

**"Garda Colli Mantovani"****DOCUMENTO UNICO****1. DENOMINAZIONE/DENOMINAZIONI**

Garda Colli Mantovani

**2. TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:**

DOP - Denominazione di origine protetta

**3. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI**

1. Vino

**4. DESCRIZIONE DEI VINI:****1. Garda Colli Mantovani Bianco****BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

- colore: dal giallo verdolino al giallo dorato,
- odore: fresco, armonico delicato talvolta floreale;
- sapore: secco, armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

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

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

## **2. Garda Colli Mantovani Bianco Riserva**

### **BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

- colore: dal giallo verdolino al giallo dorato,
- odore: fresco, armonico delicato talvolta floreale;
- sapore: secco, armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

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

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

## **3. Garda Colli Mantovani Bianco Passito**

### **BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

- colore: dal giallo paglierino al dorato;

- odore: caratteristico, armonico, persistente, fruttato;
- sapore: dolce, caratteristico, armonico di struttura;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol, (di cui almeno 11,00% vol svolto);
- estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

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

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	4 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

#### **4. Garda Colli Mantovani Vendemmia tardiva**

##### **BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: caratteristico, delicato, persistente, fruttato e floreale;
- sapore: da secco a dolce, caratteristico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol, (di cui almeno 11,50% vol.svolto);
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

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

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	4 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

## **5. Garda Colli Mantovani Rosso**

### **BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

- colore: rosso rubino, intenso talvolta anche granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico dal fruttato allo speziato;
- sapore: secco, fine, caratteristico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

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

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

## **6. Garda Colli Mantovani Rosso Riserva**

### **BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

- colore: rosso rubino, intenso talvolta anche granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico dal fruttato allo speziato;
- sapore: secco, fine, caratteristico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

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

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

## **7. Garda Colli Mantovani Rosso Superiore**

### **BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

- colore: rosso rubino intenso talvolta con riflessi granati

- odore: complesso, fruttato, talvolta speziato;
- sapore: secco di struttura, talvolta con sentore di confettura;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l.

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

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

## **8. Garda Colli Mantovani Chiaretto**

### **BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

- colore: da rosa chiaro a rosato più o meno intenso;
- odore: fine, floreale, fruttato;
- sapore: secco, fresco, fine, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

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

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>
--

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

## 5. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

### 5.1. Pratiche enologiche specifiche

—

### 5.2. Rese massime:

#### 1. **Garda Colli Mantovani Bianco e Bianco Riserva**

14000 chilogrammi di uve per ettaro

#### 2. **Garda Colli Mantovani Bianco Vendemmia tardiva**

10000 chilogrammi di uve per ettaro

#### 3. **Garda Colli Mantovani Bianco Passito**

91000 chilogrammi di uve per ettaro

#### 4. **Garda Colli Mantovani Rosso e Rosso Riserva**

13000 chilogrammi di uve per ettaro

#### 5. **Garda Colli Mantovani Rosso Superiore**

10000 chilogrammi di uve per ettaro

#### 6. **Garda Colli Mantovani Chiaretto**

13000 chilogrammi di uve per ettaro

## **6. ZONA GEOGRAFICA DELIMITATA**

La zona di produzione dei vini della denominazione di origine controllata “Garda Colli Mantovani” con l’esclusione delle zone non idonee, pedologicamente caratterizzate da scoscesità, esposizione sfavorevole, falda prossima alla superficie e drenaggio lento, comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino e Volta Mantovana.

## **7. VARIETÀ DI UVE DA VINO**

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Carmenère N. - Cabernet

Chardonnay B.

Garganega B.

Merlot N.

Rondinella N.

Trebbiano di Soave B. - Trebbiano

Trebbiano di Soave B. - Turbiana

Trebbiano giallo B. - Trebbiano

Trebbiano toscano B. - Procanico

## **8. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI**

### **8.1. DOC Garda Colli Mantovani**

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica di produzione è compresa nell’Anfiteatro Morenico del Garda, con quote che arrivano a 200 m. slm. Le colline moreniche sono costituite da sedimenti di origine fluvio-glaciale. I suoli sono sciolti e permeabili, consentono uno spiccato

drenaggio superficiale e la formazione di un vero e proprio regime idrico sotterraneo. La prima falda è a 10-30 metri di profondità e al livello di campagna nelle zone depresse. Il Mincio costituisce l’asse idrologico principale. Il clima è mite e ventilato per la presenza del lago di Garda. Il clima è da considerare intermedio tra quello mediterraneo e quello oceanico, causa la continentalità, è un clima caratterizzato da temperature medie estive

elevate. Le precipitazioni medie annue superano i 700 mm concentrandosi maggiormente in autunno e in primavera.

## 2) Fattori umani rilevanti per il legame

Fondamentali i fattori umani legati al territorio che hanno contribuito in modo determinante all'ottenimento del vino a denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani"

La coltivazione della vite in provincia di Mantova ha origini antiche, gli scavi archeologici nelle colline moreniche hanno portato alla luce una ciotola di vinaccioli databile al Neolitico delle palafitte. Successivamente la civiltà etrusca portò la cultura del vino. Testimonianza importante per i vini e le uve dei colli ci viene fornita dalla corrispondenza di Isabella d'Este nel suo viaggio a Cavriana e sul lago di Garda nel settembre del 1535, e nella "Descrizione in compendio del castello di Solferino" un documento dell'Archivio di Stato di Mantova del 1588.

Anche il mantovano Teofilo Folengo descrive i gesti secolari di una mitologica vendemmia avendo probabilmente sotto gli occhi ciò che accadeva nelle sue terre.

Possiamo affermare che tutto il territorio di produzione della denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" ha vocazione viticola e l'uomo è stato determinante a caratterizzare la produzione vitivinicola in particolare a determinare:

- la base ampelografica dei vigneti è frutto di una lunga selezione operata dall'uomo in funzione di una produzione di qualità. I vitigni più idonei alla specificità dei terreni e alle caratteristiche climatiche sono quelli tradizionalmente coltivati nelle aree di produzione.

- le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti e gestire in modo razionale le operazioni colturali e la qualità della produzione, mantenendo la tradizione. Queste cambiano in funzione dell'ambiente di coltivazione (collinare o di pianura)

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle consolidate sull'eredità della tradizione per l'ottenimento dei vini previsti dal disciplinare.

## 8.2. DOC Garda Colli Mantovani

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

I vini descritti presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e corrispondenti ai vitigni utilizzati anche per le tradizionali tipologie bianco e rosso seguite dalle menzioni come vendemmia tardiva, superiore, riserva e passito. La tipicizzazione legata al territorio è evidente e necessaria per raggiungere le caratteristiche descritte nel disciplinare anche per le nuove menzioni in particolare per i vini bianchi la vendemmia tardiva è una pratica comune dettata dall'andamento climatico della zona che consente ampie

escursioni climatiche e umidità regolate dall'influsso delle correnti del Lago di Garda e del fiume Mincio, lo stesso dicasi per le maturazioni più spinte per le uve destinate alla produzione della tipologia bianco passito, la cui pratica di appassimento delle uve sui graticci è in uso tradizionalmente in tutta l'areale gardesano che scorre lungo il fiume Mincio a confine tra Lombardia e Veneto. Per i vini rossi la menzione superiore è esclusivamente legata all'utilizzo della menzione qualificata "Rubino", qualificazione utilizzata localmente per l'identificazione dei vini rossi prodotti tradizionalmente con le migliori uve e dai vigneti meglio esposti. La vitivinicoltura sulle Colline moreniche del Garda è infatti legata strettamente ai fattori pedoclimatici in particolare al terreno di origine morenica, all'esposizione collinare e alle brezze. Queste oltre a favorire la qualità delle uve creano circuiti interni di ventilazione determinando la fermentazione e la conservazione dei vini.

Le caratteristiche sopra enunciate sono attribuibili a questi precisi ambienti geografici.

### **8.3. DOC Garda Colli Mantovani**

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

La specificità dei vini è legata al territorio. Le zone moreniche variano sia come altimetria che come esposizione al sole. I venti provenienti dal lago di Garda sono un ulteriore fattore condizionante la qualità delle uve. Solo l'esperienza tramandata da generazioni consente di conoscere i punti migliori per l'impianto del vigneto ed ottenere le caratteristiche desiderate.

La coltura contadina si tramanda le tecniche enologiche e di coltivazione della vite, migliorate ed affinate ma pur sempre legate alla tradizione.

## **9. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI (CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA, ALTRI REQUISITI)**

### **Deroghe alle operazioni di vinificazione**

#### **Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

#### **Tipo di condizione supplementare:**

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

#### **Descrizione della condizione:**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata che comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino e Volta Mantovana.

Inoltre, tali operazioni di vinificazione, possono essere effettuate in stabilimenti situati nei territori delle limitrofe provincie di Mantova, Brescia e Verona.

## **Menzioni e confezionamento**

### **Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione nazionale

### **Tipo di condizione supplementare:**

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

### **Descrizione della condizione:**

Nella presentazione e designazione del “Garda Colli Mantovani” Rosso Superiore è consentito l’uso della menzione tradizionale “Rubino”.

I vini della denominazione di origine controllata “Garda Colli Mantovani” devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro del volume nominale massimo di 3 litri. Da questa limitazione sono escluse le bottiglie di forma tradizionale bordolese, borgognotta, renana fino alla capacità massima di 9 litri.

Per i vini a denominazione di origine controllata “Garda Colli Mantovani” bianco e rosso non accompagnati dalle menzioni “Superiore”, “Riserva”, “Rubino”, “Vigna”, “Passito” e “Vendemmia Tardiva” è consentito l’uso di contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi non inferiori a due litri e non superiori a 6 litri.

## **LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18900>