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

Provvedimento concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Trentino", del relativo documento unico riepilogativo e la trasmissione alla Commissione UE.

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. 607/09 della Commissione, 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;

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 DM 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 il predetto D.M. 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;

CONSIDERATO che, ai sensi dell'articolo 90, comma 3, della citata Legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa Legge, ivi compreso il decreto in materia di procedure per l'esame delle domande di protezione e di modifica dei disciplinari dei vini DOP e IGP, continuano ad applicarsi i decreti ministeriali applicativi della preesistente normativa nazionale e dell'Unione europea;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. 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 D.P.R. 04.08.1971 pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 221 del 02.09.1971 con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini "Trentino" ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Ministero Sezione Qualità - Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è stato approvato il disciplinare consolidato della DOP "Trentino";

VISTO il DM 07.03.2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOP "Trentino";

VISTE le proposte di modifica del disciplinare di produzione in questione di cui ai provvedimenti ministeriali n. 70166 del 19/10/2015 e n. 58397 del 26/07/2016 pubblicati sul citato sito internet del Ministero;

ESAMINATA la documentata domanda trasmessa in data 20/04/2017, su istanza del Consorzio vini del Trentino con sede in Trento, dalla Provincia autonoma di Trento, intesa ad ottenere l'ulteriore modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Trentino", nel rispetto della procedura di cui al citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il parere favorevole della Provincia autonoma di Trento sulla citata proposta di modifica;

ATTESO che la citata richiesta di modifica è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato D.M. 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10, conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 118 *septies* del Regolamento (CE) n. 1234/2007 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 17 ottobre 2017;
- è stata pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 274 del 23.11.2017;

- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati, ma soltanto la richiesta da parte del citato Consorzio vini del Trentino e della Provincia autonoma di Trento, rispettivamente con nota n. 166 del 13.11.2017 e n. 623907 del 14.11.2017, intesa ad apportare la correzione di un mero errore di trascrizione a suo tempo riportato nella descrizione della zona di produzione di cui all'articolo 3 del disciplinare della DOC in questione;

RITENUTO che è stata conclusa con esito positivo, nei termini sopra specificati, la procedura nazionale preliminare relativa all'esame della richiesta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Trentino" e che la stessa richiesta risulta conforme alle condizioni stabilite nella parte II, titolo II, capo I, sezione 2 del Regolamento (UE) n. 1308/2013, e che, pertanto, sussistono i requisiti per procedere alla pubblicazione della proposta e del relativo documento unico riepilogativo aggiornato, nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di modifica in questione;

RITENUTO altresì necessario, ai fini della predetta pubblicazione e dell'inoltro alla Commissione UE, unificare la proposta di modifica del disciplinare in questione con le precedenti proposte di modifica, di cui ai richiamati provvedimenti ministeriali n. 70166 del 19/10/2015 e n. 58397 del 26/07/2016, per conseguire la semplificazione degli adempimenti dei produttori e degli enti interessati in relazione al successivo procedimento amministrativo;

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 81653 del 3 novembre 2016 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'articolo 1, comma 5, 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;

D I S P O N E

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

1) la pubblicazione sul sito internet del Ministero Sezione Qualità - Vini DOP e IGP - dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Trentino", così come consolidato con il D.M. 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il DM. 7 marzo 2014 richiamati in premessa, unificata con le proposte di modifica dello stesso disciplinare di cui ai provvedimenti ministeriali n. 70166 del 19/10/2015 e n. 58397 del 26/07/2016 richiamati in premessa, nonché del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare aggiornato;

2) la trasmissione alla Commissione UE della domanda di modifica in questione e 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.

IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(Firmato digitalmente ai sensi del CAD)

ALLEGATO

A) Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Trentino", unificata con le proposte di modifica di cui ai provvedimenti ministeriali 19 ottobre 2015 e 26 luglio 2016.

(NB: Le modifiche sono evidenziate con la funzione "revisione" di word: le cancellazioni risultano in carattere barrato e le aggiunte in carattere sottolineato)

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «TRENTINO»

Articolo A
Denominazione, menzioni e sottozone.

1. La denominazione di origine controllata "Trentino" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti al Titolo I del presente disciplinare.

2. La denominazione di origine controllata "Trentino", accompagnata dalla menzione "Superiore", è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti al Titolo II del presente disciplinare.

3. Le sottozone:

"Sorni";
"Isera" o "d'Isera";
"Ziresi" o "dei Ziresi";
"Castel Beseno" o "Beseno";
"Valle di Cembra" o "Cembra",

sono regolamentate negli allegati in calce al presente disciplinare e costituiscono parte integrante dello stesso.

TITOLO I

"TRENTINO"

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Trentino" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al Titolo I~~.~~, per le seguenti tipologie:
Trentino bianco (anche riserva);
Trentino rosso (anche riserva);
Trentino kretzer o rosato;
Trentino Chardonnay (anche riserva);
Trentino Kerner (anche riserva);
Trentino Manzoni bianco (anche riserva);

Trentino Moscato giallo, anche liquoroso;
Trentino Moscato rosa (o delle rose), anche liquoroso;
Trentino Müller Thurgau;
Trentino Nosiola;
Trentino Pinot bianco (anche riserva);
Trentino Pinot grigio (anche riserva);
Trentino Riesling italico;
Trentino Riesling renano (anche riserva);
Trentino Sauvignon (anche riserva);
Trentino Traminer aromatico;
Trentino bianco da due varietà di vite;
Trentino Cabernet (anche riserva);
Trentino Cabernet franc (anche riserva);
Trentino Cabernet Sauvignon (anche riserva);
Trentino Lagrein, anche "kretzer/rosato" o "dunkel/rubino" (anche riserva);
Trentino Marzemino (anche riserva);
Trentino Merlot (anche riserva);
Trentino Pinot nero (anche riserva);
Trentino Rebo (anche riserva);
Trentino Schiava gentile;
Trentino Schiava;
Trentino Vino Santo;
Trentino rosso da due varietà di vite.

La denominazione di origine controllata "Trentino", accompagnata dall'appellativo "Superiore", è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al Titolo II.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Trentino" nelle tipologie bianco, rosso e kretzer, o rosato è riservata ai vini ottenuti dai seguenti vitigni~~, idonei alla coltivazione nella provincia autonoma di Trento~~:

Trentino bianco:
Chardonnay e/o Pinot bianco minimo 80%; Sauvignon, Müller Thurgau, Manzoni bianco, da soli o congiuntamente, in percentuale non superiore al 20%;

Trentino rosso:
Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère da soli o congiuntamente e Merlot;

Trentino kretzer o rosato:
Enantio e/o Schiava e/o Teroldego e/o Lagrein, almeno in coppia, presenti ciascuno in misura non superiore al 70%.

La denominazione di origine controllata "Trentino" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

a frutto bianco:
Chardonnay;
Kerner;
Manzoni bianco;

Moscato giallo;
Müller Thurgau;
Nosiola;
Pinot bianco;
Pinot grigio;
Riesling italico;
Riesling renano;
Sauvignon;
Traminer aromatico;

a frutto rosso:
Moscato rosa (localmente detto delle rose);
Cabernet;
Cabernet franc;
Cabernet Sauvignon;
Lagrein (rubino o rosato);
Marzemino;
Merlot;
Pinot nero;
Rebo;
Schiava gentile;
Schiava
è riservata ai vini ottenuti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno; possono concorrere per il restante 15% uve di colore analogo, ~~appartenenti alla medesima denominazione "Trentino",~~ idonee alla coltivazione nella provincia di Trento con esclusione delle varietà Moscato giallo, Moscato rosa e Traminer aromatico.

La denominazione di origine controllata "Trentino" Vino Santo è riservata al vino ottenuto da uve della varietà di vite Nosiola per almeno l'85%~~.~~; possono concorrere per il restante 15% uve di colore analogo, idonee alla coltivazione nella provincia di Trento ad eccezione del Traminer aromatico e del Moscato giallo.
~~La vinificazione delle uve destinate alla produzione del "Trentino" Vino Santo deve avvenire dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento su graticci con i tradizionali metodi naturali, onde assicurare al vino derivato un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo non inferiore al 16%.~~

~~Tale vino può essere immesso al consumo a decorrere dal 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.~~

La denominazione di origine controllata "Trentino" con la specificazione di due vitigni, è riservata al vino ottenuto dal taglio di mosti o vini, di colore analogo, delle varietà di vite di seguito elencate:

a frutto bianco:
Chardonnay;
Pinot bianco;
Pinot grigio;
Sauvignon;

a frutto rosso:
Cabernet;
Cabernet franc;
Cabernet Sauvignon;

Merlot;
Lagrein.

Il vino così ottenuto deve derivare integralmente dai due vitigni indicati.

La varietà che concorre in misura minore deve rappresentare almeno il 25% del totale e nella designazione e presentazione del prodotto la sua indicazione deve seguire il nome della varietà prevalente.

La specificazione “Cabernet” è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère.

La specificazione “Schiava” è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni Schiava gentile e/o Schiava grigia e/o Schiava grossa.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione di vini a denominazione di origine controllata "Trentino" e “Trentino Superiore” devono essere prodotte nei vigneti ubicati nei terreni ricadenti nei comuni amministrativi di: Ala, Albiano, Aldeno, Altavalle limitatamente ai comuni catastali di Faver, Grumes e Valda, Altopiano della Vigolana limitatamente ai comuni catastali di Bosentino e Vigolo Vattaro, Arco, Avio, Besenello, Bleggio superiore, Borgo Chiese limitatamente ai comuni catastali di Cimego I, Cimego II e Condino, Borgo Valsugana, Brentonico, Calceranica al Lago, Caldonazzo, Calliano, Carzano, Castel Ivano, Castelnuovo, Cavedine, Cembra Lisignago, Cimone, Civezzano, Comano Terme limitatamente ~~al~~ all’ex comune ~~catastale~~ amministrativo di Bleggio Inferiore, Drena, Dro, Faedo, Fiavè, Garniga, Giovo, Isera, Ivano Fracena, Lavis, Ledro, Levico, Lona-Lases limitatamente ai comuni catastali di Lona e Lases, Madruzzo, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nave S. Rocco, Nogaredo, Nomi, Novaledo, Ospedaletto, Pergine, Pomarolo, Riva del Garda, Roncegno, Roverè della Luna, Rovereto, S. Lorenzo Dorsino limitatamente ~~al~~ all’ex comune ~~catastale~~ amministrativo di Dorsino, S. Michele all’Adige, Scurelle, Segonzano, Spormaggiore, Sporminore, Stenico, Storo, Telve, Telve di sopra, Tenna, Tenno, Terragnolo, Ton, Trambileno, Trento, Valdaone, Vallarsa, Vallelaghi, Villa Lagarina, Volano, Zambana nella provincia autonoma di Trento.
~~Arco, Avio, Besenello, Bleggio inferiore, Bleggio superiore, Borgo Valsugana, Brentonico, Calavino, Caldonazzo, Calliano, Carzano, Castelnuovo, Cavedine, Cembra, Cimone, Civezzano, Dorsino, Drena, Dro, Faedo, Faver, Garniga, Giovo, Grumes, Isera, Ivano Fracena, Lasino, Lavis, Levico, Lisignago, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago Torbole, Nave S. Rocco, Nogaredo, Nomi, Novaledo, Ospedaletto, Padergnone, Pergine, Pomarolo, Riva del Garda, Roncegno, Roverè della Luna, Rovereto, S. Michele all'Adige, Scurelle, Segonzano, Spera, Stenico, Storo, Strigno, Telve, Telve di sopra, Tenna, Tenno, Terlago, Terragnolo, Ton, Trambileno, Trento, Valda, Vallarsa, Vezzano, Villa Agnedo, Villa Lagarina, Volano, Zambana nella provincia autonoma di Trento~~.

Le uve destinate alla produzione del “Trentino” Vino Santo debbono essere prodotte nei territori amministrativi dei comuni di: Arco, ~~Calavino,~~ Cavedine, Drena, Dro, Madruzzo, Nago-Torbole, Riva del Garda, Tenno e Vallelaghi limitatamente ai comuni catastali di Ciago I, Ciago II, Fraveggio I, Fraveggio II, Lon I, Lon II, Margone, Ranzo, Padergnone, Vezzano. ~~Lasino, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, Tenno e Vezzano.~~

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino debbono essere prodotte nei territori amministrativi dei comuni di: Ala, Aldeno, Avio, Besenello, Calliano, Isera, Mori, Nogaredo, Nomi, Pomarolo, Rovereto, Villa Lagarina, Volano.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura, esposizione ed altitudine.

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

E' vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia ammessa l'irrigazione come pratica di soccorso.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti è previsto un numero minimo di 2.500 ceppi per ettaro.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto a coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati per ciascuna varietà di vite e deve inoltre assicurare, ai relativi mosti ~~per ogni tipologia di vino~~ i titoli alcolometrici volumici minimi naturali come appresso indicati:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino bianco	105	15	10,5
Trentino rosso	98	14	10,5
Trentino kretzer o rosato	105	15	10,0
Trentino Chardonnay	105	15	10,5
Trentino Kerner	98	14	9,5
Trentino Manzoni bianco	105	15	10,5
Trentino Moscato giallo	84	12	10,5
Trentino Moscato rosa	48	8	15,0
Trentino Müller Thurgau	98	14	~~10,0~~ 9,5
Trentino Nosiola	98	14	~~10,0~~ 9,5
Trentino Pinot bianco	105	15	10,5
Trentino Pinot grigio	~~98~~ **105***	~~14~~**15***	10,5
***(proposta di modifica di cui al provvedimento MIPAAF n. 70166 del 19.10.2015)**			
Trentino Riesling italico	105	15	10,5
Trentino Riesling renano	98	14	10,5
Trentino Traminer aromatico	98	14	11,0
Trentino Sauvignon	98	14	10,5
Trentino Cabernet	91	13	10,5
Trentino Cabernet franc	91	13	10,5
Trentino Cabernet Sauvignon	91	13	10,5
Trentino Lagrein	98	14	10,5
Trentino Marzemino	91	13	10,5
Trentino Merlot	105	15	10,5
Trentino Pinot nero	84	12	11,0
Trentino Rebo	98	14	10,5
Trentino Schiava gentile	105	15	10,0

Trentino Schiava	105	15	10,0
Trentino Vino Santo	42	14	16,0

Su detti limiti di resa di uva ad ettaro è ammessa una tolleranza massima del 20% non avente diritto alla denominazione di origine controllata. L'eventuale superamento del limite del 20% sopra indicato comporta la rinuncia alla denominazione di origine controllata per l'intera partita.

La provincia autonoma di Trento, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, modificare, nei termini stabiliti ~~dal D. Lgs. 08 aprile 2010, n. 61 art. 10,~~ dalla Legge 12 dicembre 2016, n. 238, art. 35 par 1, lettere c) e d), i limiti massimi di produzione di uva per ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia autonoma di Trento.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su richiesta delle ditte interessate, consentire che la vinificazione possa avvenire anche nella provincia di Bolzano e nei comuni di Brentino Belluno e Dolcè in provincia di Verona, purché tali ditte dimostrino che la suddetta pratica sia di uso tradizionale e costante.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

È consentita l'aggiunta di mosti o vini di colore analogo, esclusi quelli ottenuti dalle varietà Moscato rosa, Moscato giallo e Traminer aromatico, anche di annate diverse, appartenenti alla medesima denominazione "Trentino", nel limite massimo del 15% comprensivo delle eventuali aggiunte di uve previste nell'art. 2.

Le operazioni di aumento del titolo alcolometrico volumico naturale sono consentite secondo le vigenti norme comunitarie e nazionali con esclusione delle tipologie Moscato rosa e Vino Santo.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al:
- 30% per il Trentino Vino Santo
- 60% per il Trentino Moscato rosa;
- 70% per le rimanenti tipologie di prodotto.

Qualora la resa superi i detti limiti, ma non oltre, rispettivamente, il 35%, il 65% e il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre questi limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La vinificazione delle uve destinate alla produzione del "Trentino" Vino Santo deve avvenire, non prima del 1° febbraio dell'anno successivo alla vendemmia, dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento su graticci con i tradizionali metodi naturali, onde assicurare al vino derivato un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo non inferiore al 16%. La Provincia autonoma di Trento, qualora le condizioni climatiche lo giustifichino, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria della denominazione, può con proprio provvedimento anticipare il predetto termine per la vinificazione delle uve.
Tale vino può essere immesso al consumo a decorrere dal 1° novembre del terzo anno successivo a

quello di produzione delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Lagrein può essere designato o presentato con la specificazione del colore rubino (o dunkel), oppure rosato (o kretzer), in relazione al tipo di prodotto ottenuto dalla vinificazione.

La denominazione di origine controllata "Trentino" con la specificazione della varietà di vitigno Moscato giallo e Moscato rosa può essere utilizzata per designare il vino liquoroso ottenuto da mosto di uve o da vino proveniente dalle uve della corrispondente varietà di vite ed avente titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo almeno, del 10,5%, ferme restando le altre condizioni previste dal presente disciplinare di produzione.

Le operazioni di elaborazione per la produzione del vino liquoroso devono essere effettuate in stabilimenti siti nella zona di vinificazione di cui al presente articolo.

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino": bianco, rosso, Chardonnay, Kerner, Manzoni bianco, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling renano, Sauvignon, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot nero, Lagrein, Rebo, e Marzemino provenienti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo dello 0,5% superiore a quello previsto dal precedente articolo e siano ammessi al consumo con il titolo alcolometrico volumico totale complessivo minimo previsto all'art. 6, possono riportare in etichetta la menzione "riserva", qualora abbiano superato un periodo di invecchiamento di almeno un anno per i vini bianchi e di due anni per i vini rossi.
Il periodo di invecchiamento per i vini di cui sopra decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino" rosso, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot nero e Lagrein (rubino) possono essere immessi al consumo a decorrere dal 1° marzo dell'anno successivo a quello della raccolta delle uve.

Per i prodotti derivati dalle superfici vitate iscritte allo schedario per il vino a denominazione di origine controllata "Trentino", è consentita, in favore di altre denominazioni compatibili in base alla coincidenza territoriale e alla composizione varietale dei vigneti, la scelta vendemmiale prevista dall'art. ~~14 del D. Lgs. 8 aprile 2010, n. 61~~38 della Legge 12 dicembre 2016, n. 238.
.
I produttori interessati hanno facoltà di optare per le denominazioni su indicate a condizione che vengano rispettate le prescrizioni contenute nelle norme vigenti.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino" all'atto della loro immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino bianco:
colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, fine;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l ;

Trentino rosso:
colore: rosso rubino intenso;
odore: gradevole, etereo;
sapore: secco, pieno, armonico, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino kretzer o rosato:
colore: rosato, rubino chiaro;
odore: delicato, gradevole;
sapore: fresco, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Chardonnay:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Kerner:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: fruttato delicato, leggermente aromatico;
sapore: secco sapido caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Manzoni bianco:
colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
odore: caratteristico, fruttato, delicato, leggermente aromatico;
sapore: secco, talvolta con nota acidula, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Moscato giallo:
colore: giallo paglierino, talvolta dorato;
odore: aromatico, caratteristico;
sapore: delicato di moscato, talvolta dolce e alcolico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Moscato rosa (o delle rose):
colore: da cerasuolo a rosso rubino;
odore: delicato, gradevole, speziato;

sapore: dolce, pieno, gradevole, talvolta alcolico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Moscato giallo liquoroso:
colore: giallo paglierino, talvolta dorato;
odore: aromatico, caratteristico;
sapore: delicato di moscato, talvolta dolce, alcolico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 15,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Moscato rosa (o delle rose) liquoroso:
colore: da cerasuolo a rosso rubino;
odore: delicato, gradevole, speziato;
sapore: dolce, pieno, gradevole, alcolico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 15,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Müller Thurgau:
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: delicato, lievemente aromatico;
sapore: asciutto, fresco, fruttato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Nosiola:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, sapido, lievemente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Pinot bianco:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, fine, caratteristico;
sapore: secco, lievemente amarognolo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Pinot grigio:
colore: giallo paglierino, oppure ramato;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

Trentino Riesling italico:
colore: giallo paglierino chiaro, verdolino;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: secco, piacevolmente acidulo, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Riesling renano:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: delicato con aroma caratteristico;
sapore: asciutto, piacevolmente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Sauvignon:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, con aroma caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Traminer aromatico:
colore: giallo paglierino tendente al dorato;
odore: aromatico, intenso, caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato, aromatico, fine, delicato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino bianco da due varietà di vite:
colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, fine;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Cabernet:
colore: rosso rubino intenso;
odore: leggermente erbaceo, etereo;
sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Cabernet franc:
colore: rosso rubino intenso;

odore: gradevolmente erbaceo, etereo;
sapore: secco, armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino;
odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Lagrein:
colore: rosato chiaro (kretzer) o rubino (dunkel);
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: asciutto, vellutato, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l (rubino/dunkel), 19,0 g/l (rosato/kretzer);

Trentino Marzemino:
colore: rosso rubino tendente al granato se sottoposto ad invecchiamento;
odore: caratteristico, ~~ed accentuato~~ intenso, di frutta matura, talvolta con sentore di confettura se sottoposto ad appassimento;
sapore: secco, ~~pieno, gradevole~~ armonico, strutturato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Trentino Merlot:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico ed accentuato;
sapore: secco, pieno, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Pinot nero:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

Trentino Rebo:
colore: rosso rubino;
odore: gradevole ed accentuato;
sapore: secco, gradevole, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Trentino Schiava gentile:
colore: da rosato a rosso rubino;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: secco, caratteristico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Schiava:
colore: da rosato a rosso rubino;
odore: caratteristico;
sapore: secco, caratteristico e sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Vino Santo:
colore: giallo dorato tendente all'ambrato;
odore: gradevole, armonico, fine, delicato;
sapore: piacevolmente dolce, di passito;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui almeno 10,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,5 g/l;

Trentino rosso da due varietà di vite:
colore: rosso rubino;
odore: etereo, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Trentino bianco riserva:
colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, fine;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l ;

Trentino rosso riserva:
colore: rosso rubino intenso;
odore: gradevole, etereo;
sapore: secco, pieno, armonico, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Chardonnay riserva:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Kerner riserva:
colore: giallo paglierino con riflessi leggermente dorati;
odore: fruttato, fine, leggermente aromatico;
sapore: secco, sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Manzoni bianco riserva:
colore: giallo paglierino con riflessi leggermente dorati;
odore: fine, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: secco, di corpo, talvolta con nota acidula;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Pinot bianco riserva:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, fine, caratteristico;
sapore: secco, lievemente amarognolo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Pinot grigio riserva:
colore: giallo paglierino, oppure ramato;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Riesling renano riserva:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: delicato con aroma caratteristico;
sapore: asciutto, piacevolmente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Sauvignon riserva:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: gradevole, caratteristico;

sapore: asciutto, sapido, con aroma caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Cabernet riserva:
colore: rosso rubino intenso;
odore: leggermente erbaceo, etereo;
sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Cabernet franc riserva:
colore: rosso rubino intenso;
odore: gradevolmente erbaceo, etereo;
sapore: secco, armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Cabernet Sauvignon riserva:
colore: rosso rubino;
odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Lagrein riserva:
colore: rosato chiaro (kretzer) o rubino (dunkel);
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: asciutto, vellutato, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l (rubino/dunkel), 19,0 g/l (rosato/kretzer);

Trentino Marzemino riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato se sottoposto ad invecchiamento;
odore: caratteristico ~~ed accentuato~~ intenso, di frutta matura, talvolta con sentore di confettura se sottoposto ad appassimento;
sapore: secco, ~~pieno, gradevole~~ armonico, strutturato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Trentino Merlot riserva:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico ed accentuato;
sapore: secco, pieno, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.
acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Pinot nero riserva:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

Trentino Rebo riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Qualora vinificati o invecchiati in botti di legno, i vini, sia bianchi che rossi, possono presentare il caratteristico sentore di legno.

~~E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, di modificare con proprio decreto i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.~~

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Trentino" di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. ~~6 comma 8, del D. Lgs. 8 aprile 2010, n. 61~~ 31, comma 10, della Legge 12 dicembre 2016, n. 238.
.

Alla denominazione di origine controllata "Trentino" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "selezionato", "vecchio" e similari.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Per i vini di cui all'art.1 è fatto obbligo di indicare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino" devono essere immessi al consumo in bottiglie di forma "bordolese" o "renana" o "borgognotta" di capacità non superiore a litri 5 senza alcun vincolo colorimetrico.

L'abbigliamento delle bottiglie deve essere quello di uso tradizionale e comunque consono ai caratteri di un vino di qualità con chiusura costituita da tappo in sughero, da tappo a raso bocca in sostanza inerte o da tappo a vite.

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino" Moscato giallo e Moscato rosa, anche della tipologia "liquoroso", possono essere immessi al consumo nelle caratteristiche e tradizionali bottiglie ad anforetta di tipo analogo alla "Bocksbeutel".

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame:

La zona delimitata per la produzione del vino D.O.C. "Trentino"/"Trentino Superiore" comprende 72 Comuni viticoli della provincia di Trento ubicati nella Valle dell'Adige, nella Valle di Cembra, nella Vallagarina, nella Valle del Sarca, nella Valsugana e nelle Valli Giudicarie. La zona copre un'area vitata di considerevole estensione (circa 7.500 ettari) e comprende le principali zone viticole della provincia. La zona in questione è cointeressata anche ad altre denominazioni, ma la D.O.C. "Trentino"/"Trentino Superiore" rappresenta la principale per superficie vitata interessata.
L'area è prevalentemente montuosa 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%). Il 70% del territorio trentino si trova al di sopra dei 1.000 di quota. L'altitudine dei terreni vitati idonei alla produzione del vino D.O.C. "Trentino"/"Trentino Superiore" varia dai 70 ai 600/700 m s.l.m.
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 (matrice porfirica), della Vallagarina centrale (fascia basaltica di Isera, Mori, Brentonico) e della Valsugana (matrice scistoso-micacea).
Dal punto di vista climatico la zona presenta ambienti assai differenti in relazione alla quota altimetrica ed all'orientamento delle valli rispetto all'incidenza della proiezione solare. In tale contesto la viticoltura si è tradizionalmente collocata nelle aree dotate di condizioni (esposizione, giacitura, altitudine, ecc.) più favorevoli allo sviluppo vegetativo delle vite.
Per quanto riguarda le zone alla quote meno elevate, ovvero quelle interessate alla coltivazione della vite, il clima è caratterizzato da inverni relativamente freddi ed abbastanza nevosi ed estati calde, spesso afose di giorno. Un clima più mite, di tipo sub mediterraneo è presente nell'area dell'Alto Garda e della bassa Valle del Sarca per l'effetto mitigatore prodotto dal Lago di Garda, il più esteso bacino d'Italia (370 km^2).
Una parte del territorio trentino beneficia inoltre dell'effetto mitigatore dell' "*Òra*" una brezza di valle che ogni giorno dell'anno spira, dal Lago di Garda, da mezzogiorno al tramonto.
Nelle aree interessate alla coltivazione della vite le temperature medie annuali oscillano fra 11 e 13°. Le precipitazioni variano, anche sensibilmente, in relazione alla fascia altimetrica. Nell'area sub mediterranea le precipitazioni sono in media di 900-1.000 mm a seconda delle zone. Le distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi prevalentemente nel

periodo primaverile e autunnale. Nel periodo da dicembre a febbraio le temperature scendono ordinariamente sotto lo zero con possibili, anche frequenti, nevicate.

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 ha rappresentato, e rappresenta tuttora, una importante (quando non unica) fonte di reddito per generazioni di famiglie contadine. La coltivazione della vite rappresenta nella provincia di Trento 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 in questione 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). 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 Concilio di Trento scritte dallo storico Michelangelo Mariani nel 1670 (*Trento con il Sacro Concilio et altri notabili*) 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 (toltone 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 trentina 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*: costituiscono la base ampelografica dei vini DOC "Trentino"/"Trentino Superiore" sia vitigni autoctoni o di antica coltivazione, quali:

- Lagrein, Marzemino, Moscato giallo, Moscato rosa, Muller Thurgau, Nosiola, Rebo e Traminer aromatico;

sia varietà di vite internazionali, quali:

- Cabernets, Chardonnay, Merlot, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling e Sauvignon.

La vinificazione delle uve avviene di norma in purezza con indicazione del nome della varietà, fatta eccezione per gli uvaggi rosso (bordolese), bianco e rosato/kretzer.

- *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'esecuzioni 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, rossi e rosati. Tali pratiche rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dal Reg. Ce n. 606/2009. Nella produzione del tradizionale "Vino Santo" le uve (Nosiola), dopo la raccolta, vengono sottoposte ad appassimento sui graticci (*arele*) fino al momento della pigiatura la quale può avvenire dal 1° marzo successivo alla raccolta per il "Trentino Superiore Vino Santo" e di norma dal 1° febbraio successivo alla raccolta per il "Trentino Vino Santo". Nell'ottenimento dei vini recanti la menzione "vendemmia tardiva" viene invece praticato un più o meno prolungato appassimento delle uve sulla vite.

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

Il vini D.O.C. "Trentino" / "Trentino Superiore" presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'influenza dell'ambiente geografico sui vitigni costituenti le diverse tipologie di vino.
Il vini presentano parametri chimico-fisici su valori equilibrati, in particolare per quanto riguarda il rapporto acidità/alcol e caratteristiche organolettiche chiaramente riconducibili ai vitigni di provenienza.

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.

Articolo 10
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 1),~~ 64 della Legge 12 dicembre 2016, n. 238, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, 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 2).

~~TITOLO II~~

~~DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DOC "TRENTINO SUPERIORE"~~

~~Articolo 1~~
~~Denominazione e vini~~

TITOLO II

"TRENTINO SUPERIORE"

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" è riservata ai vini delle tipologie:
- bianco
- Chardonnay
- Kerner;
- Manzoni bianco;

- Pinot bianco
- Pinot grigio
- Nosiola
- Müller Thurgau
- Sauvignon
- Riesling renano
- Traminer aromatico
- Moscato giallo
- Vino Santo
- rosso
- Cabernet franc
- Cabernet Sauvignon
- Cabernet
- Merlot
- Lagrein
- Marzemino
- Pinot nero
- Moscato rosa (localmente detto delle rose)
- Rebo
- Schiava gentile
- Schiava
- Chardonnay vendemmia tardiva;
- Kerner vendemmia tardiva;
- Manzoni bianco vendemmia tardiva;

- Pinot bianco vendemmia tardiva;
- Pinot grigio vendemmia tardiva;
- Nosiola vendemmia tardiva;
- Muller Thurgau vendemmia tardiva;

- Sauvignon vendemmia tardiva;
- Riesling renano vendemmia tardiva;
- Traminer aromatico vendemmia tardiva;
- Moscato giallo vendemmia tardiva;
- Vendemmia tardiva bianco
- Vendemmia tardiva rosso
- Moscato rosa vendemmia tardiva;
~~- Vendemmia tardiva~~

che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti negli articoli successivi.

Di seguito la denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore", sarà indicata con l'espressione "Trentino Superiore".

Articolo 2
Base ampelografica

I vini "Trentino Superiore" che non recano l'indicazione del vitigno devono essere ottenuti dalle seguenti varietà di vite idonee alla coltivazione nella Provincia Autonoma di Trento:

Trentino Superiore bianco:
Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio per almeno l'85%, possono concorrere per il rimanente 15% i vitigni Manzoni bianco, Riesling renano, Sauvignon, Traminer aromatico da soli o congiuntamente;

Trentino Superiore rosso:
Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère e/o Merlot per almeno l'85%, possono concorrere per il rimanente 15% i vitigni Lagrein e Rebo da soli o congiuntamente;

Trentino Superiore Vino Santo:
Nosiola per almeno l'85%; possono concorrere per l'eventuale differenza altre varietà a frutto bianco, di cui all'art. 1, ad eccezione del Traminer aromatico e del Moscato giallo.

I vini "Trentino Superiore" con la specificazione di uno dei vitigni di cui all'art. 1 devono essere ottenuti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno~~; possono concorrere per il rimanente 15% uve, mosti o vini di varietà di vite di colore analogo, indicate all'art. 1, appartenenti alla denominazione di origine controllata "Trentino Superiore", ad eccezione dei vitigni Traminer aromatico, Moscato giallo e Moscato rosa.~~

La specificazione "Cabernet" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère.

La specificazione "Schiava" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni Schiava gentile e/o Schiava grigia e/o Schiava grossa.

Possono concorrere per il rimanente 15% uve, mosti o vini di varietà di vite di colore analogo, idonee alla coltivazione nella provincia di Trento, ad eccezione dei vitigni Traminer aromatico, Moscato giallo e Moscato rosa.

La menzione "Trentino Superiore" vendemmia tardiva "bianco" è riservata ai vini ottenuti dalle uve delle varietà di vite Chardonnay, Kerner, Manzoni bianco, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling renano, Müller Thurgau, Sauvignon, Traminer aromatico, Nosiola, Moscato giallo, da sole o congiuntamente.

La menzione "vendemmia tardiva" con la specificazione facoltativa di uno dei seguenti vitigni: Chardonnay, Kerner, Manzoni bianco, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling renano, Müller Thurgau, Sauvignon, Traminer aromatico, Nosiola, Moscato giallo e Moscato rosa è riservata ai vini ottenuti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

La menzione "Trentino Superiore" vendemmia tardiva "rosso" è riservata al vino ottenuto da uve della varietà di vite Moscato rosa.

Possono concorrere nella misura massima del 15% eventuali altre varietà di vite di colore analogo idonee alla coltivazione nella provincia di Trento.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini "Trentino Superiore" è quella indicata all'art. 3 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Trentino". di cui al Titolo I.

I vigneti idonei alla produzione dei vini "Trentino Superiore" devono, rispondere ai seguenti requisiti previsti per le corrispondenti varietà di vite:

Chardonnay e Pinot bianco: terreni alluvionali ben drenati, terreni alle pendici della montagna o di media collina limitatamente alle zone meno precoci; per le pendici delle montagne e la collina medio-alta, comprese tra i 250 ed i 500 m s.l.m., limitatamente alle zone con buona esposizione.; oltre i 500 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Kerner: terreni sulle pendici dei monti o collinari dotati di buona esposizione, posti ad un'altitudine non inferiore ai 350 m s.l.m.

Manzoni bianco: terreni alluvionali ben drenati, terreni alle pendici della montagna o di media collina posti ad un'altitudine non inferiore ai 250 m. s.l.m. non superiore ai 500 m s.l.m.; oltre i 500 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Pinot grigio: terreni di fondovalle o sulle pendici dei monti o su terreni di media collina posti ad un'altitudine non superiore ai 450 500 m s.l.m.; oltre i 500 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Moscato giallo: zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari ben esposte, inferiori ai 350 m di quota.

Nosiola: zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari ben esposte, inferiori ai 500 600 m di quota. oltre i 600 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Müller Thurgau: terreni sulle pendici dei monti o collinari dotati di esposizione ottimale, posti ad un altitudine non inferiore a 350 m s.l.m.

Sauvignon: zone pedemontane o sulle pendici delle montagne o collinari dotate di buona esposizione, poste ad un'altitudine inferiore ai 500 600 m s.l.m.; oltre i 600 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Riesling renano: zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari dotate di buona esposizione non superiori ai 500 700 m s.l.m.; oltre i 700 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Traminer aromatico: zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari ben esposte non superiori ai ~~450~~ 600 m s.l.m.

Cabernet Sauvignon, Cabernet franc e Carmenère: zone ~~precoci~~ pedemontane o di collina inferiori ai 300 metri d'altitudine, ben esposte e in terreni strutturati.

Merlot e Rebo: terreni alluvionali ben drenati, zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari inferiori ai 350 m s.l.m.

Lagrein: terreni alluvionali ben drenati o sulle pendici dei monti o colline ben esposte, in terreni sciolti e ad un'altitudine non superiore ai 400 m s.l.m.

Marzemino: terreni alluvionali ben drenati, zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari inferiori ai 380 m s.l.m.

Pinot nero: nelle aree pedemontane o di collina ~~limitatamente alle zone meno precoci~~; per le pendici dei monti e le colline, comprese tra i 250 e ~~500~~700 m s.l.m., limitatamente alle zone con buona esposizione; oltre i ~~500~~ 700 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Schiava: nelle aree pedemontane o di collina; per le pendici dei monti e le colline oltre i 250 m s.l.m.;

Moscato rosa: nelle zone pedemontane, sulle pendici dei monti o collinari ben esposte, inferiori ai 600 m s.l.m.

Ai fini dell'individuazione delle particelle idonee in termini di altitudine si fa riferimento alla quota media della particella riportata nel gis del sistema informativo agricolo provinciale.

La zona di produzione del vino "Trentino Superiore" Vino Santo ~~è limitata ai vigneti ubicati nelle posizioni vocate rientranti nei Comuni di: Calavino, Cavedine, Lasino, Padergnone, Vezzano in provincia di Trento.~~ devono essere prodotte nei territori amministrativi dei Comuni di: Cavedine, Madruzzo e Vallelaghi limitatamente ai comuni catastali di Ciago I, Ciago II, Fraveggio I, Fraveggio II, Lon I, Lon II, Margone, Ranzo, Padergnone, Vezzano.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Trentino Superiore" devono essere atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare di produzione.

I sesti di impianto, le forme di allevamento (a pergola o a parete verticale) e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente in uso nella zona di produzione o, comunque, atti ad assicurare alle uve e ai vini le loro peculiari caratteristiche qualitative.

Nei nuovi impianti e nei reimpianti deve essere data preferenza all'introduzione di forme di allevamento a parete verticale con una densità minima di 4.000 ceppi per ettaro; nei casi in cui sussistono fondate motivazioni tecniche, può essere mantenuta la tradizionale forma di allevamento a pergola semplice con una densità minima di 3.500 ceppi per ettaro.

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

La produzione massima di uva e vino per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati per ciascuna varietà di vite o tipologia e deve inoltre assicurare ai relativi mosti i titoli alcolometrici volumici minimi naturali appresso indicati:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino Superiore bianco	70	10	11,5
Trentino Superiore bianco vend. tardiva	60	12	15,0
Trentino Superiore rosso	63	9	11,5
Trentino Superiore rosso vend. tardiva	30	6	15,0
Trentino Superiore Chardonnay	70	10	11,5
Trentino Superiore Chardonnay vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Kerner	70	10	10,5
Trentino Superiore Kerner vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Manzoni bianco	70	10	11,5
Trentino Superiore Manzoni bianco vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Pinot bianco	70	10	11,0
Trentino Superiore Pinot bianco vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Pinot grigio	70	10	11,5
Trentino Superiore Pinot grigio vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Nosiola	84	12	10,5
Trentino Superiore Nosiola vend. tardiva	60	12	15,0
Trentino Superiore Müller Thurgau	84	12	10,5
Trentino Superiore Müller Thurgau vend. tardiva	60	12	15,0
Trentino Superiore Sauvignon	70	10	11,5
Trentino Superiore Sauvignon vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Riesling renano	70	10	11,0
Trentino Superiore Riesling renano vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Traminer aromatico	70	10	11,5
Trentino Superiore Traminer arom. vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Moscato giallo	70	10	10,5
Trentino Superiore Moscato giallo vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Vino Santo	36	12	~~18,0*~~10,5
Trentino Superiore Cabernet franc	63	9	11,5
Trentino Superiore Cabernet Sauvignon	63	9	11,5
Trentino Superiore Cabernet	63	9	11,5
Trentino Superiore Merlot	63	9	11,5
Trentino Superiore Lagrein	63	9	11,5
Trentino Superiore Marzemino	70	10	11,5
Trentino Superiore Rebo	63	9	11,5
Trentino Superiore Pinot nero	56	8	11,5
Trentino Superiore Schiava gentile	84	12	10,5
Trentino Superiore Schiava	84	12	10,5
Trentino Superiore Moscato rosa	36	6	15,0
Trentino Superiore Moscato rosa vend. tardiva	30	6	15,0

~~* Titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve dopo l'appassimento.~~

Su detti limiti di resa di uva ad ettaro è ammessa una tolleranza massima del 10% non avente diritto all'appellativo "Superiore".

L'eventuale superamento dei limiti di resa sopra indicati, oppure il mancato raggiungimento della prescritta gradazione zuccherina minima, comportano la rinuncia all'appellativo "Superiore" per l'intera partita; ove ne sussistano le condizioni la produzione può tuttavia rientrare nella denominazione di origine controllata "Trentino".

Le uve da porre ad appassimento per la produzione del vino "Trentino Superiore" Vino Santo devono derivare, a seguito della tradizionale cernita dei grappoli operata nel vigneto, dal vitigno Nosiola.

Il quantitativo massimo di uva da porre ad appassimento per la produzione del vino "Trentino Superiore" Vino Santo non deve superare la produzione massima di 12 tonnellate di uva per ettaro; gli eventuali quantitativi, entro la resa massima sopra indicata, non utilizzati per la produzione del "Trentino Superiore" Vino Santo possono essere classificati "Trentino Superiore" Nosiola.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore:
- al 30% per il "Trentino Superiore" Vino Santo;
- al 50% per il "Trentino Superiore" vendemmia tardiva;
- al 60% per il "Trentino Superiore" Moscato rosa;
- al 70% per le rimanenti tipologie enologiche e di vitigno.

Qualora la resa superi detti limiti, ma non oltre il 5%, l'eccedenza non ha diritto alla menzione "Superiore"; oltre questi limiti il diritto alla menzione "Superiore" decade per tutto il prodotto.

La vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino "Trentino Superiore" Vino Santo deve avvenire dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento sui graticci con i tradizionali metodi naturali, da concludersi non prima del 1° marzo successivo alla raccolta. La Provincia autonoma di Trento, qualora le condizioni climatiche lo giustifichino, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria della denominazione, può con proprio provvedimento anticipare il predetto termine per la vinificazione delle uve.

Nell'elaborazione del "Trentino Superiore" Vino Santo e dei vini vendemmia tardiva non è ammessa la pratica enologica dell'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale.

Le operazioni di appassimento, vinificazione e invecchiamento obbligatorio del vino "Trentino Superiore" Vino Santo devono essere effettuate all'interno dei Comuni ricadenti nella zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3, ultimo comma, del presente disciplinare.

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio delle rimanenti tipologie dei vini "Trentino Superiore" devono essere effettuate esclusivamente nell'intero territorio della provincia di Trento.

Prima di essere immessi al consumo, i vini "Trentino Superiore" devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno:

- 4 mesi per i vini delle tipologie Müller Thurgau, Nosiola, ~~e~~ Moscato giallo~~;~~, Schiava gentile e Schiava;
- 10 mesi per le tipologie Marzemino, Moscato rosa e per quelle designate con nomi di vitigni a frutto bianco diversi di quelli di cui al punto precedente;
- 12 mesi per i vini delle tipologie "bianco" e Pinot nero;
- 12 mesi per i vini delle tipologie vendemmia tardiva;
- 22 mesi per i vini delle tipologie "rosso", Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Cabernet, Merlot, Lagrein e Rebo;
- 48 mesi per il Vino Santo.

Il periodo di invecchiamento di cui sopra decorre dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve per tutte le tipologie di prodotto ad eccezione del Vino Santo per il quale il periodo di invecchiamento decorre dal 1° maggio dell'anno successivo alla raccolta.

È consentita l'aggiunta, a scopo migliorativo, di vini "Trentino Superiore", di annate e/o varietà di vite diverse da quella indicata, nella misura massima del 15%.

~~Per i prodotti destinati alla DOC "Trentino Superiore" è consentita la scelta vendemmiale e l'eventuale successiva scelta di cantina a favore delle denominazioni di origine controllate o delle indicazioni geografiche tipiche riconosciute per la provincia di Trento, ai sensi della normativa vigente.~~

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini "Trentino Superiore", all'atto della loro immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino Superiore bianco:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: gradevole, fine, talvolta lievemente aromatico e speziato;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

Trentino Superiore rosso:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: gradevole, etereo;
sapore: secco, pieno, armonico, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Chardonnay:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdi, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, gradevole, fruttato-floreale, caratteristico;
sapore: secco, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Kerner:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato;
odore: fruttato, fine, con evidente nota aromatica;
sapore: secco, di corpo, caratteristico e di buona sapidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Manzoni bianco:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato;
odore: fine, talvolta con caratteristica nota aromatica;
sapore: secco, sapido, caratteristico, acidulo, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Pinot bianco:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdi, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, fine, fruttato, leggermente speziato, caratteristico;
sapore: secco, lievemente amarognolo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Pinot grigio:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi aranciati o ramato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Nosiola:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, fruttato-floreale, leggermente speziato, caratteristico;
sapore: secco, sapido, lievemente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Müller Thurgau:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, lievemente aromatico, talvolta con note vegetali;
sapore: asciutto, fresco, fruttato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: ~~19~~18,0 g/l

Trentino Superiore Sauvignon:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, con aroma caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Riesling renano:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, con aroma caratteristico;
sapore: asciutto, piacevolmente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Traminer aromatico:
colore: da giallo paglierino a giallo oro, di media intensità;
odore: aromatico, intenso, caratteristico, talvolta speziato;
sapore: asciutto o abboccato, aromatico, fine, delicato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: ~~4,5~~ 4,0 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l
Trentino Superiore Moscato giallo:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: aromatico, caratteristico, talvolta con leggere note vegetali;
sapore: delicato di moscato, talvolta dolce e alcolico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Cabernet franc:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: gradevolmente erbaceo, etereo;
sapore: secco, armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Cabernet:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: leggermente erbaceo, etereo;
sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,50 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Merlot:

colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico e accentuato;
sapore: secco, pieno, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Lagrein:
colore: rosso rubino con riflessi violacei, da media ad alta intensità;
odore: fruttato, caratteristico, talvolta appena vegetale e speziato;
sapore: asciutto, vellutato, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Marzemino:
colore: rosso rubino con riflessi violacei, ~~da media ad alta intensità;~~ più o meno intenso, tendente al granato se sottoposto ad invecchiamento;
odore: caratteristico ~~e accentuato~~, fruttato, talora appena vegetale~~;~~, intenso, talvolta con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento;
sapore: secco~~, pieno, gradevole~~ armonico, talora strutturato, vellutato e caldo se sottoposto a parziale appassimento;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l

Trentino Superiore Rebo:
colore: rosso rubino con riflessi violacei, da media ad alta intensità;
odore: fruttato, gradevole e accentuato;
sapore: secco, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Pinot nero:
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati, da bassa a media intensità;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: ~~24~~22,0 g/l

Trentino Superiore Schiava gentile:
colore: da rosato a rosso rubino;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: secco, caratteristico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Superiore Schiava:
colore: da rosato a rosso rubino;

odore: caratteristico, fruttato;
sapore: secco, caratteristico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Superiore Moscato rosa (o delle rose):
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati, da bassa a media intensità;
odore: delicato, gradevole, aromatico;
sapore: dolce, pieno, gradevole, talvolta alcolico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Vino Santo:
colore: da giallo ambrato intenso a bruno, talvolta con riflessi aranciati, da medio alta ad alta intensità;
odore: gradevole, armonico, fine, delicato;
sapore: piacevolmente dolce, di passito;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00 % vol di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 6,0 g/l
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Trentino Superiore vendemmia tardiva (bianco):
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Chardonnay vendemmia tardiva
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Kerner vendemmia tardiva
colore: da giallo paglierino intenso a giallo dorato, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: dall'amabile al dolce, di corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Manzoni bianco vendemmia tardiva
colore: da giallo paglierino intenso a giallo dorato, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: dall'amabile al dolce, di corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Pinot bianco vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Pinot grigio vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Riesling renano vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Müller Thurgau vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Sauvignon vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Traminer aromatico vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Nosiola vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;

odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Moscato giallo vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore vendemmia tardiva (rosso):
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Moscato rosa vendemmia tardiva:
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Qualora vinificati o invecchiati in recipienti di legno, i vini, sia bianchi che rossi, possono presentare il caratteristico sentore di legno.

~~**Articolo 7**~~
~~**Vendemmia tardiva**~~

~~La menzione " Trentino Superiore" vendemmia tardiva è riservata ai vini ottenuti dalle uve delle varietà di vite: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling renano, Müller Thurgau, Sauvignon, Traminer aromatico, Nosiola, Moscato giallo, da sole o congiuntamente, o Moscato rosa, sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite.~~

~~La menzione "vendemmia tardiva" con la specificazione facoltativa di uno dei vitigni sopra elencati, è riservata ai vini ottenuti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.~~

~~Possono concorrere nella misura massima del 15% eventuali altre varietà di vite a frutto bianco raccomandate o autorizzate per la provincia di Trento.~~

~~Ferme restando le rese ad ettaro previste nell'art. 4 della presente regolamentazione del "Trentino Superiore", le uve destinate all'ottenimento dei vini "Trentino superiore" vendemmia tardiva non possono superare la resa di 50 ettolitri di vino ad ettaro e devono assicurare un contenuto zuccherino minimo pari a 250 grammi/litro.~~

I vini "Trentino Superiore" vendemmia tardiva all'atto della immissione al consumo devono presentare le seguenti caratteristiche:

Trentino Superiore vendemmia tardiva (bianco):
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Chardonnay vendemmia tardiva
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Pinot bianco vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Pinot grigio vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Riesling renano vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Müller Thurgau vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Sauvignon vendemmia tardiva:

~~colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;~~
~~odore: delicato, caratteristico, talora speziato;~~
~~sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;~~
~~acidità totale minima: 5,0 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;~~

~~*Trentino Superiore Traminer aromatico vendemmia tardiva:*~~
~~colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;~~
~~odore: delicato, caratteristico, talora speziato;~~
~~sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;~~
~~acidità totale minima: 5,0 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;~~

~~*Trentino Superiore Nosiola vendemmia tardiva:*~~
~~colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;~~
~~odore: delicato, caratteristico, talora speziato;~~
~~sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;~~
~~acidità totale minima: 5,0 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;~~

~~*Trentino Superiore Moscato giallo vendemmia tardiva:*~~
~~colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;~~
~~odore: delicato, caratteristico, talora speziato;~~
~~sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;~~
~~acidità totale minima: 5,0 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;~~

~~*Trentino Superiore vendemmia tardiva (rosso):*~~
~~colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati;~~
~~odore: delicato, caratteristico, talora speziato;~~
~~sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;~~
~~acidità totale minima: 5,0 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;~~
~~*Trentino Superiore Moscato rosa vendemmia tardiva:*~~
~~colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati;~~
~~odore: delicato, caratteristico, talora speziato;~~
~~sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;~~
~~acidità totale minima: 5,0 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;~~

~~Per i vini del presente articolo non è ammessa l'aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati.~~
~~I vini "Trentino Superiore" vendemmia tardiva devono essere sottoposti ad un periodo di affinamento di 12 mesi, decorrente dal 1° novembre dell'anno di raccolta.~~

Articolo ~~8~~7

Designazione e presentazione

Al “Trentino Superiore” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari.

L’utilizzo di indicazioni geografiche o toponomastiche è consentito limitatamente ai nomi delle sottozone riconosciute dal disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Trentino” e compatibilmente con quanto previsto dalla specifica regolamentazione delle singole sottozone.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Trentino Superiore” di cui all’art. 1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. ~~6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010~~ 31, comma 10, della Legge 12 dicembre 2016, n. 238.
.

Per i vini di cui all’art. 1 è fatto obbligo di indicare l’annata di produzione delle uve.

Articolo ~~9~~8
Confezionamento

I vini “Trentino Superiore” devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro, di forma tradizionale, di capacità non superiore a litri 5.

I vini Moscato giallo e Moscato rosa, anche della tipologia “vendemmia tardiva”, possono essere immessi al consumo nelle caratteristiche e tradizionali bottiglie ad anforetta di tipo analogo alla "Bocksbeutel".

La chiusura deve essere costituita dal tappo a raso bocca in sughero.

ALLEGATO 1

DISCIPLINARE SOTTOZONA “SORNI”

Articolo 1
Denominazione e vini

La sottozona “Sorni” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Trentino” delle tipologie:
- bianco
- rosso

prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.
Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme di cui al titolo I.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Trentino" con la specificazione della sottozona “Sorni” è riservata ai vini: ~~derivati dalle uve dei vitigni rispettivamente a bacca di colore bianco e rosso idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento:~~

bianco: per i vini ottenuti dai vitigni Nosiola, Müller Thurgau, Sylvaner verde, Pinot bianco, Pinot grigio e Chardonnay, da soli o congiuntamente;

rosso: per i vini ottenuti dai vitigni Teroldego, Schiava (Schiava gentile, Schiava grigia, Schiava grossa) e Lagrein, da soli o congiuntamente.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" della sottozona "Sorni" devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende parte dei comuni di Lavis (di cui la frazione Sorni), Giovo e San Michele all'Adige, siti in provincia di Trento.
Tale zona è così delimitata: partendo a nord dall'incrocio del confine comunale Lavis S. Michele con la ferrovia del Brennero (quota 205), il limite prosegue verso sud, fino al km. 391 della strada statale n. 12. Di qui, seguendo il fondale del torrente Tratta, risale verso est fino all'incrocio di questo con la strada provinciale del vino. Poi, seguendo la strada comunale per il Maso Spon, raggiunge in località "Ciaresara", il sentiero che collega i Masi "Tratta", "Clinga" e "Furli" (sul lato est) fino al raccordo con la provinciale della Val di Cembra che percorre fino al km 1,100. Di qui prosegue in discesa, lungo il confine comunale fino al torrente Avisio, per seguire lo stesso verso nord-est fino alla quota di 275 da dove sale verso nord-ovest fino alla provinciale della Val di Cembra e precisamente al km 3,500. Dal km 3,500 la linea di delimitazione, segue la strada provinciale della Val di Cembra fino all'abitato di Mosana, indi in rettilineo, sale alla quota 561 alla "Croce" deviando verso nord-est lungo la strada comunale, passa per i masi Roncador, Serci e Fontanelle, indi seguendo il margine della foresta dei pini raggiunge, al "Cross Ross", la mulattiera della "Vie Rosse" che segue verso nord toccando le quote 644, 694, 704, 688 e 619 e quindi fino al confine comunale tra Giovo e S. Michele, che, scendendo verso la valle, segue fino al "Maso Centofinestre".

Da tale punto la linea di delimitazione prosegue deviando verso sud sempre lungo il confine di comune fino alla Valletta e da quota 400, raggiunge, a valle, verso ovest la quota 255, presso il "Centro del Legno", indi deviando verso nord e poi verso ovest, raggiunge la vecchia sede della nazionale del Brennero (ora strada provinciale) che percorre verso sud fino al confine comunale di Lavis, fino a raggiungere quota 205, punto da dove la delimitazione ha avuto inizio.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto a coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati e deve inoltre assicurare ai relativi mosti i titoli alcolometrici volumici minimi naturali appresso indicati:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino Sorni bianco	98	14	10,5
Trentino Sorni rosso	98	14	10,5

Su detti limiti di resa in uva del vigneto è ammessa una tolleranza massima del 20% non avente diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino" con la specificazione della sottozona “Sorni”, all'atto della loro immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino “Sorni” bianco:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: gradevole, delicato;
sapore: fresco, armonico, talvolta morbido;
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Trentino “Sorni” rosso:
colore: rosso rubino;
odore: etereo, delicato;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Articolo 6
Designazione e presentazione

Nell’etichettatura dei vini di cui al presente allegato, l’indicazione del nome della sottozona “Sorni”, seguita dall’indicazione della tipologia bianco o rosso, può essere sostituita, rispettivamente, dalle diciture “Bianco dei Sorni” e “Rosso dei Sorni”.

ALLEGATO 2

DISCIPLINARE SOTTOZONA “ISERA” O “D’ISERA”

Articolo 1
Denominazione e vini

La sottozona “Isera” o “d’Isera”, è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Trentino Superiore” Marzemino prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.
Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme di cui al titolo II.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata “Trentino“ Marzemino accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Isera” o “d’Isera”, è riservata al vino ottenuto

dall'uva Marzemino gentile prodotta in vigneti ubicati nella zona delimitata nel successivo articolo 3.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, uve a bacca nera, di varietà di vite idonee alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione aggiuntiva della sottozona "Isera" o "d'Isera" devono essere prodotte nella zona di produzione così delimitata:

partendo dal ponte sul fiume Adige, nel comune di Villa Lagarina, la delimitazione segue verso sud la riva orografica destra del fiume Adige fino ad incrociare, in prossimità dell'abitato di Ravazzone, il ponte della strada statale n. 240 di Loppio e di Val di Ledro, indi prosegue lungo la riva destra del fiume Adige che lascia, dopo breve tratto, per percorrere la strada interpoderale che sbocca sull'anzi detta statale 240, a quota 191, nell'abitato di Ravazzone.
Da questo punto il confine segue la strada statale n. 240 in direzione dell'abitato di Mori fino alla frazione di Molina, da dove la delimitazione piega verso nord e segue il limitare del bosco alle pendici del Monte Albano e del Monte Camanghen passando per le quote 364, 291, 283, 365 e 380 e, includendo le località Foianeghe, Pradaglia, Brom, Maso del Gnac, raggiunge la sommità del sovrastante terrazzamento naturale che segue, degradando, fino all'inizio dell'abitato di Reviano, da dove il confine percorre la strada interpoderale dei Piazi in direzione dell'abitato di Marano, comprende le località Piazi, San Rocco e Corè, aggira a monte l'abitato di Brancolino passando per quota 191 e da questo punto, in linea retta, raggiunge la strada comunale che segue fino all'abitato di Nogaredo. Dall'abitato di Nogaredo la delimitazione segue la strada comunale che, passando per le quote 217, 198 e 177, si innesta alla strada provinciale n. 90, continua per questa fino all'incrocio a quota 179, da dove gira a destra lungo la strada comunale che conduce al ponte sul fiume Adige in cui la delimitazione è iniziata.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le sue specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti e i reimpianti è previsto un numero minimo di 3.500 ceppi per ettaro.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati e deve inoltre assicurare ai relativi mosti il titolo alcolometrico volumico minimo naturale appresso indicato:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino Superiore Marzemino d'Isera	63	9	11,5

Su detto limite di resa in uva del vigneto è ammessa una tolleranza massima del 20% non avente diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e invecchiamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata “Trentino” Marzemino accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Isera” o “d’Isera” devono essere effettuate all’interno del territorio della provincia di Trento ed in conformità a quanto stabilito nell’art. 5 del Titolo II.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Isera” o “d’Isera”, all'atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino Superiore Marzemino “Isera” o “d’Isera”:
colore: rosso rubino con riflessi violacei, più o meno intenso, tendente al granato se sottoposto ad invecchiamento;
odore: caratteristico, fruttato, talora appena vegetale, intenso, talvolta con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento;
sapore: secco, ~~pieno e gradevole~~ armonico, talora strutturato, vellutato e caldo se sottoposto a parziale appassimento;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata “Trentino” Marzemino accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Isera” o “d’Isera” può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. ~~6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.~~31, comma 10, della Legge 12 dicembre 2016, n. 238.

ALLEGATO 3

DISCIPLINARE SOTTOZONA “ZIRESI” O “DEI ZIRESI”

Articolo 1
Denominazione e vini

La sottozona “Ziresi” o “dei Ziresi”, è riservata ai vino a denominazione di origine controllata “Trentino Superiore” Marzemino prodotto nell’area di cui al successivo articolo 3.
Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme di cui al titolo II.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Ziresi” o “dei Ziresi” è riservata al vino ottenuto dall’uva Marzemino gentile prodotta in vigneti ubicati nella zona delimitata nel successivo articolo 3.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, uve a bacca nera, di varietà di vite idonee alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Trentino” Marzemino accompagnata dalla menzione “Superiore” e con l’indicazione aggiuntiva della sottozona “Ziresi” o “dei Ziresi” devono essere prodotte esclusivamente nella zona così delimitata:
partendo dal km 359 della strada statale n. 12 dell’Abetone e del Brennero presso l’abitato di Volano, la delimitazione segue la strada statale fino a incrociare, poco prima del km 360, la strada che sale alla località S. Antonio; seguita questa per breve tratto, in prossimità della quota 177.1, la delimitazione segue il margine del bosco in direzione est fino a quota 175.8 e da questa in linea retta raggiunge quota 177.9, escludendo però la superficie (circa 2 ettari) interessata a bonifica con terreno di riporto. Da quota 177.9 il confine prosegue lungo la strada interpoderale verso la località Fornaci a quota 179.7 e da questa fino all’incrocio con la strada statale n. 12 che percorre a ritroso in direzione di Volano per circa 250 metri, finché incontra sulla destra il fossato che segue fino ad incontrare la strada interpoderale, in prossimità della quota 174.6.
Da tale punto la delimitazione prosegue lungo detta strada interpoderale in direzione dell’abitato di Volano toccando le quote 177.0, 176.5, 176.3, 176.1 e in prossimità della quota 177.8 raggiunge il km 359 della strada statale n. 12 da dove la delimitazione è iniziata.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all’art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le sue specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti e i reimpianti è previsto un numero minimo di 3.500 ceppi per ettaro.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati e deve inoltre assicurare ai relativi mosti il titolo alcolometrico volumico minimo naturale appresso indicato:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino Superiore Marzemino dei Ziresi	63	9	11,5

Su detto limite di resa in uva del vigneto è ammessa una tolleranza massima del 20% non avente diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e invecchiamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata “Trentino” Marzemino accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Ziresi” o “dei Ziresi” devono essere effettuate all’interno del territorio della provincia di Trento ed in conformità a quanto stabilito nell’art. 5 del Titolo II.

.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Ziresi” o “dei Ziresi”, all'atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino Superiore Marzemino “Ziresi” o “dei Ziresi”:
colore: rosso rubino con riflessi violacei, più o meno intenso, tendente al granato se sottoposto ad invecchiamento;
odore: caratteristico, fruttato, talora appena vegetale, intenso, talvolta con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento;
sapore: secco, ~~pieno e gradevole~~ armonico, talora strutturato, vellutato e caldo se sottoposto a parziale appassimento;
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata “Trentino Marzemino accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Ziresi” o “dei Ziresi” può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. ~~6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.~~ 31, comma 10, della Legge 12 dicembre 2016, n. 238.

ALLEGATO 4

DISCIPLINARE SOTTOZONA “CASTEL BESENO” O “BESENO”

Articolo 1
Denominazione e vini

La sottozona “Castel Beseno” o “Beseno” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Trentino Superiore” prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.

Il vino a denominazione di origine controllata “Trentino Superiore” “Castel Beseno” o “Beseno” può essere prodotto anche nelle tipologie passito, vendemmia tardiva.
Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme di cui al Titolo II.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata “Trentino” accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Castel Beseno” o “Beseno”, è riservata al vino ottenuto dall’uva Moscato giallo prodotta in vigneti ubicati nella zona delimitata nel successivo articolo 3.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, uve a bacca bianca, di varietà di vite idonee alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Trentino” accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione aggiuntiva della sottozona “Castel Beseno” o “Beseno” devono essere prodotte nella zona di produzione, ricadente nei Comuni di Besenello e Calliano, così delimitata:
a nord il fiume Adige “piega” verso la loc. “Murazzi” creando in un breve spazio il passaggio della Strada Statale 12 e la ferrovia del Brennero protetta da una galleria paramassi. Alla fine della stessa si prosegue lungo l’argine destro del fiume in corrispondenza della ciclabile fino al confine con il Comune di Calliano. Si prosegue in direzione di Besenello attraversando la statale ed, escludendo la località “Campi Grandi”, si arriva alla S.P. 49 di Besenello. Si prosegue per la SP fino al bivio con la SS 12 dell’Abetone e del Brennero fino a Castel Pietra. Piegando verso est, si sale lungo il confine con il comune di Volano, aggirando la fortificazione superiormente si prosegue comprendendo la loc. “Campagnole” proseguendo fino al Rio Cavallo. Seguendo il torrente fino al confine con il comune di Folgaria e seguendo il compluvio che delimita il comune di Besenello e di Folgaria , si arriva al ponte di Folgaria. Si prosegue lungo il limite del bosco includendo la loc. Compet, loc. Don Bosco, Maso dell’Aria e Maso Trapp. Si prosegue lungo la curva di livello dei 360 metri fino alla cava di inerti e oltre fino alla direzione in corrispondenza della galleria paramassi sulla SS 12 dell’Abetone e del Brennero.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all’art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le sue specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti è previsto un numero minimo di 3.500 ceppi per ettaro.
La produzione massima di uve per ettaro in coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati e deve, inoltre, assicurare il titolo alcolometrico volumico minimo naturale appresso indicato:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino Superiore Castel Beseno o Beseno	63	9	11,0

Su detto limite di resa in uva del vigneto non è ammessa alcuna tolleranza.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata “Trentino” accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Castel Beseno” o “Beseno” devono essere effettuate all’interno del territorio della provincia di Trento ed in conformità a quanto stabilito nell’art. 5 del Titolo II.
.

Prima di essere immesso al consumo il vino a denominazione di origine controllata “Trentino” accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Castel Beseno” o “Beseno” deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 4 mesi.

Per i vini passito e vendemmia tardiva il periodo di affinamento è della durata di 12 mesi.
In entrambi i casi il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell’anno di raccolta delle uve.
Per l’ottenimento dei vini passito e vendemmia tardiva è vietata qualsiasi forma di arricchimento.

Il vino passito deve essere ottenuto da uve sottoposte, dopo la raccolta, ad appassimento mediante procedimenti, tecniche ed attrezzature permessi dalla normativa in materia, con esclusione di metodi di deumidificazione operanti con l’ausilio del calore.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata “Trentino” accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Castel Beseno” o “Beseno”, all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino Superiore “Castel Beseno” o “Beseno”:
colore: giallo paglierino, giallo dorato di media o bassa intensità;
odore: aromatico, caratteristico;
sapore: delicato di moscato, ~~talvolta dolce e alcolico~~ dal secco al dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Trentino Superiore “Castel Beseno” o “Beseno” passito e vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino a giallo oro;
odore: delicato caratteristico, talvolta speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno e aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui 11,00% svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Trentino” accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Castel Beseno” o “Beseno” può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione

venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. ~~6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.~~ 31, comma 10, della Legge 12 dicembre 2016, n. 238.

ALLEGATO 5

DISCIPLINARE SOTTOZONA "VALLE DI CEMBRA" O "CEMBRA"

Articolo 1
Denominazione e vini

La sottozona "Valle di Cembra" o "Cembra" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Trentino Superiore" delle tipologie:

- Müller Thurgau;
- Pinot nero
- Riesling renano;
- Schiava gentile;
- Schiava

prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.
Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme di cui al titolo II.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Valle di Cembra" o "Cembra" è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vitigni Müller Thurgau, Pinot nero, Riesling renano e Schiava (Schiava gentile, Schiava grossa, Schiava grigia) prodotte in vigneti ubicati nei comuni amministrativi riportati nel successivo articolo 3.
Possono concorrere alla produzione di detti vini relativamente alle varietà Pinot nero e Schiava, uve a bacca nera, di varietà di vite idonee alla coltivazione nella provincia di Trento, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15%; relativamente alla varietà Müller Thurgau e Riesling renano uve a bacca bianca, di varietà di vite idonee alla coltivazione nella provincia di Trento, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Trentino Superiore" della sottozona "Valle di Cembra" o "Cembra" devono essere prodotte nei comuni della Valle di Cembra di: Albiano, Altavalle limitatamente ai comuni catastali di Faver, Grumes e Valda, Cembra Lisignago, Giovo, Lona-Lases limitatamente ai comuni catastali di Lona e Lases, Segonzano in provincia di Trento.

I vigneti idonei alla produzione dei vini "Trentino Superiore" sottozona "Valle di Cembra" o "Cembra" devono rispondere ai seguenti requisiti previsti per le corrispondenti varietà di vite**:**

Müller Thurgau: terreni sulle pendici, dotati di esposizione ottimale, posti ad un'altitudine non inferiore a 500 m s.l.m.

Pinot nero: terreni sulle pendici, limitatamente alle zone meno precoci, posti ad un'altitudine non inferiore a 350 m s.l.m. e non superiore ai 700 m.s.l.m., limitatamente alle zone con buona esposizione; oltre i 700 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Riesling renano: terreni sulle pendici, posti ad un'altitudine non inferiore a 300 m s.l.m. e non superiore ai 700 m s.l.m. limitatamente alle zone con buona esposizione; oltre i 700 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Schiava: terreni sulle pendici, dotati di esposizione ottimale, posti ad un'altitudine non inferiore a 250 m s.l.m.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le sue specifiche caratteristiche di qualità.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto a coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati e deve inoltre assicurare ai relativi mosti i titoli alcolometrici volumici minimi naturali appresso indicati:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolometrico volumico minimo naturale (% vol)
Trentino Superiore Müller Thurgau "Valle di Cembra o Cembra"	84	12	10,5
Trentino Superiore Pinot nero "Valle di Cembra o Cembra"	49	7	11,5
Trentino Superiore Riesling Renano "Valle di Cembra o Cembra"	56	8	11,0
Trentino Superiore Schiava gentile "Valle di Cembra o Cembra"	84	12	10,5
Trentino Superiore Schiava "Valle di Cembra o Cembra"	84	12	10,5

Su detti limiti di resa non è ammessa alcuna tolleranza.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento obbligatorio dei vini a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Valle di Cembra" o "Cembra" devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Trento ed in conformità a quanto stabilito nell'art. 5 del Titolo II.

Prima di essere immessi al consumo i vini a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Valle di Cembra" o "Cembra" devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno 4 mesi per quanto riguarda le varietà Müller Thurgau e Schiava e di almeno 12 mesi per le varietà Riesling renano e Pinot nero.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata “Trentino” accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Valle di Cembra” o “Cembra”, all'atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino Superiore “Valle di Cembra” o “Cembra” Müller Thurgau:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato;
odore: delicato, caratteristico, talvolta con sentori vegetali;
sapore: asciutto, fresco, fruttato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Trentino Superiore “Valle di Cembra” o “Cembra” Pinot nero:
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, talvolta amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Trentino Superiore “Valle di Cembra” o “Cembra” Riesling renano:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, fresco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Trentino Superiore “Valle di Cembra” o “Cembra” Schiava gentile:
colore: da rosato a rosso rubino;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: secco, caratteristico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Trentino Superiore “Valle di Cembra” o “Cembra” Schiava:
colore: da rosato a rosso rubino;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: secco, caratteristico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Trentino” accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Valle di Cembra” o “Cembra”, può essere utilizzata la menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, a condizione

che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31, comma 10, della Legge 12 dicembre 2016, n. 238.

B) Proposta di modifica del documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Trentino" – Fascicolo tecnico PDO -IT-A0754 – AM03.

DOCUMENTO UNICO

Denominazione e tipo (indicazione obbligatoria)

Nome/i da registrare	"TRENTINO"
Tipo di Indicazione geografica	D.O.P. (Denominazione di origine protetta)
Lingua	Italiano

Categoria di prodotti viticoli (indicazione obbligatoria)

Vino
Vino liquoroso
Vino ottenuto da uve appassite
Vino di uve stramature

Descrizione di vini (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Trentino bianco
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino; odore: gradevole, fine; sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

	Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino rosso
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino intenso; odore: gradevole, etereo; sapore: secco, pieno, armonico, lievemente tannico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino kretzer o rosato
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosato, rubino chiaro; odore: delicato, gradevole; sapore: fresco, morbido, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Chardonnay
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: secco, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Kerner
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche:

	colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: fruttato, delicato, leggermente aromatico; sapore: secco, sapido, caratteristico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Manzoni bianco
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli; odore: caratteristico, fruttato, delicato, leggermente aromatico; sapore: secco, talvolta con nota acidula, di corpo. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % vol.;

	Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Moscato giallo
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino, talvolta dorato; odore: aromatico, caratteristico; sapore: delicato di moscato, talvolta dolce e alcolico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	

(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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Moscato rosa (o delle rose)
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: da cerasuolo a rosso rubino; odore: delicato, gradevole, speziato; sapore: dolce, pieno, gradevole, talvolta alcolico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l

Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Moscato giallo liquoroso
Breve descrizione testuale	Vino liquoroso. Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino, talvolta dorato; odore: aromatico, caratteristico; sapore: delicato di moscato, talvolta dolce, alcolico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Moscato rosa (o delle rose) liquoroso

Breve descrizione testuale	Vino liquoroso. Caratteristiche organolettiche: colore: da cerasuolo a rosso rubino; odore: delicato, gradevole, speziato; sapore: dolce, pieno, gradevole, alcolico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Müller Thurgau
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino con riflessi verdolini; odore: delicato, lievemente aromatico;

	sapore: asciutto, fresco, fruttato, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Nosiola
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco, sapido, lievemente amarognolo. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 10,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

	Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Pinot bianco
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino; odore: delicato, fine, caratteristico; sapore: secco, lievemente amarognolo, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Pinot grigio
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino, oppure ramato; odore: gradevole, caratteristico; sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Riesling italico
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino chiaro, verdolino; odore: gradevole, caratteristico; sapore: secco, piacevolmente acidulo, fruttato. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 10,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Riesling renano
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino tendente al verdognolo; odore: delicato con aroma caratteristico; sapore: asciutto, piacevolmente acidulo.

	Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Sauvignon
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino tendente al verdognolo; odore: gradevole, caratteristico; sapore: asciutto, sapido, con aroma caratteristico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Traminer aromatico
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino tendente al dorato; odore: aromatico, intenso, caratteristico; sapore: asciutto o abboccato, aromatico, fine, delicato, caratteristico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-

Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino bianco da due varietà di vite
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino; odore: gradevole, fine; sapore: asciutto, pieno, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Cabernet

Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino intenso; odore: leggermente erbaceo, etereo; sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Cabernet franc
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino intenso; odore: gradevolmente erbaceo, etereo; sapore: secco, armonico, pieno.

	Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Cabernet Sauvignon
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino; odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo; sapore: secco, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	

(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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Lagrein
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosato chiaro (kretzer) o rubino (dunkel); odore: fruttato, caratteristico; sapore: asciutto, vellutato, gradevole. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l (rosato/kretzer), 20 g/l (rubino/dunkel). Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l

Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Marzemino
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino tendente al granato se sottoposto ad invecchiamento; odore: caratteristico intenso, di frutta matura, talvolta con sentore di confettura se sottoposto ad appassimento; sapore: secco, armonico, strutturato. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Merlot
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino; odore: caratteristico ed accentuato; sapore: secco, pieno, gradevole. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Pinot nero
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo.

	Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Rebo
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino; odore: gradevole ed accentuato; sapore: secco, gradevole, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Schiava gentile
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: da rosato a rosso rubino; odore: caratteristico, fruttato; sapore: secco, caratteristico, sapido. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-

Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Schiava
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: da rosato a rosso rubino; odore: caratteristico, fruttato; sapore: secco, caratteristico, sapido. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Vino Santo

Breve descrizione testuale	Vino ottenuto da uve appassite. L'appassimento delle uve avviene sui graticci con tradizionali metodi naturali. Caratteristiche organolettiche: colore: giallo dorato tendente all'ambrato; odore: gradevole, armonico, fine, delicato; sapore: piacevolmente dolce, di passito. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 16,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 22,5 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 (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 effettivo minimo (% vol)	10,00 % vol
Acidità totale minima (g/l)	6,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino rosso da due varietà di vite
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino; odore: etereo, gradevole, caratteristico; sapore: secco, pieno, armonico.

	Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino bianco riserva
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino; odore: gradevole, fine; sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

	Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino rosso riserva
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino intenso; odore: gradevole, etereo; sapore: secco, pieno, armonico, lievemente tannico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Chardonnay riserva
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: secco, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Kerner riserva
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino con riflessi leggermente dorati; odore: fruttato, fine, leggermente aromatico; sapore: secco, sapido, caratteristico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Manzoni bianco riserva
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche:

	colore: giallo paglierino con riflessi leggermente dorati; odore: fine, caratteristico, leggermente aromatico; sapore: secco, di corpo, talvolta con nota acidula. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Pinot bianco riserva
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino; odore: delicato, fine, caratteristico; sapore: secco, lievemente amarognolo, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

	Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Pinot grigio riserva
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino, oppure ramato; odore: gradevole, caratteristico; sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Riesling renano riserva
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino tendente al verdognolo; odore: delicato con aroma caratteristico; sapore: asciutto, piacevolmente acidulo. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Sauvignon riserva
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino tendente al verdognolo; odore: gradevole, caratteristico; sapore: asciutto, sapido, con aroma caratteristico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Cabernet riserva
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino intenso;

	odore: leggermente erbaceo, etereo; sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Cabernet franc riserva
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino intenso; odore: gradevolmente erbaceo, etereo; sapore: secco, armonico, pieno. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l

	Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Cabernet Sauvignon riserva
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino; odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo; sapore: secco, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Lagrein riserva
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosato chiaro (kretzer) o rubino (dunkel); odore: fruttato, caratteristico; sapore: asciutto, vellutato, gradevole. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l (rosato/kretzer), 20 g/l (rubino/dunkel). Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Marzemino riserva
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino tendente al granato se sottoposto ad invecchiamento; odore: caratteristico intenso, di frutta matura, talvolta con sentore di confettura se sottoposto ad appassimento; sapore: secco, armonico, strutturato. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Merlot riserva
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche:

	colore: rosso rubino; odore: caratteristico ed accentuato; sapore: secco, pieno, gradevole. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Pinot nero riserva
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l

	Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Rebo riserva
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: fruttato, caratteristico; sapore: secco, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino "Sorni bianco" o "Bianco dei Sorni"
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: gradevole, delicato; sapore: fresco, armonico, talvolta morbido. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino "Sorni rosso" o "Rosso dei Sorni"
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino; odore: etereo, delicato; sapore: secco, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore bianco
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche:

	colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità; odore: gradevole, fine, talvolta lievemente aromatico e speziato; sapore: asciutto, pieno, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore rosso
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: gradevole, etereo; sapore: secco, pieno, armonico, lievemente tannico.

	Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Chardonnay
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdi, da bassa a medio-bassa intensità; odore: delicato, gradevole, fruttato-floreale, caratteristico; sapore: secco, morbido, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Kerner
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: da giallo paglierino a giallo dorato; odore: fruttato, fine, con evidente nota aromatica; sapore: secco, di corpo, caratteristico e di buona sapidità. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Manzoni bianco
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: da giallo paglierino a giallo dorato; odore: fine, talvolta con caratteristica nota aromatica; sapore: secco, sapido, caratteristico, acidulo, di corpo. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Pinot bianco
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdi, da bassa a medio-bassa intensità; odore: delicato, fine, fruttato, leggermente speziato, caratteristico; sapore: secco, lievemente amarognolo, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Pinot grigio
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi aranciati o ramato, da bassa a medio-bassa intensità; odore: gradevole, caratteristico;

	sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Nosiola
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità; odore: delicato, fruttato-floreale, leggermente speziato, caratteristico; sapore: secco, sapido, lievemente amarognolo. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

	Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Müller Thurgau
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità; odore: delicato, lievemente aromatico, talvolta con note vegetali; sapore: asciutto, fresco, fruttato, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Sauvignon
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità; odore: gradevole, caratteristico; sapore: asciutto, sapido, con aroma caratteristico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo – Nome del prodotto	Trentino Superiore Riesling renano
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità; odore: delicato, con aroma caratteristico; sapore: asciutto, piacevolmente acidulo. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo – Nome del prodotto	Trentino Superiore Traminer aromatico
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche:

	colore: da giallo paglierino a giallo oro, di media intensità; odore: aromatico, intenso, caratteristico, talvolta speziato; sapore: asciutto o abboccato, aromatico, fine, delicato, caratteristico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Moscato giallo
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità; odore: aromatico, caratteristico, talvolta con leggere note vegetali; sapore: delicato di moscato, talvolta dolce e alcolico.

	Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Cabernet franc
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: gradevolmente erbaceo, etereo; sapore: secco, armonico, pieno. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

	Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Cabernet Sauvignon
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo; sapore: secco, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Cabernet
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: leggermente erbaceo, etereo; sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Merlot
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico e accentuato; sapore: secco, pieno, gradevole. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Lagrein
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche:

	colore: rosso rubino con riflessi violacei, da media ad alta intensità; odore: fruttato, caratteristico, talvolta appena vegetale e speziato; sapore: asciutto, vellutato, gradevole. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Marzemino
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino con riflessi violacei, più o meno intenso, tendente al granato se sottoposto ad invecchiamento; odore: caratteristico, fruttato, talora appena vegetale, intenso, talvolta con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento;

	sapore: secco, armonico, talora strutturato, vellutato e caldo se sottoposto a parziale appassimento. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Rebo
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino con riflessi violacei, da media ad alta intensità; odore: fruttato, gradevole e accentuato; sapore: secco, gradevole, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

	Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Pinot nero
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati, da bassa a media intensità; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Schiava gentile
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: da rosato a rosso rubino; odore: caratteristico, fruttato; sapore: secco, caratteristico, sapido. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Schiava
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: da rosato a rosso rubino; odore: caratteristico, fruttato; sapore: secco, caratteristico, sapido. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Moscato rosa (o delle rose)
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche:

	colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati, da bassa a media intensità; odore: delicato, gradevole, aromatico; sapore: dolce, pieno, gradevole, talvolta alcolico; titolo alcolometrico volumico totale minimo. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	11,00 % vol
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Vino Santo
Breve descrizione testuale	Vino ottenuto da uve appassite. L'appassimento delle uve avviene sui graticci con tradizionali metodi naturali. Caratteristiche organolettiche: colore: da giallo ambrato intenso a bruno, talvolta con riflessi aranciati, da medio alta ad alta intensità; odore: gradevole, armonico, fine, delicato;

	sapore: piacevolmente dolce, di passito. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 18,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	11,00 % vol
Acidità totale minima (g/l)	6,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore vendemmia tardiva (bianco)
Breve descrizione testuale	Vino / Vino di uve stramature. Vino ottenuto da uve sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite. Caratteristiche organolettiche: colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico, talora speziato; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico.

	Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	11,00 % vol
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Chardonnay vendemmia tardiva
Breve descrizione testuale	Vino / Vino di uve stramature. Vino ottenuto da uve sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite. Caratteristiche organolettiche: colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico, talora speziato; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,00 % vol.;

	Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	11,00 % vol
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Kerner vendemmia tardiva
Breve descrizione testuale	Vino / Vino di uve stramature. Vino ottenuto da uve sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite. Caratteristiche organolettiche: colore: da giallo paglierino intenso a giallo dorato, più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico, talora speziato; sapore: dall'amabile al dolce, di corpo, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,00 % vol.;

	Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	11,00 % vol
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Manzoni bianco vendemmia tardiva
Breve descrizione testuale	Vino / Vino di uve stramature. Vino ottenuto da uve sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite. Caratteristiche organolettiche: colore: da giallo paglierino intenso a giallo dorato, più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico, talora speziato; sapore: dall'amabile al dolce, di corpo, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,00 % vol.;

	Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	11,00 % vol
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Pinot bianco vendemmia tardiva
Breve descrizione testuale	Vino / Vino di uve stramature. Vino ottenuto da uve sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite. Caratteristiche organolettiche: colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico, talora speziato; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l

	Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	11,00 % vol
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-l

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Pinot grigio vendemmia tardiva
Breve descrizione testuale	Vino / Vino di uve stramature. Vino ottenuto da uve sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite. Caratteristiche organolettiche: colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico, talora speziato; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l

	Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	11,00 % vol
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Riesling renano vendemmia tardiva
Breve descrizione testuale	Vino / Vino di uve stramature. Vino ottenuto da uve sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite. Caratteristiche organolettiche: colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico, talora speziato; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l

	Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	11,00 % vol
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Müller Thurgau vendemmia tardiva
Breve descrizione testuale	Vino / Vino di uve stramature. Vino ottenuto da uve sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite. Caratteristiche organolettiche: colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico, talora speziato; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l

	Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	11,00 % vol
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Sauvignon vendemmia tardiva
Breve descrizione testuale	Vino / Vino di uve stramature. Vino ottenuto da uve sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite. Caratteristiche organolettiche: colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico, talora speziato; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l

	Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	11,00 % vol
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Traminer aromatico vendemmia tardiva
Breve descrizione testuale	Vino / Vino di uve stramature. Vino ottenuto da uve sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite. Caratteristiche organolettiche: colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico, talora speziato; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l

	Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	11,00 % vol
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Nosiola vendemmia tardiva
Breve descrizione testuale	Vino / Vino di uve stramature. Vino ottenuto da uve sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite. Caratteristiche organolettiche: colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico, talora speziato; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l

	Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	11,00 % vol
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Moscato giallo vendemmia tardiva
Breve descrizione testuale	Vino / Vino di uve stramature. Vino ottenuto da uve sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite. Caratteristiche organolettiche: colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico, talora speziato; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l

	Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	11,00 % vol
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore vendemmia tardiva (rosso)
Breve descrizione testuale	Vino / Vino di uve stramature. Vino ottenuto da uve sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite. Caratteristiche organolettiche: colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati; odore: delicato, caratteristico, talora speziato; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	11,00 % vol
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Moscato rosa vendemmia tardiva
Breve descrizione testuale	Vino / Vino di uve stramature. Vino ottenuto da uve sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite. Caratteristiche organolettiche: colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati; odore: delicato, caratteristico, talora speziato; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	

(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 effettivo minimo (% vol)	11,00 % vol
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Marzemino "Isera" o "d'Isera"
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino con riflessi violacei, più o meno intenso, tendente al granato se sottoposto ad invecchiamento; odore: caratteristico, fruttato, talora appena vegetale, intenso, talvolta con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento; sapore: secco, armonico, talora strutturato, vellutato e caldo se sottoposto a parziale appassimento. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Marzemino "Ziresi" o "dei Ziresi"
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino con riflessi violacei, più o meno intenso, tendente al granato se sottoposto ad invecchiamento; odore: caratteristico, fruttato, talora appena vegetale, intenso, talvolta con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento; sapore: secco, armonico, talora strutturato, vellutato e caldo se sottoposto a parziale appassimento. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore "Castel Beseno" o "Beseno"
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino, giallo dorato di media o bassa intensità; odore: aromatico, caratteristico; sapore: delicato di moscato, dal secco al dolce. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore "Castel Beseno" o "Beseno" passito e vendemmia tardiva
Breve descrizione testuale	Vino / Vino ottenuto da uve appassite / Vino di uve stramature. Vino "vendemmia tardiva" deve essere ottenuto da uve sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite. Il vino "passito" deve essere ottenuto da uve sottoposte, dopo la raccolta, ad appassimento mediante procedimenti, tecniche ed attrezzature permessi dalla normativa in materia, con esclusione di metodi di deumidificazione operanti con l'ausilio del calore. Caratteristiche organolettiche: colore: da giallo paglierino a giallo oro; odore: delicato caratteristico, talvolta speziato; sapore: amabile o dolce, pieno e aromatico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	11,00 % vol
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Müller Thurgau "Valle di Cembra" o "Cembra"
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: da giallo paglierino a giallo dorato; odore: delicato, caratteristico, talvolta con sentori vegetali; sapore: asciutto, fresco, fruttato, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Pinot nero "Valle di Cembra" o "Cembra"
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati; odore: delicato, caratteristico;

	sapore: secco, armonico, talvolta amarognolo. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Riesling renano "Valle di Cembra" o "Cembra"
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: da giallo paglierino a giallo dorato; odore: delicato, caratteristico; sapore: asciutto, fresco, sapido. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,00 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

	Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Schiava gentile "Valle di Cembra" o "Cembra"
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: da rosato a rosso rubino; odore: caratteristico, fruttato; sapore: secco, caratteristico, sapido. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Schiava "Valle di Cembra" o "Cembra"
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche: colore: da rosato a rosso rubino; odore: caratteristico, fruttato; sapore: secco, caratteristico, sapido. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 % vol.; Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (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 effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche (indicare obbligatoriamente “si” o “no”)

	Si

Titolo	Pratica dell’”arricchimento”
Tipo di pratica enologica	Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche.
Descrizione della pratica	Le operazioni di aumento del titolo alcolometrico volumico naturale sono consentite secondo le vigenti norme comunitarie e nazionali con esclusione delle tipologie Moscato rosa, Vino Santo e Vendemmia tardiva.

Rese massime (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Trentino bianco
Resa massima	105
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino rosso
Resa massima	98
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino kretzer o rosato

Resa massima	105
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Chardonnay
Resa massima	105
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Kerner
Resa massima	98
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Manzoni bianco
Resa massima	105
	Ettolitri per ettaro

Titolo – Nome del prodotto	Trentino Moscato giallo
Resa massima	84
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Moscato rosa
Resa massima	48
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Müller Thurgau
Resa massima	98
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Nosiola

Resa massima	98
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Pinot bianco
Resa massima	105
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Pinot grigio
Resa massima	105
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Riesling italico
Resa massima	105
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Riesling renano
Resa massima	98
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Traminer aromatico
Resa massima	98
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Sauvignon
Resa massima	98
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Cabernet

Resa massima	91
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Cabernet Sauvignon
Resa massima	91
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Cabernet franc
Resa massima	91
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Lagrein
Resa massima	98
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Marzemino
Resa massima	91
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Merlot
Resa massima	105 Ettolitri per ettaro 15.000 Chilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Pinot nero
Resa massima	84
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Rebo

Resa massima	98
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Schiava gentile
Resa massima	105
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Schiava
Resa massima	105
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Vino Santo
Resa massima	42
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore bianco
Resa massima	70
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore rosso
Resa massima	63
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Chardonnay
Resa massima	70
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Kerner

Resa massima	70
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Manzoni bianco
Resa massima	70
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Pinot bianco
Resa massima	70
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Pinot grigio
Resa massima	70
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Nosiola
Resa massima	84
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Müller Thurgau
Resa massima	84
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Sauvignon
Resa massima	70
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Riesling renano

Resa massima	70
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Traminer aromatico
Resa massima	70
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Moscato giallo
Resa massima	70
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Vino Santo
Resa massima	36
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Cabernet franc
Resa massima	63
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Cabernet Sauvignon
Resa massima	63
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Cabernet
Resa massima	63
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Merlot

Resa massima	63
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Lagrein
Resa massima	63
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Marzemino
Resa massima	70
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Rebo
Resa massima	63
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Schiava gentile
Resa massima	84
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Schiava
Resa massima	84
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Pinot nero
Resa massima	56
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Moscato rosa

Resa massima	36
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Chardonnay vendemmia tardiva
Resa massima	50
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Kerner vendemmia tardiva
Resa massima	50
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Manzoni bianco vendemmia tardiva
Resa massima	50
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Pinot bianco vendemmia tardiva
Resa massima	50
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Pinot grigio vendemmia tardiva
Resa massima	50
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Riesling renano vendemmia tardiva
Resa massima	50
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Müller Thurgau vendemmia tardiva
Resa massima	60
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Sauvignon vendemmia tardiva
Resa massima	50
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Traminer aromatico vendemmia tardiva
Resa massima	50
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Nosiola vendemmia tardiva
Resa massima	60
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Moscato giallo vendemmia tardiva
Resa massima	50
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Moscato rosa vendemmia tardiva
Resa massima	30
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Sorni bianco
Resa massima	98

	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Sorni rosso
Resa massima	98
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Marzemino Isera o d'Isera
Resa massima	63
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Marzemino Ziresi o dei Ziresi
Resa massima	63
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Castel Beseno o Beseno
Resa massima	63
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Müller Thurgau Valle di Cembra o Cembra
Resa massima	84
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Pinot nero Valle di Cembra o Cembra
Resa massima	49
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Riesling renano Valle di Cembra o Cembra
Resa massima	56
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Schiava gentile Valle di Cembra o Cembra
Resa massima	84
	Ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Trentino Superiore Schiava Valle di Cembra o Cembra
Resa massima	84
	Ettolitri per ettaro

Zona delimitata (indicazione obbligatoria)

Descrizione sintetica della zona geografica delimitata	Le uve destinate alla produzione di vini a denominazione di origine controllata "Trentino" e "Trentino Superiore" devono essere prodotte nei vigneti ubicati nei terreni ricadenti nei comuni amministrativi di: Ala, Albiano, Aldeno, Altavalle limitatamente ai comuni catastali di Faver, Grumes e Valda, Altopiano della Vigolana limitatamente ai comuni catastali di Bosentino e Vigolo Vattaro, Arco, Avio, Besenello, Bleggio superiore, Borgo Chiese limitatamente ai comuni catastali di Cimego I, Cimego II e Condino, Borgo Valsugana, Brentonico, Calceranica al Lago, Caldonazzo, Calliano, Carzano, Castel Ivano, Castelnuovo, Cavedine, Cembra Lisignago, Cimone, Civezzano, Comano Terme limitatamente all'ex comune amministrativo di Bleggio Inferiore, Drena, Dro, Faedo, Fiavè, Garniga, Giovo, Isera, Ivano Fracena, Lavis, Ledro, Levico, Lona-Lases limitatamente ai comuni catastali di Lona e Lases,

	Madruzzo, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nave S. Rocco, Nogaredo, Nomi, Novaledo, Ospedaletto, Pergine, Pomarolo, Riva del Garda, Roncegno, Roverè della Luna, Rovereto, S. Lorenzo Dorsino limitatamente all'ex comune amministrativo di Dorsino, S. Michele all'Adige, Scurelle, Segonzano, Spormaggiore, Sporminore, Stenico, Storo, Telve, Telve di sopra, Tenna, Tenno, Terragnolo, Ton, Trambileno, Trento, Valdaone, Vallarsa, Vallelaghi, Villa Lagarina, Volano, Zambana, siti in provincia di Trento. Le uve destinate alla produzione del "Trentino" Vino Santo debbono essere prodotte nei territori amministrativi dei comuni di: Arco, Cavedine, Drena, Dro, Madruzzo, Nago-Torbole, Riva del Garda, Tenno e Vallelaghi limitatamente ai comuni catastali di Ciago I, Ciago II, Fraveggio I, Fraveggio II, Lon I, Lon II, Margone, Ranzo, Padergnone, Vezzano, siti in provincia di Trento. Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino debbono essere prodotte nei territori amministrativi dei comuni di: Ala, Aldeno, Avio, Besenello, Calliano, Isera, Mori, Nogaredo, Nomi, Pomarolo, Rovereto, Villa Lagarina, Volano, siti in provincia di Trento. Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" della sottozona "Sorni" devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende parte dei comuni amministrativi di Lavis, Giovo e San Michela a/A, siti in provincia di Trento. Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione aggiuntiva della sottozona "Isera" o "d'Isera" devono essere prodotte nella zona delimitata comprendente parte del territorio dei Comuni amministrativi di Isera, Mori, Villa Lagarina, siti in provincia di Trento. Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione aggiuntiva della sottozona "Ziresi" o "dei Ziresi" devono essere prodotte esclusivamente nella zona

	delimitata ricadente nel Comune amministrativo di Volano, sito in provincia di Trento. Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione aggiuntiva della sottozona "Castel Beseno" o "Beseno" devono essere prodotte esclusivamente nella zona delimitata ricadente nel Comune amministrativo di Besenello, sito in provincia di Trento. Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione aggiuntiva della sottozona "Valle di Cembra" o "Cembra" devono essere prodotte esclusivamente nella zona delimitata ricadente nei Comuni amministrativi di Albiano, Altavalle limitatamente ai comuni catastali di Faver, Grumes e Valda, Cembra Lisignago, Giovo, Lona-Lases limitatamente ai comuni catastali di Lona e Lases, Segonzano, siti in provincia di Trento.

Varietà principali di uva da vino (indicazione obbligatoria)

Varietà principali di uve da vino	Chardonnay (B), Pinot bianco (B), Pinot grigio (G), Moscato giallo (B), Müller Thurgau (B), Nosiola (B), Riesling italico (B), Riesling renano (B), Sauvignon (B), Traminer aromatico (RS), Manzoni bianco (B), Kerner (B), Cabernet franc (N), Cabernet Sauvignon (N), Carmenère (N), Lambrusco a foglia frastagliata/Enantio (N), Lagrein (N), Marzemino (N), Merlot (N), Moscato rosa (RS), Pinot nero (N), Rebo (N), Schiava gentile (N), Schiava grossa (N), Schiava grigia (N), Teroldego (N).

Legame con la zona geografica (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	DOC Trentino *(comune a vino e altre tipologie)*
Breve descrizione	La zona delimitata per la produzione del vino D.O.C. "Trentino"/"Trentino Superiore" comprende 72

	Comuni viticoli della provincia di e copre un'area vitata di considerevole estensione (circa 7.500 ettari). L'area è prevalentemente montuosa o collinare. Secondo la classificazione delle zone altimetriche effettuata dall'ISTAT il territorio in questione è considerato interamente montano. L'altitudine dei terreni vitati idonei alla produzione del vino D.O.C. "Trentino"/"Trentino Superiore" varia dai 70 ai 600/700 m s.l.m. Per quanto riguarda i versanti pedemontani interessati dalla viticoltura, 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 (matrice porfirica), della Vallagarina centrale (fascia basaltica di Isera, Mori, Brentonico) e della Valsugana (matrice scistoso-micacea). Dal punto di vista climatico la zona presenta ambienti assai differenti in relazione alla quota altimetrica ed all'orientamento delle valli rispetto all'incidenza della proiezione solare. In tale contesto la viticoltura si è tradizionalmente collocata nelle aree dotate di condizioni (esposizione, giacitura, altitudine, ecc.) più favorevoli allo sviluppo vegetativo delle vite. Il clima è caratterizzato da inverni relativamente freddi ed abbastanza nevosi ed estati calde, spesso afose. Un clima più mite, di tipo sub mediterraneo è presente nell'area dell'Alto Garda e della bassa Valle del Sarca per l'effetto mitigatore prodotto dal Lago di Garda, il più esteso bacino italiano. Una parte del territorio trentino beneficia inoltre dell'effetto mitigatore dell'"*Òra*" una brezza di valle che ogni giorno dell'anno spira, dal Lago di Garda, da mezzogiorno al tramonto.

	Nelle aree interessate alla coltivazione della vite le temperature medie annuali oscillano fra 11 e 13°. Le precipitazioni variano, anche sensibilmente, in relazione alla fascia altimetrica. Nell'area sub mediterranea le precipitazioni sono in media di 900-1.000 mm a seconda delle zone. La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei e si concentra prevalentemente nel periodo primaverile e autunnale. Nel periodo da dicembre a febbraio le temperature scendono ordinariamente sotto lo zero con frequenti nevicate. La coltivazione della vite e la produzione di vino fanno da sempre parte del bagaglio culturale della regione come attestano 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 una importante fonte di reddito, ma anche un elemento di caratterizzazione del paesaggio e di tutela ambientale. L'attività vitivinicola rappresenta inoltre una importante risorsa per le attività turistiche e ricreative del territorio. Numerose sono le iniziative finalizzate alla valorizzazione ed alla promozione del vino e della viticoltura. Nell'arco di tempo in cui la coltivazione della vite e la storia dell'uomo si sono accompagnate, si sono sviluppati dei legami inscindibili che si ritrovano nella cultura locale, nelle tradizionali pratiche agronomiche ed enologiche, ma anche in ambiti culturali più ampi e trasversali (tradizioni, cultura popolare, arte, gastronomia, ecc.). Le più antiche testimonianze sulla coltivazione della vite risalgono all'età del Bronzo antico e all'età del ferro finale. Una numerosa 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. Altra significativa testimonianza sulla produzione e sul commercio dei vini della regione è rappresentata dalla stele funeraria risalente al II-III secolo d.C. dedicata al

	commerciante di vini trentino P. Tenatius Essimnus rinvenuta a Passau (D). Risalgono al periodo medioevale le prime "regole vendemmiali" mentre nel XII secolo furono emesse norme protezioniste della produzione locale mirate ad ostacolare l'introduzione di vini prodotti nelle zone limitrofe. In questo periodo l'espansione della vite nell'area atesina è molto intensa e lo stretto legame con l'uomo è dimostrato dal fatto che la vite era coltivata in coltura promiscua con i cereali, alimento indispensabile alla sopravvivenza delle popolazioni montane. 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*: costituiscono la base ampelografica dei vini DOC "Trentino"/"Trentino Superiore" sia vitigni autoctoni o di antica coltivazione, quali: - Lagrein, Marzemino, Moscato giallo, Moscato rosa, Muller Thurgau, Nosiola, Rebo e Traminer aromatico; sia varietà di vite internazionali, quali: - Cabernets, Chardonnay, Merlot, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling e Sauvignon. La vinificazione delle uve avviene di norma in purezza con indicazione del nome della varietà, fatta eccezione per gli uvaggi rosso (bordolese), bianco e rosato/kretzer. • *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, rossi e rosati. Tali pratiche

	rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dal Reg. Ce n. 606/2009. I vini D.O.C. "Trentino"/"Trentino Superiore" presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'influenza dell'ambiente geografico sui vitigni costituenti le diverse tipologie di vino. I vini presentano parametri chimico-fisici su valori equilibrati, in particolare per quanto riguarda il rapporto acidità/alcol e caratteristiche organolettiche chiaramente riconducibili ai vitigni di provenienza.

Titolo – Nome del prodotto	DOC Trentino *(vino liquoroso)*
Breve descrizione	La produzione di vini liquorosi è circoscritta alle tipologie varietali DOC Trentino Moscato giallo e DOC Trentino Moscato rosa una piccola parte delle quali viene tradizionalmente destinata questa tipologia di vini. La loro produzione risale agli anni '50 ed è tuttora in uso, benché - come già detto - interessi volumi modesti. Il legame con il territorio è rappresentato dal fatto che i vitigni utilizzati nella loro elaborazione rappresentano due varietà autoctone della Regione Trentino - Alto Adige.

Titolo – Nome del prodotto	DOC Trentino *(vino ottenuto da uve appassite)*
Breve descrizione	La produzione di "vino ottenuto da uve appassite" è individuata esclusivamente nella tipologia "Vino Santo" per la cui produzione il Trentino vanta una lunghissima tradizione. Le più antiche testimonianze sulla produzione di "Vino Santo" in Trentino risalgono infatti al 1536. Già dal 1800 è documentato l'imbottigliamento di "Vino Santo" per la commercializzazione. Il "Vino Santo" è ottenuto dal vitigno autoctono Nosiola (B) le cui uve, dopo selezione dei grappoli, vengono poste in appassimento sui caratteristici graticci detti "*arèle*".

	Le uve Nosiola destinate alla produzione del "Vino Santo" vengono sottoposte a cernita nel vigneto per individuare i grappoli con specifiche caratteristiche strutturali; risultano particolarmente adatti a superare il lungo periodo di appassimento i grappoli più piccoli e spargoli. Tali caratteristiche vengono ricercate e valorizzate nella selezione clonale dei vigneti destinati alla produzione del "Vino Santo". La zona di produzione di questo vino interessa una circoscritta area del Trentino compresa fra il Lago di Garda ed il Lago di Toblino. L'area è attraversata da un vento periodico, l'"*Òra*", che quotidianamente spira dal Lago di Garda, il cui soffio mitigatore determina le condizioni ottimali per il naturale e prolungato appassimento delle uve da cui si ottiene il "Vino Santo". La pigiatura delle uve appassite avviene tradizionalmente nella "Settimana Santa", da cui il nome "Vino Santo". Il "Vino Santo" è pronto per il consumo dopo 36/48 mesi dalla vendemmia.

Titolo – Nome del prodotto	DOC Trentino *(vino da uve stramature)*
Breve descrizione	La produzione di "vino da uve stramature" è individuabile nei vini DOC Trentino Superiore recanti la menzione tradizionale "Vendemmia tardiva". Il legame di tali vini con il territorio è rappresentato sia dalla presenza di vitigni particolarmente adatti a tale destinazione, sia alla presenza di condizioni ambientali che permettono una prolungata conservazione delle uve sulla vite. La sovra-maturazione delle uve è in particolare favorita dalla pronunciata escursione termica che si registra nel periodo tardo estivo/autunnale e dalla presenza di diverse correnti aeree che attraversano l'Arco Alpino. Benché la produzione di vini "Vendemmia tardiva" interessi un po' tutte le varietà a bacca bianca, quelle più utilizzate sono quelle aromatiche e semi-

	aromatiche; fra le varietà rosse l'unica ammessa a tale impiego è il Moscato rosa. La durata del periodo di sovra-maturazione è varia e dipende dall'intensità delle caratteristiche che con tale tecnica si intendono trasferire al prodotto finito. I vini "Vendemmia tardiva" sono immessi in consumo dopo almeno 12 mesi dalla vendemmia e si distinguono per il particolare profilo organolettico che li colloca nella categoria di vini da "meditazione" o da dessert.

Ulteriori condizioni essenziali (indicare obbligatoriamente "si" o "no")

	SI

Titolo	Deroghe alla zona di vinificazione
Quadro di riferimento giuridico	Legislazione nazionale.
Tipo di condizione supplementare	Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata.
Descrizione della condizione	Le operazioni di vinificazione dei vini DOC Trentino/DOC Trentino Superiore devono essere effettuate all'interno della provincia autonoma di Trento. In deroga a quanto sopra, il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, su richiesta delle ditte interessate, può consentire che la vinificazione possa avvenire anche nella Provincia di Bolzano e nei comuni di Brentino Belluno e Dolcè in provincia di Verona, purché le ditte richiedenti dimostrino che la pratica sia di uso tradizionale e costante.

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni generali (indicazione obbligatoria)

SEZIONE RISERVATA AI RICONOSCIMENTI DI NUOVE DOP/IGP

Termine/i equivalente/i	
Lingua	
Denominazione tradizionalmente usata	*Indicare:* Si No
Lingua	
Protezione nazionale provvisoria richiesta	*Indicare:* Si No
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	Lo Stato membro dichiara che la domanda presentata dal richiedente per la DOP "Trentino" soddisfa le condizioni di cui al Reg.(UE) n.1308/2013 parte II, titolo II, capo I, sezione 2, sottosezione 2.

SEZIONE RISERVATA ALLE MODIFICHE DI DOP/IGP

Termine/i equivalente/i	
Lingua	
Denominazione tradizionalmente usata	*Indicare:* Si No
Lingua	

Tipo di modifica	*Indicare se trattasi di:* Art. 105 “Not minor”
Descrizione e motivi della modifica	• Titolo: adeguamento resa uva/ettaro vitigno Pinot grigio. • Modifica disciplinare DOC Trentino: Art. 4 – Titolo I
	Descrizione: la modifica prevede per il vitigno Pinot grigio DOC Trentino l’aumento della resa massima da 14 a 15 tonnellate/ettaro, pari a 105 ettolitri di vino/ettaro. Rimane invece invariata a 10 tonnellate/ettaro la resa massima consentita per il DOC Trentino Superiore Pinot grigio. **Motivi**: il Pinot grigio è coltivato principalmente nelle zone pianeggianti della Valle dell’Adige; il vino è apprezzato, in particolare negli Stati Uniti, per la sua eleganza e freschezza associate ad una struttura leggera. Queste caratteristiche, che si ottengono attraverso una produzione equilibrata ed una maturazione delle uve non troppo accentuata, risultano favorite da un contenuto aumento della resa ad ettaro. La modifica in discorso riguarda sia il disciplinare di produzione, sia il documento unico.
Descrizione e motivi della modifica	• Titolo: introduzione nuova tipologia varietale “Kerner”. • Modifica disciplinare DOC Trentino: Artt. 1, 2, 4, 5 e 6 – Titolo I Artt. 1, 2, 3, 4 e 6 – Titolo II
	Descrizione: la modifica prevede l’inserimento delle seguenti nuove tipologie facenti riferimento al vitigno bianco “Kerner”: • Trentino Kerner; • Trentino Kerner riserva; • Trentino Superiore Kerner; • Trentino Superiore Kerner vendemmia tardiva.

	Motivi: l'introduzione della nuova tipologia qualificata con il vitigno a bacca bianca "Kerner" avviene a seguito del recupero, caratterizzazione e valorizzazione enologica del vitigno avvenuto in zona di produzione. La recente riscoperta e miglioramento del vitigno ha consentito di affermare tale tipologia di vino, di elevate e peculiari caratteristiche qualitative. La modifica in discorso riguarda sia il disciplinare di produzione, sia il documento unico.
Descrizione e motivi della modifica	• Titolo: introduzione nuova tipologia varietale "Manzoni bianco". • Modifica disciplinare DOC Trentino: Artt. 1, 2, 4, 5 e 6 – Titolo I Artt. 1, 2, 3, 4 e 6 – Titolo II
	Descrizione: la modifica prevede l'inserimento delle seguenti nuove tipologie facenti riferimento al vitigno "Manzoni bianco": • Trentino Manzoni bianco; • Trentino Manzoni bianco riserva; • Trentino Superiore Manzoni bianco; • Trentino Superiore Manzoni bianco vendemmia tardiva. **Motivi**: la nuova tipologia con indicazione del vitigno a bacca bianca "Manzoni bianco" fa seguito ad una lunga sperimentazione ed è volta alla valorizzazione di tale vitigno già da tempo presente nel territorio ed utilizzabile nella base ampelografica di altri vini bianchi della DOC Trentino. La modifica in discorso riguarda sia il disciplinare di produzione, sia il documento unico.
Descrizione e motivi della modifica	• Titolo: introduzione nuova tipologia varietale "Schiava gentile" e "Schiava". • Modifica disciplinare DOC Trentino: Artt. 1, 2, 4 e 6 – Titolo I Artt. 1, 2, 3, 4, 5 e 6 – Titolo II
	Descrizione: la modifica riguarda l'introduzione del gruppo di vitigni autoctoni a bacca nera "Schiava gentile", "Schiava grossa" e "Schiava grigia". Sono

	previste due tipologie di vino: la “Schiava gentile” per le uve del vitigno omonimo (che risulta essere il più diffuso) e la tipologia di vino facente riferimento al sinonimo “Schiava” nel caso di coacervo di uno o più dei suddetti vitigni. **Motivi:** la “Schiava” rappresenta un gruppo di vitigni autoctoni della regione da sempre coltivati nella zona di produzione dei vini DOC Trentino. Tali uve, già presenti nel disciplinare per la produzione, assieme ad altri vitigni, del DOC Trentino “rosato” o “kretzer”, costituiscono la base ampelografica di vini rossi e rosati di altre rinomate denominazione di origine regionali. La sua coltivazione in zona è andata fortemente riducendosi negli ultimi decenni a favore di varietà bianche più remunerative. La coltivazione di tale varietà è sopravvissuta nelle aree più vocate che si intendono tutelare ulteriormente attraverso la DOC Trentino. Le tipologie “Schiava gentile” e “Schiava” sono inserite sia nella DOC Trentino, sia nella DOC Trentino Superiore. Le medesime tipologie sono inoltre contemplate nella sottozona “Valle di Cembra” o “Cembra” che rappresenta l’area storicamente più rappresentativa per la coltivazione del vitigno “Schiava”. La modifica in discorso riguarda sia il disciplinare di produzione, sia il documento unico.
Descrizione e motivi della modifica	• Titolo: ampliamento zona produzione delle uve. • Modifica disciplinare DOC Trentino: Art. 3 – Titolo I
	Descrizione: viene inserita una limitata area di circa 60 ettari, adiacente a quella già delimitata, distribuita su 11 diversi Comuni ricompresi all’interno dell’entità amministrativa corrispondente al nome geografico “Trentino”. La conseguente nuova delimitazione dei confini è effettuata in modo dettagliato e preciso, in conformità all’art. 5 del Reg. CE n. 607/2009. La nuova delimitazione dell’area di produzione delle uve ha valenza sia per la DOC Trentino, sia per la DOC Trentino Superiore. **Motivi**: la zona di nuovo inserimento presenta caratteristiche ambientali analoghe alla zona di produzione preesistente. In tale area la vitivinicoltura,

	benchè da sempre presente in forma marginale, si è sviluppata a seguito dell'innovazione varietale che ha consentito l'ottenimento di prodotti che presentano le medesime caratteristiche qualitative dei vini DOC Trentino. La modifica in discorso riguarda sia il disciplinare di produzione, sia il documento unico.
Descrizione e motivi della modifica	• Titolo: rettifica errore materiale definizione zona produzione delle uve. • Modifica disciplinare DOC Trentino: Art. 3 – Titolo I
	Descrizione: si chiede la rettifica di un mero errore materiale riportato nella delimitazione dell'area di produzione delle uve riportata nel Provvedimento MIPAAF prot. 58397 del 26.07.2016, dovuto alla variazione della denominazione di alcuni Comuni a seguito della loro fusione amministrativa. **Motivi**: la rettifica ha lo scopo di riportare con esattezza i confini della zona di produzione, così come definiti prima della fusione e ridenominazione dei nuovi Comuni. La rettifica non comporta alcuna variazione alla zona delimitata per la produzione delle uve, ma consiste unicamente in una più chiara e precisa individuazione dei suoi confini. La modifica in discorso riguarda sia il disciplinare di produzione, sia il documento unico.
Descrizione e motivi della modifica	• Titolo: riconoscimento sottozona "Valle di Cembra" o "Cembra". • Modifica disciplinare DOC Trentino: Allegato 5
	Descrizione: viene proposto nell'ambito della DOC Trentino Superiore il riconoscimento della sottozona "Valle di Cembra" o "Cembra" riservata ai vini dei vitigni Muller Thurgau, Pinot nero, Riesling renano, Schiava gentile e Schiava ottenuti nei principali Comuni viticoli della Valle omonima. La sottozona interessa 750 ettari di vigneto di cui solo circa 290 sono quelli interessati alle suddette varietà.

	Motivi: il riconoscimento della sottozona ha lo scopo di valorizzare ulteriormente i vini più caratteristici provenienti da tale particolare area viticola ed allo stesso tempo fornire al consumatore un'indicazione più precisa sul legame fra tali vini e la zona di provenienza. La modifica in discorso riguarda sia il disciplinare di produzione, sia il documento unico.
Descrizione e motivi della modifica	• Titolo: individuazioni vitigni complementari (15%). • Modifica disciplinare DOC Trentino: Art. 2 – Titolo I Art. 2 – Titolo II
	Descrizione: nel caso di vini con indicazione del nome del vitigno è prevista la possibilità di utilizzare, entro un massimo del 15%, uve di altre varietà facenti riferimento ad altre tipologie previste dal disciplinare di produzione. Con la presente modifica tale possibilità viene estesa anche ad altre varietà idonee alla coltivazione in provincia di Trento diverse da quelle già previste dal disciplinare. Trattasi in particolare delle varietà: Casetta (N), Franconia (N), Goldtraminer (B), Gosen (N), Groppello di Revò (N), Iasma Eco 1 (N), Iasma Eco 2 (N), Lagarino (B), Maor (B), Meunier (N), Negrara (N), Paolina (B), Pavana (N), Petit Verdot (N), Rossara (N), Saint Laurent (N), Sennen (N), Sylvaner verde (B), Syrah (N), Trebbiano toscano (B), Veltliner (B), Verdealbara (B). **Motivi:** si ritiene che l'utilizzo entro la percentuale del 15% di dette varietà, anch'esse tipiche del territorio trentino, possa contribuire a tipicizzare ulteriormente le diverse tipologie di vini previste dal disciplinare. La modifica in discorso riguarda sia il disciplinare di produzione, sia il documento unico.
Descrizione e motivi della modifica	• Titolo: parziale appassimento uve Marzemino. • Modifica disciplinare DOC Trentino: Art. 6 – Titolo I Art. 6 – Titolo II Art. 6 – Allegato 2

	Art. 6 – Allegato 3
	Descrizione: limitatamente alla tipologia di vino Marzemino, sia della DOC Trentino, sia della DOC Trentino Superiore e delle relative sottozone "Isera" e "Ziresi", viene prevista la possibilità di ricorrere alla pratica enologica del parziale appassimento delle uve. La modifica ha comportato altresì l'adeguamento delle caratteristiche organolettiche al consumo dei vini ottenuti seguendo tale pratica. **Motivi:** in particolare nel caso del vitigno Marzemino, il parziale appassimento delle uve può risultare, uno valido strumento per ottenere un vino con un profilo aromatico più maturo e sostenuto. Tale pratica consente inoltre di accentuare nel vino le caratteristiche distintive proprie del vitigno Marzemino. La modifica in discorso riguarda sia il disciplinare di produzione, sia il documento unico.
Descrizione e motivi della modifica	• Titolo: adeguamento valori estratto secco vini DOC Trentino Superiore Muller Thurgau e Pinot nero. • Modifica disciplinare DOC Trentino: Art. 6 – Titolo II
	Descrizione: viene proposto l'abbassamento del valore dell'estratto non riduttore minimo previsto per l'immissione al consumo dei vini DOC Trentino Superiore Müller Thurgau (da 19 a 18 g/l) e del DOC Trentino Superiore Pinot nero (da 24 a 22 g/l). **Motivi:** l'adeguamento dei valori tiene conto della variabilità a cui è soggetto tale parametro qualitativo sul quale influiscono vari fattori quali l'andamento climatico stagionale e le tecniche di vinificazione e di stabilizzazione dei vini. La modifica in discorso riguarda sia il disciplinare di produzione, sia il documento unico.
Descrizione e motivi della modifica	• Titolo: adeguamento valori acidità minima vino DOC Trentino Superiore Traminer aromatico. • Modifica disciplinare DOC Trentino: Art. 6 – Titolo II

	Descrizione: viene prevista la riduzione del valore dell'acidità totale minima prevista per l'immissione al consumo del vino DOC Trentino Superiore Traminer aromatico da 4,5 a 4,0 g/l. **Motivi:** la modifica è motivata dalla criticità manifestata dal vitigno Traminer aromatico nel mantenere la componente acida sopra una determinata soglia in concomitanza di annate caratterizzate da temperature superiori ai valori medi, anche quando coltivato a quote mediamente elevate. La modifica in discorso riguarda sia il disciplinare di produzione, sia il documento unico.
Descrizione e motivi della modifica	• Titolo: adeguamento titolo alcolometrico minimo naturale uve vitigni Muller Thurgau e Nosiola. • Modifica disciplinare DOC Trentino: Art. 4 – Titolo I
	Descrizione: viene previsto l'abbassamento da 10 a 9,5 % vol. del titolo alcolometrico volumico minimo naturale previsto per le uve DOC Trentino Müller Thurgau e DOC Trentino Nosiola. **Motivi:** la modifica è motivata sia dalle caratteristiche dei vitigni in questione i quali, rispetto ad altri, presentano una minore capacità di produrre zuccheri, sia dalla collocazione di tali vitigni nelle zone di media ed alta collina nelle quali la maturazione è di per sé più ritardata e condizionata dall'andamento climatico stagionale. La modifica in discorso riguarda solo il disciplinare di produzione.
Descrizione e motivi della modifica	• Titolo: utilizzo menzione "riserva" per tipologia varietale "Rebo". • Modifica disciplinare DOC Trentino: Artt. 5 e 6 – Titolo I
	Descrizione: per una involontaria omissione, nel disciplinare precedentemente in vigore la tipologia varietale Rebo (N) non figurava fra quelle qualificabili con la menzione "riserva".

	Motivi: con la presente modifica si pone rimedio a tale mancanza permettendo al vino DOC Trentino Rebo l'utilizzo della menzione "riserva" alle medesime condizioni previste per gli altri vini rossi (titolo alcolometrico volumico minimo naturale + 0,5% vol. e due anni di invecchiamento). La modifica in discorso riguarda sia il disciplinare di produzione, sia il documento unico.
Descrizione e motivi della modifica	• Titolo: revisione articoli riguardanti tipologie "Vendemmia tardiva". • Modifica disciplinare DOC Trentino: Artt. 1, 2, 4, 5 e 6 – Titolo II
	Descrizione: le disposizioni riguardanti le tipologie di vini DOC Trentino Superiori qualificate con la menzione "Vendemmia tardiva" erano inizialmente contenute nell'art. 7 del disciplinare. Con la presente modifica tale articolo è stato soppresso e le disposizioni in esso contenute sono state distribuite negli articoli 1, 2, 4, 5 e 6. **Motivi:** tale variazione non ha apportato alcuna modifica a carico delle tipologie di vini "vendemmia tardiva", ma ha comportato esclusivamente una diversa formulazione delle disposizioni riguardanti la produzione di tali vini. La modifica in discorso riguarda solo il disciplinare di produzione.
Descrizione e motivi della modifica	• Titolo: revisione caratteristiche vigneti DOC Trentino Superiore. • Modifica disciplinare DOC Trentino: Art. 3 – Titolo II
	Descrizione: la modifica riguarda sia la definizione delle caratteristiche dei vigneti idonei alla coltivazione della tipologia varietale di nuovo inserimento Schiava (N), sia l'aumento delle quote previste per la coltivazione dei vitigni Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Nosiola, Sauvignon, Riesling renano, Traminer aromatico e Pinot nero. **Motivi:** tali modifiche tengono conto dei risultati ottenuti dalla coltivazione di detti vitigni a quote

	sempre più elevate resa possibile dalla ormai consolidata tendenza ad un costante aumento delle temperature medie stagionali. La modifica in discorso riguarda solo il disciplinare di produzione.
Descrizione e motivi della modifica	• Titolo: revisione caratteristiche vigneti DOC Trentino Superiore. • Modifica disciplinare DOC Trentino: Art. 3 – Titolo II
	Descrizione e motivi: la modifica ha riguardato la definizione delle caratteristiche dei vigneti idonei alla coltivazione delle tipologie varietali Kerner (B) e Manzoni bianco (B) di nuovo inserimento nel disciplinare. La modifica in discorso riguarda solo il disciplinare di produzione.
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	Lo Stato membro dichiara che la domanda presentata dal richiedente per la DOP "Trentino" soddisfa le condizioni di cui al Reg (UE) n. 1308/2013.

Contatti

Dettagli 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	Via del Suffragio
Codice postale	38122
Località	Trento

Paese	Italia
Telefono	+39 0461 984536
Fax	+39 0461 260195
e-mail	info@vinideltrentino.com

Dettagli dell'intermediario (indicazione obbligatoria)

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Numero civico	20
Via	XX Settembre
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-0646656030; +39-0646656031; +39-0646656127
e-mail	l.lauro@politicheagricole.it; s.fedeli@politicheagricole.it; l.tarmati@politicheagricole.it

Dettagli parti interessate (indicazione obbligatoria)

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	Via G.B. Trener
Codice postale	38121
Località	Trento
Paese	Italia
Telefono	+39 0461 495782
Fax	+39 0461 495763
e-mail	serv.politichesvilupporurale@provincia.tn.it;

Dettagli delle autorità di controllo competenti (indicazione obbligatoria)

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	+39-0648833043; +39-064886616; +39-064886623
e-mail	vico.segreteria@politicheagricole.it;

Dettagli organismi di controllo (indicazione obbligatoria)

Nome dell'organismo di controllo	Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigianato di Trento
Tipo di organismo di controllo	Pubblico
Numero civico	13

Via	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)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

Punto b)

“Dunkel”, “Kretzer”, “Riserva”, “Rubino”, “Superiore”, “Vendemmia tardiva”, “Vino passito” o “Passito”, “Vino Santo”.

Zona NUTS (indicazione facoltativa)

IT ITALIA
ITD NORD-EST
ITD2 Provincia Autonoma di Trento
ITD20 Trento

Varietà secondarie di uve da vino (indicazione obbligatoria se presenti)

Varietà secondarie di uve da vino	Casetta (N), Franconia (N), Goldtraminer (B), Gosen (N), Groppello di Revò (N), Iasma Eco 1 (N), Iasma Eco 2 (N), Lagarino (B), Maor (B), Meunier (N), Negrara (N), Paolina (B), Pavana (N), Petit Verdot (N), Rossara (N), Saint Laurent (N), Sennen (N), Sylvaner verde (B), Syrah (N), Trebbiano toscano (B), Veltliner (B), Verdealbara (B).

Documenti giustificativi

Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

Disciplinare DOC Trentino

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

Base giuridica	Decreto del Presidente della Repubblica 4 agosto 1971 – G.U.R.I. n. 221 – 02.09.1971

Altri documenti (allegato facoltativo)

Descrizione	

Mappa della zona delimitata (allegato facoltativo)

Descrizione	

Nota per la Commissione europea (allegato facoltativo)

Descrizione	

Link al disciplinare del prodotto (indicazione obbligatoria)

Link	https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/11726