cabernet Franc o Cabernet N
Cabernet Sauvignon o Cabernet N
Chardonnay B
Kerner B
Lagrein N
Malvasia N
Merlot N
Moscato giallo B
Moscato rosa N
Müller Thurgau B
Pinot bianco B
Pinot grigio G
Pinot nero N
Riesling (Riesling Renano) B
Riesling italico B
Sauvignon B
Schiava N
Schiava gentile N
Schiava grigia N
Schiava grossa N

Sylvaner (Silvaner verde) B
Traminer aromatico RS
Veltliner B
Petit Manseng B
Petit Verdot N
Portoghese (Portugieser) N
Syrah N
Tannat
Tempranillo N
Teroldego N
Viognier B
Zweigelt N
Incrocio Manzoni 6.0.13 (Manzoni bianco) B
Bronner B
Carmenère N
Diolinoir N
Regent N
Solaris B
Johanniter B
Muscaris B
Souvignier gris B

**DOCUMENTO UNICO RIEPILOGATIVO DEL DISCIPLINARE CONSOLIDATO DELLA
IGP DEI VINI "MITTERBERG"**

1. DOCUMENTO UNICO

1.1. Denominazione/denominazioni

Mitterberg (de)

1.2. Tipo di indicazione geografica:

IGP - Indicazione geografica protetta

1.3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

8. Vino frizzante

15. Vino ottenuto da uve appassite

1.4. Descrizione dei vini:

Mitterberg bianco

colore: giallo paglierino;

odore: gradevole, fruttato, talvolta anche aromatico;

sapore: pieno, armonico, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;

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

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	3,5 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):	
---	--

Mitterberg con la menzione di uno o più vitigni a bacca bianca

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;

odore: gradevole, delicato, caratteristico del vitigno di provenienza;

sapore: pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;

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

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	3,5 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):	

Mitterberg rosso

colore: da rosso rubino chiaro a intenso fino a granato carico;

odore: gradevole, delicato;

sapore: morbido, gradevole, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	3,5 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):	

Mitterberg con la menzione di uno o più vitigni a bacca rossa

colore: da rosso rubino chiaro a intenso fino a granato carico, caratteristico del vitigno di provenienza;

odore: gradevole, caratteristico del vitigno di provenienza;

sapore: morbido, gradevole, pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	3,5 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):	

Mitterberg rosato senza o con la menzione di uno o più vitigni

colore: rosato;

odore: delicato, gradevole, caratteristico del vitigno di provenienza;

sapore: non molto di corpo, armonico, elegante, fresco, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;

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

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	3,5 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):	

Mitterberg frizzante, con o senza la menzione di uno o più vitigni

spuma: sottile, persistente;

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;

profumo: delicato, gradevole, fruttato, caratteristico del vitigno di provenienza;

sapore: secco o amabile, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;

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

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	3,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Mitterberg passito, con o senza la menzione di uno o più vitigni

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;

odore: gradevole, delicato, caratteristico;

sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	9,00
Acidità totale minima:	3,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

1.5. Pratiche di vinificazione

1.5.1. Pratiche enologiche specifiche

Mitterberg

Pratica enologica specifica

Sono consentite le varie tecniche di arricchimento

previste dalla normativa comunitaria.

È consentito nella misura massima del 15% in volume il taglio con mosti o vini, anche provenienti da altre zone di produzione nazionali.

1.5.2. Rese massime:

Mitterberg bianco, rosso e rosato

19,000 chilogrammi di uve per ettaro

Mitterberg con indicazione del vitigno

18,000 chilogrammi di uve per ettaro

1.6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini ad indicazione geografica tipica “Mitterberg”, comprende l’intero territorio amministrativo della provincia di Bolzano.

1.7. Varietà principale/i di uve da vino

Teroldego N.

Syrah N. - Shiraz

Johanniter B.

Petit manseng B.

Riesling italico B. - Welschriesling

Kerner B.

Riesling italico B. - Riesling

Lagrein N.

Merlot N.

Tempranillo N.

Traminer aromatico Rs. - Gewürztraminer

Souvignier gris B.

Pinot bianco B. - Pinot

Pinot grigio - Pinot

Carmenère N. - Cabernet nostrano

Schiava N.

Zweigelt N.

Schiava grossa N. - Großvernatsch

Moscato giallo B. - Muskateller

Bronner B.

Regent N.

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Cabernet franc N. - Cabernet

Pinot nero N. - Pinot

Viogner B.

Portoghese N. - Portugieser

Schiava gentile N. - Mittervernatsch
Sylvaner verde B. - Grüner Sylvaner
Tannat N.
Moscato rosa Rs. - Rosen muskateller
Chardonnay B.
Sauvignon B. - Sauvignon blanc
Diolinoir N.
Petit verdot N
Malvasia N. - Roter Malvasier
Manzoni bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B.
Muscaris B.
Solaris B.
Schiava grigia N. - Grauvernatsch
Veltliner B.
Müller thurgau B. - Riesling x Sylvaner

1.8. Legame con la zona geografica

Mitterberg

La zona di produzione per il vino IGP Mitterberg è privilegiata dalle vaste zone collinari mirabilmente esposte e dalle caratteristiche del suolo che favoriscono in modo determinante una produzione di livello qualitativo molto alto. Le caratteristiche morfologiche estremamente varie del territorio di produzione creano una molteplicità di microambienti, che permettono la coltivazione di numerosi vitigni, autoctoni e alloctoni. Protetto a nord dalla catena alpina dai venti artici e dal clima freddo atlantico, la zona di produzione si apre a sud all'influsso del caldo benefico proveniente dal Mediterraneo, che si spinge fino all'interno della Val Venosta e della Valle Isarco.

1.9. Ulteriori condizioni

ASSENTI

1.10. Link al disciplinare del prodotto