

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 4 settembre 2000

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini "Arcole" ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.

**IL DIRETTORE GENERALE delle politiche agricole ed agroindustriali nazionali**

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente le norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante una nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visti i decreti di attuazione, finora emanati, della predetta legge;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale e' stato emanato il regolamento recante disciplina del procedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine dei vini;

Vista la legge 16 giugno 1998, n. 193, con la quale e' stato modificato l'art. 7 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 13 settembre 1999 sulla nuova denominazione del Ministero delle politiche agricole e forestali;

Vista la domanda presentata dalla regione Veneto, con delibera di giunta del 4 maggio 1999, n. 1518, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini "Arcole";

Visto il parere favorevole del comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla predetta istanza e sulla proposta del relativo disciplinare di produzione, formulati dal comitato medesimo, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale n. 141 del 19 giugno 2000;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze e controdeduzioni da parte degli interessati in relazione al parere e alla proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere al riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini "Arcole", in conformita' al parere espresso e alla proposta formulata dal citato comitato;

**Decreta:**

**Art. 1.**

E' riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Arcole" ed e' approvato, nel testo annesso, il relativo disciplinare di produzione.

Tale denominazione e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel predetto disciplinare di produzione le cui misure entrano in vigore a partire dalla vendemmia 2000.

**Art. 2.**

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla vendemmia 2000, il proprio prodotto con la denominazione di origine controllata "Arcole" sono tenuti ad effettuare, ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, la denuncia dei rispettivi terreni vitati ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito albo dei vigneti, entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

**Art. 3.**

I vigneti denunciati ai sensi del precedente art. 2 possono essere iscritti a titolo provvisorio, solo per l'annata 2000, nell'albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, se, a giudizio degli organi tecnici della regione Veneto, le denunce risultino attendibili, nel caso in cui la regione medesima non abbia potuto effettuare, per dichiarata impossibilita' tecnica, gli accertamenti di idoneita' previsti dalla normativa vigente.

**Art. 4.**

Per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Arcole", in deroga a quanto previsto dall'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione e fino a tre anni a partire dalla data di entrata in vigore del presente decreto, possono essere iscritti a titolo transitorio nell'albo dei vigneti previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i vigneti in cui siano presenti viti di vitigni in percentuali diverse da quelle indicate nel sopracitato art. 2 del disciplinare di produzione, purché esse non superino del 20% il totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione di detti vini.

La deroga di cui sopra non si applica, ai sensi dell'art. 5 del regolamento comunitario 2392/89 paragrafo 1, lettera 2, secondo trattino, alle tipologie che prevedono l'utilizzo del monovitigno per un minimo dell'85%.

Allo scadere del predetto periodo transitorio, i vigneti di cui al precedente comma saranno cancellati d'ufficio dall'albo qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare ai detti vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione ampelografica alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'unito testo del disciplinare di produzione dandone comunicazione al competente ufficio dell'assessorato regionale all'agricoltura.

**Art. 5.**

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vino con la denominazione di origine controllata "Arcole" e' tenuto a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 4 settembre 2000

Il direttore generale: Ambrosio

### **Allegato**

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "ARCOLE"**

### **Art. 1.**

La denominazione di origine controllata "Arcole", e' riservata ai vini che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

"Arcole" bianco (anche nella versione spumante), "Arcole" rosso (anche nella versione "novello"), "Arcole" Garganega, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay (anche in versione frizzante), Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet.

I vini a denominazione di origine controllata "Arcole", con il riferimento al nome di vitigno, devono essere prodotti esclusivamente da vigneti piantati in terreni tendenzialmente sabbiosi all'interno dell'area di produzione di cui all'art. 3, lettera b).

La menzione "riserva" e' riservata alle tipologie "Arcole" Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet.

### **Art. 2.**

I vini a denominazione di origine controllata "Arcole" con uno dei seguenti riferimenti Garganega, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay (anche in versione frizzante), Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet (da Cabernet frane e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmene're) devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti coltivati, in ambito aziendale, con i corrispondenti vitigni per almeno l'85%.

Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve di altri vitigni di colore analogo, non aromatiche, rispettivamente raccomandati o autorizzati per le province di Vicenza e Verona.

Il vino a denominazione di origine controllata "Arcole" bianco (anche in versione spumante) e' ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini, delle seguenti varieta', provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, iscritti agli albi, nella seguente composizione:

Garganega per almeno il 50%;

altre varieta' a bacca bianca, congiuntamente o disgiuntamente, non aromatiche, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 50%.

Il vino a denominazione di origine controllata "Arcole" rosso (anche in versione novello) e' ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini, delle seguenti varieta', provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, iscritti agli albi, nella seguente composizione:

Merlot per almeno il 50%;

altre varieta' a bacca rossa, congiuntamente o disgiuntamente, non aromatiche, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 50%.

### **Art. 3.**

a) La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Arcole" comprende:

provincia di Verona l'intero territorio dei comuni di: Arcole, Cologna Veneta, Albaredo d'Adige, Zimella, Veronella, Zevio, Bel- fiore d'Adige, e parzialmente il territorio dei comuni di Caldiero, San Bonifacio, Soave, Colognola ai Colli, Monteforte, Lavagno, Pressana, Vago e San Martino B.A., e in provincia di Vicenza gli interi territori comunali di Lonigo, Sarego, Monte, Orgiano, Sossano.

L'area e' cosi' delimitata:

a partire dal km 322 della strada statale 11, il limite segue verso ovest la suddetta strada in direzione di Caldiero intersecando il territorio comunale di Soave e Colognola ai Colli, per piegare a sud seguendo l'unghia di collina dei monti Rocca e Gazzo sopra la quota 40 e ritornando verso nord sulla ss. 11. Da qui il limite prosegue verso ovest lungo la strada ss. 11 fino ad incrociare in territorio di Lavagno l'autostrada Serenissima che segue in comune di San Martino B.A. fino alla localita' Mulino Vecchio, da qui continua verso sud lungo il confine comunale di San Martino B.A. fino in prossimita' della localita' Pontoncello dove segue il confine del comune di Zevio per tutto il suo sviluppo a sud del paese e raggiungendo a Porto della Bova il confine comunale di Belfiore; lo segue lungo l'Adige verso Albaredo fino alla localita' Moggia. Da qui si dirige verso est lungo il confine comunale di Albaredo fino a raggiungere il confine comunale di Vero- nella in localita' Boschirolle e da qui proseguendo lungo il Dugale Anso'n per dirigersi verso nord alla localita' Gallinara, quindi di nuovo ad est lungo il Dugale Gatto per raggiungere verso Nord il confine comunale di Cologna Veneta. La delimitazione segue quindi il confine comunale di Cologna Veneta passando per la localita' Pra fino a congiungersi col confine comunale di Pressana sul fiume Fratta che segue la direzione sud-est oltrepassando la strada ferrata in disarmo e la localita' Ponte Rosso. Prosegue lungo tale linea fino ad incontrare il confine comunale fra Pressana e Minerbe; percorre quindi tale delimitazione fino a collegarsi con il confine provinciale padovano in localita' Rovenega. Si dirige quindi lungo queste confine provinciale delimitando prima la via Rovenega, poi la via Argine Padovano, quindi via Argine Padano, entrando nel comune di Roveredo di Gua', oltrepassa la localita' Caprano fino ad incontrare il fiume Gua'. Il limite prosegue quindi lungo il fiume Gua' in direzione nord-ovest fino ad intersecare il confine comunale fra Roveredo di Gua' e Cologna Veneta in localita' Boara. Da qui viene seguito il confine del comune di Cologna verso est fino alla localita' Salboro, dirigendosi quindi verso nord-ovest, lungo il confine provinciale con

Vicenza sino presso S. Sebastiano e passando dalla localita' Orlandi e proseguendo a nord fino allo scolo Ronego ed al confine del comune di Orgiano. Da qui lungo lo scolo Alonte il limite si dirige verso est passando per Case Corno per raggiungere il confine comunale di Sossano passando per la localita' Pozza fino al Ponte Sbuso. Da qui si dirige a nord passando per la localita' Termine, quindi Ponte Mario fino a raggiungere lo scolo Fiumicello e da qui dirigendosi per breve tratto verso nord e quindi verso est, sempre lungo il confine comunale di Sossano, passando per la localita' Campagnola e quindi alla localita' Pozza. Da qui il confine ridiscende verso sud passando dalla localita' Fontanella, quindi Pontelo fino al confine comunale di Orgiano che segue verso nord lungo lo scolo Liona, per piegare a est passando dalla localita' Dossola fino al confine comunale di Alonte che segue per breve tratto verso nord fino al confine comunale di Lonigo. Presso il monte Crearo si congiunge col confine comunale di Sarego che segue verso nord passando per la localita' Giacomelli raggiungendo infine il fiume Brendola che costeggia verso sud-est per poi continuare verso nord passando per la localita' Canova e Navesella. Da qui il confine comunale di Sarego prosegue verso est passando per la localita' Frigon basso e la localita' Muraro dove si ricongiunge al confine comunale di Lonigo. Questo viene seguito verso Nord fino alla ferrovia Milano-Venezia che costeggia fino alla localita' Dovaro per poi proseguire a nord e piegare verso est in prossimita' della s.s. 11, passando per Ca Bandia fino alla localita' Ciron per poi dirigersi verso sud-est e raggiungendo il confine comunale di San Bonifacio in localita' Fossacan. Da qui la delimitazione continua verso nord lungo il confine provinciale tra Verona e Vicenza fino alla. s.s. 11 a Torri di Confine e continuare verso nord fino all'autostrada Serenissima. Questa viene seguita verso ovest intersecando il torrente Aldega' ed entrando in comune di Monteforte per proseguire sempre lungo l'autostrada fino alla strada per San Lorenzo che segue verso sud fino a raggiungere la strada s.s. 11 vicino al ponte sul torrente Alpone in prossimita' dello zuccherificio di San Bonifacio. La s.s. 11 viene seguita infine verso ovest fino al punto di partenza al km 322.

b) La zona di produzione dei vini che fanno riferimento al nome di vitigno di cui all'art. 2, comma 1, comprende, in parte, il territorio amministrativo dei comuni di: Arcole; Albaredo d'Adige, Belfiore, Cologna Veneta, San Bonifacio; Veronella e Zimella.

Tale zona e' cosi' delimitata:

a partire dal comune di San Bonifacio all'altezza di km 322 della s.s. 11 il limite segue il confine comunale di San Bonifacio in direzione ovest fino al centro abitato di Castelletto, dove si inserisce a sud sulla strada provinciale di San Lorenzo per Belfiore.

Prosegue per le localita' di fornace ceramica, Mozzele di Sopra incrocia lo scolo Sereghetto che costeggia ad ovest, fino all'altezza del cimitero di Belfiore, si immette sulla strada provinciale delle Terme e verso sud la segue per un breve tratto sino alla localita' Casoni. Dopo il santuario della Madonna della Stra', devia a sud-est, lungo via Argine Maronari, passa per il centro, abitato di Belfiore dove ritorna nella strada provinciale di San Lorenzo n. 39.

La prende a sud, passa la chiesa dei SS. Vito e Modesto il casello n. 2 dcl consorzio di bonifica Zerpano; le localita' Pascolone, la Macchina, Casino di Bionde, Torri di Bionde incontra il canale Fossa Lunga e lo costeggia a nord fino al ponte Canale. Di qui prosegue a sud-est per la strada che porta in localita' la Casona entra nella corte imbocca la carrareccia che per Ponte Rotto si immette sulla strada Bassa;

Il limite prosegue verso sud sulla strada Salgarello fino al confine con il comune di Arcole, lo segue verso nord-est fino ad incrociare la strada campestre che porta in localita' la Fabbrica sale l'argine del torrente Alpone che costeggia a sud sino alla Guglia della Battaglia di Arcole, passa il ponte a est entra nel centro abitato di Arcole e attraverso via Rosario, via Pagnego si immette in via Padovana.

La percorre per un breve tratto verso sud e in localita' il Miracolo segue la s.p. Legnaghese passa per Desmonta' e dopo il cimitero di Albaredo D'Adige, a livello del tabernacolo della Madonna dell'Assunta prende ad est la strada per Santa Lucia.

Dopo il centro abitato di Santa Lucia, in localita' Palanetto piega a nord, al capitello di San Antonio prosegue verso est, passa per la Campagnola arriva nell'abitato di Veronella dove incrocia in prossimita' della localita' Stra' il confine comunale di Cologna Veneta. Lo segue verso sud-est fino ad intersecare la strada ferrata in disarmo, che costeggia verso nord-est passando per la stazione Veneta e attraversa il fiume Gua'.

A livello del casello di San Felice lascia la ferrovia piega a sud-est prendendo la strada per San Andrea, Prova, Suppiavento con localita' Colombarone segue, verso nord, il confine con la provincia di Vicenza fino alla strada Agugliano San Sebastiano che segue verso nord-ovest, per San Sebastiano, dove supera il casello della ferrovia, a livello della cabina Enel di San Sebastiano prende a nord e attraversa la strada Buche di Maggio. Si immette sulla strada comunale che verso ovest porta a Baldaria passando per la Conca, supera il centro abitato di Baldaria incrocia la s.s. 500, che risale a nord per un breve tratto, per piegare ad est e attraversare il fiume Gua', sul ponte che si immette sulla s.p. Nuova Padovana. La percorre in direzione San Bonifacio, fino al ponte sui fiume Togna, che costeggia a nord fino ai confini con la provincia di Vicenza. La delimitazione sale quindi lungo il confine del vicentino incontrando dopo il territorio di Zimella, quello di San Bonifacio e dopo Torre di Confine giunti a nord sull'autostrada Serenissima, la segue verso ovest fino al ponte sul fiume Aldega', dove prosegue verso ovest seguendo il confine comunale di San Bonifacio, fino ad intersecare la strada per San Lorenzo che segue verso sud fino al ponte sul fiume Alpone

in prossimità dello zuccherificio di San Bonifacio e da qui verso ovest lungo la s.s. 11, fino al punto di partenza.

#### **Art. 4.**

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Arcole" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche.

I terreni devono presentare composizione argillosa o argillososabbiosa.

Per la produzione dei vini indicati con la specificazione, del nome di vitigno i terreni devono presentare una granulometria prevalentemente sabbiosa.

Sono pertanto da considerarsi esclusi ai fini dell'iscrizione all'albo dei vigneti, quelli ubicati in terreni di natura torbosa, limosa o eccessivamente umidi e fertili.

Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera semplice o doppia, ad esclusione della varietà Garganega per la quale è consentita l'uso della pergola semplice o doppia, o della pergoleta aperta.

Per vigneti piantati prima dell'approvazione del presente disciplinare e non allevati a spalliera, è consentita l'iscrizione agli albi anche dei vigneti per un periodo massimo di quindici anni.

Trascorso tale periodo, i vigneti di cui al paragrafo precedente saranno automaticamente cancellati dai rispettivi albi.

È fatto obbligo nella conduzione delle pergole la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila.

È fatto obbligo per tutti i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare, qualsiasi sia la varietà coltivata, un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3.500, ad esclusione della varietà Garganega per la quale il numero di ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.000.

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

È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 2 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

Vitigno	Prod. max uva/ha tonn.	Titolo alc. vol. nat. minimo
Garganega ....	16	9,50
Pinot bianco ....	13	10,00
Pinot grigio ....	13	10,00
Chardonnay ....	14	10,00
Merlot ....	15	10,00
Cabernet ....	14	10,00
Cabernet Sauvignon	14	10,00

Le uve Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernets qualora siano destinate, alla produzione di vini designati con il termine "riserva" devono presentare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% e una produzione di uva per ettaro di 12 tonn. per ettaro.

Le uve dei vini destinati alla produzione dei vini spumanti potranno avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale inferiore dello 0,5% rispetto a quello sopra specificato, purché la destinazione delle uve atte ad essere elaborate, venga espressamente indicata nella denuncia annuale delle uve.

In annate con andamenti climatici particolarmente sfavorevoli è ammessa, con provvedimento della regione Veneto, adottato secondo le procedure di cui all'art. 10 della legge n. 164/1992, ed al successivo paragrafo 12, la riduzione del titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini di cui alla presente denominazione.

Nelle annate favorevoli quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Arcole", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resi uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La regione Veneto con proprio decreto, su proposta del comitato vitivinicolo regionale istituito con legge regionale n. 55 dell'8 maggio 1985, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia può stabilire limiti massimi di produzione o di utilizzazione di uve per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Arcole" inferiore a quelli fissati dal presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al Ministero per le politiche agricole e forestali ed al comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

I rimanenti quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto dall'ottavo comma del presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino da tavola o vino a indicazione geografica tipica se ne hanno le caratteristiche.

#### **Art. 5.**

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Arcole" devono essere effettuate all'interno dei comuni compresi totalmente o parzialmente nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

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

E' consentito l'arricchimento, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria, con mosto concentrato rettificato oppure con mosto concentrato se proveniente uve prodotte nei vigneti iscritti negli albi dei vigneti, oppure a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

E' ammessa la colmatatura dei vini di cui all'art. 2, in corso di invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione di origine controllata, di uguale colore e varietà di vite e della stessa annata di produzione, per non oltre il 5% per la complessiva durata dell'invecchiamento.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

I mosti ed i vini idonei alla produzione del vino "Arcole" bianco nel rispetto di quanto disposto dal presente disciplinare, possono essere utilizzati per produrre vini spumanti ottenuti secondo le metodologie di elaborazione previste dalle normative nazionali e comunitarie.

I mosti ed i vini idonei alla produzione del vino "Arcole" Chardonnay nel rispetto di quanto disposto dal presente disciplinare, possono essere utilizzati per produrre vini frizzanti ottenuti secondo le metodologie di elaborazione previste dalle normative nazionali e comunitarie.

La elaborazione dei vini spumanti e frizzanti deve avvenire solo all'interno del territorio della regione Veneto.

I vini a denominazione di origine controllata "Arcole" Cabernet Sauvignon Cabernet e Merlot, designati con la qualifica "riserva" devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, di cui almeno tre mesi in botti di legno a partire dal 1o novembre dell'annata di produzione delle uve.

#### **Art. 6.**

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

"Arcole" Pinot Bianco:

colore: giallo paglierino;

odore: fine caratteristico, tendente al fruttato;

sapore: asciutto, talvolta morbido, vellutato, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidita' totale minima 5 g/l;

estratto secco netto minimo; 16 g/l;

"Arcole" Chardonnay:

colore: giallo paglierino;

odore: fine caratteristico, elegante;

sapore: asciutto, talvolta morbido e fine;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 16 g/l;

"Arcole" Chardonnay frizzante:

colore: giallo paglierino tendente, a volte al verdognolo, brillante;

odore: vinoso con caratteristico profumo intenso e delicato;

sapore: di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

acidita' totale minimo 5,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 15 g/l;

"Arcole" Pinot grigio:

colore: da giallo paglierino ad ambrato, talvolta con riflessi ramati;

odore: delicato, caratteristico, fruttato; sapore:

asciutto, armonico, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 15 g/l;

"Arcole" Garganega:

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;

odore: vinoso con caratteristico profumo intenso e delicato;

sapore: asciutto, leggermente amarognolo, acidulo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 18 g/l;

"Arcole" Merlot:

colore: rosso rubino se giovane, tendente al granato se invecchiato;

odore: vinoso piuttosto intenso, caratteristico;

sapore: asciutto, leggermente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol, e 12% vol. nella versione riserva;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 18 g/l e 22 g/l nella versione riserva;

"Arcole" Cabernet Sauvignon:

colore; rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso caratteristico con profumo piu' intenso se invecchiato;

sapore: asciutto, armonico, austero e vellutato se invecchiato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol, e 12% vol, nella versione riserva;

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 20 g/l e 22 g/l nella versione riserva;

"Arcole" Cabernet:

colore: rosso rubino carico, talvolta tendente al granato;

odore: gradevole, con profumo piu' intenso se invecchiato;

sapore: asciutto, armonico, vellutato se invecchiato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol, e 12% vol, nella versione riserva;

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 20 g/l e 22 g/l nella versione riserva;

"Arcole" bianco:

colore: giallo paglierino a volte tendente al verdognolo;

odore: vinoso con caratteristico profumo intenso e delicato;

sapore: asciutto, di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo 15 g/l;

"Arcole bianco" spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

odore: caratteristico, leggermente fruttato;

sapore: sapido, caratteristico, delicato, nei tipi extra brut, brut, extra dry, dry, abboccato e dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidita' totale minima: 5,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 15 g/l;

"Arcole" rosso:

colore: rosso rubino;

odore: vinoso, intenso e delicato;

sapore: asciutto di medio corpo e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 20 g/l;

"Arcole" novello:

colore: rosso rubino chiaro;

odore: vinoso intenso fruttato caratteristico con sentore di ciliegia;

sapore: asciutto, sapido, leggermente acidulo;

zuccheri riduttori residui massimo: 6 g/l;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidita' totale minima: 5,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 17 g/l.

I vini a denominazione di origine controllata "Arcole" di cui al presente articolo possono essere elaborati, secondo pratiche tradizionali, anche in recipienti di legno; in tal caso possano essere caratterizzati da leggero sentore di legno.

E' facolta' del Ministero delle politiche agricole e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti dell'acidita' e dell'estratto secco.

#### **Art. 7.**

I vini a denominazione di origine controllata "Arcole" Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet ottenuti da uve con una produzione per ettaro di dodici tonnellate aventi un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11%, qualora vengano sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni, di cui almeno tre mesi in botti di legno, possono portare in etichetta la qualificazione aggiuntiva di "riserva", purché le relative

partite siano specificate nella dichiarazione del raccolto come "destinate a riserva". Il periodo di invecchiamento decorre dal 1o novembre dell'anno di produzione delle uve.

**Art. 8.**

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Arcole" nelle varie tipologie, e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari. E' 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.

Il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unita' amministrative, frazioni, aree, zone, localita', dalle quali realmente provengono le uve, e' consentito soltanto in conformita' al disposto decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non in grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salve le norme generali piu' restrittive.

Nella designazione della tipologia riserva deve figurare obbligatoriamente l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

**Art. 9.**

Per i vini a denominazione di origine controllata "Arcole" immessi al consumo in contenitori fino a 5 litri, e' obbligatorio l'utilizzo delle tradizionali bottiglie di vetro ed e' fatto divieto di usare chiusure di tipo: corona, strappo, vite e similari. Qualora i vini siano confezionati in bottiglie di contenuta nominale compreso tra lo 0,375 ed i 5 litri, e' obbligatorio l'uso del tappo raso bocca, salvo che per le bottiglie fino a 0,375 litri per le quali e' consentito l'uso del tappo a vite.

La tappatura dei vini frizzanti spumanti deve essere conforme alla normativa vigente.