



*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

**Prot. 70190 del 19.10.2015**

**Provvedimento 19 ottobre 2015 di rettifica della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini “Vigneti delle Dolomiti” in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, di cui al provvedimento 16 marzo 2015, concernente la pubblicazione della stessa proposta di modifica del disciplinare e del relativo documento unico riepilogativo, a conclusione della procedura nazionale preliminare di esame della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta.**

**IL DIRETTORE GENERALE**

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 Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 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 il predetto DM 7 novembre 2012 contempla anche disposizioni applicative del citato Reg. (CE) n. 607/2009, in particolare per quanto concerne talune modalità procedurali di esame e di comunicazione relative alle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, par. 3, e dall'articolo 110 del citato Reg. (UE) n. 1308/2013, in particolare per quanto concerne le modalità procedurali per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, con particolare riguardo alla relativa modulistica, nonché alle modalità e tempistiche di trasmissione delle stesse domande, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione UE dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento 16 marzo 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP - con il quale, ai sensi della predetta normativa dell'Unione Europea e nazionale, è stata disposta la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini “Vigneti delle Dolomiti” in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten” e del relativo documento unico riepilogativo, a conclusione della procedura nazionale preliminare di esame della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA l'istanza del Consorzio di Tutela Vini del Trentino, con sede in Trento, con la quale si chiede di apportare la rettifica agli articoli 2 e 6 della proposta di modifica del disciplinare di produzione della IGT “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten” e del relativo documento unico, al fine di prevedere in maniera esplicita, per la tipologia di spumante di qualità del tipo aromatico, anche la possibilità di qualificare in etichettatura tale vino con il vitigno “Moscato giallo”, che peraltro costituisce la base ampelografia dei relativi vini, in particolare al fine di evitare equivoci nei confronti dei produttori interessati al momento dell'etichettatura delle partite di vino spumante in questione;

VISTO il parere favorevole sulla predetta richiesta di rettifica agli articoli 2 e 6 della proposta di modifica del disciplinare di produzione della IGT “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, espresso dalla Provincia autonoma di Trento, dalla Provincia autonoma di Bolzano e dalla Regione Veneto interessate alla modifica della IGT interregionale in questione;

RITENUTO di accogliere detta richiesta di rettifica, intesa a prevedere in senso positivo quanto già di fatto risulterebbe consentito dalla proposta di disciplinare di cui al citato provvedimento 16 marzo 2015;

## **DISPONE**

ai sensi dell'articolo 9 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa:

1) di apportare le seguenti rettifiche alla proposta di modifica del disciplinare della IGP dei vini “Vigneti delle Dolomiti” di cui al provvedimento 16 marzo 2015 richiamato in premessa:

- a) all'articolo 2, l'ultimo comma è sostituito con il seguente testo: *“Il vino spumante di qualità del tipo aromatico, anche designato col nome del vitigno “Moscato giallo”, deve essere ottenuto al 100% da mosti o mosti parzialmente fermentati della predetta varietà di vite.”*;

b) all'articolo 6, nell'ambito della descrizione delle caratteristiche al consumo dei vini, la dicitura: “ “Vigneti delle Dolomiti” spumante del tipo aromatico” ”, è sostituita con: “*“Vigneti delle Dolomiti” spumante di qualità del tipo aromatico, anche designato con il vitigno Moscato giallo*””;

2) la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare in questione, aggiornata con la rettifica di cui al punto 1), e del relativo documento unico riepilogativo sul sito internet del Ministero - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP;

3) la nuova trasmissione alla Commissione UE della richiesta di modifica del disciplinare in questione, aggiornata con la predetta rettifica, nonché della relativa documentazione, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n.607/2009, in sostituzione della richiesta di modifica già trasmessa ai sensi del citato provvedimento 16 marzo 2015.

Roma, 19 ottobre 2015

IL DIRETTORE GENERALE  
*F.to* Emilio Gatto

## ALLEGATO

### A) Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della IGP dei vini “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”

*(Le modifiche sono evidenziate con la funzione “revisione”)*

#### Articolo 1 Denominazione

La indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, è riservata ~~ai mosti e~~ ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

#### Articolo 2 Base ampelografica

La indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, e riservata ai seguenti vini:

- bianchi, anche nelle tipologie frizzante, spumante e passito,
- rossi, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello,
- rosati, anche nella tipologie frizzante, spumante e passito.

I vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, bianchi devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni classificati “idonei alla coltivazione” o “in osservazione” rispettivamente per le province di Bolzano e di Trento e per la provincia di Belluno, nella regione Veneto, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare, con esclusione del vitigno Moscato giallo.

I vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni classificati “idonei alla coltivazione” o “in osservazione” rispettivamente per le province di Bolzano e di Trento e per la provincia di Belluno, nella regione Veneto, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare, con esclusione del vitigno Moscato rosa.

La indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, con la specificazione di uno dei vitigni di cui ai precedenti commi nonché dei vitigni Moscato giallo e Moscato rosa, con l’esclusione:

- per la provincia di Bolzano, dei vitigni Lagrein, Riesling italico, Riesling renano, Traminer aromatico, Veltliner;
- per la provincia di Trento, dei vitigni Lagrein, Riesling italico, Riesling renano, Traminer aromatico, Marzemino, Veltliner, Meunier, Negrara, ~~Pavana~~, Trebbiano toscano;
- ~~- per la provincia di Belluno, dei vitigni Bianchetta trevigiana, Pavana,~~

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 dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, classificati “idonei alla coltivazione” o “in osservazione” per le corrispondenti province di Bolzano, Trento e Belluno fino ad un massimo del 15%.

Per i vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, recanti la menzione “vino passito” o “passito” non è consentito il riferimento al nome del vitigno o dei vitigni dai quali il vino è stato ottenuto.

Per i vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, è consentito il riferimento ai nomi di due vitigni indicati nel presente articolo, con le esclusioni sopra riportate, 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 “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al comma precedente possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, prodotti nella tipologia novello devono essere ottenuti da vitigni a bacca rossa classificati “idonei alla coltivazione” o “in osservazione” per le corrispondenti province, con prevalenza del vitigno Lagrein, per la provincia di Bolzano e dei vitigni Lagrein e Teroldego da soli o congiuntamente per la provincia di Trento.

Lo spumante ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, può essere ottenuto nelle seguenti categorie di prodotto: “vino spumante”, “vino spumante di qualità” e “vino spumante di qualità del tipo aromatico”.

Il “vino spumante” ed il “vino spumante di qualità” devono essere ottenuti da vini delle seguenti varietà di vite: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Müller Thurgau da sole o congiuntamente.

Il riferimento alle suddette varietà di vite nella designazione e presentazione del prodotto è ammesso:

- nel caso di una sola varietà di vite: quando lo spumante è costituito per almeno l’85% da detta varietà;
- nel caso di due varietà di vite: a condizione che lo spumante derivi al 100% dai due vitigni indicati e che il vitigno che concorre in misura minore sia presente in percentuale superiore al 15%.

Nel caso in cui non sia indicata alcuna varietà lo spumante deve provenire al 100% da una o più delle suddette varietà.

Il “vino spumante di qualità del tipo aromatico”, anche designato col nome del vitigno “Moscato giallo”, deve essere ottenuto al 100% da mosti o mosti parzialmente fermentati della predetta varietà di vite.

### Articolo 3

#### **Zona di produzione**

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, comprende l’intero territorio amministrativo delle province di Bolzano, Trento e Belluno.

#### Articolo 4

### Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uve per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", bianchi, rossi e rosati a tonnellate 23 ed a tonnellate 19,5 per le tipologie con la specificazione di vitigno, ad eccezione del vitigno Moscato rosa per il quale la produzione massima consentita è di 12 tonnellate.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", seguita o meno dal riferimento ad uno o a due vitigni, dopo le eventuali operazioni di arricchimento, devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico totale minimo indicato all'art. 6 per le diverse tipologie di prodotto.

#### Articolo 5

### Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo delle province di Bolzano, Trento e Belluno.

Inoltre, ai sensi dell'art. 6, paragrafo 4, lett. b) del Regolamento CE n. 607/2009, le predette operazioni di vinificazione, ivi comprese le eventuali fasi di frizzantatura e spumantizzazione, possono essere effettuate nella Regione Veneto e nella limitrofa Regione Lombardia, purché le aziende interessate dimostrino al competente Organismo di controllo l'uso tradizionale ed ininterrotto della pratica di vinificazione ~~e/o frizzantatura~~ dei vini IGP "Vigneti delle Dolomiti" o "Weinberg Dolomiten" nelle ultime 5 campagne vitivinicole.

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.

~~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.~~

In conformità alle norme comunitarie e nazionali è consentito, nella misura massima del 15% in volume, il taglio dei mosti e dei vini di cui all'art. 2 con mosti e vini, anche di altre zone viticole nazionali, purché ottenuti da varietà di vite non aromatiche, classificate "idonee alla coltivazione" o "in osservazione" nelle province di Trento, Bolzano e Belluno.

Lo spumante ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten" deve essere ottenuto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in autoclave. La durata minima del periodo di elaborazione è quella stabilita dalla normativa comunitaria vigente in materia.

Articolo 6  
**Caratteristiche al consumo**

I vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, all’atto dell’immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

“Vigneti delle Dolomiti” bianco:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;

odore: gradevole e fine, talvolta aromatico;

sapore: gradevole, da secco a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

“Vigneti delle Dolomiti” rosato:

colore: rosato più o meno intenso;

odore: gradevole e delicato;

sapore: fresco e armonico, da secco a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

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

“Vigneti delle Dolomiti” rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;

odore: vinoso, gradevole, talvolta etereo o fruttato;

sapore: armonico, da secco a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.; 11,0% vol. per la tipologia “novello”;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Vigneti delle Dolomiti” bianco frizzante:

spuma: vivace ed evanescente;

colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;

odore: gradevole e fine, talvolta aromatico;

sapore: gradevole, da secco a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.; 9,0% vol. se ottenuto da uve Moscato giallo;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

“Vigneti delle Dolomiti” rosato frizzante:

spuma: vivace ed evanescente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: gradevole e delicato;

sapore: fresco e armonico, da secco a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

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

“Vigneti delle Dolomiti” rosso frizzante:

spuma: vivace ed evanescente;  
colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;  
odore: vinoso, gradevole, talvolta fruttato;  
sapore: armonico, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Vigneti delle Dolomiti” bianco passito:  
colore: giallo dorato fino ad ambrato;  
odore: gradevole, con note da uva passita;  
sapore: armonico, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

“Vigneti delle Dolomiti” rosato passito:  
colore: rosato più o meno intenso, talvolta con tonalità aranciate;  
odore: gradevole, con note di uva passita;  
sapore: armonico, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Vigneti delle Dolomiti” rosso passito:  
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati;  
odore: gradevole con note di uva passita;  
sapore: armonico, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Vigneti delle Dolomiti” spumante bianco:  
spuma: vivace ed evanescente;  
colore: da giallo paglierino a giallo dorato con riflessi verdolini;  
odore: gradevole, fine;  
sapore: gradevole da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,50 % vol.;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Vigneti delle Dolomiti” spumante rosato:  
spuma: vivace ed evanescente;  
colore: rosato più o meno tenue;  
odore: gradevole, fine;  
sapore: gradevole da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,50 % vol.;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.



“Vigneti delle Dolomiti” spumante di qualità del tipo aromatico, anche designato con il vitigno Moscato giallo:  
spuma: vivace ed evanescente;  
colore: da giallo paglierino a giallo dorato con riflessi verdolini;  
odore: aromatico, fine, gradevole;  
sapore: gradevole da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 6,00 % vol.;  
acidità totale minima: 5,00 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

I vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten” con la specificazione del nome di uno o due vitigni, all’atto della immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i.

Qualora vinificati o invecchiati in legno, i vini possono presentare il caratteristico sentore di legno.

#### Articolo 7

### **Designazione e presentazione**

Alla indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, 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.

E’ 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.

Ai sensi dell’art. 14, par. 3, del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, l’indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, 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 l’intero territorio viticolo ricadente nel territorio amministrativo delle province di Trento, Bolzano e Belluno e rientra nella parte italiana della zona viticola CI-b definita nell’appendice all’allegato XI ter del Reg. CE 1234/2007.

In tali province ricade l’unità geologica e paesaggistica delle “Dolomiti”, alle quali la denominazione si richiama, e che nel 2009 è stata riconosciuta dall’UNESCO patrimonio universale dell’Umanità.

L’areale interregionale così delimitato è prevalentemente montuoso o collinare. Secondo la classificazione delle zone altimetriche effettuata dall’ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) il territorio in questione è considerato interamente montano, in quanto presenta solo limitate

superfici pianeggianti nel fondovalle (circa il 10%). Le catene montuose si innalzano fino a quote altimetriche di 2700-3900 m s.l.m.

Le valli sono generalmente piccole e strette con versanti ricoperti da foreste che interessano oltre il 70% della superficie. Alcune eccezioni sono rappresentate da vallate più ampie come la Valle dell'Adige, la Valle di Isarco, la Valle del Sarca, la Valle di Cembra nelle quali è presente la coltivazione della vite.

La geologia del territorio è varia in quanto l'area delimitata comprende rilievi montuosi, di significative proporzioni, di origine geologica diversa quali il massiccio granitico dell'Adamello, le rocce metamorfiche della cresta di confine alpina, il basamento porfirico atesino, i numerosi rilievi di calcare alpino e non da ultimo la dolomia delle "Dolomiti".

Dal punto di vista genetico i suoli della regione presentano una elevata variabilità, per effetto della variabilità degli ambienti e quindi dei fattori pedogenetici che ne hanno determinato la formazione. Per quanto riguarda i versanti pedemontani interessati dall'attività agricola e dalla viticoltura in particolare, i suoli sono prevalentemente costituiti da detriti calcarei generalmente ad elevata pietrosità che determinano buone condizioni di drenaggio ed aerazione. Questi suoli si trovano generalmente su detriti calcarei nelle parti medio-alte di conoidi di deiezione. Nelle parti più basse dei versanti o nelle conche seguono spesso suoli a pietrosità più bassa; in alcune zone pianeggianti si trovano intercalati terreni da accumulo colluviale e terreni su depositi morenici o su ghiaie fluviali.

Non mancano inoltre terreni su diversa matrice geologica come nel caso della Valle di Cembra (porfirici), della Val d'Isarco (metamorfico-cristallini) e della Vallagarina centrale (basaltici).

L'altitudine dei terreni coltivati a vite varia dai 70 agli 800 m s.l.m.

Il clima della regione può essere definito di transizione tra il clima semicontinentale e quello alpino. A partire dalle fasce altimetriche più basse il clima può essere suddiviso in quattro grandi aree:

- *area submediterranea*: è la parte relativamente più mite della regione (e quella principalmente interessata dalla viticoltura), con inverni in ogni caso freddi, anche se non come nel resto dei fondovalle, ed estati calde mitigate da moderate brezze;

- *area subcontinentale*: rappresenta la parte di territorio ubicata a quote intermedie (in parte interessata dalla viticoltura) caratterizzata da un clima di transizione con inverni più rigidi ed estati più fresche;

- *area continentale*: valli alpine con inverni rigidi, estati brevi e piuttosto piovose;

- *area alpina*: aree sopra i 1800/1900 m s.l.m. con nevi che permangono a lungo durante l'anno.

Le precipitazioni variano, anche sensibilmente, in relazione alla fascia altimetrica.

Nell'area sub mediterranea le precipitazioni sono in media di 1000 mm. La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi prevalentemente nel periodo primaverile e autunnale.

Fattori umani rilevanti per il legame:

Coltivazione della vite e produzione di vino fanno da sempre parte del bagaglio culturale della regione; lo testimoniano numerosi ritrovamenti archeologici e documenti storici che coprono un arco temporale che va dall'Età del Bronzo ai giorni nostri.

La coltivazione della vite rappresenta nelle province di Trento, Bolzano e Belluno un elemento caratterizzante del paesaggio ed un importante elemento di tutela del territorio da fenomeni di degrado ambientale e di abbandono. Ciò grazie anche a quei viticoltori che, per affezione e tradizione più che per necessità economica, coltivano tenacemente appezzamenti di modesta dimensioni e talvolta lavorabili solo manualmente. Oltre a tali aziende esistono ovviamente aziende viticole di più considerevole estensione che coltivano la maggior parte della superficie vitata.

Nell'arco di tempo in cui la coltivazione della vite e la storia dell'uomo si sono accompagnate ed intrecciate si sono sviluppati - come è ovvio e naturale - dei legami inscindibili che si trasmettono

e rafforzano nella cultura locale. Legami che si ritrovano nelle tradizionali pratiche agronomiche ed enologiche, ma anche in ambiti culturali più ampi (tradizioni, cultura popolare, arte, gastronomia, ecc.).

Le più antiche testimonianze sulla coltivazione della vite nell'area interessata alla I.G.T. "Vigneti delle Dolomiti" risalgono all'età del Bronzo antico (1800-1600 a.C.) e del ferro finale e sono rappresentate dai vinaccioli rinvenuti nell'insediamento palafitticolo di Ledro (TN) e nei dintorni di Bolzano e Merano attribuibili alla cultura Fritzens-Sanzeno. Una innumerevole serie di altri ritrovamenti ci conduce fino alla situla reto-etrusca (IV secolo a.C.) rinvenuta a Cembra (TN) sulla quale è incisa una fra le più estese iscrizioni di epoca etrusca inneggianti al consumo simposiale del vino.

Una ulteriore significativa testimonianza sulla produzione ed il commercio di vini della regione è rappresentata dalla stele funeraria risalente al II-III secolo d.C. dedicata al commerciante di vini trentino P. Tenatius Essimnus e rinvenuta a Passau (Germania).

Risalgono invece al periodo medioevale le prime regole vendemmiali; nel XII secolo furono emessi gli "Statuti di Trento", norme protezioniste della produzione locale mirate ad ostacolare l'introduzione di vini prodotti nelle zone limitrofe.

Nelle "Cronache del Sacro Concilio di Trento" scritte dallo storico Michelangelo Mariani nel 1670 viene inoltre riportata una precisa descrizione della produzione vinicola e della sua importanza sull'economia locale che l'autore così sintetizza:

*<<..... tutto o quasi il territorio del Trentino (toltono alcune montagne e le valli che non hanno vigne) produce vini stimabili, sì li bianchi come li rossi, con effetto però costante, vino che venendo quasi tutto in pendici, fa credere veramente che: "Baccus amat Colles" e maturando per lo più a riverbero di suolo non men che di Sole, ha qualità di non offendere, chi non l'abusa a forza di quantità (...) insomma, per quanto veggo, questo è il paese del vino naturalmente, tanto che corre il detto: "grano per tre mesi e vino per tre anni">>.*

Una svolta decisiva alla viticoltura ed all'enologia regionale è stata impressa, nel 1874, con la costituzione dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige.

Per quanto concerne l'aspetto strettamente tecnico/produttivo si evidenziano inoltre i seguenti fattori:

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione e quelli in osservazione, dei quali è consentita la coltivazione nelle diverse unità amministrative (Allegato 1);
- *forme di allevamento*: sono quelle tradizionali della zona: pergola semplice, pergola doppia, forme a spalliera verticale (Guyot, cordone speronato, ecc.); l'adozione della forma di allevamento è effettuata sia in base alla giacitura del terreno ed all'esigenza di agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia all'obiettivo enologico che il produttore intende perseguire;
- *pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionalmente praticate in zona per la produzione di vini bianchi, rosati e rossi anche delle tipologie frizzante e passito e della tipologia novello rosso. Tali pratiche rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dal Reg. Ce n. 606/2009.

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

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'influenza dell'ambiente geografico sui vitigni costituenti la base ampelografica dei vini. I vini presentano parametri chimico-fisici su valori equilibrati, in particolare per quanto riguarda il rapporto acidità/alcol. Su tali caratteristiche influisce positivamente la sensibile escursione termica, tra il giorno e la notte, cui sono sottoposte le uve nell'ultima fase della maturazione e che conferisce ai vini quella finezza di profumi che li caratterizza.

Le caratteristiche organolettiche, oltre ad essere chiaramente riconducibili ai vini dell'area, sono quelle proprie dei vitigni da cui i vini sono stati ottenuti.

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

Gli elementi di interazione causale fra la zona geografica ed il prodotto sono già descritti alle lettere a) e b).

Si ribadisce tuttavia che il legame causale tra il luogo ed il prodotto è essenzialmente rappresentato dall'influenza delle condizioni ambientali e naturali della zona di produzione, sulle caratteristiche qualitative delle uve e dei vini derivati.

Tali condizioni rappresentano peraltro il presupposto su cui si basa la delimitazione della zona viticola comunitaria (CI-b), definita nell'appendice all'Allegato XI ter del Reg Ce 1234/07, all'interno della quale ricade la zona di produzione dei vini in questione.

#### Articolo 9

#### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Trento - Via Calepina, 13 - 38122 Trento (di seguito CCIAA).

La C.C.I.A.A. di Trento è Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, 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 25, 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).

**B) Proposta di modifica del documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione della IGP dei vini “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”- Fascicolo tecnico PGI-IT- A0755.**

(Le modifiche sono evidenziate in **giallo**)

**Denominazione e tipo** (indicazione obbligatoria)

Nome/i da registrare	“VIGNETI DELLE DOLOMITI” o in lingua tedesca “WEINBERG DOLOMITEN”
Tipo di Indicazione geografica	INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
Lingua	ITALIANO / TEDESCO

**Categoria di prodotti viticoli** (indicazione obbligatoria)

Vino Vino frizzante <b>Vino spumante</b> <b>Vino spumante di qualità</b> <b>Vino spumante di qualità del tipo aromatico</b> Vino ottenuto da uve appassite Vino di uve stramature
---

**Descrizione di vini** (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Vigneti delle Dolomiti bianco ( <i>tutte le tipologie</i> )
Breve descrizione testuale	<p>Caratteristiche organolettiche:          colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;          odore: gradevole e fine, talvolta aromatico;          sapore: gradevole, da secco a dolce.</p> <p>I vini bianchi con la specificazione del nome di uno o due vitigni, all’atto della immissione al consumo, oltre alle caratteristiche di cui sopra, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	-
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,00 % vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	3,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Vigneti delle Dolomiti rosato <i>(tutte le tipologie)</i>
Breve descrizione testuale	<p>Caratteristiche organolettiche:  colore: rosato più o meno intenso;  odore: gradevole e delicato;  sapore: fresco e armonico, da secco a dolce.</p> <p>I vini rosati con la specificazione del nome di uno o due vitigni, all'atto della immissione al consumo, oltre alle caratteristiche di cui sopra, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	-
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,00 % vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	3,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Vigneti delle Dolomiti rosso <i>(tutte le tipologie)</i>
Breve descrizione testuale	<p>Caratteristiche organolettiche:  colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;  odore: vinoso, gradevole, talvolta etereo o fruttato;  sapore: armonico, da secco a dolce.</p> <p>I vini rossi con la specificazione del nome di uno o due vitigni, all'atto della immissione al consumo, oltre alle caratteristiche di cui sopra, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	-
Titolo alcolometrico volumico	10,00 % vol

totale minimo (% vol)	menzione "vino novello" 11,00 % vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	3,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-
Estratto non riduttore minimo (g/l)	18,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Vigneti delle Dolomiti frizzante bianco <i>(tutte le tipologie)</i>
Breve descrizione testuale	<p>Caratteristiche organolettiche:          spuma: vivace ed evanescente;          colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;          odore: gradevole e fine, talvolta aromatico;          sapore: gradevole, da secco a dolce.</p> <p>I vini frizzanti bianchi con la specificazione del nome di uno o due vitigni, all'atto della immissione al consumo, oltre alle caratteristiche di cui sopra, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	-
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,00 % vol da uve Moscato giallo 9,00 % vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	3,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Vigneti delle Dolomiti frizzante rosato <i>(tutte le tipologie)</i>
Breve descrizione testuale	<p>Caratteristiche organolettiche:          spuma: vivace ed evanescente;          colore: rosato più o meno intenso;          odore: gradevole e delicato;          sapore: fresco e armonico, da secco a dolce.</p>

	I vini frizzanti rosati con la specificazione del nome di uno o due vitigni, all'atto della immissione al consumo, oltre alle caratteristiche di cui sopra, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i.
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	-
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,00 % vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	3,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Vigneti delle Dolomiti frizzante rosso <i>(tutte le tipologie)</i>
Breve descrizione testuale	<p>Caratteristiche organolettiche:            spuma: vivace ed evanescente;            colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;            odore: vinoso, gradevole, talvolta fruttato;            sapore: armonico, da secco a dolce.</p> <p>I vini frizzanti rossi con la specificazione del nome di uno o due vitigni, all'atto della immissione al consumo, oltre alle caratteristiche di cui sopra, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	-
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,00 % vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	3,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-



Estratto non riduttore minimo (g/l)	18,0 g/l
-------------------------------------	----------

<b>Titolo - Nome del prodotto</b>	Vigneti delle Dolomiti “vino spumante”, “vino spumante di qualità” (tutte le tipologie)
<b>Breve descrizione testuale</b>	Tutte le tipologie di vini spumanti devono essere ottenute esclusivamente con il metodo della rifermentazione in autoclave. Le tipologie “v.s.” e “v.s.q.” possono essere ottenute solo da vini delle varietà Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Müller Thurgau da sole o congiuntamente.  Caratteristiche organolettiche: spuma: vivace ed evanescente; colore: da giallo paglierino a giallo dorato con riflessi verdolini, talvolta rosato; odore: gradevole, fine; sapore: gradevole, da secco a dolce.
<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	-
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,00 % vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	10,50 % vol
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,0 g/l

<b>Titolo - Nome del prodotto</b>	Vigneti delle Dolomiti “vino spumante di qualità del tipo aromatico, anche designato con il vitigno Moscato giallo”
<b>Breve descrizione testuale</b>	. Il “v.s.q.a” deve essere ottenuto esclusivamente da mosti o mosti parzialmente fermentati della varietà Moscato giallo.  Caratteristiche organolettiche: spuma: vivace ed evanescente; colore: da giallo paglierino a giallo dorato con riflessi verdolini; odore: aromatico, fine, gradevole; sapore: gradevole, da secco a dolce.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	-
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,00 % vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	6,00 % vol
Acidità totale minima (g/l)	5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Vigneti delle Dolomiti passito bianco
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo dorato fino ad ambrato; odore: gradevole, con note da uva passita; sapore: armonico, da secco a dolce.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	-
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	16,00 % vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	3,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Vigneti delle Dolomiti passito rosato
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosato più o meno intenso, talvolta con tonalità aranciate; odore: gradevole, con note di uva passita; sapore: armonico, da secco a dolce.

Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	-
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	16,00 % vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	3,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Vigneti delle Dolomiti passito rosso
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati; odore: gradevole con note di uva passita; sapore: armonico, da secco a dolce.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	-
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	16,00 % vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	3,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-
Estratto non riduttore minimo (g/l)	18,0 g/l

### Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali (indicazione facoltativa)

Titolo	
Tipo di pratica enologica	Pratica enologica specifica.
Descrizione della pratica	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.
--	---

Rese massime (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Vigneti delle Dolomiti tipologie bianco, rosato e rosso senza indicazione del vitigno
Resa massima	184 Ettoltri per ettaro 23.000 Chilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Vigneti delle Dolomiti con indicazione del vitigno ( <i>escluso Moscato rosa</i> )
Resa massima	156 Ettoltri per ettaro 19.500 Chilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Vigneti delle Dolomiti Moscato rosa
Resa massima	96 Ettoltri per ettaro 12.000 Chilogrammi per ettaro

Zona delimitata (indicazione obbligatoria)

Breve descrizione della zona delimitata	La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini "Vigneti delle Dolomiti", comprende l'intero territorio delle province di Trento, Bolzano e Belluno, tutte facenti parte della zona viticola comunitaria C I (b).
---	--

Vitigni principali (indicazione obbligatoria)

Vitigni principali della base ampelografica	<p><i>Per la provincia di Trento:</i> Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Casetta, Chardonnay, Franconia, Goldtraminer, Gosen, Gropello di Revò, Kerner, Lagarino, Lambrusco a foglia frastagliata, Manzoni bianco, Maor, Merlot, Moscato giallo, Moscato rosa, Müller Thurgau, Nosiola, Paolina, Pavana, Petit Verdot, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Rebo, Rossara, Saint Laurent, Sauvignon, Schiava gentile, Schiava grigia, Schiava grossa, Sennen, <b>Sylvaner verde</b>, Syrah, Teroldego, Turca, Verdealbara, <b>Bronner</b>, <b>Helios</b>, <b>Johanniter</b>, <b>Solaris</b>, Lagrein, Riesling italico, <b>Riesling renano</b>, Traminer aromatico, Marzemino, Veltliner, Meunier, Negrara, Trebbiano toscano.</p> <p><i>Per la provincia di Bolzano:</i> Pinot nero, Portoghese, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Moscato giallo, Schiava grigia, Schiava grossa, Schiava gentile, Kerner, Merlot, Müller Thurgau, Manzoni bianco, Petit Manseng, Petit Verdot, Moscato rosa, <b>Malvasia</b>, Pinot grigio, Sauvignon, Sylvaner, Syrah, Tannat, Tempranillo, Teroldego, Viognier, Pinot bianco, Zweigelt, <b>Bronner</b>, <b>Solaris</b>, Carmenère, <b>Diolinoir</b>, Lagrein, <b>Riesling renano</b>, Riesling italico, Traminer aromatico, Veltliner.</p> <p><i>Per la provincia di Belluno:</i> Barbera, Bianchetta trevigiana, Cabernet franc, Carmenère, Chardonnay, Malvasia istriana, Manzoni bianco, Marzemina grossa, Merlot, Pavana, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Glera, <b>Glera lunga</b>, Riesling, <b>Sylvaner verde</b>, Tocai</p>
---	---

	friulano, Trevisana nera, Turca, <b>Moscato bianco</b> , Traminer aromatico, Teroldego, Müller Thurgau, Kerner.
--	---

**Descrizione del legame/dei legami** (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Vigneti delle Dolomiti
Breve descrizione	<p>L'area di produzione comprende l'intero territorio delle province di Trento, Bolzano e Belluno nelle quali ricade l'unità geologica e paesaggistica delle Dolomiti. L'area è prevalentemente montuosa e collinare.</p> <p>Dal punto di vista climatico la zona rappresenta un'area alpina con caratteristiche evidenti e peculiari legate all'influenza dell'ambiente; in particolare influisce positivamente la sensibile escursione termica, tra il giorno e la notte, cui sono soggette le uve nell'ultima fase della maturazione. I vini prodotti sono caratteristici e rappresentativi del territorio; l'ampelografia è ampia e particolare annoverando, oltre a vitigni internazionali, numerose varietà di vite autoctone.</p>

**Ulteriori condizioni essenziali** (indicazione facoltativa)

Titolo	
Quadro di riferimento giuridico	-
Tipo di condizione supplementare	-
Descrizione della condizione	

## ALTRE INFORMAZIONI

**Informazioni generali** (indicazione obbligatoria)

Termine/i equivalente/i	
Denominazione tradizionalmente usata	-
Tipo di modifica	<b>Corrigendum of PDO PGI</b>
Ragioni della modifica	<p><b>Titolo: Rettifica della proposta di modifica del disciplinare dei vini a IGP "VIGNETI DELLE DOLOMITI" o in lingua tedesca "WEINBERG DOLOMITEN" di cui al provvedimento 16 marzo 2015.</b></p> <p><b>Ragioni: Rettifica al fine di prevedere in maniera esplicita, per la tipologia di spumante di qualità del tipo aromatico, anche la possibilità di qualificare in etichettatura tale vino con il vitigno "Moscato giallo", che peraltro costituisce la base ampelografia dei relativi vini.</b></p>
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	<b>Lo Stato membro dichiara che la domanda presentata dal richiedente per la IGP "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", soddisfa le condizioni di cui al Reg. (UE) n. 1308/2013.</b>

**Contatti**

Estremi del richiedente (indicazione obbligatoria)

Nome e titolo del richiedente	Vini del Trentino
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Consorzio di Tutela
Nazionalità	Italia
Numero civico	3
Via	Del Suffragio
Codice postale	38122
Località	Trento
Paese	Italia
Telefono	+39 0461 984536
Fax	+39 0461 260195
e-mail	info@vinideltrentino.com

Estremi dell'intermediario (indicazione obbligatoria - sezione riservata al Ministero)

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Numero civico	20
Via	XX settembre
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-0646656129; +39-0646656030; +39-0646656027; +39-0646656033+39-0646656031
Fax	
e-mail	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,s.fedeli@mpaaf.gov.it

Estremi della parte interessata (indicazione facoltativa)

Nome e titolo della parte interessata	Provincia Autonoma di Trento
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Ente Pubblico Provinciale
Nazionalità	Italia
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	La zona di produzione della denominazione ricade sul territorio della Provincia Autonoma di Trento
Numero civico	3
Via	G.B. Trener
Codice postale	38121
Località	Trento
Paese	Italia
Telefono	+39 0461 495787
Fax	+39 0461 495872
e-mail	serv.politichesvilupporurale@provincia.tn.it

Informazioni sulle autorità di controllo competenti (indicazione facoltativa)

Nome dell'autorità di controllo competente	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Numero civico	42
Via	Quintino Sella

Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-064883043; .+39-064886616; +39-064886623
Fax	
e-mail	vicosegreteria@mpaaf.gov.it

Informazioni sugli organismi di controllo

Nome dell'organismo di controllo	CCIAA di Trento
Tipo di organismo di controllo	
Numero civico	3
Via	Calepina
Codice postale	38122
Località	Trento
Paese	Italia
Telefono	+39 0461 887111
Fax	+39 0461 887200
e-mail	agricoltura@tn.camcom.it

**Menzioni tradizionali** (indicazione obbligatoria)

**Punto a)**

Indicazione geografica tipica (I.G.T.)
--

**Punto b)**

“vino novello” o “novello”, “vino passito” o “passito”
--

**Zona NUTS** (indicazione obbligatoria)

IT ITALIA ITD NORD-EST  ITD1 Provincia Autonoma di Bolzano/Bozen ITD10 Bolzano/Bozen  ITD2 Provincia Autonoma di Trento ITD20 Trento  ITD3 Veneto ITD30 Belluno
---

**Vitigni secondari** (indicazione obbligatoria)

Vitigni secondari della base ampelografica	
--	--

**Documentazione**

Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

IGT “VIGNETI DELLE DOLOMITI” o in lingua tedesca “WEINBERG DOLOMITEN” - Disciplinare in “Track-change”
---

Prova della protezione nel paese d'origine (allegato obbligatorio)

Base giuridica	Decreto 26 novembre 1997
----------------	--------------------------

Altri documenti (allegato facoltativo)

Descrizione	Allegato 1 – elenco vitigni Allegato 2 - decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61 Allegato 3 - decreto ministeriale 14 giugno 2012
-------------	--

Mapa della zona delimitata (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Nota per la Commissione europea (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

**Link al disciplinare del prodotto** (indicazione obbligatoria)

Link	<a href="https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/8292">https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/8292</a>
------	---