



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

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 del disciplinare di produzione della denominazione origine controllata del vino «Bianco di Custoza» o «Custoza».

IL DIRIGENTE

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 sulla G.U.R.I. n.302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il D.M. 7 novembre 2012, pubblicato sulla G.U.R.I 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 D.M. 7 novembre 2012;

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 D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il D.P.R. 08.02.1971 pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 142 del 05.06.1971 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Bianco di Custoza» o «Custoza» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTO il D.M. 30.11.2011, pubblicato sulla 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 alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della denominazione di origine controllata dei vini “Bianco di Custoza» o «Custoza”;

VISTO il D.M. 07.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOC;

ESAMINATA la documentata domanda trasmessa in data 17 gennaio 2018, per il tramite della regione Veneto, nel rispetto della procedura di cui all'articolo 6 del D.M. 7 novembre 2012, su istanza del “Consorzio tutela vino Custoza” con sede in Sommacampagna (VR), intesa ad ottenere la modifica del nome della denominazione di origine controllata del vino da «Bianco di Custoza» o «Custoza» in “Custoza” e del relativo disciplinare di produzione;

VISTO il parere favorevole della Regione Veneto sulla citata proposta di modifica;

ATTESO che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche “non minori” ai sensi del Reg. CE n. 607/2009, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato D.M. 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 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 18 dicembre 2018;
- è stata pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 42 del 19 febbraio 2019;

- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione, non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica, da parte di soggetti interessati;

CONSIDERATO che ai sensi dei richiamati Regg. UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche “non minori” ai sensi della preesistente normativa dell’Unione europea sono da considerare in parte “modifiche ordinarie” e in parte “modifiche unionali”, le quali, ai sensi dell’art. 15, par. 3, del citato Reg. UE n. 33/2019, sono da separare ai fini del loro distinto seguito procedurale, che comporta, in caso di esito positivo della valutazione, l’approvazione delle “modifiche ordinarie” con provvedimento nazionale e l’approvazione delle “modifiche unionali” con decisione comunitaria;

RITENUTO che, a seguito dell’esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all’articolo 17 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 DOP dei vini «Bianco di Custoza» o «Custoza» e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche, mentre si rimanda ad altro provvedimento ministeriale la definizione dell’iter procedurale nazionale delle “modifiche unionali” contenute nella stessa domanda per l’ulteriore seguito presso la Commissione U.E.;

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 U.E., 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);

VISTA la direttiva direttoriale 19899 del 19 marzo 2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell’ippica, in particolare l’articolo 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

DECRETA

Articolo 1

1. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata del vino «Bianco di Custoza» o «Custoza», così come consolidato con il DM 30.11.2011 e da ultimo modificato con il DM 16 maggio 2014 richiamati in premessa, è sostituito dal testo di cui all’allegato 1 al presente decreto:
2. Il documento unico consolidato figura all’allegato 2 del presente decreto.

Articolo 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione sulla 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 sulla 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 2019/2020.
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 denominazione di origine controllata del vino «Bianco di Custoza» o «Custoza», di cui all’articolo 1 saranno inseriti 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)

S.V.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CONSOLIDATO DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEL VINO «BIANCO DI CUSTOZA» O «CUSTOZA».

Articolo 1

La denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» » anche superiore, riserva, spumante e passito é riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Il vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» anche superiore, riserva, spumante e passito deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Bianca Fernanda (sinonimo di Cortese B.), Garganega, Trebbiano toscano e Tocai Friulano B., da soli o congiuntamente per un minimo del 70% e ciascun singolo vitigno non può superare un massimo del 45%. Possono altresì concorrere alla produzione di detti vini fino ad un massimo del 30% le uve provenienti dai seguenti vitigni a bacca bianca: Malvasia, Riesling (Riesling italico e/o Riesling renano), Pinot bianco, Chardonnay e Incrocio Manzoni 6.013 da soli o congiuntamente

Articolo 3

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnuovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo e Sona. Tale zona é così delimitata: partendo a sud dell'abitato di Sommacampagna, da contrada Cesure (quota 89) la linea di delimitazione segue, verso sud-ovest, il canale del consorzio di bonifica dell'Alto Agro Veronese sino a località Boscone, innestandosi per breve tratto sulla strada per Villafranca fino a incontrare e seguire la strada comunale che passando per Pozzo Moretto e Colombara sbocca sulla strada comunale presso Cà Delia. Segue detta strada, toccando C. Nuova Pigno e le Grattarole, sino all'incrocio della strada provinciale di Villafranca-Valeggio e seguendo quest'ultima, arriva all'abitato di Valeggio sul Mincio. Segue quindi verso sud la strada comunale che porta a Pozzolo sino a località C. Buse per innestarsi sulla carreggiabile che incrocia il canale Seriola Prevaldesca. Segue questo canale verso nord, fino a Ponte Lungo, e attraversato lo stesso si innesta nel canale Seriosa Serenelli seguendolo verso sud, sino a incontrare il confine di provincia-regione Mantova-Lombardia (quota 63). Ritornando verso nord, la linea di delimitazione segue il confine regionale toccando successivamente le località Pignolada, Staffalonero, Prandina, Stazione di Salionze, Villa, Dolci e Pontata dove l'abbandona per seguire, per brevissimo tratto verso nord-est, la strada Broglie-Madonna del Frassino, sino in prossimità della località Pignolini e lì attraversa l'autostrada Serenissima, per inserirsi sulla carrareccia che passa a est di Cà Gozzetto toccando successivamente Cà Serraglio e passando a ovest di quota 101 termina a Cà Berra Nuova (quota 91) sulla riva del laghetto del Frassino. Segue la riva di detto laghetto per brevissimo tratto sino a imboccare la carrareccia che passando per località Bertoletta, arriva al casello ferroviario di quota 84. Segue quindi la ferrovia, verso est, fino al contiguo casello di quota 84 dove l'abbandona per seguire la strada che toccando Villa Montesor, prosegue fino ai Cappuccini, sulla riva del lago di Garda. Dalla località Cappuccini la linea di delimitazione segue la sponda orientale del lago di Garda sino in prossimità del porto di Pacengo per inoltrarsi nell'entroterra seguendo la carrareccia che, toccando quota 93 e quota 107, passa sotto l'abitato di Pacengo e giunge a località Cà Allegri, per seguire la strada comunale di Pacengo sino a C. Fontana Fredda. Per altra carrareccia, sale toccando quota 122 sino a località «Le Tende», e da qui, seguendo la strada Pacengo-Colà, sino a C. alle Croci. Da C. alle Croci la linea di delimitazione scende verso sud-est seguendo la carrareccia che, toccando

successivamente quota 118, 113 e Sarnighe, incrocia il confine comunale di Lazise-Castelnuovo a quota 112. Segue, risalendo verso nord, questo confine e successivamente in prossimità della località Mirandola, il confine comunale Lazise-Pastrengo sino all'incrocio di questo con la strada provinciale Verona-Lago a ovest di località Osteria Vecchia. La linea di delimitazione segue detta strada verso Verona (est) sino in prossimità dell'abitato di Bussolengo dove si inserisce, nei pressi di quota 130, sulla comunale del Cristo e prosegue sulla strada comunale di Palazzolo sino a incontrare l'autostrada del Brennero nel punto in cui interseca il confine comunale Bussolengo-Sona. Segue detto confine verso sud, sino a località Civel dove si inserisce sulla strada provinciale Bussolengo-Sommacampagna. Segue detta strada sino all'abitato di Sommacampagna che attraversa per inserirsi sulla viabile che porta a Custoza sino a località Cesure punto di partenza. Ad ovest della località Broglie è incluso un piccolo territorio del comune di Peschiera del Garda comprendente il Monte Zecchino, così delimitato: dalla carrareccia a sud di Broglie (adiacente alle ex scuole elementari di Broglie) la linea di delimitazione prosegue verso ovest, per Cà Boschetti e Cà Rondinelli per poi seguire il confine di provincia-regione toccando successivamente Cà Boffei, Soregone, Cà Nuova Bazzoli e la strada che porta all'abitato di Broglie, sino a incrociare la carrareccia che ha costituito il punto di partenza.

Articolo 4

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» anche superiore, riserva, spumante e passito devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari e pedocollinari, esposti prevalentemente a sud, sud-ovest e posti in terreni di origine morenica di natura prevalentemente calcarea, argillo-calcarea, ghiaioso-calcarea e ghiaioso-sabbiosa con esclusione dei terreni umidi.

2. I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

3. È vietata ogni pratica di forzatura.

4. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

5. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare una resa di uva per ettaro e un titolo alcolometrico volumico naturale minimo come indicato nella tabella seguente:

Tipologia di vino	Max. Uva/ha (t)	Min. % vol.
Custoza, anche riserva e spumante	13	9.5
Custoza superiore	12	11

6. Per la produzione dei vini «Bianco di Custoza» o «Custoza» passito si dovrà attuare la cernita delle uve in vigneto, secondo gli usi tradizionali mettendo a riposo un quantitativo di uve non superiore a 5 per ettaro. I rimanenti quantitativi di uva fino al raggiungimento del limite massimo previsto potranno essere presi in carico per la produzione dei vini corrispondenti alle tipologie previste di cui all'art. 1. Le uve destinate alla produzione della tipologia «passito», al termine dell'appassimento, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13% vol.

7. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino di cui trattasi. Oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

8,La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela «Bianco di Custoza» o «Custoza», sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia con proprio provvedimento, può stabilire ulteriori e diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve.

Articolo 5

1.Le operazioni di vinificazione dei vini della denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, é consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Verona nonché nei Comuni confinanti delle province di Mantova e Brescia.

Le operazioni di elaborazione del vino Custoza spumante, devono avvenire in stabilimenti siti all'interno della zona di produzione di cui all'art.3 e anche nelle province di Brescia, Mantova, Trento, Treviso e Vicenza.”.

2.Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Le operazioni di conservazione delle uve destinate alla produzione di vino “Bianco di Custoza” o «Custoza» passito devono aver luogo unicamente nell'ambito della delimitazione territoriale della zona di produzione di cui all'art. 3. La vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» passito può avvenire solo dopo che le stesse siano sottoposte ad appassimento naturale, avvalendosi anche di sistemi e/o tecnologie che comunque non aumentino la temperatura dell'appassimento rispetto al processo naturale. Le uve destinate alla produzione della tipologia «passito», al termine dell'appassimento, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13% vol.

4. E' ammessa la vinificazione congiunta o disgiunta delle varietà di uve che concorrono alla denominazione di origine «Bianco di Custoza» o “Custoza”. Il coacervo dei vini ottenuti con vinificazione disgiunta dovrà essere effettuato nella cantina del vinificatore e comunque prima della richiesta della certificazione per l'immissione al consumo.

5. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:

Tipologia di vino	Resa max uva/vino (%)	Resa max hl/ha
Custoza anche riserva e spumante	70	91
Custoza superiore	70	84
Custoza passito	40	20

5.1 Qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 75% per le tipologie «Bianco di Custoza» o “Custoza”, «Bianco di Custoza» o “Custoza” riserva e «Bianco di Custoza» o “Custoza” spumante, ed il 45 % per la tipologia «Bianco di Custoza» o “Custoza” passito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata . Oltre i detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

6. E' ammesso il taglio nella misura massima del 15% con il vino della sola annata precedente purchè tale operazione venga effettuata entro la data del 31 dicembre dello stesso anno di produzione delle uve e comunicata all'Organismo di Controllo.

6.1 L'immissione al consumo per il vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» è prevista a partire dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve

7. Il vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» superiore deve essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento di almeno cinque mesi a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

8. Il vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» seguito dalla menzione «riserva» deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di 12 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

9. Il vino a denominazione di origine «Bianco di Custoza» o «Custoza» passito deve essere immesso al consumo non prima del 1° settembre successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6

I vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Bianco di Custoza» o «Custoza»:

- colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini;
- odore: fruttato, caratteristico, lievemente aromatico;
- sapore: sapido, delicato, di giusto corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 7 g/l.

«Bianco di Custoza» o «Custoza» riserva:

- colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso
- odore: intenso, caratteristico, lievemente aromatico;
- sapore: armonico, sapido, di giusto corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 7 g/l.

«Bianco di Custoza» o «Custoza» superiore:

- colore: dal giallo paglierino al dorato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, caratteristico lievemente aromatico;
- sapore: armonico, di corpo sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l;
- zuccheri riduttori residui: 7 g/l.

«Bianco di Custoza» o «Custoza» spumante:

- spuma: fine persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
- profumo: fragrante, fruttato, leggermente aromatico quando spumantizzato, con il metodo Martinotti; fine, elegante e caratteristico se fermentato in bottiglia;
- sapore: fresco, sapido, fine e armonico; da dosaggio zero a demi-sec.;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

«Bianco di Custoza» o «Custoza» passito:

- colore: giallo dorato;
- odore: intenso e fruttato;
- sapore: dall'amabile al dolce, , armonico, di corpo leggermente aromatico,;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol. di cui almeno il 12% vol. effettivo;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Qualora nelle fasi di vinificazione e maturazione dei vini «Bianco di Custoza» o «Custoza» vengano utilizzati contenitori di legno il vino potrà presentare lieve sentore di legno.

Articolo 7

1. Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione

diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località compresi nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

2. Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza», tranne che per gli spumanti, deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione.

Articolo 8

1. I vini della Denominazione di Origine Controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» anche superiore, riserva e passito devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro fino alla capacità massima di 9 litri. Con l'esclusione della dama e del fiasco.

2. Il vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» nella tipologia spumante deve essere immesso al consumo solo nelle bottiglie di vetro fino a 18 litri. Per la tappatura dei vini spumanti si applicano le norme comunitarie e nazionali che disciplinano la specifica materia. Tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,200 è consentito anche l'uso del tappo a vite.

3. È altresì consentita, per le sole aziende produttrici, esclusivamente nell'area di produzione di cui all'art.3, la sola tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» con l'esclusione delle menzioni superiore e riserva, condizionato in recipienti ammessi dalla normativa vigente fino a 60 litri.

4. Per i vini a Denominazione di Origine Controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» con l'esclusione delle menzioni superiore e riserva 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 da 2 a 3 litri.

5. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi con esclusione del tappo a corona.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

a) *Specificità della zona geografica*

Fattori naturali

L'area di produzione del vino Custoza, non particolarmente ampia per estensione, occupa gran parte del settore meridionale della fascia di colline moreniche che si sviluppano tra le vicinanze della città di Verona e il lago di Garda.

A sud ovest la zona è delimitata dal fiume Mincio.

La zona comprende terreni appartenenti sia all'anfiteatro morenico orientale dell'entroterra del lago di Garda, sia alle piane fluvio-glaciali che sono strettamente interconnesse a questo e che presentano materiali simili per composizione, seppure non strettamente per origine.

Più in dettaglio, il paesaggio morenico che caratterizza la zona di produzione della doc Custoza è contrassegnato da una fitta serie di colline allungate, disposte ad andamento concentrico e prevalentemente dolce, con dislivelli generalmente compresi tra i 50 ed i 100 metri. Tali colline, essendo costituite dai depositi lasciati dai ghiacciai che formarono il vicino lago di Garda, presentano suoli estremamente variegati e variabili, intervallati da ampie piane ghiaiose.

Il clima dell'area della doc Custoza è sostanzialmente costante in tutto il territorio, stante la sua ridotta estensione e la sua sostanziale omogeneità, e si caratterizza per la presenza di estati calde ma non afose e di inverni relativamente freddi, temperati dalla vicinanza al lago di Garda, che crea un microclima favorevole non solo alla coltivazione della vite, ma anche alla crescita dell'olivo e del cipresso, che pure caratterizzano il profilo ambientale del territorio.

Le precipitazioni si distribuiscono lungo l'anno in modo abbastanza omogeneo.

La conformazione dei rilievi collinari permette un riscaldamento diurno delle pendici ed un accumulo notturno di aria fresca, situazioni ottimali per lo sviluppo delle caratteristiche aromatiche delle uve bianche.

Sia sotto il profilo ambientale che sotto quello climatico, la zona di produzione dei vini bianchi della doc Custoza è dunque sostanzialmente omogenea.

Fattori storici e umani

I primi cenni di domesticazione della vite nell'attuale zona di produzione della doc Custoza sono documentati dal ritrovamento di vinaccioli di *Vitis Silvestris* del periodo palafitticolo nella zona di Pacengo e Peschiera. Nella zona, le prime testimonianze della coltivazione della vite risalgono all'epoca romana (nell'area sono stati ritrovati tra l'altro vari reperti riferiti all'uso del vino nei riti religiosi ed alla conservazione e al trasporto del vino), ma è soprattutto a partire dal IX secolo e poi per tutta l'epoca medievale che si rileva un'abbondante documentazione sulla coltivazione della vite nella zona compresa in particolare tra Pastrengo e Sommacampagna.

È nella seconda metà del XIX secolo che la produzione vinicola della zona incomincia ad essere identificata esplicitamente con il nome di Custoza, che fa riferimento ad una frazione del comune di Sommacampagna celebre per due battaglie che vi si combatterono durante le guerre del Risorgimento italiano. Nel 1939 uno studio condotto dalla Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia di Conegliano individua e differenzia le migliori zone vinicole della porzione occidentale della provincia di Verona, identificando fra queste l'area di Sona-Custoza.

L'8 febbraio 1971, con l'approvazione di un Decreto presidenziale, si istituì la doc Bianco di Custoza, fra le prime denominazioni di origine di vini bianchi in Italia; nel 2005 venne approvata la nuova menzione semplificata "Custoza".

Il Consorzio di tutela del Custoza venne istituito nel 1972. La zona di produzione è percorsa dalla Strada del vino Custoza doc, che permette agli appassionati, italiani e stranieri, di conoscere la produzione e le qualità della denominazione, valorizzata dagli abbinamenti con i prodotti tipici del territorio. La qualità del vino Custoza è riconosciuta alle aziende produttrici con l'assegnazione di numerosi premi, tra i quali i "tre bicchieri" a vari vini in diverse edizioni della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

Fattori umani

Nel corso della storia la forma di coltivazione della vite più diffusa nella zona di produzione della doc Custoza è stata per lungo tempo la pergola. Il vigneto, in epoca antica, non era specializzato ma

consociato ad altre coltivazioni, le cui estensioni erano inoltre limitate dalla conformazione collinare del territorio.

Con gli anni '80 del XX secolo, la viticoltura della zona di produzione del Custoza ha iniziato una radicale conversione sia nella forma di allevamento che nelle pratiche agronomiche, che hanno saputo valorizzare le peculiarità dei vitigni autoctoni del Custoza: la Garganega, il Trebbianello (un biotipo locale del Tocai friulano) e la Bianca Fernanda (un clone locale del Cortese). Il progressivo incremento delle capacità tecniche e le esperienze acquisite nel tempo hanno permesso ai viticoltori di individuare ed attuare le lavorazioni più adeguate all'ottenimento di uve di alta qualità e di saper cogliere il momento ideale per la vendemmia, valorizzando in tal modo quegli elementi di tipicità che derivano dall'interazione fra vitigni, suoli collinari e microclima.

Il savoir faire dei produttori emerge in particolare nella cantina di vinificazione, dove vengono estratti dalle uve i particolari sentori di ogni varietà. Ciò consente all'uvaggio del Custoza di esaltare il profumo delicato, floreale e fruttato della Garganega, il colore caratteristico del Trebbianello ed i sentori leggermente aromatici della Bianca Fernanda, così come i caratteri peculiari delle altre varietà a bacca bianca coltivate nella zona. Ne deriva quindi un Custoza contraddistinto da una forte connotazione territoriale, facilmente riconoscibile per la sua freschezza e la sua bevibilità.

b) Specificità del prodotto

Le caratteristiche essenziali del Custoza, ieri come oggi, sono costituite dalla freschezza, dalla leggera aromaticità, dalla considerevole bevibilità e abbinabilità. Il vino, peraltro, soprattutto quando proveniente da particolari selezioni effettuate nei vigneti, mostra anche buone capacità di affinamento nel tempo.

Il Custoza è costituito da un uvaggio che valorizza, accanto alla Garganega, al Trebbianello e alla Bianca Fernanda, anche le altre diverse varietà coltivate nella zona: viene in questa maniera a crearsi quella sua tipica ed elevata complessità aromatica che lo distingue dai vini varietali. Il profilo sensoriale che ne scaturisce presenta particolari note fruttate e floreali, accompagnate talvolta da accenni di erbe aromatiche e di spezie. In estrema sintesi, si può affermare che le varietà di base permettono di definire l'uvaggio che dona l'identità al Custoza, mentre le varietà complementari permettono di arricchirlo con bouquet tipici.

Molto rara, ancorché tradizionale, è la versione passita del Custoza, di colore dorato e sapore amabile o dolce, che si rifà ai vini che nella zona venivano serviti un tempo alla fine dei pranzi festivi.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

La ridottissima variabilità climatica dei diversi areali della zona di produzione, peraltro non particolarmente estesa, della doc Custoza, consente di portare a maturazione in maniera omogenea le diverse tipologie di uve coltivate nel territorio: tale fattore contribuisce in maniera significativa alla definizione del carattere identitario dei vini bianchi della denominazione.

Altrettanto significativo è l'effetto prodotto dall'estrema diversificazione dei suoli, derivati dai depositi irregolari lasciati dalle diverse glaciazioni che interessarono la zona: tale elemento trova infatti espressione nel carattere fresco, giovanile, brioso del Custoza.

In particolare, i terreni morenici, per la loro composizione, contribuiscono ad un germogliamento regolare per tutti i vitigni. L'interazione dei suoli con il clima della zona permette un sufficiente sviluppo e un'adeguata maturazione dei grappoli e dei tralci.

Il clima estivo caldo ma non afoso, favorisce la concentrazione degli zuccheri e le buone escursioni termiche fra giorno e notte permettono lo sviluppo delle sostanze aromatiche fruttate e floreali che si ritrovano nei vini della doc Custoza.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Siquiria Srl
Vicolo A. Mattielli, 11

37038 - Soave (VR) Italy
Tel. 045 4857514
Fax: 045 6190646
e-mail: info@siquiria.it

La Società Siquiria è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari forestali e del turismo, ai sensi dell'articolo. 64 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, in conformità alla vigente normativa della UE, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento). 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 in G.U. n. 253 del 30.10.2018.

**DOCUMENTO UNICO RIEPILOGATIVO DISCIPLINARE CONSOLIDATO DEL VINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEL VINO «BIANCO DI CUSTOZA»
O «CUSTOZA»**

Soggetto richiedente legittimato
CONSORZIO TUTELA VINO CUSTOZA DOC

Descrizione e motivi della modifica

Titolo:
articolo 1 del disciplinare di produzione: denominazione e vini

Descrizione e motivi

Descrizione:
Viene inserita la menzione “riserva”

Motivi:
L'introduzione della tipologia riserva per la tipologia Custoza è da intendersi come elemento di valorizzazione qualitativa della denominazione per meglio esprimere quelle caratteristiche di affinamento che sono peculiari della tipologia.

La presente modifica comporta modifiche anche alle pertinenti sezioni del documento unico - 1.4. descrizione dei vini e 1.5. pratiche di vinificazione – rese massime.

Titolo:
articolo 2 del disciplinare di produzione: Base ampelografica

Descrizione e motivi

Descrizione:
vengono riviste le percentuali delle varietà principali aggiungendo la Bianca Fernanda alle tre obbligate esistenti quali Garganega, Trebbiano Toscano e Trebbianello (biotipo locale del tocai friulano) per un minimo del 70%, fissando il limite del 45% per ognuna di queste.

Motivi:
la composizione ampelografica viene completata con l'ingresso tra le uve principali e obbligatorie della Bianca Fernanda in linea alla tradizionale produzione della zona; l'impiego massimo del 45% per ognuna delle 4 varietà principali per un minimo del 70% del totale, comporta obbligatoriamente un utilizzo massimo del 31,5% per ogni singolo vitigno. Quindi nella composizione varietale della nuova proposta delle Doc "Bianco di Custoza" o "Custoza" dovranno obbligatoriamente essere utilizzati almeno tre vitigni principali su quattro al pari di quanto già vigente con l'attuale disciplinare, ma con l'importante vantaggio di poter utilizzare le quattro varietà anche con un principio qualitativo in relazione all'andamento stagionale, epoca di raccolta, ubicazione del vigneto e peculiarità produttive
La bianca fernanda (clone locale del cortese) è presente per oltre il 13% della superficie vitata del Custoza ed è riconosciuta localmente come una varietà identificativa della denominazione. l'inserimento della varietà Bianca Fernanda tra i quattro vitigni principali è considerato elemento di forte identità qualitativa e di valorizzazione della denominazione.

La presente modifica comporta modifiche anche alle pertinenti sezioni del documento unico -
1.4. descrizione dei vini e 1.7. varietà principale/i di uve da vino.

Titolo:

articolo 4 del disciplinare di produzione: norme per la viticoltura

Descrizione e motivi

Descrizione:

- a) vengono dettagliate le tipologie superiore, riserva, spumante e passito
- b) viene cancellato il riferimento alla possibilità di utilizzare le unità vitate del Custoza per produrre i corrispondenti vini designati con la denominazione di origine controllata "Garda"
- c) viene ridotta la resa ad ettaro della tipologia Custoza doc a 13 t
- d) viene integrata la tabella con le rese massime ed il titolo alcolometrico delle tipologie;
- e) viene riscritto il comma relativo alla cernita della tipologia passito, senza modificarne i parametri
- f) sono inseriti quattro commi con cui si stabilisce che la Regione, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali può decidere in merito alle diverse utilizzazioni/destinazioni delle uve, al limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro, può ridurre la resa di uva e di vino consentite e può aumentare sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale.

Motivi:

- a) adeguamento alle modifiche introdotte all'articolo 1;
- b) tale possibilità è prevista dalla normativa nazionale e non ha più necessità di essere specificata nel disciplinare;
- c) la riduzione della resa ad ettaro è necessaria per aumentare il valore qualitativo della denominazione e rispecchia, comunque, un adeguamento delle produzioni alle reali attitudini degli impianti viticoli esistenti, ormai completamente rinnovati a filare. L'analisi dell'andamento del totale vino imbottigliato nell'ultimo quinquennio, inoltre, è pressochè stabile ed evidenzia che il mercato è in grado di assorbire solo una parte della produzione e di questa parte, solo una bassa percentuale con valori di prezzo tali da essere remunerativi per la filiera e per la valorizzazione della denominazione sui mercati nazionali ed internazionali. La filiera ha così scelto di operare in senso assoluto un taglio verticale delle produzioni da rivendicare come Doc Custoza e destinare la parte della produzione in esubero verso altre denominazioni
- d) per una più facile interpretazione del disciplinare, si rende necessario l'inserimento di una tabella esplicativa dei valori;
- e) per una più facile interpretazione del disciplinare, si rende necessario riscrivere il testo
- f) vengono dettagliate alcune norme per la viticoltura da adottarsi in determinate condizioni particolari.

La presente modifica comporta modifiche anche alla pertinente sezione del documento unico -
1.5. pratiche di vinificazione – rese massime.

Titolo:

articolo 5 del disciplinare di produzione: norme per la vinificazione

Descrizione e motivi

Descrizione:

E' esplicitata la possibilità di eseguire vinificazione congiunta o disgiunta delle varietà, specificando che il coacervo dei vini ottenuti da vinificazione disgiunta dovrà essere effettuato

nella cantina del vinificatore e comunque prima della richiesta di certificazione per l'immissione al consumo;

Viene aumentata dal 65% al 70% la resa in vino per le tipologia Custoza, spumante, superiore e riserva, proponendo le rese in una tabella.

Viene limitato il taglio d'annata nella misura massima del 15% con il vino della sola annata precedente e fino al 31 dicembre dello stesso anno della produzione delle uve

Viene inserita data di immissione al consumo per la tipologia Custoza al 1 dicembre dell'anno di produzione delle uve.

Viene inserita la menzione riserva con un periodo di invecchiamento minimo di 12 mesi a partire dal 1 novembre dell'anno di produzione.

Sono inseriti tre commi con cui si stabilisce che la Regione, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali può stabilire un limite massimo di vino certificabile inferiore a quello fissato dal disciplinare, bloccando sfusi i mosti ed i vini ottenuti da quantitativi di uve eccedenti, potendo destinarli, su richiesta del Consorzio, alla certificazione.

Motivi:

La resa di uva in vino è stata portata al 70% per adeguare la resa reale di cantina alle condizioni previste dalla norma, in virtù degli adeguamenti tecnologici che negli ultimi 15 anni si sono susseguiti in tutte le realtà produttive della zona.

La limitazione quantitativa e temporale al taglio d'annata è inserito in ottica qualitativa.

L'inserimento di una data di immissione al consumo è inserita in ottica di miglioramento qualitativo.

L'introduzione della menzione riserva per la tipologia Custoza è da intendersi come elemento di valorizzazione della espressione qualitativa.

della denominazione. Da molti anni sul mercato sono presenti vini Custoza di qualità rinomata e con almeno 12 mesi di invecchiamento. Si tratta essenzialmente di espressioni aziendali legate ad un lungo affinamento in cantina e destinata ai mercati più maturi italiani e internazionali.

L'inserimento degli ultimi tre commi è un adeguamento alla normativa.

La presente modifica comporta modifiche anche alla pertinente sezione del documento unico - 1.5. pratiche di vinificazione – rese massime.

Titolo:

articolo 6 del disciplinare di produzione: caratteristiche al consumo

Descrizione e motivi

Descrizione:

- a) Integrato il descrittore del colore della Custoza;
- b) Aumentato a 17 g/l il valore minimo dell'estratto non riduttore minimo
- c) Inserite le caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche per la nuova menzione riserva.
- d) per lo spumante rinominate le tipologie di sapore "da dosaggio zero a demisecc".
- e) inserito un ultimo comma la specificazione per tutte le tipologie di eventuale sentore di legno, qualora affinate in legno

Motivi:

- a) Inserimento fatto per dettagliare correttamente il colore della denominazione
- b) Si vuole adeguare il disciplinare aumentando il valore minimo di questo parametro; i vini Custoza in commercio detengono già nella realtà valori più alti.
- c) inserite le caratteristiche per la nuova menzione riserva che non era prevista dal disciplinare.
- d) modifica per un adeguamento in linea con le esigenze commerciali
- e) esplicitato in modo più chiaro della dicitura precedente per una più precisa descrizione.

La presente modifica comporta modifiche anche alla pertinente sezione del documento unico -
1.4. descrizione dei vini.

Titolo:

articolo 8 del disciplinare di produzione: confezionamento

Descrizione e motivi

Descrizione:

- a) Viene inserito l'obbligo di immettere il consumo esclusivamente in bottiglie di vetro in capacità fino a 9 litri, con l'esclusione della dama e del fiasco, le tipologie Custoza, superiore, riserva e passito.
- b) Per la tipologia spumante sono ammessi contenitori in vetro fino a 18 litri.
- c) Viene consentito, alle sole aziende produttrici esclusivamente nell'area di produzione di cui all'art 3, la sola tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale della sola tipologia Custoza, condizionata in contenitori fino a 60 litri.
- d) Viene specificata l'esclusione della menzione superiore e riserva dall'utilizzo di contenitori alternativi al vetro (bag in box).
- e) Sono ammesse tutte le tipologie di chiusura consentite dalle leggi vigenti

Motivi:

- a) Nel vigente disciplinare di produzione il confezionamento obbligatorio con bottiglia di vetro è previsto solo per la menzione "Superiore", passito e spumante. Nella proposta di modifica tale obbligo è esteso a tutta la denominazione. Si tratta di un passaggio molto importante nella dinamica di valorizzazione di questa storica denominazione anche nell'ottica di un riposizionamento sul mercato ed una valorizzazione riconosciuta.
- b) vengono consentiti i formati più richiesti dal mercato
- c) viene ammessa perché localmente il Custoza è tradizionalmente acquistato anche sfuso dal consumatore finale.
- d) per maggiore chiarezza
- e) adeguamento normativo

Documento unico

Denominazione/denominazioni

Bianco di Custoza (it)

Custoza (it)

Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

Descrizione dei vini:

"Bianco di Custoza" o "Custoza" anche nelle versioni Riserva, Superiore, Spumante e Passito;

I vini sono caratterizzati da un colore giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli in quelli più giovani, o dorati in particolari selezioni. Il profumo è

fruttato e leggermente aromatico, con accenni floreali e talvolta con note di erbe aromatiche e spezie; il sapore é fresco, morbido, delicato.

Sono caratterizzati da una notevole bevibilità e abbinabilità, da consumare prevalentemente giovani, anche se alcune selezioni effettuate nei vigneti presentano buona capacità di mantenere le caratteristiche nel tempo.

Titolo alcolometrico vol. tot. min. 11,0 %; estratto non riduttore min.16,5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

“Bianco di Custoza” o “Custoza”

colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini;

odore: fruttato, , caratteristico, lievemente aromatico;

sapore: sapido,, delicato, di giusto corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 7 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:	4,5 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):	

“Bianco di Custoza” o “Custoza” riserva

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso

odore: intenso, caratteristico, lievemente aromatico;

sapore: armonico, sapido, di giusto corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 7 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:	4,5 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):	

“Bianco di Custoza” o “Custoza” superiore
 colore: dal giallo paglierino al dorato con l’invecchiamento;
 odore: gradevole., caratteristico lievemente aromatico;
 sapore: armonico, di corpo sapido;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.;
 estratto non riduttore minimo: 20 g/l;
 zuccheri riduttori residui: 7 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:	4,5 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):	

«Bianco di Custoza» o «Custoza» spumante:
 spuma: fine persistente;
 colore: paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
 profumo: fragrante, fruttato, leggermente aromatico quando spumantizzato, con il metodo Martinotti; fine, elegante e caratteristico se fermentato in bottiglia;
 sapore: fresco, sapido, fine e armonico; da dosaggio zero a demi-sec.;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
 estratto non riduttore minimo: 15 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:	5,0 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):	

«Bianco di Custoza» o «Custoza» passito
colore: giallo dorato;
odore: intenso e fruttato;
sapore: dall'amabile al dolce, armonico, di corpo leggermente aromatico,;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol.
estratto non riduttore minimo: 22 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):	12,00
Acidità totale minima:	4,5 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):	

Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche

ASSENTI

Rese massime:

"Bianco di Custoza" o "Custoza"
13000 chilogrammi di uve per ettaro
"Bianco di Custoza" o "Custoza" superiore
12000 chilogrammi di uve per ettaro
"Bianco di Custoza" o "Custoza" riserva
13000 chilogrammi di uve per ettaro
"Bianco di Custoza" o "Custoza" spumante
13000 chilogrammi di uve per ettaro
"Bianco di Custoza" o "Custoza" passito
5000 chilogrammi di uve per ettaro

Zona geografica delimitata

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnuovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo e Sona. Tale zona é così

delimitata: partendo a sud dell'abitato di Sommacampagna, da contrada Cesure (quota 89) la linea di delimitazione segue, verso sud-ovest, il canale del consorzio di bonifica dell'Alto Agro Veronese sino a località Boscone, innestandosi per breve tratto sulla strada per Villafranca fino a incontrare e seguire la strada comunale che passando per Pozzo Moretto e Colombara sbocca sulla strada comunale presso Cà Delia. Segue detta strada, toccando C. Nuova Pigno e le Grattarole, sino all'incrocio della strada provinciale di Villafranca-Valeggio e seguendo quest'ultima, arriva all'abitato di Valeggio sul Mincio. Segue quindi verso sud la strada comunale che porta a Pozzolo sino a località C. Buse per innestarsi sulla carreggiabile che incrocia il canale Seriola Prevaldesca. Segue questo canale verso nord, fino a Ponte Lungo, e attraversato lo stesso si innesta nel canale Seriosa Serenelli seguendolo verso sud, sino a incontrare il confine di provincia-regione Mantova-Lombardia (quota 63). Ritornando verso nord, la linea di delimitazione segue il confine regionale toccando successivamente le località Pignolada, Staffalonero, Prandina, Stazione di Salionze, Villa, Dolci e Pontata dove l'abbandona per seguire, per brevissimo tratto verso nord-est, la strada Broglie-Madonna del Frassino, sino in prossimità della località Pignolini e lì attraversa l'autostrada Serenissima, per inserirsi sulla carrareccia che passa a est di Cà Gozzetto toccando successivamente Cà Serraglio e passando a ovest di quota 101 termina a Cà Berra Nuova (quota 91) sulla riva del laghetto del Frassino. Segue la riva di detto laghetto per brevissimo tratto sino a imboccare la carrareccia che passando per località Bertoletta, arriva al casello ferroviario di quota 84. Segue quindi la ferrovia, verso est, fino al contiguo casello di quota 84 dove l'abbandona per seguire la strada che toccando Villa Montesor, prosegue fino ai Cappuccini, sulla riva del lago di Garda. Dalla località Cappuccini la linea di delimitazione segue la sponda orientale del lago di Garda sino in prossimità del porto di Pacengo per inoltrarsi nell'entroterra seguendo la carrareccia che, toccando quota 93 e quota 107, passa sotto l'abitato di Pacengo e giunge a località Cà Allegri, per seguire la strada comunale di Pacengo sino a C. Fontana Fredda. Per altra carrareccia, sale toccando quota 122 sino a località «Le Tende», e da qui, seguendo la strada Pacengo-Colà, sino a C. alle Croci. Da C. alle Croci la linea di delimitazione scende verso sud-est seguendo la carrareccia che, toccando successivamente quota 118, 113 e Sarnighe, incrocia il confine comunale di Lazise-Castelnuovo a quota 112. Segue, risalendo verso nord, questo confine e successivamente in prossimità della località Mirandola, il confine comunale Lazise-Pastrengo sino all'incrocio di questo con la strada provinciale Verona-Lago a ovest di località Osteria Vecchia. La linea di delimitazione segue detta strada verso Verona (est) sino in prossimità dell'abitato di Bussolengo dove si inserisce, nei pressi di quota 130, sulla comunale del Cristo e prosegue sulla strada comunale di Palazzolo sino a incontrare l'autostrada del Brennero nel punto in cui interseca il confine comunale Bussolengo-Sona. Segue detto confine verso sud, sino a località Civel dove si inserisce sulla strada provinciale Bussolengo-Sommacampagna. Segue detta strada sino all'abitato di Sommacampagna che attraversa per inserirsi sulla viabile che porta a Custoza sino a località Cesure punto di partenza. Ad ovest della località Broglie è incluso un piccolo territorio del comune di Peschiera del Garda comprendente il Monte Zecchino, così delimitato: dalla carrareccia a sud di Broglie (adiacente alle ex scuole elementari di Broglie) la linea di delimitazione prosegue verso ovest, per Cà Boschetti e Cà Rondinelli per poi seguire il confine di provincia-regione toccando successivamente Cà Boffei, Soregone, Cà Nuova Bazzoli e la strada che porta all'abitato di Broglie, sino a incrociare la carrareccia che ha costituito il punto di partenza.

Varietà principale/i di uve da vino

Pinot bianco B.

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

Trebbiano toscano B. - Biancame B.

Trebbiano toscano B. - Ugni blanc
Trebbiano toscano B. - Procanico
Riesling italico B. - Riesling
Riesling renano B. - Riesling
Tocai friulano B.
Tocai friulano B. - Tuchì
Garganega B. - Grecanico dorato B.
Pinot bianco B. - Pinot blanc
Malvasia bianca B. - Malvasia
Malvasia bianca B. - Verdina
Malvasia bianca B. - Iuvarella
Manzoni bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B.
Garganega B. - Garganego
Chardonnay B.
Cortese B. - Bianca Fernanda
Pinot bianco B. – Pinot

Legame con la zona geografica

Bianco di Custoza/Custoza

Specificità della zona geografica

Fattori naturali

L'area di produzione del vino Custoza, non particolarmente ampia per estensione, occupa gran parte del settore meridionale della fascia di colline moreniche che si sviluppano tra le vicinanze della città di Verona e il lago di Garda.

A sud ovest la zona è delimitata dal fiume Mincio.

La zona comprende terreni appartenenti sia all'anfiteatro morenico orientale dell'entroterra del lago di Garda, sia alle piane fluvioglaciali che sono strettamente interconnesse a questo e che presentano materiali simili per composizione, seppure non strettamente per origine.

Più in dettaglio, il paesaggio morenico che caratterizza la zona di produzione della doc Custoza è contrassegnato da una fitta serie di colline allungate, disposte ad andamento concentrico e prevalentemente dolce, con dislivelli generalmente compresi tra i 50 ed i 100 metri. Tali colline, essendo costituite dai depositi lasciati dai ghiacciai che formarono il vicino lago di Garda, presentano suoli estremamente variegati e variabili, intervallati da ampie piane ghiaiose.

Il clima dell'area della doc Custoza è sostanzialmente costante in tutto il territorio, stante la sua ridotta estensione e la sua sostanziale omogeneità, e si caratterizza per la presenza di estati calde ma non afose e di inverni relativamente freddi, temperati dalla vicinanza al lago di Garda, che crea un microclima favorevole non solo alla coltivazione della vite, ma anche alla crescita dell'olivo e del cipresso, che pure caratterizzano il profilo ambientale del territorio.

Le precipitazioni si distribuiscono lungo l'anno in modo abbastanza omogeneo.

La conformazione dei rilievi collinari permette un riscaldamento diurno delle pendici ed un accumulo notturno di aria fresca, situazioni ottimali per lo sviluppo delle caratteristiche aromatiche delle uve bianche.

Sia sotto il profilo ambientale che sotto quello climatico, la zona di produzione dei vini bianchi della doc Custoza è dunque sostanzialmente omogenea.

Fattori storici e umani

I primi cenni di domesticazione della vite nell'attuale zona di produzione della doc Custoza sono documentati dal ritrovamento di vinaccioli di *Vitis Silvestris* del periodo

palafitticolo nella zona di Pacengo e Peschiera. Nella zona, le prime testimonianze della coltivazione della vite risalgono all'epoca romana (nell'area sono stati ritrovati tra l'altro vari reperti riferiti all'uso del vino nei riti religiosi ed alla conservazione e al trasporto del vino), ma è soprattutto a partire dal IX secolo e poi per tutta l'epoca medievale che si rileva un'abbondante documentazione sulla coltivazione della vite nella zona compresa in particolare tra Pastrengo e Sommacampagna.

È nella seconda metà del XIX secolo che la produzione vinicola della zona incomincia ad essere identificata esplicitamente con il nome di Custoza, che fa riferimento ad una frazione del comune di Sommacampagna celebre per due battaglie che vi si combatterono durante le guerre del Risorgimento italiano. Nel 1939 uno studio condotto dalla Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia di Conegliano individua e differenzia le migliori zone vinicole della porzione occidentale della provincia di Verona, identificando fra queste l'area di Sona-Custoza.

L'8 febbraio 1971, con l'approvazione di un Decreto presidenziale, si istituì la doc Bianco di Custoza, fra le prime denominazioni di origine di vini bianchi in Italia; nel 2005 venne approvata la nuova menzione semplificata "Custoza".

Il Consorzio di tutela del Custoza venne istituito nel 1972.

Fattori umani

Nel corso della storia la forma di coltivazione della vite più diffusa nella zona di produzione della doc Custoza è stata per lungo tempo la pergola. Il vigneto, in epoca antica, non era specializzato ma consociato ad altre coltivazioni, le cui estensioni erano inoltre limitate dalla conformazione collinare del territorio.

Con gli anni '80 del XX secolo, la viticoltura della zona di produzione del Custoza ha iniziato una radicale conversione sia nella forma di allevamento che nelle pratiche agronomiche, che hanno saputo valorizzare le peculiarità dei vitigni autoctoni del Custoza: la Garganega, il Trebbianello (un biotipo locale del Tocai friulano) e la Bianca Fernanda (un clone locale del Cortese). Il progressivo incremento delle capacità tecniche e le esperienze acquisite nel tempo hanno permesso ai viticoltori di individuare ed attuare le lavorazioni più adeguate all'ottenimento di uve di alta qualità e di saper cogliere il momento ideale per la vendemmia, valorizzando in tal modo quegli elementi di tipicità che derivano dall'interazione fra vitigni, suoli collinari e microclima.

Il savoir faire dei produttori emerge in particolare nella cantina di vinificazione, dove vengono estratti dalle uve i particolari sentori di ogni varietà. Ciò consente all'uvaggio del Custoza di esaltare il profumo delicato, floreale e fruttato della Garganega, il colore caratteristico del Trebbianello ed i sentori leggermente aromatici della Bianca Fernanda, così come i caratteri peculiari delle altre varietà a bacca bianca coltivate nella zona. Ne deriva quindi un Custoza contraddistinto da una forte connotazione territoriale, facilmente riconoscibile per la sua freschezza e la sua bevibilità.

«Bianco di Custoza» o «Custoza»

Specificità del prodotto:

Le caratteristiche essenziali del Custoza, ieri come oggi, sono costituite dalla freschezza, dalla leggera aromaticità, dalla considerevole bevibilità e abbinabilità. Il vino, peraltro, soprattutto quando proveniente da particolari selezioni effettuate nei vigneti, mostra anche buone capacità di affinamento nel tempo.

Il Custoza è costituito da un uvaggio che valorizza, accanto alla Garganega, al Trebbianello e alla Bianca Fernanda, anche le altre diverse varietà coltivate nella zona: viene in questa maniera a crearsi quella sua tipica ed elevata complessità aromatica che lo distingue dai vini varietali. Il profilo sensoriale che ne scaturisce presenta particolari note fruttate e floreali, accompagnate talvolta da accenni di erbe aromatiche e di spezie. In estrema sintesi, si può affermare che le varietà di base permettono di definire

l'uvaggio che dona l'identità al Custoza, mentre le varietà complementari permettono di arricchirlo con bouquet tipici.

Molto rara, ancorché tradizionale, è la versione passita del Custoza, di colore dorato e sapore amabile o dolce, che si rifà ai vini che nella zona venivano serviti un tempo alla fine dei pranzi festivi.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

La ridottissima variabilità climatica dei diversi areali della zona di produzione, peraltro non particolarmente estesa, della doc Custoza, consente di portare a maturazione in maniera omogenea le diverse tipologie di uve coltivate nel territorio: tale fattore contribuisce in maniera significativa alla definizione del carattere identitario dei vini bianchi della denominazione.

Altrettanto significativo è l'effetto prodotto dall'estrema diversificazione dei suoli, derivati dai depositi irregolari lasciati dalle diverse glaciazioni che interessarono la zona: tale elemento trova infatti espressione nel carattere fresco, giovanile, brioso del Custoza.

In particolare, i terreni morenici, per la loro composizione, contribuiscono ad un germogliamento regolare per tutti i vitigni. L'interazione dei suoli con il clima della zona permette un sufficiente sviluppo e un'adeguata maturazione dei grappoli e dei tralci.

Il clima estivo caldo ma non afoso, favorisce la concentrazione degli zuccheri e le buone escursioni termiche fra giorno e notte permettono lo sviluppo delle sostanze aromatiche fruttate e floreali che si ritrovano nei vini della doc Custoza.

Ulteriori condizioni

ASSENTI

Link al disciplinare del prodotto

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625>