

# **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CONSOLIDATO DEI VINI DI INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “ALPI RETICHE”**

*(Consolidato con la proposta di modifica di cui al Provvedimento Ministeriale n. 0055783 del 12/07/2017 e con le modifiche apportate in conseguenza delle osservazioni della Commissione UE di cui alla nota ARES n. 2160301 -27/03/2019)*

## **Articolo 1**

### Denominazione e vini

La indicazione geografica tipica “Alpi Retiche”, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

“Alpi Retiche” Bianco;

“Alpi Retiche” Rosso;

“Alpi Retiche” Rosso novello;

“Alpi Retiche” Rosato;

“Alpi Retiche” Rosato frizzante;

“Alpi Retiche” Passito;

“Alpi Retiche” Vendemmia Tardiva;

“Alpi Retiche” con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione o in osservazione nella Regione Lombardia, per le suddette tipologie;

“Alpi Retiche” Spumante Metodo Classico, anche nella tipologia Rosé e con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pignola, Rossola, Nebbiolo.

## **Articolo 2**

### Base ampelografica

I vini ad IGT “Alpi Retiche” bianchi, rossi, rosati, passiti e vendemmia tardiva, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da una o più varietà idonee alla coltivazione o in osservazione nella Regione Lombardia ed iscritte nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

La IGT “Alpi Retiche” con la specificazione aggiuntiva del nome di uno dei vitigni idonei alla coltivazione o in osservazione nella Regione Lombardia, riportati nel richiamato Allegato 1 , è riservata ai vini ottenuti per almeno l’85% dal corrispettivo vitigno.

Possono concorrere da sole o congiuntamente alla produzione dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.

La IGT dei vini “Alpi Retiche” Spumante Metodo Classico, anche Rosé, è riservata ai vini composti, nell’ambito aziendale, dai seguenti vitigni, da soli o congiuntamente: Chardonnay, Pinot bianco, Pignola, Rossola, Nebbiolo.

## **Articolo 3**

### Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei vini atti ad essere designati con la IGT “Alpi Retiche” comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di:

Albosaggia, Ardenno, Berbenno in Valtellina, Bianzone, Buglio in Monte, Castione Andevenno, Cercino, Chiavenna, Chiuro, Cino, Civo, Dazio, Dubino, Faedo, Gordona, Mantello, Mello,

Menarola, Mese, Montagna in Valtellina, Morbegno, Piateda, Piuro, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Prata Camportaccio, Sernio, Sondrio, Teglio, Tirano, Traona, Tresivio, Villa di Chiavenna, Villa di Tirano, in provincia di Sondrio.

#### **Articolo 4**

##### Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini ad IGT "Alpi Retiche", per le tipologie bianco, rosso e rosato, anche con la specificazione del vitigno, non deve essere superiore a:

14.000 chilogrammi/ettaro.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT "Alpi Retiche", anche con la specificazione del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

"Alpi Retiche" bianco 9,00% vol;

"Alpi Retiche" rosso 9,00% vol;

"Alpi Retiche" rosato 9,00% vol;

"Alpi Retiche" passito: 11,00% vol;

"Alpi Retiche" vendemmia tardiva: 13,00% vol;

"Alpi Retiche" spumante metodo classico, anche nella tipologia Rosé: 9,50% vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,50%.

La tipologia "Alpi Retiche" passito deve essere ottenuta previo appassimento delle uve in idonei locali (fruttai); la tipologia "Alpi Retiche" vendemmia tardiva deve essere ottenuta previa raccolta ritardata con appassimento in pianta.

Sia la detenzione in fruttajo che l'appassimento in pianta dovranno essere denunciati agli organismi competenti.

Anche la successiva vinificazione di queste uve, sia che avvenga in periodo vendemmiale sia al di fuori del medesimo, andrà denunciata con almeno 5 giorni di preavviso agli stessi organismi competenti.

Per le tipologie "Alpi Retiche" passito e vendemmia tardiva non è consentita alcuna pratica di arricchimento.

#### **Articolo 5**

##### Norme per la vinificazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore a 112 hl/ha per tutti i tipi di vino.

Per la tipologia "Alpi Retiche" passito la resa massima dell'uva fresca in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore a 56 hl/ha.

Per la tipologia "Alpi Retiche" vendemmia tardiva la resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore a 84 hl/ha.

I vini ad IGT “Alpi Retiche” passito e “Alpi Retiche” vendemmia tardiva” dovranno essere sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio almeno sino al 30 Giugno dell’anno successivo alla vendemmia.

L’indicazione geografica tipica “Alpi Retiche”, ai sensi dell’art. 38 della Legge n. 238/2016, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l’indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

### **Articolo 6**

#### **Caratteristiche al consumo**

I vini ad IGT “Alpi Retiche”, anche con la specificazione del nome del vitigno, per tutte le tipologie, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

#### “Alpi Retiche” bianco

colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;  
odore: fresco, delicato, floreale;  
sapore: asciutto, sapido, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

#### “Alpi Retiche” rosso

colore: rosso rubino;  
odore: fresco, fruttato;  
sapore: sapido, leggermente tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

#### “Alpi Retiche” novello

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: vinoso, lievemente fruttato;  
sapore: fresco, rotondo, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

#### “Alpi Retiche” rosato

colore: da rosato tenue a rosato intenso;  
odore: fine, delicato;  
sapore: asciutto, fresco, fruttato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

#### “Alpi Retiche” passito bianco

colore: giallo intenso con riflessi dorati;  
odore: ampio, composito, intenso;

sapore: dolce, pieno, armonico, elegante, etereo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol, di cui minimo 10,00% vol effettivo;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
zuccheri residui: 45,00 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Alpi Retiche” passito rosso

colore: rosso rubino intenso;  
odore: ampio, floreale;  
sapore: dolce, fruttato, armonico, piacevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol, di cui minimo 12,00% vol effettivo;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
zuccheri residui: 45,00 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Alpi Retiche” vendemmia tardiva rosso

colore: rosso rubino;  
odore: intenso, caratteristico, complesso;  
sapore: deciso, armonico, giustamente tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol, di cui minimo 11,00% vol effettivo;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Alpi Retiche” vendemmia tardiva bianco

colore: giallo paglierino con riflessi dorati;  
odore: composito, ampio, con sentori minerali;  
sapore: pieno, armonico, elegante, piacevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol, di cui minimo 11,00% vol effettivo;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Alpi Retiche” spumante metodo classico

spuma: fine e intensa;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso fino a dorato;  
odore: fine, delicato, ampio, complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;  
sapore: fresco, sapido, fine ed armonico, da dosaggio zero a demi-sec;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Alpi Retiche” spumante metodo classico Rosé

spuma: fine e intensa;  
colore: rosa più o meno intenso;  
odore: fine, delicato, ampio, complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;  
sapore: fresco, sapido, fine ed armonico, da dosaggio zero a demi-sec;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

**Articolo 7**  
Etichettatura e presentazione

Nell'etichettatura e presentazione dei vini IGT "Alpi Retiche" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.

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

Nell'etichettatura delle tipologie di vini IGT "Alpi Retiche" rossi è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

La specificazione aggiuntiva del nome del vitigno è consentita esclusivamente quando il vino ad IGT "Alpi Retiche" abbia colore analogo al vitigno di provenienza.

Per i soli vitigni Nebbiolo, Rossola e Pignola, esclusivamente per la tipologia Spumante metodo classico, anche nella tipologia Rosé, è ammessa l'indicazione dei medesimi pur in assenza di analogia fra il colore del vino (bianco o rosato) e quello del vitigno.

### **Articolo 8**

#### Confezionamento

I vini a IGT "Alpi Retiche" passito e "Alpi Retiche" vendemmia tardiva, devono essere confezionati in bottiglie di vetro di forma "bordolese", "borgognotta" o "renana" e chiuse con tappo raso bocca, nelle capacità consentite dalle vigenti leggi, comunque non inferiori a 0,187 litro e non superiori a 5 litri.

### **Articolo 9**

#### Legame con l'ambiente geografico

##### *A) Informazioni sulla zona geografica.*

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La Valtellina, che insieme alla Valchiavenna rappresenta il territorio della provincia di Sondrio, si colloca geograficamente a nord del lago di Como fra il parallelo 46 e 46,5.

Alcune particolari situazioni ambientali favoriscono il realizzarsi di condizioni climatiche idonee alla viticoltura ed in particolare al vitigno "nebbiolo":

- 1) la valle, longitudinale alla catena montuosa, è per la parte vitata orientata est-ovest e la costiera pedemontana, alla destra orografica del fiume Adda, gode di esposizione completamente a sud;
- 2) è protetta, a nord e ad est, dalla catena montuosa delle Alpi Retiche, con cime di elevata altitudine (tutte oltre i 3.000 metri, con vette di oltre 4.000);
- 3) a sud la catena delle Alpi Orobie, con cime appena più basse, la racchiude in una specie di anfiteatro;
- 4) la relativa vicinanza del bacino del lago di Como, a sud-ovest, funge da regolatore e mitigatore termico;

5) la viticoltura si colloca sulla costiera esposta a sud, sul versante retico, da quota 300 metri sino ad un massimo di 700 metri, con la sola eccezione di due conoidi posizionati nella parte più ampia della vallata.

Questa configurazione territoriale assicura: costante ventilazione con scarse precipitazioni con una media di 850 mm di pioggia/anno che nella parte del versante retico vitato diminuiscono risalendo la valle, periodicamente ben distribuite; considerevole luminosità, conseguente alla ottimale esposizione, e un elevato gradiente termico con temperatura diurna dell'aria durante il periodo vegetativo, aprile-ottobre, compresa fra i +5° ed i + 35°C; umidità relativa dell'aria costantemente su valori molto contenuti fra il 65% e l'80%; ulteriore sensibile aumento dei gradienti termici in vigna favorito dalla consistente massa di sassi e di rocce che caratterizzano il terrazzamento e dalla pendenza, in taluni casi superiore al 70%, che incrementa l'effetto dell'irraggiamento permettendo di concentrare l'energia solare su una superficie minore. I muretti a secco sono stimabili in una lunghezza complessiva superiore a 2500 Km. Per questa ragione le temperature dell'aria rilevate in vigna sono costantemente maggiori di 4°/5°C, rispetto a quelle del fondo pianeggiante; considerevole escursione termica (compresa fra 8° e fino a 20°) nel periodo immediatamente precedente il completamento della maturazione (fine settembre / primi ottobre); insolazione oltre le 1900 ore per anno; l'ubicazione del vigneto sui terrazzi di costiera è tale da impedire i danni da gelate tardive, al contrario frequenti nel fondo valle.

Il terreno del vigneto è prevalentemente sabbioso (circa 70%), limoso (circa 18%), con assenza di calcare. Trattasi di roccia granitica sfaldata. Con rarità compare un po' di argilla (inferiore al 10%). E' molto permeabile ed ha scarsissima ritenzione idrica; ne deriva una considerevole predisposizione alla siccità. I terreni sono per loro natura poco profondi: la superficie lavorabile va da i 40 a 120 cm. e non è raro vedere piante di viti che conficcano la radice direttamente nelle fessure della roccia.

Fattori umani rilevanti per il legame.

Molto rilevanti risultano i fattori umani legati al territorio di produzione, che per tradizione hanno dato origine al vino già indicato come IGT "Terrazze Retiche di Sondrio", ora IGT "Alpi Retiche".

Le origini della viticoltura in Valtellina sono molto lontane nel tempo. Lo sfruttamento agricolo del territorio e la sistemazione a terrazzamento è riconducibile in epoca romana o quantomeno longobarda, se non addirittura pre-romana in quanto i primi abitanti della valle furono i Liguri a cui seguirono gli Etruschi, ed entrambi i popoli conoscevano la coltura della vite.

La razionalizzazione e l'intensificazione della coltivazione della vite è però da ascrivere, prima alla colonizzazione romana e, successivamente nel medioevo (sec. X e XI), al movimento dei "magistri comacini" ed ai monaci benedettini.

Risulta documentato che già alcuni secoli prima del mille, il Monastero Sant'Ambrogio di Milano era proprietario sul versante retico valtellino di diversi appezzamenti di vigne a coltura specializzata, il cui prodotto era destinato al consumo locale e certamente anche ai monaci del capoluogo lombardo.

Il grande impulso viticolo alla Valtellina è però conseguente alla presenza del governo svizzero da parte della Lega Grigia (oggi "Cantone Grigioni"). Per quasi tre secoli, dal 1550 al 1797, la Valtellina fu territorio grigionese e i primi commerci di esportazione di vino furono conseguenza dei rapporti economici che la Lega Grigia intratteneva con le corti del centro e nord Europa.

E' soprattutto di quei secoli la fama dei vini della Valtellina che, anche successivamente, continuarono a viaggiare verso il nord.

Particolare interessante e caratteristico del territorio è il sistema dei terrazzamenti.

Il terrazzamento è un metodo di dissodamento degli acclivi versanti montani, espressione di una precisa cultura insediativa che si ritrova, con molte analogie, in tutte le vallate dell'arco alpino.

Attraverso la realizzazione del terrazzo fu possibile recuperare allo sfruttamento agricolo le costiere pedemontane ed insediarvi le colture necessarie alla sopravvivenza delle popolazioni locali.

Si consideri inoltre che il portare le coltivazioni sugli acclivi montani serviva anche a proteggerle dalle razzie delle soldatesche barbariche che transitavano per il fondo valle, nonché ad evitare il rischio delle frequenti inondazioni causate dalle piene improvvise del fiume Adda.

Il sistema terrazzato di Valtellina si identifica con la realizzazione di una miriade di muri a secco in sasso che sostengono i ronchi vitati. Trattasi di un'opera avviata alcuni millenni fa e perpetuata nel tempo attraverso il lavoro quotidiano dei viticoltori che, per tutto questo, sono degli autentici manutentori del territorio. Come già accennato, i muri sono di una entità ciclopica; stimabile in oltre 2.500 Km di sviluppo lineare, con una incidenza media/ettaro superiore ai 2.000 m<sup>2</sup> di superficie verticale e, di conseguenza con costi di mantenimento altissimi. Oltre a consentire la realizzazione della economia agricola, il terrazzamento diventa componente essenziale del fascino paesaggistico del territorio ed importante elemento di salvaguardia e presidio delle falde montane.

- *Base ampelografia dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata
- *Le forme di allevamento*, i sistemi d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma
- *Le pratiche relative all'elaborazione dei vini*, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

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

Le caratteristiche morfologiche del territorio, il lavoro costante dell'uomo per il mantenimento di questo territorio provano la connessione esistente tra terra e vini, dove le caratteristiche peculiari di questi ultimi vengono esaltati.

La vigna e il vino furono alle radici della cultura e della società locali e del loro sviluppo. La coltivazione della vite e la produzione e la distribuzione del vino hanno lasciato consistenti tracce fin dai tempi remoti: già nel Duecento in provincia il vino era uno strumento ordinario di pagamento e le vigne erano considerate i beni più preziosi e appetibili.

La presenza, per circa tre secoli, di un commercio di vino di oltre 50.000 ettolitri a dorso di animale, con scambi continui tra comunità sui due versanti in un'importante area centro alpina (periodo Lega Grigia), ebbe una profondissima influenza sulla cultura locale.

La Valtellina è una valle alpina dove il legame tra i vini e la zona che li genera è particolarmente forte in quanto strettamente collegato alle caratteristiche climatiche e geologiche della vallata, a quelle ampelografiche dei vitigni senza prescindere dal fattore umano.

La diffusa presenza dei muretti a secco (la cui arte di costruzione è stata recentemente riconosciuta dall'Unesco), la notevole variabilità altimetrica dei vigneti perfettamente esposti a sud e la ricchezza genetica presenti in loco, determinano un ampio ventaglio di situazioni che ben si prestano alla produzione di una vasta gamma di vini: bianchi, rossi, rosati, frizzanti e spumanti oltre a quelli ottenuti da uve mature e stramature.

La denominazione Igt Alpi Retiche nella categoria "Vino" abbraccia un'ampia tipologia di vini, rossi, bianchi, novello, in virtù delle differenze di altitudine, della profondità dei terreni e delle pendenze del profilo montano. In genere le aree zone più calde vedono prevalere la coltivazione di

vitigni a bacca rossa per la possibilità di produrre vini di buona struttura. Al contrario, le zone più fresche e quelle con le altitudini maggiori sono interessate per lo più dalla coltivazione di vitigni a bacca bianca o di vitigni a bacca rossa destinati alla produzione di rosati poiché in tali aree è possibile, in virtù anche delle escursioni termiche, produrre vini caratterizzati da una complessità ed ampiezza aromatica che il mercato dimostra di apprezzare.

Nella categoria “Vino spumante”, è incluso lo Spumante, prodotto con Metodo Classico, anche nella versione Rosè. Già a partire dagli anni '70, diverse aziende locali sperimentano la produzione di una tipologia Spumante partendo dal vitigno principale coltivato in Valtellina, ovvero il Nebbiolo, con l'aggiunta facoltativa di altri vitigni. La produzione di spumanti beneficia delle forti escursioni termiche tra il giorno e la notte che si verificano soprattutto in corrispondenza del periodo vendemmiale. Questo aspetto, oltre a favorire l'accumulo dei precursori di aroma che sono un elemento distintivo di quest'area, permette alle uve di mantenere un equilibrato rapporto tra il contenuto zuccherino e la componente acida che risulta più accentuata nei vigneti collocati alle altitudini maggiori. Tali aspetti hanno indotto un numero crescente di aziende ad intraprenderne la produzione.

La categoria “Vino frizzante” è riferita unicamente alla versione rosato. Tale tipologia di prodotto spicca per la freschezza e vivacità legate al moderato sviluppo di anidride carbonica che conferisce al vino gradevolezza. Le moderne tecniche di vinificazione costituiscono un valido supporto all'incremento qualitativo di simili produzioni.

Le categorie “Vino ottenuto da uve appassite” e “Vino di uve stramature” include i vini passiti rossi e bianchi e da vendemmia tardiva rossi e bianchi.

La pratica di forzare la maturazione oltre i limiti tecnologici è stata mutuata nel tempo divenendo testimonianza del contributo dell'uomo. La durata del processo di forzatura è in funzione dell'andamento meteo stagionale oltre che delle caratteristiche che si intendono ottenere nel vino così ottenuto. La scelta del tipo di uve è prerogativa del viticoltore che opera le proprie scelte nell'ambito di una interazione tra vigneto, caratteristiche delle uve e prodotto desiderato.

Le produzioni di cui sopra sono in generale favorite dalle caratteristiche climatiche della valle che essendo longitudinale rispetto alla catena alpina è costantemente ventilata e, soprattutto nel periodo autunnale, è caratterizzata da notti fredde che ben si prestano alla conservazione delle uve in appassimento. Le conoscenze maturate nel tempo (fattore umano) integrano i fattori ambientali permettendo simili produzioni che, pur costituendo una piccola quota della produzione totale, risultano essere complementari a quelle più rappresentative.

Le caratteristiche e le qualità dei vini Igt Alpi Retiche sono altresì influenzate dall'elemento umano con particolare riguardo alla professionalità dei viticoltori. Data la conformazione acclive e montana della zona, la superficie media aziendale è piuttosto ridotta e frammentata (inferiore a 3000 metri quadrati) ed incide pesantemente sul monte ore necessario alla coltivazione della vite. In molte situazioni, data la presenza di terrazzamenti, la difficoltà di accesso ai fondi, le ore/ettaro superano la soglia di 1200. Le operazioni più rilevanti sono quelle connesse alla potatura verde, alla difesa fitosanitaria, alla raccolta (esclusivamente a mano) ed all'opera di ricostruzione dei muri a secco necessaria a ripristinare il buon stato del fondo quando eventi straordinari lo richiedono.

L'interazione tra tutti questi fattori (sia naturali che umani) concorre a produrre vini di qualità fortemente identitari e con caratteristiche legate al territorio di produzione.

Pertanto, il legame causale si basa sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica.

La IGT “Terrazze Retiche di Sondrio”, il cui nome è modificato in “Alpi Retiche”, è stata riconosciuta con Decreto Ministeriale del 18 novembre 1995.

## **Articolo 10**

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.  
Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA  
+3906-45437975  
info@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e del turismo, ai sensi dell'articolo 64 della legge 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 20, par. 1, del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, 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 2 agosto 2018, pubblicato in G.U. n. 253 del 30.10.2018.

**ALLEGATO 1**

Elenco dei vitigni idonei alla coltivazione o in osservazione nella Regione Lombardia, per la produzione dei vini a IGT "Alpi Retiche".

<b>VARIETA' IDONEE ALLA COLTIVAZIONE</b>			
<b>codice nazionale</b>	<b>varietà</b>	<b>sinonimi</b>	<b>unità amministrativa</b>
12	ANCELOTTA N.	LANCELLOTTA	REGIONE LOMBARDIA
19	BARBERA N.		REGIONE LOMBARDIA
490	BELLAGNA N.	UVA CAGNA	REGIONE LOMBARDIA
35	BONARDA N.	UVA RARA	REGIONE LOMBARDIA
269	BUSSANELLO B.		REGIONE LOMBARDIA
42	CABERNET FRANC N.	CABERNET	REGIONE LOMBARDIA
43	CABERNET SAUVIGNON N.	CABERNET	REGIONE LOMBARDIA
336	CARMENERE N.	CABERNET, CABERNET NOSTRANO, CABERNET ITALIANO	REGIONE LOMBARDIA
298	CHARDONNAY B.		REGIONE LOMBARDIA
69	CORTESE B.	BIANCA FERNANDA	REGIONE LOMBARDIA
70	CORVINA N.	CRUINA	REGIONE LOMBARDIA
71	CROATINA N.	BONARDA (esclusivamente per VQPRD" Oltrepo Pavese")	REGIONE LOMBARDIA
73	DOLCETTO N.	ORMEASCO	REGIONE LOMBARDIA
78	ERBALUCE B.		REGIONE LOMBARDIA
84	FORTANA N.	UVA D'ORO	REGIONE LOMBARDIA
86	FRANCONIA N.		REGIONE LOMBARDIA
88	FREISA N.		REGIONE LOMBARDIA
92	GARGANEGA B.	GARGANEGO	REGIONE LOMBARDIA
474	GRAPPELLO RUBERTI N.		REGIONE LOMBARDIA
102	GROPPELLO DI MOCASINA N.		REGIONE LOMBARDIA
103	GROPPELLO DI S. STEFANO N.		REGIONE LOMBARDIA
104	GROPPELLO GENTILE N.	GROPPELLO	REGIONE

			LOMBARDIA
299	INCROCIO MANZONI 6.0.13 B.		REGIONE LOMBARDIA
110	INCROCIO TERZI N.1 N.		REGIONE LOMBARDIA
277	INVERNENGA B.		REGIONE LOMBARDIA
305	KERNER B.		REGIONE LOMBARDIA
112	LAGREIN N.		REGIONE LOMBARDIA
115	LAMBRUSCO DI SORBARA N.		REGIONE LOMBARDIA
116	LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.	LAMBRUSCO, GRAPPELLO GRASPAROSSA	REGIONE LOMBARDIA
117	LAMBRUSCO MAESTRI N.	LAMBRUSCO, GRAPPELLO MAESTRI	REGIONE LOMBARDIA
118	LAMBRUSCO MARANI N.	LAMBRUSCO	REGIONE LOMBARDIA
120	LAMBRUSCO SALAMINO N.	LAMBRUSCO	REGIONE LOMBARDIA
121	LAMBRUSCO VIADANESE N.		REGIONE LOMBARDIA
131	MALVASIA BIANCA DI CANDIA B.	MALVASIA	REGIONE LOMBARDIA
279	MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B		REGIONE LOMBARDIA
144	MARZEMINO N.	BERZEMINO, BERZAMINO	REGIONE LOMBARDIA
852	MERERA N.		REGIONE LOMBARDIA
146	MERLOT N.		REGIONE LOMBARDIA
302	MEUNIER N.		REGIONE LOMBARDIA
148	MOLINARA N.		REGIONE LOMBARDIA
150	MONTEPULCIANO N.		REGIONE LOMBARDIA
153	MOSCATO BIANCO B.	MOSCATO, MOSCATELLO, MOSCATELLONE	REGIONE LOMBARDIA
308	MOSCATO DI SCANZO N.		REGIONE LOMBARDIA
154	MOSCATO GIALLO B.	MOSCATO, MOSCATELLO, MOSCATELLONE	REGIONE LOMBARDIA
156	MOSCATO ROSA RS	MOSCATO DELLE ROSE	REGIONE LOMBARDIA
158	MULLER THURGAU B.		REGIONE LOMBARDIA
160	NEBBIOLO N.	SPANNA, CHIAVENNASCA	REGIONE LOMBARDIA

161	NEGRARA N.		REGIONE LOMBARDIA
335	PETIT VERDOT N:		REGIONE LOMBARDIA
191	PIGNOLA N.		REGIONE LOMBARDIA
193	PINOT BIANCO B.	PINOT	REGIONE LOMBARDIA
194	PINOT GRIGIO G.	PINOT	REGIONE LOMBARDIA
195	PINOT NERO N.	PINOT	REGIONE LOMBARDIA
204	RABOSO VERONESE N.		REGIONE LOMBARDIA
301	REBO N.		REGIONE LOMBARDIA
210	RIESLING B.		REGIONE LOMBARDIA
209	RIESLING ITALICO B.	RIESLING	REGIONE LOMBARDIA
212	RONDINELLA N.		REGIONE LOMBARDIA
215	ROSSOLA NERA N.	ROSSOLA	REGIONE LOMBARDIA
218	SANGIOVESE N.	SANGIOVETO	REGIONE LOMBARDIA
221	SAUVIGNON B.		REGIONE LOMBARDIA
222	SCHIAVA GENTILE N.	SCHIAVA	REGIONE LOMBARDIA
223	SCHIAVA GRIGIA N.	SCHIAVA	REGIONE LOMBARDIA
289	SCHIAVA GROSSA N.	SCHIAVA	REGIONE LOMBARDIA
224	SCHIAVA N.		REGIONE LOMBARDIA
231	SYRAH N.	SHIRAZ	REGIONE LOMBARDIA
232	TEROLDEGO N.		REGIONE LOMBARDIA
234	TIMORASSO B.		REGIONE LOMBARDIA
235	TOCAI FRIULANO B.	TUCHÌ	REGIONE LOMBARDIA
238	TRAMINER AROMATICO Rs.		REGIONE LOMBARDIA
239	TREBBIANO DI SOAVE B.	TURBIANA, TREBBIANO DI LUGANA	REGIONE LOMBARDIA
240	TREBBIANO GIALLO B.		REGIONE LOMBARDIA
242	TREBBIANO ROMAGNOLO B.		REGIONE LOMBARDIA

244	TREBBIANO TOSCANO B.		REGIONE LOMBARDIA
248	UVA RARA N.		REGIONE LOMBARDIA
250	VELTLINER B.		REGIONE LOMBARDIA
251	VERDEA B.	COLOMBANA BIANCA	REGIONE LOMBARDIA
337	VERDESE B.		REGIONE LOMBARDIA
264	VESPOLINA N.	UGHETTA	REGIONE LOMBARDIA
418	ERBAMAT B		PROVINCIA DI BRESCIA
422	MAIOLINA N.		PROVINCIA DI BRESCIA
433	SERBINA N.		PROVINCIA DI BRESCIA
441	MORNASCA N		PROVINCIA DI PAVIA

<b>VARIETA' IN OSSERVAZIONE</b>			
<b>codice nazionale</b>	<b>varietà</b>	<b>sinonimi</b>	<b>unità amministrativa</b>
465	Cabernet carbon N. (*)		REGIONE LOMBARDIA
466	Cabernet Cortis N. (*)		REGIONE LOMBARDIA
468	Helios B. (*)		REGIONE LOMBARDIA
469	Johanniter B. (*)		REGIONE LOMBARDIA
470	Prior N. (*)		REGIONE LOMBARDIA
471	Solaris B. (*)		REGIONE LOMBARDIA
416	Bronner B. (*)		REGIONE LOMBARDIA

(\*) ibridi interspecifici tra Vitis vinifera e altre specie americane od asiatiche possono essere utilizzate per la produzione di vini da tavola.

