



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

Roma, 20 luglio 2016

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

Prot. 56997

Alla Regione Lombardia
Assessorato Agricoltura
Piazza Regione Lombardia
20100 - Milano
agricoltura@pec.regione.lombardia.it

Alla Regione Veneto
Dipart. Agricoltura e Sviluppo Rurale
Sezione Competitività sistemi agroalimentari
Via Torino, 110
30172 - Mestre-Venezia
dip.agricolturasvilupporurale@pec.regione.veneto.it

Ai Sigg.ri Referenti regionali interessati
Dott.ssa Palma Esposito (referente Regione
Veneto- Friuli V.G. e Prov. Autonome di Trento
e Bolzano);
Dott. Luigi Biestro (referente Regione
Lombardia ed Emilia Romagna)

Al Consorzio Valtènesi
Via Roma, 4
25080 - Puegnago del Garda (BS)
consorziovaltenesi@pec.it

Oggetto: Richieste di modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOP “Garda”, di riconoscimento della DOP “Riviera del Garda Classico” e revoca della DOP “Valtènesi” (procedura nazionale ai sensi del D.M. 7/11/2012) - **Convocazione pubblico accertamento.**

Si comunica che la riunione di pubblico accertamento è fissata per il giorno **4 agosto 2016** alle ore **10:30** presso la **Sala conferenze Villa Galnica a Puegnago del Garda (BS), Via Roma n. 4.**

Si informa che alla predetta riunione parteciperanno il Funzionario Dott. Lodovico Tarmati, in rappresentanza del Ministero, il Dott. Luigi Biestro e la Dott.ssa Palma Esposito, quali rappresentanti del Comitato nazionale vini DOP ed IGP, ed i rappresentanti della Regione Lombardia e Veneto.

Ai sensi dell'art. 7 del D.M. 7/11/2012 indicato in oggetto, questo Ministero, invita codeste Regioni ed il soggetto richiedente l'istanza in argomento, a darne comunicazione agli enti territoriali, alle organizzazioni professionali e di categoria, ai produttori ed agli operatori economici interessati. Gli stessi soggetti devono assicurare, mediante evidenze oggettive, fornite preliminarmente all'inizio della riunione di pubblico accertamento, la massima divulgazione dell'evento anche mediante la diramazione di avvisi, l'affissione di manifesti o altri mezzi equivalenti. Le modalità e l'ampiezza della divulgazione devono essere coerenti con l'areale interessato dalla produzione.

Si rammenta che la riunione è aperta a tutti i soggetti interessati, dei quali deve essere registrata la presenza e per i quali deve essere disponibile copia delle proposte di modifica del disciplinare oggetto di discussione (comma 4 dell'art. 7 del D.M. 7/11/2012).

La divulgazione dell'evento sopra descritto dovrà essere effettuata con congruo preavviso rispetto alla data fissata (almeno 15 giorni prima).

Il luogo indicato come sede di riunione di pubblico accertamento dovrà essere predisposto per assicurare capienza ai potenziali partecipanti previsti.

Per qualsiasi altra informazione e comunicazione si prega di rivolgersi all'Ufficio PQAI IV ai seguenti recapiti: 06/46656029; 06/46656127; l.tarmati@politicheagricole.it.

IL CAPO DIPARTIMENTO
F.to Luca Bianchi

<p>Cortese; Sauvignon, è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vigneti costituiti per almeno 85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere alla produzione di detti vini inoltre, le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona, presenti nei vigneti, in ambito aziendale, fino a un massimo del 15%.</p> <p>La denominazione di origine controllata «Garda» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:</p> <p>Cabernet; Cabernet franc;</p> <p>Cabernet Sauvignon; Mertot; Pinot nero; Marzemino; Corvina; Barbera,</p> <p>è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vigneti costituiti per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere alla produzione di detti vini inoltre, le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona, presenti nei vigneti, in ambito aziendale, fino a un massimo del 15%.</p> <p>La specificazione "Cabernet" è riservata ai vini ottenuti impiegando congiuntamente le uve dei vitigni Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon e/o Carmenère.</p>	<p>Cortese; Sauvignon; è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vigneti costituiti per almeno 85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere alla produzione di detti vini inoltre, le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona, presenti nei vigneti, in ambito aziendale, fino a un massimo del 15%.</p> <p>La denominazione di origine controllata «Garda» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:</p> <p>Cabernet (Cabernet Sauvignon e/o Cabernet franc e/o Carmenère); Cabernet franc; Cabernet Sauvignon; Mertot; Pinot nero; Marzemino; Corvina; Barbera,</p> <p>è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vigneti costituiti per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere alla produzione di detti vini inoltre, le uve provenienti da altri vitigni a bacca di colore analogo nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona, presenti nei vigneti, in ambito aziendale, fino a un massimo del 15%.</p> <p>La specificazione "Cabernet" è riservata ai vini ottenuti impiegando congiuntamente le uve dei vitigni Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon e/o Carmenère.</p> <p>2. Il vino a denominazione di origine controllata "Garda" bianco (anche in versione spumante, frizzante e passito) è ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Garganega e/o Trebbiano (Trebbiano di Soave e/o Trebbiano Toscano) e/o Chardonnay e/o Pinot grigio da soli o congiuntamente per almeno il 50%. Per la rimanente parte possono concorrere le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca e/o bacca nera vinificati in bianco, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>3. I vini a denominazione di origine controllata "Garda" rosso e rosato o rosè sono ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Corvina e/o Merlot e/o Cabernet e/o Pinot nero da soli o congiuntamente per almeno il 50%. Per la rimanente parte possono concorrere le uve</p>
---	---

provenienti dai vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

~~4. Il vino a denominazione di origine controllata "Garda" rosato o rosé è ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:~~

~~Merlot e/o Cabernet e/o Pinot nero da soli o congiuntamente per almeno il 50%.~~

~~Per la rimanente parte possono concorrere le uve provenienti dai vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.~~

5. La denominazione di origine controllata "Garda" con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo compresi fra quelli di cui all'articolo 1, comma 2 è consentita a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione e colore;
- il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque non inferiore al 15% del totale.

B) La denominazione di origine <<Garda>> con la specificazione <<Classico>> è riservata ai vini prodotti nella zona delimitata all'art.3, punto 4, e può essere rivendicata soltanto per le seguenti tipologie:

bianco;
chiarretto;
rosso, anche nella tipologia novello;
rosso superiore;
Groppello;
Groppello riserva.

La denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione aggiuntiva <<Classico>> nella tipologia bianco deve essere ottenuta da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione varietale:

Riesling e/o Riesling italico minimo 70%
Possono concorrere alla produzione di detti vini, congiuntamente o disgiuntamente, uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla

~~B) La denominazione di origine <<Garda>> con la specificazione <<Classico>> è riservata ai vini prodotti nella zona delimitata all'art.3, punto 4, e può essere rivendicata soltanto per le seguenti tipologie:~~

~~bianco;
chiarretto;
rosso, anche nella tipologia novello;
rosso superiore;
Groppello;
Groppello riserva.~~

~~La denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione aggiuntiva <<Classico>> nella tipologia bianco deve essere ottenuta da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione varietale:~~

~~Riesling e/o Riesling italico minimo 70%
Possono concorrere alla produzione di detti vini, congiuntamente o disgiuntamente, uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla~~

<p>coltivazione nella Regione Lombardia e per la provincia di Verona fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati negli allegato 1 e 2 del presente disciplinare.</p> <p>La denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione aggiuntiva <<Classico>> nelle tipologie, rosso, rosso superiore e charetto deve essere ottenuta da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione varietale: Groppello (nei tipi Gentile, S.Stefano e Mocasina) minimo 30%; Marzemino minimo 5%; Sangiovese minimo 5%; Barbera minimo 5%.</p> <p>Possono concorrere alla produzione di detti vini, congiuntamente o disgiuntamente, anche le uve provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia presenti nei vigneti fino ad un massimo complessivo del 10%.</p> <p>La denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione aggiuntiva <<Classico>> nelle tipologie Groppello e Groppello Riserva deve essere ottenuta dalle uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dal vitigno Groppello nei tipi Gentile, Mocasina e Groppellone. Possono concorrere alla produzione di detti vini inoltre , le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.</p>	<p>coltivazione nella Regione Lombardia e per la provincia di Verona fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati negli allegato 1 e 2 del presente disciplinare.</p> <p>La denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione aggiuntiva <<Classico>> nelle tipologie, rosso, rosso superiore e charetto deve essere ottenuta da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione varietale: Groppello (nei tipi Gentile, S.Stefano e Mocasina) minimo 30%; Marzemino minimo 5%; Sangiovese minimo 5%; Barbera minimo 5%.</p> <p>Possono concorrere alla produzione di detti vini, congiuntamente o disgiuntamente, anche le uve provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia presenti nei vigneti fino ad un massimo complessivo del 10%.</p> <p>La denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione aggiuntiva <<Classico>> nelle tipologie Groppello e Groppello Riserva deve essere ottenuta dalle uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dal vitigno Groppello nei tipi Gentile, Mocasina e Groppellone. Possono concorrere alla produzione di detti vini inoltre , le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 3</p> <p>La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> di cui all'art. 2, lettera A), è così delimitata: 1) provincia di Verona, comprende l'intero territorio dei comuni di: Bardolino, Castelnuovo del Garda, Cazzano di Tramigna, Garda, Illasi, Lazise, Mezzane, Montecchia di Crosara, Roncà, Sant'Ambrogio Valpoticella, S. Giovanni Ilarione, San Pietro in Cariano, Tregnago, e in parte il territorio dei comuni di: Affi, Badia, Calavena, Brentino Belluno, Bussolengo, Caldiero, Caprino Veronese, Cerro, Cavaion, Colognola ai Colli, Costermano, Dolcè, Fumane, Grezzana, Lavagno, Marano, Monteforte d'Alpone, Negrar, Pastrengo, Pescantina, Peschiera, Rivoli, San Bonifacio, San Martino B.A., San Mauro di Saline, Soave, Sommacampagna, Sona, Torri dei Benaco, Valeggio sul Mincio, Verona, Vestenanuova, Villafranca. Tale zona è così delimitata: partendo da sud dei Lago di Garda (<i>Omissis</i>)</p> <p>La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> designabili con la specificazione <<Classico>> di cui all'art. 2, lettera B), comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 3</p> <p><i>(Invariato)</i></p> <p>La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> designabili con la specificazione <<Classico>> di cui all'art. 2, lettera B), comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in</p>

<p>provincia di Brescia: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, San Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano dei Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo, Sirmione.</p>	<p>in provincia di Brescia: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, San Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano dei Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo, Sirmione.</p>																																																																																																						
<p style="text-align: center;">Articolo 4</p> <p>Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata Garda Classico devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e dei vigneti esistenti e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>Il sistema d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.</p> <p>E' vietata ogni pratica di forzatura ad esclusione della sola irrigazione da effettuarsi non più di due volte prima dell'invaiaatura.</p> <p>La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> di cui all'art. 2, lettera A), ed i rispettivi titoli alcolometrico volumici naturali minimi devono essere i seguenti:</p> <table border="1" data-bbox="148 1541 818 2141"> <thead> <tr> <th>Vino</th> <th>Uva/ha (t)</th> <th>% vol</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Garganega</td><td>16</td><td>9,50</td></tr> <tr><td>Pinot Bianco</td><td>13</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Pinot Grigio</td><td>12</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Chardonnay.</td><td>13</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Tai</td><td>14</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Riesling Italicò</td><td>12</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Riesling (Renano)</td><td>12</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Cortese</td><td>14</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Sauvignon</td><td>12</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Cabernet Franc e/o Sauvignon</td><td>12</td><td>10,50</td></tr> <tr><td>Merlot</td><td>13</td><td>10,50</td></tr> <tr><td>Pinot Nero</td><td>11</td><td>10,50</td></tr> <tr><td>Marzemino</td><td>13</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Corvina</td><td>13</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Barbera</td><td>13</td><td>10,00</td></tr> </tbody> </table>	Vino	Uva/ha (t)	% vol	Garganega	16	9,50	Pinot Bianco	13	10,00	Pinot Grigio	12	10,00	Chardonnay.	13	10,00	Tai	14	10,00	Riesling Italicò	12	10,00	Riesling (Renano)	12	10,00	Cortese	14	10,00	Sauvignon	12	10,00	Cabernet Franc e/o Sauvignon	12	10,50	Merlot	13	10,50	Pinot Nero	11	10,50	Marzemino	13	10,00	Corvina	13	10,00	Barbera	13	10,00	<p style="text-align: center;">Articolo 4</p> <p>1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata Garda Classico devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e dei vigneti esistenti e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>Il sistema d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.</p> <p>2. Le Regioni Lombardia e Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici all'apposito albo dei vigneti. Le Regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali.</p> <p>3. E' vietata ogni pratica di forzatura ad esclusione della sola irrigazione di soccorso effettuarsi non più di due volte prima dell'invaiaatura.</p> <p>4. La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> di cui all'art. 1 lettera A), ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi devono essere i seguenti:</p> <table border="1" data-bbox="842 1541 1487 2141"> <thead> <tr> <th>Vino</th> <th>Uva/ha (t)</th> <th>% vol</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Garganega</td><td>18</td><td>9,50</td></tr> <tr><td>Pinot Bianco</td><td>13</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Pinot Grigio</td><td>15</td><td>9,50</td></tr> <tr><td>Chardonnay.</td><td>17</td><td>9,50</td></tr> <tr><td>Tai</td><td>14</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Riesling Italicò</td><td>12</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Riesling (Renano)</td><td>12</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Riesling</td><td>12</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Cortese</td><td>14</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Sauvignon</td><td>12</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Cabernet</td><td>16</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Cabernet Sauvignon</td><td>16</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Merlot</td><td>16</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Corvina</td><td>16</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Pinot Nero</td><td>11</td><td>10,50</td></tr> <tr><td>Marzemino</td><td>13</td><td>10,00</td></tr> <tr><td>Barbera</td><td>13</td><td>10,00</td></tr> </tbody> </table>	Vino	Uva/ha (t)	% vol	Garganega	18	9,50	Pinot Bianco	13	10,00	Pinot Grigio	15	9,50	Chardonnay.	17	9,50	Tai	14	10,00	Riesling Italicò	12	10,00	Riesling (Renano)	12	10,00	Riesling	12	10,00	Cortese	14	10,00	Sauvignon	12	10,00	Cabernet	16	10,00	Cabernet Sauvignon	16	10,00	Merlot	16	10,00	Corvina	16	10,00	Pinot Nero	11	10,50	Marzemino	13	10,00	Barbera	13	10,00
Vino	Uva/ha (t)	% vol																																																																																																					
Garganega	16	9,50																																																																																																					
Pinot Bianco	13	10,00																																																																																																					
Pinot Grigio	12	10,00																																																																																																					
Chardonnay.	13	10,00																																																																																																					
Tai	14	10,00																																																																																																					
Riesling Italicò	12	10,00																																																																																																					
Riesling (Renano)	12	10,00																																																																																																					
Cortese	14	10,00																																																																																																					
Sauvignon	12	10,00																																																																																																					
Cabernet Franc e/o Sauvignon	12	10,50																																																																																																					
Merlot	13	10,50																																																																																																					
Pinot Nero	11	10,50																																																																																																					
Marzemino	13	10,00																																																																																																					
Corvina	13	10,00																																																																																																					
Barbera	13	10,00																																																																																																					
Vino	Uva/ha (t)	% vol																																																																																																					
Garganega	18	9,50																																																																																																					
Pinot Bianco	13	10,00																																																																																																					
Pinot Grigio	15	9,50																																																																																																					
Chardonnay.	17	9,50																																																																																																					
Tai	14	10,00																																																																																																					
Riesling Italicò	12	10,00																																																																																																					
Riesling (Renano)	12	10,00																																																																																																					
Riesling	12	10,00																																																																																																					
Cortese	14	10,00																																																																																																					
Sauvignon	12	10,00																																																																																																					
Cabernet	16	10,00																																																																																																					
Cabernet Sauvignon	16	10,00																																																																																																					
Merlot	16	10,00																																																																																																					
Corvina	16	10,00																																																																																																					
Pinot Nero	11	10,50																																																																																																					
Marzemino	13	10,00																																																																																																					
Barbera	13	10,00																																																																																																					

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva-vino di cui trattasi.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Garda» con la specificazione «Classico» di cui all'art. 2, lettera B), ed i rispettivi titoli alcolometrico volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

Vino	Uva/ha (t)	% vol.
“Garda” classico bianco	11	10,50
«Garda» classico chiaretto	11	10,50
«Garda» classico rosso	11	10,50
«Garda» classico rosso novello	11	10,50
«Garda» classico rosso superiore	10	11,00
«Garda» classico Gropello	11	10,50
“Garda” classico Gropello riserva	10	11,50

Le rese massime di uva per i nuovi impianti e per i sovrainnesti devono essere le seguenti:
nuovi impianti:

- 1° anno: produzione rivendicabile zero;
- 2° anno: produzione rivendicabile zero;
- 3° anno: produzione rivendicabile fino al 100% della resa indicata nel disciplinare;

sovrainnesti:

- 1° anno: produzione rivendicabile zero;
- 2° anno: produzione rivendicabile fino al 50% della resa indicata nel disciplinare;
- 3° anno: produzione rivendicabile fino al 100% della resa indicata nel disciplinare.

Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti ed i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore 3500 calcolati sulla base del sesto d'impianto.»

bianco e rosato/rosè	18	9,50
rosso	18	10,00

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva-vino di cui trattasi.

5. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Garda» nelle versioni spumante e frizzante devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,0% vol., in tal caso la destinazione delle uve atte ad essere elaborate deve essere espressamente indicata nei documenti ufficiali di cantina e nella denuncia annuale delle uve

6. Per la produzione dei vini “Garda” bianco passito e rosso passito si dovrà attuare la cernita delle uve in vigneto, secondo gli usi tradizionali mettendo a riposo un quantitativo di uve non superiore al 65 % della produzione massima ad ettaro. I rimanenti quantitativi di uva fino al raggiungimento del limite massimo previsto potranno essere presi in carico per la produzione dei vini corrispondenti alle tipologie previste all'art. 1.

~~La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Garda» con la specificazione «Classico» di cui all'art. 2, lettera B), ed i rispettivi titoli alcolometrico volumici naturali minimi devono essere i seguenti:~~

Vino	Uva/ha (t)	% vol.
“Garda” classico bianco	11	10,50
«Garda» classico chiaretto	11	10,50
«Garda» classico rosso	11	10,50
«Garda» classico rosso novello	11	10,50
«Garda» classico rosso superiore	10	11,00
«Garda» classico Gropello	11	10,50
“Garda” classico Gropello riserva	10	11,50

~~Le rese massime di uva per i nuovi impianti e per i sovrainnesti devono essere le seguenti:
nuovi impianti:~~

- ~~1° anno: produzione rivendicabile zero;~~
- ~~2° anno: produzione rivendicabile zero;~~
- ~~3° anno: produzione rivendicabile fino al 100% della resa indicata nel disciplinare;~~

~~sovrainnesti:~~

- ~~1° anno: produzione rivendicabile zero;~~
- ~~2° anno: produzione rivendicabile fino al 50% della resa indicata nel disciplinare;~~
- ~~3° anno: produzione rivendicabile fino al 100% della resa indicata nel disciplinare.~~

~~Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti ed i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore 3500 calcolati sulla base del sesto d'impianto.»~~

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti a cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino di cui trattasi. Tali superi potranno essere impiegati per la produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Benaco Bresciano".

I Presidenti delle giunte regionali della Lombardia e del Veneto, su richiesta motivata delle organizzazioni di categoria interessate, e previo parere espresso dai competenti comitati vitivinicoli possono, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente alla vendemmia, ridurre i quantitativi di uva per ettaro ammessi alla certificazione, rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo. I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento delle quote massime consentite, saranno presi in carico per la produzione di vino da tavola.

~~Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti a cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino di cui trattasi. Tali superi potranno essere impiegati per la produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Benaco Bresciano".~~

7. Le Regioni Lombardia e Veneto sentito il competente Consorzio nonché le organizzazioni di categoria interessate, in annate climaticamente sfavorevoli, riducono le rese massime di uva e di vino consentite sino al limite reale dell'annata.

8. Le Regioni Lombardia e Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi possono, per ragioni di mercato, stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Garda" anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. Le regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e all'Organismo di controllo. I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento delle quote massime consentite, saranno presi in carico per la produzione di vino con o senza indicazione geografica.

9. Le regioni Lombardia e Veneto, su richiesta motivata del consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire altresì ulteriori e diverse utilizzazioni/destinazioni delle uve di cui al precedente comma 8.

10. In annate particolarmente favorevoli, le Regioni Lombardia e Veneto - su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate - prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono aumentare, anche per singole tipologie, sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente, fermo restando il limite massimo di cui al comma 4, oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei predetti mosti e dei vini è regolamentato secondo quanto previsto al successivo art. 5 (commi 8 e 9). Le Regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e al competente Organismo di

<p>Rispetto delle prescrizioni di cui all' art. 5 del disciplinare di produzione dei vini a D.O.C. "Garda Classico"</p>	<p>controllo.</p> <p>Rispetto delle prescrizioni di cui all' art. 5 del disciplinare di produzione dei vini a D.O.C. "Garda Classico"</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 5</p> <p>Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.</p> <p>Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni possano essere effettuate entro l'intero territorio delle province di Brescia, Mantova e Verona.</p> <p>Tali operazioni possono altresì essere effettuate, su autorizzazioni del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere favorevole della regione Veneto, anche in cantine aziendali o associate site nel Comune di Gambellara, sempreché all'atto dell'approvazione del presente disciplinare dimostrino di vinificare tradizionalmente le uve provenienti da vigneti idonei a produrre vini di cui alla presente denominazione.</p> <p>Per la denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione <<Classico>> le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della rispettiva zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3, e comunque tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su parere favorevole delle regioni competenti per territorio, di consentire, su richiesta degli interessati, che le operazioni di vinificazione siano effettuate in provincia di Brescia e anche nei comuni delle province di Verona e Mantova limitrofi alla provincia di Brescia.</p> <p>Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti allo schedario viticolo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento dei vini a denominazione di origine controllata "Garda" sottozona "classico", deve avvenire prima della richiesta di campionatura per il riconoscimento della denominazione, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.</p> <p>Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata "Garda" sono ammesse soltanto le pratiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.</p> <p>Le rese massime delle uve in vino finito, per i prodotti di cui all'art. 2, lettera A) non devono essere superiori al 70%. Qualora la resa superi le percentuali sopra indicate, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 5</p> <p>1. Le operazioni di vinificazione delle uve di cui all'articolo 2, ivi comprese le operazioni di appassimento delle uve devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.</p> <p>Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni possano essere effettuate entro l'intero territorio delle province di Brescia, Mantova e Verona.</p> <p>Tali operazioni possono altresì essere effettuate, su autorizzazioni del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere favorevole della regione Veneto, anche in cantine aziendali o associate site nei Comuni di Gambellara e Montecchio Maggiore, sempreché all'atto dell'approvazione del presente disciplinare dimostrino di vinificare tradizionalmente le uve provenienti da vigneti idonei a produrre vini di cui alla presente denominazione.</p> <p>Per la denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione <<Classico>> le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della rispettiva zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3, e comunque tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su parere favorevole delle regioni competenti per territorio, di consentire, su richiesta degli interessati, che le operazioni di vinificazione siano effettuate in provincia di Brescia e anche nei comuni delle province di Verona e Mantova limitrofi alla provincia di Brescia.</p> <p>Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti allo schedario viticolo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento dei vini a denominazione di origine controllata "Garda" sottozona "classico", deve avvenire prima della richiesta di campionatura per il riconoscimento della denominazione, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.</p> <p>3. La resa massima dell'uva in vino finito per le tipologie:</p> <p>Garganega e bianco non deve essere superiore al 75%;</p> <p>Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon, Cortese, Riesling, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino, Pinot nero, Corvina, rosso e rosato/rosè, non deve essere superiore al 70%.</p> <p>Qualora la resa superi le percentuali sopra indicate, ma non oltre l'80%, l'eccedenza non avrà</p>

<<Garda>>. Se la resa, infine, supera anche il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

diritto ad alcuna denominazione di origine controllata.

Se la resa, infine, supera anche l'80% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

4. La resa massima dell'uva in vino finito per la tipologia bianco passito e rosso passito non deve essere superiore al 50%. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

5. L'appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.

6. Le uve messe ad appassire per ottenere il vino bianco e rosso passito" non possono essere vinificate prima del 15 novembre. Tuttavia qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendano necessario le Regioni Lombardia e Veneto su richiesta documentata del Consorzio di tutela - con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi- possono autorizzare l'inizio delle predette operazioni in data antecedente al 15 novembre. Le uve al termine dell'appassimento devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14,00 % vol.

8. I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedente la resa di cui all'articolo 4 sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima del provvedimento regionale di cui al successivo punto.

9. Le regioni Lombardia e Veneto con propri provvedimenti -da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi-, su richiesta del Consorzio di tutela, conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte quantitativi dei mosti e dei vini di cui la precedente comma, alla certificazione a Denominazione di origine controllata.

~~Le rese massime delle uve in vino finito, per i prodotti di cui all'art. 2, lettera B) devono essere le seguenti:~~

Vino	resa max vino
"Garda" classico bianco	68%
<Garda>> classico chiaretto	68%
<Garda>> classico rosso	68%
<Garda>> classico rosso novello	68%
<<Garda>> classico rosso superiore	68%
<<Garda>> classico Groppello	68%
"Garda" classico Groppello Riserva	68%

Le rese massime delle uve in vino finito, per i prodotti

~~la vinificazione deve essere eseguita con breve~~

<p>di cui all'art. 2, lettera B) devono essere le seguenti:</p> <table border="0"> <tr> <td>Vino</td> <td>resa max vino</td> </tr> <tr> <td>"Garda" classico bianco</td> <td>68%</td> </tr> <tr> <td><Garda>> classico chiaretto</td> <td>68%</td> </tr> <tr> <td><Garda>> classico rosso</td> <td>68%</td> </tr> <tr> <td><Garda>> classico rosso novello</td> <td>68%</td> </tr> <tr> <td><<Garda>> classico rosso superiore</td> <td>68%</td> </tr> <tr> <td><<Garda>> classico Gropello</td> <td>68%</td> </tr> <tr> <td>"Garda" classico Gropello Riserva</td> <td>68%</td> </tr> </table> <p>Per la produzione del vino "Garda" Classico chiaretto, la vinificazione deve essere eseguita con breve macerazione delle parti solide. Qualora la resa superi le percentuali sopra indicate, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto ad alcuna denominazione di origine controllata.</p> <p>Se la resa, infine, supera anche il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.</p> <p>I vini ottenuti dalle uve dei vigneti iscritti agli albi <<Garda>>, Garganega e <<Garda>> Chardonnay possono essere elaborati nella versione frizzante attuando esclusivamente il processo dalla di fermentazione naturale.</p> <p>Detti vini sono posti al consumo con la sola designazione di "Garda" frizzante.</p> <p>I mosti e i vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> con i nomi di vitigno Pinot bianco, Chardonnay e Riesling possono essere elaborati nella versione spumante e devono essere ottenuti esclusivamente per rifermentazione naturale.</p> <p>Il mosto e il vino a denominazione di origine controllata <<Garda>> classico chiaretto possono essere elaborati nella versione spumante, attuando esclusivamente la pratica della rifermentazione naturale. Nella designazione di detto spumante non è consentita la dicitura <<classico chiaretto>> e deve essere utilizzata, invece, obbligatoriamente l'aggettivazione rosé.</p> <p>Nella preparazione degli spumanti di cui alla presente denominazione di origine è consentita la tradizionale pratica correttiva in quantità non superiore al 15% con vini ottenuti dalla vinificazione in bianco del Pinot nero proveniente dai vigneti iscritti all'albo camerale, ed a condizione che detti vigneti siano coltivati in purezza varietale.</p> <p>La zona di elaborazione dei vini spumanti e frizzanti comprende le province di Verona, Mantova, Brescia e Treviso.</p>	Vino	resa max vino	"Garda" classico bianco	68%	<Garda>> classico chiaretto	68%	<Garda>> classico rosso	68%	<Garda>> classico rosso novello	68%	<<Garda>> classico rosso superiore	68%	<<Garda>> classico Gropello	68%	"Garda" classico Gropello Riserva	68%	<p>macerazione delle parti solide. Qualora la resa superi le percentuali sopra indicate, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto ad alcuna denominazione di origine controllata.</p> <p>Se la resa, infine, supera anche il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.</p> <p>11 I vini delle tipologie Garganega, Chardonnay, Pinot Grigio, bianco e rosato o rosé da soli e nelle diverse combinazioni bivarietali, possono essere elaborati nella versione frizzante attuando esclusivamente il processo della fermentazione naturale.</p> <p>Detti vini sono posti al consumo con la sola designazione di "Garda" frizzante.</p> <p>12. I mosti e i vini delle tipologie bianco, rosato o rosé e Pinot Grigio possono essere elaborati nella versione spumante e devono essere ottenuti esclusivamente per rifermentazione naturale.</p> <p>Il mosto e il vino a denominazione di origine controllata <<Garda>> classico chiaretto possono essere elaborati nella versione spumante, attuando esclusivamente la pratica della rifermentazione naturale. Nella designazione di detto spumante non è consentita la dicitura <<classico chiaretto>> e deve essere utilizzata, invece, obbligatoriamente l'aggettivazione rosé.</p> <p>13. Le operazioni di elaborazione dei vini spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma, per la stabilizzazione e la dolcificazione nelle tipologie ove ammessa, devono essere effettuate nelle province di Verona, Mantova, Brescia e Treviso possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo delle regioni Lombardia, Veneto e regioni loro confinanti.</p>
Vino	resa max vino																
"Garda" classico bianco	68%																
<Garda>> classico chiaretto	68%																
<Garda>> classico rosso	68%																
<Garda>> classico rosso novello	68%																
<<Garda>> classico rosso superiore	68%																
<<Garda>> classico Gropello	68%																
"Garda" classico Gropello Riserva	68%																
<p style="text-align: center;">Articolo 6</p> <p>a) I vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> all'atto dell'immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 6</p> <p>a) I vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> all'atto dell'immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>Garda bianco</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: giallo paglierino più o meno intenso tendente a volte al verdognolo - odore: gradevole, caratteristico con profumo intenso e delicato 																

- sapore: armonico, pieno, fruttato, talvolta abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10.50% vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l;

Garda bianco spumante:

- spuma: fine, persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso a volte verdognolo;
- odore: fragrante con sentore fruttato quando è spumantizzato con il metodo charmat, bouquet fine composto proprio della fermentazione in bottiglia qualora spumantizzato con il metodo tradizionale;
- sapore: fresco, armonico, da brut nature a demisec;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Garda bianco frizzante

- colore: giallo paglierino più o meno intenso a volte verdognolo;
- odore: gradevole, caratteristico
- sapore: armonico, pieno, da secco ad amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo 10.50% vol. di cui svolto almeno 10,00% vol.
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l

Garda bianco passito:

- colore giallo dorato più o meno intenso;
- odore: intenso, fruttato caratteristico;
- sapore: dal secco al dolce , piacevole, armonico leggermente aromatico
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00 % vol di cui almeno svolto 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Garda rosè spumante:

- spuma: fine, persistente;
- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: fragrante con sentore fruttato quando è spumantizzato con il metodo charmat, bouquet fine composto proprio della fermentazione in bottiglia qualora spumantizzato con il metodo tradizionale;
- sapore: fresco, armonico, da brut nature a demisec;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

<p><<Garda>> Garganega: -colore: giallo paglierino; -odore: gradevole, caratteristico; -sapore: armonico, pieno, talvolta amabile; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.</p>	<p>Garda rosè frizzante</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: rosa più o meno intenso - odore: gradevole, caratteristico - sapore: armonico, pieno, da secco ad amabile; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10.50% vol. di cui svolto almeno 10,00% vol. - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l <p>Garda rosso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: rosso rubino più o meno intenso; - odore: vinoso, gradevole e fruttato; - sapore: armonico, fruttato, moderatamente acidulo, talvolta abboccato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 %vol.; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l <p>Garda rosso passito:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: rosso rubino anche con riflessi granati; - odore: intenso fruttato caratteristico a volte speziato; - sapore: dal secco al dolce , piacevole, vellutato armonico e di corpo - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00 % vol. di cui svolto almeno 12,00% vol ; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l <p>Garda Garganega</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: giallo paglierino tendente a volte al verdognolo; - odore: gradevole, tipico, caratteristico; -sapore: armonico, pieno, talvolta abboccato; -titolo alcolometrico volumico totale:10,5 % vol. -acidità totale minima:4,5 g/l; -estratto non riduttore minimo:14,00 g/l; <p>Garda Garganega frizzante</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: giallo paglierino tendente a volte al verdognolo; - odore: gradevole, tipico, caratteristico; - sapore: armonico, pieno, da secco ad amabile; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% di cui svolto almeno 10,00% vol.; - acidità totale minima: 4.5 g/l; - estratto no riduttore minimo: 14,00 g/l.
---	--

<p><<Garda>> Pinot bianco: -colore: giallo paglierino; -odore: gradevole, caratteristico; -sapore: armonico, fresco, sapido, talvolta abboccato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.</p> <p><<Garda>> Pinot grigio: -colore: giallo paglierino, talvolta ramato;</p> <p>-odore: gradevole caratteristico; -sapore: pieno, armonico -talvolta abboccato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.</p>	<p>Garda Pinot bianco: -colore: giallo paglierino; -odore: gradevole, caratteristico; -sapore: armonico, fresco, sapido, talvolta abboccato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.</p> <p>Garda Pinot Grigio: – colore: dal giallo paglierino al rosa scarico, talvolta ramato; – odore: gradevole, fine, caratteristico; – sapore: fresco, armonico, talvolta abboccato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 14,00</p> <p>Garda Pinot Grigio spumante: – spuma: fine, persistente; – colore: dal giallo paglierino al rosa scarico, talvolta ramato; – odore: caratteristico, fine, ampio, persistente; – sapore: fresco, armonico, da brut nature a demisec; – titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; – acidità totale minima: 5,0 g/l; – estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.</p> <p>Garda Pinot Grigio frizzante: – colore: dal giallo paglierino al rosa scarico, talvolta ramato; – odore: gradevole caratteristico; – sapore: fresco, armonico, da secco ad amabile; – titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% di cui svolto almeno 10% vol. – acidità totale minima: 4.5 g/l; – estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.</p>
<p><<Garda>> Chardonnay: -colore: paglierino; -odore: gradevole caratteristico; -sapore: fresco, sapido, armonico, talvolta abboccato; -titolo alcolometrico volumico totale: 10,50% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.</p>	<p>Garda Chardonnay: - colore: paglierino più o meno intenso; -odore: gradevole caratteristico; -sapore: fresco, sapido, armonico, talvolta abboccato; -titolo alcolometrico volumico totale: 10,50% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.</p> <p>Garda Chardonnay frizzante: – colore: giallo paglierino più o meno intenso; – odore: gradevole caratteristico; – sapore: fresco, armonico, da secco ad amabile ; – titolo alcolometrico volumico totale: 10,50% vol. di cui svolto almeno 10,00% vol.</p>

<p><<Garda>> Tai: -colore: paglierino; -odore: vinoso, gradevole caratteristico; -sapore: armonico, fresco, talvolta abboccato; -titolo alcolometrico volumico totale: 10,50% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.</p> <p><<Garda>> Riesling: -colore: giallo paglierino; -odore: gradevole caratteristico; -sapore: armonico, pieno, talvolta abboccato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.</p> <p><<Garda>> Riesling italico: -colore: giallo paglierino; -odore: gradevole caratteristico; -sapore: armonico, fresco, talvolta abboccato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.</p> <p><<Garda>> Cortese: -colore: paglierino; -odore: gradevole caratteristico; -sapore: armonico, fresco, talvolta abboccato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.</p> <p><<Garda>> Sauvignon: -colore: giallo paglierino; -odore: delicato leggermente aromatico; -sapore: armonico, talvolta abboccato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.</p> <p><<Garda>> Cabernet: -colore: rosso rubino più o meno intenso; -odore: vinoso, gradevole; -sapore: armonico, moderatamente acidulo; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.</p> <p><<Garda>> Cabernet sauvignon:</p>	<p>– acidità totale minima: 4.5 g/l; – estratto non riduttore minimo:14,00 g/l.</p> <p><<Garda>> Tai: -colore: paglierino; -odore: vinoso, gradevole caratteristico; -sapore: armonico, fresco, talvolta abboccato; -titolo alcolometrico volumico totale: 10,50% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.</p> <p>Garda Riesling: -colore: giallo paglierino più o meno intenso; -odore: gradevole, tipico, caratteristico; -sapore: armonico, pieno, talvolta abboccato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.</p> <p><<Garda>> Riesling italico: -colore: giallo paglierino; -odore: gradevole caratteristico; -sapore: armonico, fresco, talvolta abboccato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.</p> <p>Garda Cortese: -colore: paglierino più o meno intenso; -odore: gradevole caratteristico; -sapore: armonico, fresco, talvolta abboccato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.</p> <p>Garda Sauvignon: -colore: giallo paglierino più o meno intenso; -odore: delicato leggermente aromatico; -sapore: armonico, talvolta abboccato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.</p> <p>Garda Cabernet: – -colore: rosso rubino più o meno intenso – odore: vinoso, caratteristico, gradevole a volte leggermente erbaceo; -sapore: armonico, moderatamente acidulo, talvolta abboccato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l</p> <p>Garda Cabernet sauvignon:</p>
--	--

<p>-colore: rosso rubino; -odore: gradevole caratteristico, legger-mente erbaceo; -sapore: armonico; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.</p> <p><<Garda>> Merlot: -colore: rosso rubino; -odore: vinoso, caratteristico; -sapore: pieno, gradevole, armonico; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.</p> <p><<Garda>> Pinot nero: -colore: rosso rubino; -odore: delicato, gradevole, caratteristico; -sapore: piacevole vinoso, armonico; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.</p> <p><<Garda>> Marzemíno: -colore: rosso rubino; -odore: caratteristico, gradevole; -sapore: armonico, pieno, gradevole; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.</p> <p><<Garda>> Corvina: -colore: rosso rubino; -odore: delicato, fresco, gradevole; -sapore: piacevole, armonico; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.</p> <p><<Garda>> Barbera: -colore: rosso rubino; -odore: caratteristico e gradevole; -sapore: pieno vinoso giustamente tannico; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; -acidità totale minima: 4,5 g/l; -estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.</p> <p><<Garda>> Frizzante: -colore: giallo paglierino; -odore: gradevole, caratteristico;</p>	<p>-colore: rosso rubino; -odore: gradevole caratteristico, leggermente erbaceo; -sapore: armonico, talvolta abboccato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l.</p> <p>Garda Merlot: – colore: rosso rubino anche intenso; -colore: rosso rubino; -odore: vinoso, caratteristico; -sapore: pieno, gradevole, armonico, talvolta abboccato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l</p> <p>Garda Pinot nero – colore: rosso rubino anche scarico con possibili sfumature aranciate; – odore: delicato etereo, gradevole, caratteristico; – sapore: piacevole, vinoso, armonico; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.</p> <p>Garda Marzemíno: -colore: rosso rubino; -odore: caratteristico, gradevole; -sapore: armonico, pieno, gradevole, talvolta abboccato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.</p> <p>Garda Corvina – colore: rosso rubino anche scarico; -odore: delicato, fresco, gradevole; -sapore: piacevole, armonico, talvolta abboccato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.</p> <p><<Garda>> Barbera: -colore: rosso rubino; -odore: caratteristico e gradevole; -sapore: pieno vinoso giustamente tannico; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; -acidità totale minima: 4,5 g/l; -estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.</p> <p><<Garda>> Frizzante: -colore: giallo paglierino; -odore: gradevole, caratteristico;</p>
---	--

<p>-sapore: secco o amabile, fruttato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 13,00 g/l.</p> <p><<Garda>> Pinot bianco, <<Garda>> Chardonnay e <<Garda>> Riesling spumanti. -spuma: sottile con grana fine e persistente; -colore: paglierino brillante; -odore: gradevole, caratteristico; -sapore: secco o amabile fruttato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; -acidità totale minima: 5,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 13,00 g/l.</p> <p><<Garda>> rosè: -spuma sottile con grana fine e persistente; -colore: rosato più o meno intenso; -odore: fragrante con sentore fruttato quando è spumantizzato con il metodo charmat, bouquet fine composto proprio della fermentazione in bottiglia qualora spumantizzato con il metodo tradizionale; -sapore: fresco, sapido, persistente, con sensazione finale di ammandortato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; -acidità totale minima: 5,00 g/l; -estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l. -residuo zuccherino: non superiore a 49 gr/l.</p> <p>b) i vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione Classico» all'atto della immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p><<Garda>> classico bianco colore: paglierino con riflessi verdolini, brillante; profumo: fresco, delicato, e caratteristico, con eventuali toni floreali; sapore: armonico, vellutato con leggera vena salina ed eventuale retrogusto leggermente ammandorlato; titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,00% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.</p> <p><<Garda>> classico chiaretto colore: da rosa petalo di rosa a rosato cerasuolo con riflessi rubini; profumo: fine, intenso, con eventuali sentori floreali e fruttati; sapore: secco, fresco, fine, sapido con spiccata salinità ed eventualmente con leggero retrogusto ammandorlato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.</p>	<p>-sapore: secco o amabile, fruttato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; -acidità totale minima: 4,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 13,00 g/l.</p> <p><<Garda>> Pinot bianco, <<Garda>> Chardonnay e <<Garda>> Riesling spumanti. -spuma: sottile con grana fine e persistente; -colore: paglierino brillante; -odore: gradevole, caratteristico; -sapore: secco o amabile fruttato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; -acidità totale minima: 5,50 g/l; -estratto non riduttore minimo: 13,00 g/l.</p> <p><<Garda>> rosè: -spuma sottile con grana fine e persistente; -colore: rosato più o meno intenso; -odore: fragrante con sentore fruttato quando è spumantizzato con il metodo charmat, bouquet fine composto proprio della fermentazione in bottiglia qualora spumantizzato con il metodo tradizionale; -sapore: fresco, sapido, persistente, con sensazione finale di ammandortato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; -acidità totale minima: 5,00 g/l; -estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l. -residuo zuccherino: non superiore a 49 gr/l.</p> <p>b) i vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione Classico» all'atto della immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p><<Garda>> classico bianco colore: paglierino con riflessi verdolini, brillante; profumo: fresco, delicato, e caratteristico, con eventuali toni floreali; sapore: armonico, vellutato con leggera vena salina ed eventuale retrogusto leggermente ammandorlato; titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,00% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.</p> <p><<Garda>> classico chiaretto colore: da rosa petalo di rosa a rosato cerasuolo con riflessi rubini; profumo: fine, intenso, con eventuali sentori floreali e fruttati; sapore: secco, fresco, fine, sapido con spiccata salinità ed eventualmente con leggero retrogusto ammandorlato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.</p>
---	---

<p><<Garda>> classico rosso colore: rosso rubino brillante; profumo: vinoso, caratteristico, da giovane può essere fruttato in seguito anche speziato; sapore: sapido, caratteristico, fine con salinità caratteristica ed eventuale retrogusto ammandorlato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.</p> <p>"Garda" classico rosso novello colore: rosso rubino con note violacee; profumo: intenso di frutti rossi e fiori; sapore: gusto fresco e sapido, tannicità delicata; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.</p> <p><<Garda>> classico rosso superiore colore: rosso rubino con riflessi granati; profumo: ampio, complesso, caldo talvolta speziato; sapore: vellutato, gradevole di nobile stoffa, con retrogusto di mandorla amara, eventualmente con lieve sapore di legno derivato dall'affinamento in botte;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.</p> <p><<Garda>> classico Gropello colore: rosso rubino brillante; profumo: vinoso, caratteristico, da giovane può essere fruttato in seguito anche speziato; sapore: sapido, caratteristico, fine con salinità caratteristica ed eventuale retrogusto ammandorlato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.</p> <p><<Garda>> classico Gropello riserva colore: rosso rubino intenso; profumo: vinoso, intenso, caratteristico, speziato di spezie dolci; sapore: vellutato, sapido, rotondo, giustamente tannico con fondo ammandorlato, eventualmente con lieve sentore di legno derivato dall'affinamento in botte; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.</p>	<p><<Garda>> classico rosso colore: rosso rubino brillante; profumo: vinoso, caratteristico, da giovane può essere fruttato in seguito anche speziato; sapore: sapido, caratteristico, fine con salinità caratteristica ed eventuale retrogusto ammandorlato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.</p> <p>"Garda" classico rosso novello colore: rosso rubino con note violacee; profumo: intenso di frutti rossi e fiori; sapore: gusto fresco e sapido, tannicità delicata; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.</p> <p><<Garda>> classico rosso superiore colore: rosso rubino con riflessi granati; profumo: ampio, complesso, caldo talvolta speziato; sapore: vellutato, gradevole di nobile stoffa, con retrogusto di mandorla amara, eventualmente con lieve sapore di legno derivato dall'affinamento in botte; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.</p> <p><<Garda>> classico Gropello colore: rosso rubino brillante; profumo: vinoso, caratteristico, da giovane può essere fruttato in seguito anche speziato; sapore: sapido, caratteristico, fine con salinità caratteristica ed eventuale retrogusto ammandorlato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.</p> <p><<Garda>> classico Gropello riserva colore: rosso rubino intenso; profumo: vinoso, intenso, caratteristico, speziato di spezie dolci; sapore: vellutato, sapido, rotondo, giustamente tannico con fondo ammandorlato, eventualmente con lieve sentore di legno derivato dall'affinamento in botte; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.</p> <p>2. Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da due varietà, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietalì e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità.</p>
---	---

<p>E' facoltà dei Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.</p>	<p>3. In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.</p> <p>4. Nelle tipologie frizzante e spumante prodotte per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia». Le caratteristiche dell'odore e del sapore per detti vini e l'acidità totale minima sono le seguenti: odore: gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito; sapore: fresco, armonico, piacevolmente frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito; acidità totale minima: 4,0 g/l.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 7</p> <p>Alla denominazione di origine controllata <<Garda>> è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi e gli attributi, <<extra>>, <<fine>>, <<scelto>>, <<selezionato>> e simili.</p> <p>Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vino "Garda" può figurare l'indicazione dell'annata di produzione dette uve purché veritiera e documentabile.</p> <p>E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>Nella designazione e presentazione dei vino a denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione <<Classico>> per te tipologie <<chiarretto>>, <<rosso superiore>> e <<Groppello riserva>> è obbligatorio riportare l'annata di produzione.</p> <p>Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione aggiuntiva <<Classico>> 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, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, 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.</p> <p>E' inoltre consentito, alle condizioni previste dalla vigente normativa comunitaria e nazionale, l'uso delle indicazioni geografiche aggiuntive: Moniga, Raffa, Picedo Mocasina.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione aggiuntiva "Classico" rosso superiore può essere immesso al consumo solo</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 7</p> <p>Omissis</p> <p>2. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>3. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.</p> <p>Nella designazione e presentazione dei vino a denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione <<Classico>> per te tipologie <<chiarretto>>, <<rosso superiore>> e <<Groppello riserva>> è obbligatorio riportare l'annata di produzione.</p> <p>Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione aggiuntiva <<Classico>> 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, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, 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.</p> <p>E' inoltre consentito, alle condizioni previste dalla vigente normativa comunitaria e nazionale, l'uso delle indicazioni geografiche aggiuntive: Moniga, Raffa, Picedo Mocasina.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione aggiuntiva "Classico" rosso superiore può essere immesso al</p>

<p>dopo il 31 dicembre dell'anno successivo alla vendemmia. Il vino a denominazione di origine controllata <<Garda>> classico Gropello può riportare la menzione riserva solo qualora venga sottoposto a un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio non inferiore ad anni due .Il periodo di invecchiamento decorre da novembre dell'anno di produzione dette uve.</p>	<p>consumo solo dopo il 31 dicembre dell'anno successivo alla vendemmia. Il vino a denominazione di origine controllata <<Garda>> classico Gropello può riportare la menzione riserva solo qualora venga sottoposto a un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio non inferiore ad anni due .Il periodo di invecchiamento decorre da novembre dell'anno di produzione dette uve</p> <p>4. Nella etichettatura e presentazione del vino Garda bianco spumante di cui all'art.1 è fatto obbligo di omettere il riferimento al colore "bianco". L'uso del termine "millesimato" deve obbligatoriamente essere accompagnato dall'anno di produzione delle uve.</p> <p>5. Nella designazione dei vini Garda può essere utilizzata la menzione "vigna", alle condizioni di cui all'art. 6, comma 8, del DLgs n. 61/2010.</p> <p>6. Le tipologie Garda bianco e rosso passito possono essere immesse al consumo solo dopo il 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 8</p> <p>Per i vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> immessi al consumo in recipienti di capacità pari o inferiore a litri 5, è obbligatorio l'uso della tradizionale bottiglia di vetro chiusa con tappo raso bocca. E' ammesso, per le bottiglie di contenuto fino a litri 0,250 l'uso anche di tappi a vite o a strappo.</p> <p>I vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> classico <<rosso superiore>> e <<Gropello riserva>> devono essere immessi al consumo solo in recipienti di capacità inferiore e/o uguale a litri 5.</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 8</p> <p>1. I vini della denominazione di origine controllata "Garda" devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro fino al volume nominale massimo di 5 litri.</p> <p>I vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> classico <<rosso superiore>> e <<Gropello riserva>> devono essere immessi al consumo solo in recipienti di capacità inferiore e/o uguale a litri 5.</p> <p>2. Per i vini a denominazione di origine controllata "Garda", a esclusione della tipologia spumante e passito è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi non inferiori a due litri e non superiori a dodici litri. Le tipologie Garda bianco, rosso e rosato possono essere immesse al consumo anche in fusti di acciaio inox della capacità di venti, venticinque e trenta litri.</p> <p>3. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi.</p> <p>4. Il vino a denominazione di origine controllata «Garda» nelle tipologie spumante deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie di vetro fino a 9 litri. Su richiesta degli operatori interessati, con apposita autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è consentito, in occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, l'uso temporaneo</p>

	<p>di contenitori aventi volumi diversi. Per la tappatura dei vini spumanti si applicano le norme comunitarie e nazionali che disciplinano la specifica materia. Tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,200 e' consentito anche l'uso del tappo a vite.</p> <p>5. Il vino a denominazione di origine controllata «Garda» nelle tipologie frizzante deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie vetro fino a 5 litri chiuse con tappo raso bocca, in sughero o con materiale inerte, o a vite, alle condizioni stabilite dalla normativa comunitaria e nazionale che disciplina la specifica materia. Per il vino frizzante che riporta in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia» e' consentito anche l'uso del tappo corona.</p> <p>6. Per il confezionamento dei vini spumanti e frizzanti è consentito solo l'uso delle tradizionali bottiglie in vetro con gamma di colore variabile dalle tonalità del bianco, giallo, blu e rosso.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 9</p> <p><i>a) Informazioni sulla zona geografica</i> <i>Fattori naturali rilevanti per il legame</i> Il lago di Garda, o Benàco è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km². Cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline. Il lago di Garda fa parte di quell'ampia zona climatica che comprende la Pianura Padana e le prime valli alpine e che denota un clima temperato-continentale, ma che localmente manifesta condizioni notevolmente mitigate dalla massa d'acqua: questo clima può definirsi sub-mediterraneo. Il luogo con le temperature più miti è Malcesine, mentre quello con temperature più rigide e un clima più continentale è Peschiera del Garda. La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose, mentre l'estate è di tipo mediterraneo, quindi asciutta ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasione riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si verificano solo eccezionalmente: l'ultima è avvenuta nel 1706, in un periodo di freddo generale che gli storici chiamano piccola era glaciale. Il Garda è un lago orientato da nord a sud verso la Pianura Padana, quindi molti venti tipici del Garda sono il risultato di una differenza di condizioni atmosferiche tra basso e alto lago, a causa delle quali si generano venti che scendono dai monti verso la pianura al mattino e che risalgono verso i monti il</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 9</p> <p><i>a) Informazioni sulla zona geografica</i> <i>Fattori naturali rilevanti per il legame</i> Il lago di Garda, o Benàco è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km². Cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline. Il lago di Garda fa parte di quell'ampia zona climatica che comprende la Pianura Padana e le prime valli alpine e che denota un clima temperato-continentale, ma che localmente manifesta condizioni notevolmente mitigate dalla massa d'acqua: questo clima può definirsi sub-mediterraneo. Il luogo con le temperature più miti è Malcesine, mentre quello con temperature più rigide e un clima più continentale è Peschiera del Garda. La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose, mentre l'estate è di tipo mediterraneo, quindi asciutta, ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasione riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si verificano solo eccezionalmente: l'ultima è avvenuta nel 1706, in un periodo di freddo generale che gli storici chiamano piccola era glaciale. Il Garda è un lago orientato da nord a sud verso la Pianura Padana, quindi molti venti tipici del Garda sono il risultato di una differenza di condizioni atmosferiche tra basso e alto lago, a causa delle quali si generano venti che scendono dai monti verso la pianura al mattino e che risalgono verso i monti il</p>

pomeriggio. La strettoia formata dal bacino lacustre condiziona lo spirare dei venti, molti dei quali sono periodici o perfino giornalieri. Questi prendono nomi dialettali, quindi un singolo vento può avere nomi diversi. Il vento più noto è il *Sover* (o *Sauar*, o *Soar*, o *Vént dé Sóra*, da "sopra"), in quanto spesso piuttosto teso e in ragione di questo ricercato dagli appassionati di navigazione a vela. È un vento discendente che interessa praticamente tutto il lago, anche se è molto più intenso nell'alto e medio Garda, in quanto dopo Torri del Benaco il lago si allarga facendo perdere forza al vento. Soffia dalle prime ore della notte, ma si rafforza con il sorgere del sole, a causa dell'aumento della temperatura, e spira fino a circa mezzogiorno. Altre brezze di monte sono il *Montis* (o *Montes*), che spira dal monte Baldo verso Bardolino e Peschiera, e il *Traersù*, che scende invece dalle prealpi bresciane verso Moniga e Manerba. Altri venti importanti, in questo caso ascendenti, sono l'*Ora*, una brezza di valle che spira da sud poco dopo la caduta del *Sover* fino al tramonto. Interessa specialmente il medio e alto Garda, dove acquista velocità a causa dell'effetto Venturi, dovuto alla conformazione a forma di imbuto del lago e delle montagne circostanti, e l'*Ander*, che investe tutta la parte inferiore del Garda. Un vento freddo periodico che soffia in genere in primavera o autunno, e dalla durata media di tre giorni, è il *Bali*: si tratta del vento più violento che colpisce il lago, nasce nelle Alpi ma viene incanalato verso sud dal lago. Tra gli altri venti periodici vi sono il *Vinessa* (o *Vinezza*, o *Vicentina*) che soffia umido e fresco da sud-est. Altri venti periodici ma meno frequenti sono il *Toscano* (o *Toscà*), il *Pezzochoero*, il *Gardesana*, il *Boarno* e l'*Avreser*.

Fattori umani rilevanti per il legame

In epoca romana il lago era conosciuto come Benaco, mentre oggi è meglio noto come lago di Garda, toponimo attestato fin dal Medioevo e di origine germanica, derivante da quello dell'omonima cittadina sulla sponda veronese del lago, la quale, insieme a un'altra località celebre del lago, Gardone Riviera, e altre meno conosciute, come Gàrdola, Gardoncino, Gardoni, Guàrdola e Le Garde, testimonia la presenza germanica che va dal VI al VIII secolo, in particolare quella longobarda. Il toponimo Garda, con il quale è chiamato il lago già in alcuni documenti dell'VIII secolo, è l'evoluzione della voce germanica *warda*, ovvero "luogo di guardia" o "luogo di osservazione". Il toponimo classico del lago, ovvero *Benācus lacus* (Benaco), è quasi sicuramente di origine celtica, precedente quindi al dominio romano, e dovrebbe derivare da *bennacus*, confrontabile con l'irlandese *bennach*, e significherebbe "cornuto", ovvero dai molti promontori. La traduzione "cornuto" viene anche interpretata in riferimento alla penisola di Sirmione.

La versione italiana dell'accento tonico rimane fedele all'accentazione latina, quindi va pronunciato con l'accento sulla "a". Gli abitanti del lago, in particolar

pomeriggio. La strettoia formata dal bacino lacustre condiziona lo spirare dei venti, molti dei quali sono periodici o perfino giornalieri. Questi prendono nomi dialettali, quindi un singolo vento può avere nomi diversi. Il vento più noto è il *Sover* (o *Sauar*, o *Soar*, o *Vént dé Sóra*, da "sopra"), in quanto spesso piuttosto teso e in ragione di questo ricercato dagli appassionati di navigazione a vela. È un vento discendente che interessa praticamente tutto il lago, anche se è molto più intenso nell'alto e medio Garda, in quanto dopo Torri del Benaco il lago si allarga facendo perdere forza al vento. Soffia dalle prime ore della notte, ma si rafforza con il sorgere del sole, a causa dell'aumento della temperatura, e spira fino a circa mezzogiorno. Altre brezze di monte sono il *Montis* (o *Montes*), che spira dal monte Baldo verso Bardolino e Peschiera, e il *Traersù*, che scende invece dalle prealpi bresciane verso Moniga e Manerba. Altri venti importanti, in questo caso ascendenti, sono l'*Ora*, una brezza di valle che spira da sud poco dopo la caduta del *Sover* fino al tramonto. Interessa specialmente il medio e alto Garda, dove acquista velocità a causa dell'effetto Venturi, dovuto alla conformazione a forma di imbuto del lago e delle montagne circostanti, e l'*Ander*, che investe tutta la parte inferiore del Garda. Un vento freddo periodico che soffia in genere in primavera o autunno, e dalla durata media di tre giorni, è il *Bali*: si tratta del vento più violento che colpisce il lago, nasce nelle Alpi ma viene incanalato verso sud dal lago. Tra gli altri venti periodici vi sono il *Vinessa* (o *Vinezza*, o *Vicentina*) che soffia umido e fresco da sud-est. Altri venti periodici ma meno frequenti sono il *Toscano* (o *Toscà*), il *Pezzochoero*, il *Gardesana*, il *Boarno* e l'*Avreser*.

Fattori umani rilevanti per il legame

In epoca romana il lago era conosciuto come Benaco, mentre oggi è meglio noto come lago di Garda, toponimo attestato fin dal Medioevo e di origine germanica, derivante da quello dell'omonima cittadina sulla sponda veronese del lago, la quale, insieme a un'altra località celebre del lago, Gardone Riviera, e altre meno conosciute, come Gàrdola, Gardoncino, Gardoni, Guàrdola e Le Garde, testimonia la presenza germanica che va dal VI al VIII secolo, in particolare quella longobarda. Il toponimo Garda, con il quale è chiamato il lago già in alcuni documenti dell'VIII secolo, è l'evoluzione della voce germanica *warda*, ovvero "luogo di guardia" o "luogo di osservazione". Il toponimo classico del lago, ovvero *Benācus lacus* (Benaco), è quasi sicuramente di origine celtica, precedente quindi al dominio romano, e dovrebbe derivare da *bennacus*, confrontabile con l'irlandese *bennach*, e significherebbe "cornuto", ovvero dai molti promontori. La traduzione "cornuto" viene anche interpretata in riferimento alla penisola di Sirmione.

La versione italiana dell'accento tonico rimane fedele all'accentazione latina, quindi va pronunciato con l'accento sulla "a". Gli abitanti del lago, in particolar modo quelli della sponda veronese, pronunciano il nome Benaco con l'accento sulla "e", ovvero Bènaco.

modo quelli della sponda veronese, pronunciano il nome Benaco con l'accento sulla "e", ovvero Bènaco. Resta oscuro il motivo per cui i nativi delle zone del lago tendono ad utilizzare la versione con l'accento sdrucciolo del nome.

Non si è a conoscenza né di chi abbia introdotto la vite in questo ambiente né quando, ma alcune testimonianze riportano che già nel I secolo il vino gardesano era ben noto e si poteva facilmente trovare nei banchetti degli antichi romani con il nome di Vino Retico. Il Retico fu uno dei vini preferiti dell'imperatore Augusto, per lo meno secondo quello che ci riporta Svetonio, e pure Plinio loda le viti e l'uva retica, affermando che era piuttosto in voga a Roma.

L'integrazione tra Romani e Cenomani, i quali controllavano la zona gardesana, iniziò probabilmente nel 225 a.C., quando vi fu un trattato di alleanza tra Cenomani, Veneti e Romani, anche se l'effettiva romanizzazione del territorio avvenne tra il II e il I secolo a.C., tanto che nell'89 a.C. vennero concessi i diritti già delle città latine per volontà del console romano Gneo Pompeo Strabone e una quarantina di anni dopo fu concessa la cittadinanza romana a Brescia (che comprendeva la sponda occidentale e settentrionale del Benaco) e a Verona (che comprendeva invece la sponda orientale). Un secolo strategico fu il I d.C. in quanto vennero realizzate strade di notevole importanza, come la *via Gallica*, che collegava Verona con Milano passando da Peschiera (l'antica *Arilica*), e la *via Claudia Augusta*, che collegava la pianura con il passo di Resia e quindi i territori più settentrionali, oltre ad alcune strade di minore importanza che collegavano la val d'Adige con il Garda, la *via Benacensis* (all'altezza di Torri del Benaco) e la *Campiona*. Furono inoltre istituiti due *pagi*, ovvero circoscrizioni territoriali rurali: quello dei *Benacenses* sul bresciano e il *pagus* dei *Claudienses* sul veronese. Nel 268 si combatté la battaglia del lago Benaco tra l'esercito dell'impero romano, comandato dal futuro imperatore Claudio il Gotico, e la federazione germanica degli Alemanni. La schiacciante vittoria ottenuta dai romani permise la definitiva cacciata dall'Italia settentrionale degli Alemanni, a causa delle gravissime perdite che subirono durante la battaglia.

Dopo il crollo dell'impero romano la regione gardesana assistette al passaggio di numerose popolazioni barbariche, ma la prima popolazione germanica che vi si stanziò, dopo una lunga migrazione, fu quella dei Longobardi. Le loro testimonianze sono presenti per lo più lungo le sponde meridionale e orientale, preferite ad altre zone per via dell'importanza strategica: da qui si poteva infatti controllare sia le vie d'acqua del Garda e del Mincio, che la val d'Adige. Durante l'egemonia longobarda vi fu una prima riorganizzazione, oltre che la definitiva cristianizzazione dell'area, iniziata nei secoli precedenti da San Vigilio e San Zeno. Il lago rimase al confine tra tre potenti ducati longobardi, quelli di Verona, di Trento e di Brescia, e fu al centro di un'importante rete di comunicazioni, sia commerciali

Resta oscuro il motivo per cui i nativi delle zone del lago tendono ad utilizzare la versione con l'accento sdrucciolo del nome.

Non si è a conoscenza né di chi abbia introdotto la vite in questo ambiente né quando, ma alcune testimonianze riportano che già nel I secolo il vino gardesano era ben noto e si poteva facilmente trovare nei banchetti degli antichi romani con il nome di Vino Retico. Il Retico fu uno dei vini preferiti dell'imperatore Augusto, per lo meno secondo quello che ci riporta Svetonio, e pure Plinio loda le viti e l'uva retica, affermando che era piuttosto in voga a Roma.

L'integrazione tra Romani e Cenomani, i quali controllavano la zona gardesana, iniziò probabilmente nel 225 a.C., quando vi fu un trattato di alleanza tra Cenomani, Veneti e Romani, anche se l'effettiva romanizzazione del territorio avvenne tra il II e il I secolo a.C., tanto che nell'89 a.C. vennero concessi i diritti già delle città latine per volontà del console romano Gneo Pompeo Strabone e una quarantina di anni dopo fu concessa la cittadinanza romana a Brescia (che comprendeva la sponda occidentale e settentrionale del Benaco) e a Verona (che comprendeva invece la sponda orientale). Un secolo strategico fu il I d.C. in quanto vennero realizzate strade di notevole importanza, come la *via Gallica*, che collegava Verona con Milano passando da Peschiera (l'antica *Arilica*), e la *via Claudia Augusta*, che collegava la pianura con il passo di Resia e quindi i territori più settentrionali, oltre ad alcune strade di minore importanza che collegavano la val d'Adige con il Garda, la *via Benacensis* (all'altezza di Torri del Benaco) e la *Campiona*. Furono inoltre istituiti due *pagi*, ovvero circoscrizioni territoriali rurali: quello dei *Benacenses* sul bresciano e il *pagus* dei *Claudienses* sul veronese. Nel 268 si combatté la battaglia del lago Benaco tra l'esercito dell'impero romano, comandato dal futuro imperatore Claudio il Gotico, e la federazione germanica degli Alemanni. La schiacciante vittoria ottenuta dai romani permise la definitiva cacciata dall'Italia settentrionale degli Alemanni, a causa delle gravissime perdite che subirono durante la battaglia.

Dopo il crollo dell'impero romano la regione gardesana assistette al passaggio di numerose popolazioni barbariche, ma la prima popolazione germanica che vi si stanziò, dopo una lunga migrazione, fu quella dei Longobardi. Le loro testimonianze sono presenti per lo più lungo le sponde meridionale e orientale, preferite ad altre zone per via dell'importanza strategica: da qui si poteva infatti controllare sia le vie d'acqua del Garda e del Mincio, che la val d'Adige. Durante l'egemonia longobarda vi fu una prima riorganizzazione, oltre che la definitiva cristianizzazione dell'area, iniziata nei secoli precedenti da San Vigilio e San Zeno. Il lago rimase al confine tra tre potenti ducati longobardi, quelli di Verona, di Trento e di Brescia, e fu al centro di un'importante rete di comunicazioni, sia commerciali

sia militari.

Per tanto fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino.

Sulle colline moreniche del Lago di Garda, è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino. Saranno però gli Etruschi, nel V secolo a.C. ad introdurre nel bresciano la coltivazione della vite "addomesticata" soppiantando quella selvatica.

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 tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini a monovitigno presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e tipicamente legate alle peculiarità del microclima e del territorio gardesano, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni di base. I vini prodotti nell'area limitrofa bresciana, con menzione "Classico" presentano le seguenti caratteristiche organolettiche: il Garda Classico Bianco assume aromaticità delicate più o meno intense a seconda delle percentuali dei due vitigni. Armonico, equilibrato e fresco, leggermente ammandorlato; il Garda Classico Charetto è sicuramente il vino più originale e caratteristico della Denominazione, unico nelle sue piacevolissime caratteristiche, ottenuto dalle uve rosse del Garda Classico rosso, ma vinificato in modo da ottenere un vino dal colore rosato "petalo di rosa" con una sorprendente aromaticità floreale e di frutti di bosco, accompagnata da una giusta acidità che determina una grande freschezza di sensazioni gustative e una buona struttura. Il Garda Classico Gropello, ottenuto dall'omonima uva, considerata una rarità enologica in quanto coltivata solo in Valtènesi, sulle pendici delle splendide colline del lago di Garda; se ne riconoscono tre biotipi di pregio, il Gentile, il Mocasina ed il Santo Stefano. È il vino più tipico della zona, un rosso delicato e di pronta beva, speziato con note fruttate, vellutato e piacevole, che si accompagna a primi saporiti, a piatti di carne di tutti i tipi e a formaggi di media stagionatura. Scegliendo i vigneti migliori e talvolta a seguito di attenta cernita delle uve, dopo un invecchiamento di almeno due anni si ottiene il "Riserva", prodotto più ricco, intensamente speziato di spezie dolci, corposo, di ottimo spessore gustativo, sempre molto avvolgente ma dalla tannicità morbida, adatto al medio invecchiamento. Il Garda Classico Rosso e Rosso Superiore sposa varietà locali (Gropello e Marzemino) e varietà diffuse a livello internazionale (Barbera e Sangiovese) per cogliere in una sintesi di particolare tipicità il meglio delle

sia militari.

Per tanto fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino.

Sulle colline moreniche del Lago di Garda, è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino. Saranno però gli Etruschi, nel V secolo a.C. ad introdurre nel bresciano la coltivazione della vite "addomesticata" soppiantando quella selvatica.

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 tipicizzazione legata all'ambiente **geografico con l'interazione del vitigno. Le varietà più intensamente coltivate sono due, la Garganega per le uve a bacca bianca e la Corvina per le uve a bacca nera.**

In particolare tutti **i vini, dalla tipologia bianco, rosato e rosso ai monovitigni** presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e organolettiche **tipicamente riconoscibili perché legate alle peculiarità del microclima e del territorio gardesano che si traducono in sapori e odori intensi di floreale, freschi e tradizionalmente morbidi. Queste peculiarità si riflettono con particolare segno distintivo anche nei prodotti spumantizzati che risultano molto immediati e piacevolmente sapidi.**

~~I vini prodotti nell'area limitrofa bresciana, con menzione "Classico" presentano le seguenti caratteristiche organolettiche: il Garda Classico Bianco assume aromaticità delicate più o meno intense a seconda delle percentuali dei due vitigni. Armonico, equilibrato e fresco, leggermente ammandorlato; il Garda Classico Charetto è sicuramente il vino più originale e caratteristico della Denominazione, unico nelle sue piacevolissime caratteristiche, ottenuto dalle uve rosse del Garda Classico rosso, ma vinificato in modo da ottenere un vino dal colore rosato "petalo di rosa" con una sorprendente aromaticità floreale e di frutti di bosco, accompagnata da una giusta acidità che determina una grande freschezza di sensazioni gustative e una buona struttura. Il Garda Classico Gropello, ottenuto dall'omonima uva, considerata una rarità enologica in quanto coltivata solo in Valtènesi, sulle pendici delle splendide colline del lago di Garda; se ne riconoscono tre biotipi di pregio, il Gentile, il Mocasina ed il Santo Stefano. È il vino più tipico della zona, un rosso delicato e di pronta beva, speziato con note fruttate, vellutato e piacevole, che si accompagna a primi saporiti, a piatti di carne di tutti i tipi e a formaggi di media stagionatura. Scegliendo i vigneti migliori e talvolta a seguito di attenta cernita delle uve, dopo un invecchiamento di almeno due anni si ottiene il~~

potenzialità viticole ed enologiche della zona. Vino di buona struttura che, se giovane, si presenta come ricco complemento a pranzi non eccessivamente impegnativi, mentre nella tipologia Superiore, invecchiato per disciplinare almeno un anno.

Il Disciplinare di produzione valorizza appieno le tradizioni locali, proponendo diverse tipologie di vini che, mantenendo elevati standard qualitativi, rispecchiano la variegata realtà viticola ed enologica collinare.

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

Nell'area gardesana i vigneti sono parte integrante ed essenziale del paesaggio e dell'ambiente di una delle zone a maggior afflusso turistico d'Italia. L'ambiente agricolo vive un proprio delicato, rispettoso e particolare equilibrio con il resto della natura tanto da trasformarsi in ambiente "turistico", pronto ad accogliere in ogni istante chi si inoltra nella campagna o fra le colline alla ricerca di inaspettate e piacevoli sorprese, lontano dal turismo chiassoso ma vicino alle meraviglie naturali del lago più grande d'Italia e del suo entroterra. Nella varietà di uve coltivate in questo territorio, il Gropello è il vitigno più rappresentativo; è una varietà a bacca rossa considerata una rarità enologica in quanto coltivata solo in Valtènesi sulle pendici delle splendide colline del lago di Garda.

Se ne riconoscono tre biotipi di pregio: il Gropello Gentile, il Gropello di Mocasina ed il Gropello di Santo Stefano.

La parte settentrionale del lago è situata in una depressione che si insinua all'interno delle Alpi, mentre la parte meridionale occupa un'area dell'alta Pianura Padana: si distinguono quindi un tratto vallivo ed uno pedemontano, il primo di forma stretta e allungata, il secondo ampio e semicircolare. Una caratteristica del Garda è la dimensione limitata del bacino idrografico (2290 km²) rispetto alla superficie lacustre: ad una lunghezza di 52 km del lago corrispondono i 95 km del bacino, mentre le rispettive larghezze sono di 16 e 42 km. Lo spartiacque orientale del bacino idrografico benacense presenta una direzione parallela all'asse del lago, mentre quello occidentale ha un andamento più sinuoso. All'interno del bacino i rilievi maggiori sono la cima Presanella (3556 m) e l'Adamello (3554 m), anche se la maggior parte del territorio è compreso tra i 65 ed i 1500 m. Morfologicamente il bacino idrografico del Garda è suddivisibile in quattro aree: la pianura di circa 200 km², la superficie lacustre di circa 370 km², la porzione occidentale di circa 500 km² e quella orientale di circa 1040 km².

A sud del lago di Garda, tra Verona, Mantova e Brescia, si sviluppa un grande anfiteatro morenico, ovvero un susseguirsi di cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, in alcuni casi palustri, originatisi grazie all'azione di trasporto e di deposito del grande ghiacciaio del Garda. Questi depositi morenici si formarono durante le glaciazioni

~~"Riserva", prodotto più ricco, intensamente speziato di spezie dolci, corposo, di ottimo spessore gustativo, sempre molto avvolgente ma dalla tannicità morbida, adatto al medio invecchiamento. Il Garda Classico Rosso e Rosso~~

~~Superiore sposa varietà locali (Gropello e Marzemino) e varietà diffuse a livello internazionale (Barbera e Sangiovese) per cogliere in una sintesi di particolare tipicità il meglio delle potenzialità viticole ed enologiche della zona. Vino di buona struttura che, se giovane, si presenta come ricco complemento a pranzi non eccessivamente impegnativi, mentre nella tipologia Superiore, invecchiato per disciplinare almeno un anno.~~

~~Il Disciplinare di produzione valorizza appieno le tradizioni locali, proponendo diverse tipologie di vini che, mantenendo elevati standard qualitativi, rispecchiano la variegata realtà viticola ed enologica collinare.~~

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

~~Nell'area gardesana i vigneti sono parte integrante ed essenziale del paesaggio e dell'ambiente di una delle zone a maggior afflusso turistico d'Italia. L'ambiente agricolo vive un proprio delicato, rispettoso e particolare equilibrio con il resto della natura tanto da trasformarsi in ambiente "turistico", pronto ad~~

~~accogliere in ogni istante chi si inoltra nella campagna o fra le colline alla ricerca di inaspettate e piacevoli sorprese, lontano dal turismo chiassoso ma vicino alle meraviglie naturali del lago più grande d'Italia e del suo entroterra. Nella varietà di uve coltivate in questo territorio, il Gropello è il vitigno più rappresentativo; è una varietà a bacca rossa considerata una rarità enologica in quanto coltivata solo in Valtènesi sulle pendici delle splendide colline del lago di Garda.~~

~~Se ne riconoscono tre biotipi di pregio: il Gropello Gentile, il Gropello di Mocasina ed il Gropello di Santo Stefano.~~

La parte settentrionale del lago è situata in una depressione che si insinua all'interno delle Alpi, mentre la parte meridionale occupa **un'area limitrofa** dell'alta Pianura Padana: si distinguono quindi un tratto vallivo ed uno pedemontano, il primo di forma stretta e allungata, il secondo ampio e semicircolare. Una caratteristica del Garda è la dimensione limitata del bacino idrografico (2290 km²) rispetto alla superficie lacustre: ad una lunghezza di 52 km del lago corrispondono i 95 km del bacino, mentre le rispettive larghezze sono di 16 e 42 km. Lo spartiacque orientale del bacino idrografico benacense presenta una direzione parallela all'asse del lago, mentre quello occidentale ha un andamento più sinuoso. All'interno del bacino i rilievi maggiori sono la cima Presanella (3556 m) e l'Adamello (3554 m), anche se la maggior parte del territorio è compreso tra i 65 ed i 1500 m. Morfologicamente il bacino

Günz, Mindel, Riss e Würm: alle due più antiche, la Günz e la Mindel, sono attribuiti depositi morenici molto limitati, mentre alla glaciazione Riss sono attribuite le cerchie moreniche più esterne e alla glaciazione Würm quelle interne. La morfologia delle colline è dolce e dalle linee delicate; dai punti più alti è possibile avere la percezione dei rapporti che legano le colline con le montagne oltre che della forma circolare ad anfiteatro degli andamenti collinari, i quali sembrano abbracciare la parte meridionale del lago. Queste zone, abitate sin dalla preistoria, sono ambienti di grande pregio naturalistico, con vegetazione tipica del clima mediterraneo come l'olivo, la vite, le agavi e altre piante, che crescono rigogliose grazie al microclima creato dal bacino del Garda, che rende l'inverno particolarmente mite.

Il livello medio delle acque del Garda, che si trova a 65 metri sopra il livello del mare, subisce variazioni stagionali piuttosto limitate, in particolare se rapportato agli altri grandi laghi prealpini: le oscillazioni massime sono di 1-1,5 metri. La limitatezza di queste variazioni è merito delle dimensioni notevoli dell'invaso rispetto a quelle del bacino imbrifero che lo alimenta. La temperatura media delle sue acque superficiali è di 12 °C, che scende a 8 °C a 100 metri di profondità. La temperatura superficiale dell'acqua è però soggetta a variazioni notevoli nell'arco dell'anno: la temperatura minima a dicembre è di 6 °C mentre quella massima ad agosto è di 27 °C. Uno dei fenomeni caratteristici del lago è quello delle *sesse*, ovvero un repentino innalzamento del livello del lago, mediamente di 30 cm, collegato a un calo improvviso della pressione atmosferica. Si tratta di un evento che avviene in condizioni di lago calmo, che si manifesta senza preavviso e la cui durata può variare da alcuni minuti

fino ad alcune ore, in casi eccezionali anche una giornata intera.

Altro fenomeno ricorrente è quello delle correnti, che consiste nel movimento di una massa d'acqua in una direzione diversa rispetto all'acqua che la circonda. In genere sono correnti subacquee, ma possono diventare visibili in superficie tramite una sorta di fiume che scorre sulla superficie del lago dalla colorazione più chiara rispetto a quella delle acque circostanti. Le correnti hanno andamenti e velocità piuttosto varie e si manifestano in luoghi e momenti sempre diversi, anche se i luoghi in cui compaiono più frequentemente sono nelle acque di fronte a Garda, Bardolino, Lazise, tra Gargnano e la punta di San Vigilio, e a settentrione a Malcesine e a Limone. Causa di questo fenomeno sono squilibri di temperatura.

Il paesaggio è condizionato dalle caratteristiche litografiche delle rocce, dalle strutture tettoniche e in parte anche dall'azione antropica. L'importanza della struttura tettonica nella modellazione del paesaggio lacustre è particolarmente evidente sulla catena del monte Baldo, la cui dorsale coincide con la culminazione di una piega anticlinale. La depressione del lago, invece, deriva da una piega, più

idrografico del Garda è suddivisibile in quattro aree: la pianura di circa 200 km², la superficie lacustre di circa 370 km², la porzione occidentale di circa 500 km² e quella orientale di circa 1040 km².

A sud del lago di Garda, tra Verona, Mantova e Brescia, si sviluppa un grande anfiteatro morenico, ovvero un susseguirsi di cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, in alcuni casi palustri, originatisi grazie all'azione di trasporto e di deposito del grande ghiacciaio del Garda. Questi depositi morenici si formarono durante le glaciazioni Günz, Mindel, Riss e Würm: alle due più antiche, la Günz e la Mindel, sono attribuiti depositi morenici molto limitati, mentre alla glaciazione Riss sono attribuite le cerchie moreniche più esterne e alla glaciazione Würm quelle interne. La morfologia delle colline è dolce e dalle linee delicate; dai punti più alti è possibile avere la percezione dei rapporti che legano le colline con le montagne oltre che della forma circolare ad anfiteatro degli andamenti collinari, i quali sembrano abbracciare la parte meridionale del lago. Queste zone, abitate sin dalla preistoria, sono ambienti di grande pregio naturalistico, con vegetazione tipica del clima mediterraneo come l'olivo, la vite, le agavi e altre piante, che crescono rigogliose grazie al microclima creato dal bacino del Garda, che rende l'inverno particolarmente mite.

Il livello medio delle acque del Garda, che si trova a 65 metri sopra il livello del mare, subisce variazioni stagionali piuttosto limitate, in particolare se rapportato agli altri grandi laghi prealpini: le oscillazioni massime sono di 1-1,5 metri. La limitatezza di queste variazioni è merito delle dimensioni notevoli dell'invaso rispetto a quelle del bacino imbrifero che lo alimenta. La temperatura media delle sue acque superficiali è di 12 °C, che scende a 8 °C a 100 metri di profondità. La temperatura superficiale dell'acqua è però soggetta a variazioni notevoli nell'arco dell'anno: la temperatura minima a dicembre è di 6 °C mentre quella massima ad agosto è di 27 °C. Uno dei fenomeni caratteristici del lago è quello delle *sesse*, ovvero un repentino innalzamento del livello del lago, mediamente di 30 cm, collegato a un calo improvviso della pressione atmosferica. Si tratta di un evento che avviene in condizioni di lago calmo, che si manifesta senza preavviso e la cui durata può variare da alcuni minuti fino ad alcune ore, in casi eccezionali anche una giornata intera.

Altro fenomeno ricorrente è quello delle correnti, che consiste nel movimento di una massa d'acqua in una direzione diversa rispetto all'acqua che la circonda. In genere sono correnti subacquee, ma possono diventare visibili in superficie tramite una sorta di fiume che scorre sulla superficie del lago dalla colorazione più chiara rispetto a quella delle acque circostanti. Le correnti hanno andamenti e velocità piuttosto varie e si manifestano in luoghi e momenti sempre diversi, anche se i luoghi in cui compaiono più frequentemente sono nelle acque di fronte a Garda, Bardolino, Lazise, tra Gargnano e la punta di San

specificatamente da una sinclinale fagliata poi scavata dalle acque correnti e modellata dai ghiacciai. Altre forme sono state definite da processi erosivi fluviali, glaciali e carsici. In particolare l'erosione di tipo fluviale è evidente nella zona settentrionale del bacino, mentre l'erosione glaciale è visibile in tutta la zona: questo processo è reso evidente soprattutto dal grande anfiteatro morenico creato da centinaia di colline a sud del lago, formate da massi giganti, ciottoli, sabbia e limi. L'azione di avanzamento ed arretramento che ha subito nel tempo il ghiacciaio è visibile nell'alternanza di cerchie collinari. I processi carsici sono presenti soprattutto sul monte Baldo, come dimostrano le numerose doline e conche, e questi processi erosivi sono facilitati dai calcari triassici del monte, facilmente fratturabili. Le rocce ed i depositi morenici e fluvioglaciali affioranti nella zona del lago si sono formati in un periodo di circa 200 milioni di anni. Le formazioni più antiche sono del periodo Triassico superiore e, in gran parte, si tratta di Dolomia Principale (spesso dolomie biancastre o rosate). Le dolomie hanno uno spessore di qualche centinaio di metri e danno vita ad una morfologia aspra, che diventa evidente lungo la linea di vetta del monte Baldo (qui costituiscono il nucleo dell'anticlinale) e in un'area piuttosto vasta tra il lago di Garda ed il lago d'Idro. La presenza della dolomia identifica questa come una vasta piattaforma marina: un fondale poco profondo, con, principalmente, sedimenti carbonatici, aventi caratteristiche che sono variate nel tempo da subcotidali, intercotidali e sopracotidali. Le rocce che vanno dal periodo Giurassico a quello Terziario hanno invece dato luogo, tra il lato occidentale e quello orientale del lago, a sedimenti ben diversi: gli studiosi parlano in questo caso di facies veneta e facies lombarda, la prima una piattaforma carbonatica (cioè un ambiente marino di sedimentazione poco profondo e subsidente, con sedimentazione di carbonati), la seconda un bacino (cioè una profonda depressione sottomarina, con sedimentazioni calcarei e calcarei-marnosi ricchi di selce). Le differenze così nette tra le serie stratigrafiche venete e lombarde hanno suscitato sostanzialmente tre ipotesi: una spiega la differenza di facies come conseguenza di una traslazione verso nord (di circa 30 km) della zona veronese, che avrebbe portato a contatto ambienti lontani e diversi. Un'altra ipotesi spiega le differenze in modo diverso: la zona veronese e prealpina veneta (una fascia di circa 80 km) avrebbero fatto parte di un'area sopraelevata (ovvero una piattaforma) rispetto ai due lati, le fosse lombarda e bellunese. In questo caso, però, le differenze tra le due sarebbero state più graduali, senza i passaggi bruschi che si evidenziano, invece, nella regione del lago di Garda. La terza ipotesi cita verosimilmente la presenza di linee di faglia sinsedimentarie che separavano la piattaforma dalle fosse: in tal modo il passaggio tra le due facies sarebbe più brusco, proprio come viene riscontrato dai rilievi eseguiti. Qui vi sono infatti le condizioni climatiche e il terreno adatto per la crescita della vite, che è presente in

Vigilio, e a settentrione a Malcesine e a Limone. Causa di questo fenomeno sono squilibri di temperatura.

Il paesaggio è condizionato dalle caratteristiche litografiche delle rocce, dalle strutture tettoniche e in parte anche dall'azione antropica. L'importanza della struttura tettonica nella modellazione del paesaggio lacustre è particolarmente evidente sulla catena del monte Baldo, la cui dorsale coincide con la culminazione di una piega anticlinale. La depressione del lago, invece, deriva da una piega, più specificatamente da una sinclinale fagliata poi scavata dalle acque correnti e modellata dai ghiacciai. Altre forme sono state definite da processi erosivi fluviali, glaciali e carsici. In particolare l'erosione di tipo fluviale è evidente nella zona settentrionale del bacino, mentre l'erosione glaciale è visibile in tutta la zona: questo processo è reso evidente soprattutto dal grande anfiteatro morenico creato da centinaia di colline a sud del lago, formate da massi giganti, ciottoli, sabbia e limi. L'azione di avanzamento ed arretramento che ha subito nel tempo il ghiacciaio è visibile nell'alternanza di cerchie collinari. I processi carsici sono presenti soprattutto sul monte Baldo, come dimostrano le numerose doline e conche, e questi processi erosivi sono facilitati dai calcari triassici del monte, facilmente fratturabili. Le rocce ed i depositi morenici e fluvioglaciali affioranti nella zona del lago si sono formati in un periodo di circa 200 milioni di anni. Le formazioni più antiche sono del periodo Triassico superiore e, in gran parte, si tratta di Dolomia Principale (spesso dolomie biancastre o rosate). Le dolomie hanno uno spessore di qualche centinaio di metri e danno vita ad una morfologia aspra, che diventa evidente lungo la linea di vetta del monte Baldo (qui costituiscono il nucleo dell'anticlinale) e in un'area piuttosto vasta tra il lago di Garda ed il lago d'Idro. La presenza della dolomia identifica questa come una vasta piattaforma marina: un fondale poco profondo, con, principalmente, sedimenti carbonatici, aventi caratteristiche che sono variate nel tempo da subcotidali, intercotidali e sopracotidali. Le rocce che vanno dal periodo Giurassico a quello Terziario hanno invece dato luogo, tra il lato occidentale e quello orientale del lago, a sedimenti ben diversi: gli studiosi parlano in questo caso di facies veneta e facies lombarda, la prima una piattaforma carbonatica (cioè un ambiente marino di sedimentazione poco profondo e subsidente, con sedimentazione di carbonati), la seconda un bacino (cioè una profonda depressione sottomarina, con sedimentazioni calcarei e calcarei-marnosi ricchi di selce). Le differenze così nette tra le serie stratigrafiche venete e lombarde hanno suscitato sostanzialmente tre ipotesi: una spiega la differenza di facies come conseguenza di una traslazione verso nord (di circa 30 km) della zona veronese, che avrebbe portato a contatto ambienti lontani e diversi. Un'altra ipotesi spiega le differenze in modo diverso: la zona veronese e prealpina veneta (una fascia di circa 80 km) avrebbero

<p>particolare nelle zone meridionali e centrali di entrambe le sponde.</p> <p>Il territorio nel quale si producono i vini della sottozona “Classico” risale a formazioni geologiche molto diverse, e gode di un microclima particolarmente mite, regolato dalle acque del lago e da una buona ventilazione, condizione ideale per la crescita armonica della vite, ma anche dell’ulivo e degli agrumi. Cuore dell’area è la Valtènesi, dalla storica vocazione vitivinicola. Questa area limitrofa al più grande Lago d’Italia, rappresenta il fulcro produttivo, la qualità dei vini prodotti come DOC fino dal 1967 è cresciuta fino a meritarsi, nel 1996, l’ambito riconoscimento rappresentato dalla menzione “Classico” accanto al nome Garda. Questa parola racchiude in sé significati che nel mondo del vino hanno grande valore: tradizione, poiché l’accezione Classico viene concessa solo alle zone di più antica coltivazione della vite; qualità, poiché l’importanza dell’attribuzione ad un vino del termine Classico impone che tutti i Produttori siano coscienti che dalle loro terre e cantine debbono nascere vini di alto pregio, passione per la terra, l’ambiente e il duro lavoro di campagna, dato che solo da vigneti rispettati e curati con ogni attenzione possono nascere le pregiate uve base per questi mirabili vini.</p>	<p>fatto parte di un’area sopraelevata (ovvero una piattaforma) rispetto ai due lati, le fosse lombarda e bellunese. In questo caso, però, le differenze tra le due sarebbero state più gradualmente, senza i passaggi bruschi che si evidenziano, invece, nella regione del lago di Garda. La terza ipotesi cita verosimilmente la presenza di linee di faglia sinsedimentarie che separavano la piattaforma dalle fosse: in tal modo il passaggio tra le due facies sarebbe più brusco, proprio come viene riscontrato dai rilievi eseguiti. Qui vi sono infatti le condizioni climatiche e il terreno adatto per la crescita della vite che è presente in particolare nelle zone meridionali e centrali di entrambe le sponde di cui la più intensamente coltivata in termini di superficie vitata e quella veronese che comprende oltre a Garda ben sette altre denominazioni di origine.</p> <p>Il territorio nel quale si producono i vini della sottozona “Classico” risale a formazioni geologiche molto diverse, e gode di un microclima particolarmente mite, regolato dalle acque del lago e da una buona ventilazione, condizione ideale per la crescita armonica della vite, ma anche dell’ulivo e degli agrumi. Cuore dell’area è la Valtènesi, dalla storica vocazione vitivinicola. Questa area limitrofa al più grande Lago d’Italia, rappresenta il fulcro produttivo, la qualità dei vini prodotti come DOC fino dal 1967 è cresciuta fino a meritarsi, nel 1996, l’ambito riconoscimento rappresentato dalla menzione “Classico” accanto al nome Garda. Questa parola racchiude in sé significati che nel mondo del vino hanno grande valore: tradizione, poiché l’accezione Classico viene concessa solo alle zone di più antica coltivazione della vite; qualità, poiché l’importanza dell’attribuzione ad un vino del termine Classico impone che tutti i Produttori siano coscienti che dalle loro terre e cantine debbono nascere vini di alto pregio, passione per la terra, l’ambiente e il duro lavoro di campagna, dato che solo da vigneti rispettati e curati con ogni attenzione possono nascere le pregiate uve base per questi mirabili vini.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 10</p> <p>Nome e Indirizzo: ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE S.R.L Sede Centrale: via C. Pisacane, 32 60019 Senigallia (AN) - Italia Tel. (+39) 0717930179 fax (+39) 0717910043 Unità operativa di Brescia: via Volturno, 31 25122 Brescia (BS) – Italia Tel (+39) 030 3733069 fax (+39) 030 316132 e-mail: pianocontrolli@imcert.it L’ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE S.R.L Unità operativa di Brescia è l’organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1°capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 26 del Reg. CE n.</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 10</p> <p>Nome e Indirizzo: CCPB S.R.L - Sede Legale: viale Masini, 36 40126 Bologna (BO) - Italia Tel. (+39) 0516089811 fax (+39) 051254842 Ufficio di Brescia: via Volturno, 31 25122 Brescia (BS) – Italia Tel (+39) 030 3733069 fax (+39) 030 314115 e-mail: ccpb.bs@ccpb.it CCPB S.R.L è l’organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento),</p>

<p>607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c). 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 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 3).</p>	<p>conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c). 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 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 3).</p>
--	---

--	--	--

TESTO VIGENTE	Modifiche effettuate	Proposta di Modifica Nuovo Testo
<p style="text-align: center;">DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “Riviera del Garda Bresciano” o Garda Bresciano</p> <p>Disciplinare originario: approvato con D.p.r. 21 Luglio 1967 Disciplinare attuale: approvato con D.p.r. 17 Aprile 1990 (G.U. 247 del 22 Ottobre 1990) Modificato con Decreto 26 Giugno 2009 (G.U. n.157 del 09 Luglio 2009)</p> <p style="text-align: center;">Articolo 1 Denominazione e vini</p> <p>La denominazione di origine controllata <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 2 Base ampelografia</p> <p>1) Il vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> bianco deve essere ottenuto dalle uve dei vitigni <<Riesling Italice>> e/o <<Riesling Renano>> presenti nei vigneti fino ad un massimo del 100%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da vitigni “raccomandati” e/o “autorizzati” a bacca bianca per la provincia di Brescia fino ad un massimo del 20% con esclusione di uve di vitigni aromatici.</p>	<p style="text-align: center;">DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “Riviera del Garda Bresciano” o Garda Bresciano</p> <p>Disciplinare originario: approvato con D.p.r. 21 Luglio 1967 Disciplinare attuale: approvato con D.p.r. 17 Aprile 1990 (G.U. 247 del 22 Ottobre 1990) Modificato con Decreto 26 Giugno 2009 (G.U. n.157 del 09 Luglio 2009)</p> <p style="text-align: center;">Articolo 1 Denominazione e vini</p> <p>La denominazione di origine controllata <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 2 Base ampelografia</p> <p>1) Il vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> bianco deve essere ottenuto dalle uve dei vitigni <<Riesling Italice>> e/o <<Riesling Renano>> presenti nei vigneti fino ad un massimo del 100%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da vitigni “raccomandati” e/o “autorizzati” a bacca bianca per la provincia di Brescia fino ad un massimo del 20% con esclusione di uve di vitigni aromatici.</p> <p>2) I vini <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda</p>	<p style="text-align: center;">DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE “Riviera del Garda Classico” e sottozona “Valtènesi”</p> <p style="text-align: center;">Articolo 1 Denominazione e vini</p> <p>La Denominazione di Origine Controllata “Riviera del Garda Classico” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, menzioni o specificazioni aggiuntive Bianco Rosso anche superiore Groppello Chiaretto; La sottozona Valtènesi è regolamentata nell’allegato, in calce allo stesso disciplinare, che ne costituisce parte integrante.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 2 Base ampelografia</p> <p>1. Il vino Riviera del Garda Classico bianco deve essere ottenuto dalle uve dei vitigni Riesling, (Riesling italice e/o Riesling renano) e/o , Incrocio Manzoni 6.0.13 e/o Chardonnay, e/o Tocai Friulano (sinonimo per la provincia di Brescia, <i>Tuchi</i>) da soli o congiuntamente per almeno il 70 %. Possono concorrere alla produzione di detto vino fino ad un massimo del 30% altri vitigni anche aromatici a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia</p>

2) I vini <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> rosso e chiaretto devono essere ottenuti dalle uve dei seguenti vitigni, presenti nei vigneti nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi:

Groppello (nei tipi Gentile, S.Stefano e Mocasina) 30-60%;

Sangiovese 10-25%;

Marzemino (Berzemino) 5-30%;

Barbera 10-20%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Brescia fino ad un massimo del 10%.

3) Il vino "Riviera del Garda Bresciano" o "Garda Bresciano" Groppello deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vitigni costituiti per almeno l'85% dal vitigno Groppello (nei tre tipi: Gentile, Groppellone e Mocasina).

Possono concorrere alla produzione di detto vino in misura non superiore al 15%, le uve provenienti da altri vitigni raccomandati od autorizzati per la provincia di Brescia.

~~Bresciano>> rosso e chiaretto devono essere ottenuti dalle uve dei seguenti vitigni, presenti nei vigneti nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi:~~

~~Groppello (nei tipi Gentile, S.Stefano e Mocasina) 30-60%;~~

~~Sangiovese 10-25%;~~

~~Marzemino (Berzemino) 5-30%;~~

~~Barbera 10-20%.~~

~~Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Brescia fino ad un massimo del 10%.~~

~~3) Il vino "Riviera del Garda Bresciano" o "Garda Bresciano" Groppello deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vitigni costituiti per almeno l'85% dal vitigno Groppello (nei tre tipi: Gentile, Groppellone e Mocasina).~~

Possono concorrere alla produzione di detto vino in misura non superiore al 15%, le uve provenienti da altri vitigni raccomandati od autorizzati per la provincia di Brescia.

iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

2. I vini Riviera del Garda Classico nelle tipologie rosso, rosso superiore, chiaretto devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi la seguente composizione varietale:

Groppello (nei biotipi Gentile e Mocasina, S. Stefano) per un minimo del 30%,

Marzemino, Barbera, Sangiovese da soli o congiuntamente e ciascun singolo vitigno non può superare un massimo del 25%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino fino ad un massimo del 25% totale, le uve provenienti dai vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare ad esclusione dei vitigni a bacca nera di cui all'allegato 4 DM 13/08/2012 (Allegato 2) che potranno concorrere complessivamente nella misura del 10%.

3. Il vino "Riviera del Garda Classico" Groppello deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vitigni costituiti per almeno l'85% dal vitigno Groppello (nei biotipi: Gentile e Mocasina, S. Stefano).

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Riviera del Garda Bresciano" o "Garda Bresciano" comprende l'intero territorio dei seguenti comuni: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Capo Valle, Idro, Treviso Bresciano, Provaglio Valsabbia, Sabbio Chiese, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, San Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe del Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo e Sirmione. Per il <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>><<bianco>> sono da considerarsi non idonei, ai fini della iscrizione nell'albo di cui all'art. 10 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, i terreni compresi nei seguenti perimetri relativi alla zona sud del lago di Garda e facenti già parte delle denominazioni di origine controllata "S.Martino della Battaglia" e "Lugana":

1) la zona da escludere è delimitata a nord dal lago di Garda e, per le altre direzioni da una linea che segue il confine comunale di Sirmione ad est, che partendo dal lago segue il confine della provincia di Brescia fino a località Rondinelli; a quota 94, da cui segue ancora il confine della provincia verso sud fino alla strada di Pozzolengo. Da questo punto il limite segue la strada per Pozzolengo, ponte dell'Irta, Ballino e fino a km 11 ove incontra il confine provinciale che segue a nord-ovest fino all'altezza di quota 121; da qui segue la strada per Ferrarone quella che verso nord e nord-est, porta Madonna della

Articolo 3
Zona di produzione

OMISSIS

Articolo 3
Zona di produzione

1.La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Riviera del Garda Classico" comprende l'intero territorio dei seguenti comuni, in provincia di Brescia: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Capo Valle, Idro, Treviso Bresciano, Provaglio Valsabbia, Sabbio Chiese, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, San Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe del Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo e Sirmione. Per il <<Riviera del Garda Classico>>Bianco sono da considerarsi non idonei, ai fini della iscrizione nell'albo di cui all'art. 10 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, i terreni compresi nei seguenti perimetri relativi alla zona sud del lago di Garda e facenti già parte delle denominazioni di origine controllata "S.Martino della Battaglia" e "Lugana":

1) la zona da escludere è delimitata a nord dal lago di Garda e, per le altre direzioni da una linea che segue il confine comunale di Sirmione ad est, che partendo dal lago segue il confine della provincia di Brescia fino a località Rondinelli; a quota 94, da cui segue ancora il confine della provincia verso sud fino alla strada di Pozzolengo. Da questo punto il limite segue la strada per Pozzolengo, ponte dell'Irta, Ballino e fino a km 11 ove incontra il confine provinciale che segue a nord-ovest fino all'altezza di quota 121; da qui segue la strada per Ferrarone quella che verso nord e nord-est, porta Madonna della Scoperta, Fenil Nuovo, c.na Baita, Castel Venzago, Centenaro e S.Pietro. Da S.Pietro, il limite procede verso nord sulla strada che passando da c.na Venga giunge sulla autostrada della Serenissima; segue

Scoperta, Fenil Nuovo, c.na Baita, Castel Venzago, Centenaro e S.Pietro. Da S.Pietro, il limite procede verso nord sulla strada che passando da c.na Venga giunge sulla autostrada della Serenissima; segue questa verso est fino a c.na Caporale per poi salire a nord sulla strada che passando per Casette Pomo, Villa Venga, Bogliaco, Pigna, c.na Tese e a nord di Villa Arriga giunge al lago di Garda;

2) partendo dalla stazione ferroviaria di Lonato, segue la linea ferroviaria in direzione est fino ad incontrare la statale n. 11. Segue la strada statale n. 11 fino a quota 137 (gruppo di Rovere) e l'abbandona per seguire la strada che andando verso sud passa per Casetta e quindi passa sotto l'autostrada della Serenissima e da qui segue la strada per S.Cipriano. Passa in fianco a S.Cipriano sempre seguendo la strada, fino alla carrareccia che va in direzione di c.na Gerardi (quota 206) quindi il confine passa per la linea di massima pendenza attraverso c.na Gerardi fino ad intersecare la strada che la Lonato porta a Castel Venzago. Segue questa strada fino a località Tiracul e poi passa a sud fino a Brodonella. Da Brodonella segue la strada che va fino a Ghetto e la segue ancora fino a Ghetto Superiore a quota 163. Da quota 163 il confine taglia in linea fino a c.na Puledra. Scende da c.na Puledra fino ad intersecare la mulattiera che passa sotto Monte Nuvolo e arriva a le Crociere. Qui imbocca la carrareccia che porta a Malocco di Sopra e da Malocco di Sopra segue la strada che porta a Lonato. Attraversa l'autostrada Serenissima in prossimità dell'ex convento ed oltrepassando il sottopassaggio segue la strada che porta alla stazione ferroviaria di Lonato.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a

Articolo 4 Norme per la viticoltura

~~Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini <<Riviera del Garda Bresciano>> e <<Garda Bresciano>> devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini~~

questa verso est fino a c.na Caporale per poi salire a nord sulla strada che passando per Casette Pomo, Villa Venga, Bogliaco, Pigna, c.na Tese e a nord di Villa Arriga giunge al lago di Garda;

2) partendo dalla stazione ferroviaria di Lonato, segue la linea ferroviaria in direzione est fino ad incontrare la statale n. 11. Segue la strada statale n. 11 fino a quota 137 (gruppo di Rovere) e l'abbandona per seguire la strada che andando verso sud passa per Casetta e quindi passa sotto l'autostrada della Serenissima e da qui segue la strada per S.Cipriano. Passa in fianco a S.Cipriano sempre seguendo la strada, fino alla carrareccia che va in direzione di c.na Gerardi (quota 206) quindi il confine passa per la linea di massima pendenza attraverso c.na Gerardi fino ad intersecare la strada che la Lonato porta a Castel Venzago. Segue questa strada fino a località Tiracul e poi passa a sud fino a Brodonella. Da Brodonella segue la strada che va fino a Ghetto e la segue ancora fino a Ghetto Superiore a quota 163. Da quota 163 il confine taglia in linea fino a c.na Puledra. Scende da c.na Puledra fino ad intersecare la mulattiera che passa sotto Monte Nuvolo e arriva a le Crociere. Qui imbocca la carrareccia che porta a Malocco di Sopra e da Malocco di Sopra segue la strada che porta a Lonato. Attraversa l'autostrada Serenissima in prossimità dell'ex convento ed oltrepassando il sottopassaggio segue la strada che porta alla stazione ferroviaria di Lonato.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1-Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini <<Riviera del Garda Classico>> devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche.

conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche.

Sono pertanto da considerare idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo soltanto i vigneti pedecollinari e collinari, di buona esposizione situati ad una altitudine non superiore ai 350 metri s.l.m. e con esclusione di terreni pianeggianti umidi.

Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti ed i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore 3500 calcolati sulla base del sesto d'impianto.

I sestini d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' tuttavia ammessa l'irrigazione come mezzo di soccorso a condizione che sia effettuata conformemente alle disposizioni di carattere tecnico impartite dalla Regione Lombardia.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> non deve essere superiore a 11 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

Le rese massime di uva per i nuovi impianti e per i sovrainnesti devono essere le seguenti:

nuovi impianti:
 1° anno: produzione rivendicabile zero;
 2° anno: produzione rivendicabile zero;
 3° anno: produzione rivendicabile fino al 100% della resa indicata nel disciplinare;

sovrainnesti:
 1° anno: produzione rivendicabile zero;
 2° anno: produzione rivendicabile fino al 50% della resa indicata nel disciplinare;
 3° anno: produzione rivendicabile fino al 100% della resa indicata nel disciplinare.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purchè la produzione non superi

derivati le specifiche caratteristiche.

Sono pertanto da considerare idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo soltanto i vigneti pedecollinari e collinari, di buona esposizione situati ad una altitudine non superiore ai 350 metri s.l.m. e con esclusione di terreni pianeggianti umidi.

Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti ed i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore 3500 calcolati sulla base del sesto d'impianto.

I sestini d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' tuttavia ammessa l'irrigazione come mezzo di soccorso a condizione che sia effettuata conformemente alle disposizioni di carattere tecnico impartite dalla Regione Lombardia.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> non deve essere superiore a 11 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

Le rese massime di uva per i nuovi impianti e per i sovrainnesti devono essere le seguenti:

nuovi impianti:
 1° anno: produzione rivendicabile zero;
 2° anno: produzione rivendicabile zero;
 3° anno: produzione rivendicabile fino al 100% della resa indicata nel disciplinare;

sovrainnesti:
 1° anno: produzione rivendicabile zero;
 2° anno: produzione rivendicabile fino al 50% della resa indicata nel disciplinare;
 3° anno: produzione rivendicabile fino al 100% della resa indicata nel disciplinare.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purchè la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

La resa massima delle uve in vino non deve essere

2-Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti ed i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore 4000 calcolati sulla base del sesto d'impianto.

3-I sestini d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

4-E' vietata ogni pratica di forzatura. E' tuttavia ammessa l'irrigazione come mezzo di soccorso.

5- Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini <<Riviera del Garda Classico>> una resa di uva per ettaro e un titolo alcolometrico volumico naturale minimo come indicato nella tabella seguente:

Tipologia di vino	Max. Uva/ha (t)	Min.% vol.
Riviera del Garda Classico, bianco	12	10.0
Riviera del Garda Classico, rosso,chiaretto	12	10.5
Riviera Garda Classico rosso superiore	11	11,0
Riviera Garda ClassicoGroppello	12	10.5

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

7. La Regione Lombardia, su richiesta motivata del consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, può stabilire ulteriori e diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve.

8. La Regione Lombardia su richiesta del Consorzio di

del 20% il limite medesimo.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 68%.

Qualora la resa uva vino superi il limite sopra riportato, la eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata. La Regione Lombardia, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto, delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione dandone immediata comunicazione al Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste ed al Comitato Nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

~~superiore al 68%.~~

~~Qualora la resa uva vino superi il limite sopra riportato, la eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata. La Regione Lombardia, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto, delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione dandone immediata comunicazione al Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste ed al Comitato Nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.~~

tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, può, per ragioni di mercato, stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Riviera del Garda Classico” anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e all’organismo di controllo.

9. La Regione Lombardia su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, in annate climaticamente sfavorevoli, può ridurre la resa di uva e di vino consentite sino al limite reale dell’annata;

10. La Regione Lombardia, su richiesta del Consorzio di Tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, in annate particolarmente favorevoli, può aumentare sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente. Oltre al limite del 20 per cento non è consentito ulteriore supero.

Tale esubero può essere destinato a riserva vendemmiale per far fronte nelle annate successive a carenze di produzione fino al limite massimo previsto dal disciplinare di produzione, oppure sbloccato con provvedimento regionale per soddisfare le esigenze di mercato.

11. Le operazioni di vinificazione dei quantitativi di uva eccedenti la resa massima per ettaro, di cui al presente capoverso, sono regolamentate secondo quanto previsto al successivo art. 5. La regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole e forestali e all’Organismo di Controllo.

<p style="text-align: center;">Articolo 5 Norme per la vinificazione</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 5 Norme per la vinificazione</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 5 Norme per la vinificazione</p>
<p>Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art.3 e comunque, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, nell'ambito del territorio della provincia di Brescia.</p> <p>Tuttavia è facoltà del Ministero dell'agricoltura e delle foreste di consentire, su richiesta, che le operazioni di vinificazione siano effettuate anche nei territori delle provincie di Verona e Mantova, limitrofi alla provincia di Brescia.</p> <p>Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> bianco un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10% vol.; ai vini <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> chiaretto e rosso un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10.5% vol.; al vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> Groppello ed al <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> avente diritto alla menzione <<superiore>> un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11.5% vol.</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche costanti e leali, tradizionali della zona atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche, fra cui la pratica della rifermentazione tipo <<governo uso toscano>> da effettuare con l'osservanza delle vigenti disposizioni, limitatamente al <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> rosso.</p> <p>Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti all'Albo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento dei vini a denominazione di origine controllata «Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano», deve avvenire prima della richiesta di</p>	<p>Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art.3 e comunque, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, nell'ambito del territorio della provincia di Brescia.</p> <p>Tuttavia è facoltà del Ministero dell'agricoltura e delle foreste di consentire, su richiesta, che le operazioni di vinificazione siano effettuate anche nei territori delle provincie di Verona e Mantova, limitrofi alla provincia di Brescia.</p> <p>Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> bianco un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10% vol.; ai vini <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> chiaretto e rosso un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10.5% vol.; al vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> Groppello ed al <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> avente diritto alla menzione <<superiore>> un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11.5% vol.</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche costanti e leali, tradizionali della zona atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche, fra cui la pratica della rifermentazione tipo <<governo uso toscano>> da effettuare con l'osservanza delle vigenti disposizioni, limitatamente al <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> rosso.</p> <p>Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti all'Albo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento dei vini a denominazione di origine controllata «Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano», deve avvenire prima della richiesta di campionatura per il riconoscimento della denominazione, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.</p>	<p>Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata di cui all'art.3.</p> <p>Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di consentire, che le operazioni di vinificazione siano effettuate in stabilimenti situati nei territori delle provincie di Brescia, Verona e Mantova, limitrofi alla zona di produzione.</p> <p>Tali stabilimenti devono dimostrare di aver già effettuato in precedenza tali operazioni di vinificazione nelle suddette provincie per un periodo non inferiore a 3 anni consecutivi anni.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche. 2. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali. 3. Per la produzione del vino Riviera del Garda Classico chiaretto, la vinificazione deve essere eseguita con breve macerazione delle parti solide. 4. Per tutte le tipologie di vino a denominazione di origine «Riviera del Garda Classico è ammessa la vinificazione congiunta o disgiunta delle uve. 5. I mosti ed i vini a denominazione di origine controllata «Riviera del Garda Classico» Chiaretto possono essere elaborati nella versione vino spumante e vino spumante di qualità, attuando esclusivamente la pratica della rifermentazione naturale charmat o il metodo classico. Nella designazione di detto spumante non è consentito il termine chiaretto» e deve essere utilizzata, invece, obbligatoriamente il

campionatura per il riconoscimento della denominazione, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.

Per la produzione del vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> chiacchetto, la vinificazione deve essere eseguita con breve macerazione delle parti solide.

Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

La denominazione di origine controllata <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> può essere riservata per designare il vino spumante Rosè o Rosato ottenuto con mosti e vini base provenienti dai vigneti di cui all'art.2, par 2 che rispondono alle condizioni previste dal disciplinare e utilizzando metodi di spumantizzazione a fermentazione naturale atti a produrre il tipo brut o extra brut.

Le operazioni di spumantizzazione devono avvenire nell'ambito del territorio delle province di Brescia e Verona.

Le uve destinate alla produzione del vino base per la preparazione del tipo spumante naturale devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,5.

In tal caso devono essere oggetto di specifica denuncia da parte dei produttori e possono essere destinate solo alla produzione del tipo spumante rosato della denominazione di origine controllata <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>>.

~~Per la produzione del vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> chiacchetto, la vinificazione deve essere eseguita con breve macerazione delle parti solide.~~

~~Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.~~

~~La denominazione di origine controllata <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> può essere riservata per designare il vino spumante Rosè o Rosato ottenuto con mosti e vini base provenienti dai vigneti di cui all'art.2, par 2 che rispondono alle condizioni previste dal disciplinare e utilizzando metodi di spumantizzazione a fermentazione naturale atti a produrre il tipo brut o extra brut.~~

~~Le operazioni di spumantizzazione devono avvenire nell'ambito del territorio delle province di Brescia e Verona.~~

~~Le uve destinate alla produzione del vino base per la preparazione del tipo spumante naturale devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,5.~~

~~In tal caso devono essere oggetto di specifica denuncia da parte dei produttori e possono essere destinate solo alla produzione del tipo spumante rosato della denominazione di origine controllata <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>>.~~

termine rosé. Le uve destinate alla produzione del vino base per la preparazione della tipologia spumante naturale devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,5. La zona di elaborazione dei vini spumanti comprende le province di Verona, Mantova, Brescia e Treviso.

- 6. Per i vini Riviera del Garda Classico la resa massima dell'uva in vino finito non può essere superiore al 70 %**
- 7. Per tutte le tipologie bianco, rosso, chiacchetto, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.**
- 8. La Regione Lombardia su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento, prima della vendemmia può, per ragioni di mercato, stabilire un limite massimo di vino certificabile con la denominazione di origine controllata "Riviera del Garda Classico" anche per singola tipologia, inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e all'organismo di controllo.**
- 9. I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedente la resa di cui all'articolo 4, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima del provvedimento regionale di cui al successivo punto 10**
- 10. La Regione Lombardia con proprio provvedimento, su richiesta del Consorzio di tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte quantitativi dei mosti e dei vini di cui il precedente comma, alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata.**

<p align="center">Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p>	<p align="center">Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p>	<p align="center">Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p>
<p>I vini a denominazione di origine controllata «Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: «Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» bianco: colore: paglierino con riflessi verdognoli, brillante; profumo: delicato, caratteristico, talvolta lievemente aromatico; sapore: delicatamente amarognolo, vellutato con leggera vena salina; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.; acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.</p> <p>«Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» chiaretto: colore: rosato cerasuolo con riflessi rubini; profumo: delicato e gradevole; sapore: morbido, con fondo neutro o leggermente amarognolo che ricorda la mandorla amara; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>«Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» rosso: colore: rosso rubino brillante; profumo: vinoso, caratteristico; sapore: sapido, caratteristico, con fondo leggermente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; 12% vol. per il superiore;</p>	<p>I vini a denominazione di origine controllata «Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: «Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» bianco: colore: paglierino con riflessi verdognoli, brillante; profumo: delicato, caratteristico, talvolta lievemente aromatico; sapore: delicatamente amarognolo, vellutato con leggera vena salina; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.; acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.</p> <p>«Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» chiaretto: colore: rosato cerasuolo con riflessi rubini; profumo: delicato e gradevole; sapore: morbido, con fondo neutro o leggermente amarognolo che ricorda la mandorla amara; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>«Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» rosso: colore: rosso rubino brillante; profumo: vinoso, caratteristico; sapore: sapido, caratteristico, con fondo leggermente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; 12% vol. per il superiore; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21 g/l.</p>	<p>I vini a denominazione di origine controllata <<Riviera del Garda Classico>>all 'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>Riviera del Garda Classico bianco:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: giallo paglierino a volte con riflessi verdolini, - odore: fresco, armonico delicato e caratteristico con eventuali toni floreali; - sapore: secco a volte abboccato, armonico, vellutato - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16g/l; <p>Riviera del Garda Classico chiaretto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: da rosa petalo di rosa a rosato più o meno intenso; - odore: fine, intenso, con eventuali sentori floreali e fruttati; - sapore: secco a volte abboccato, fresco, fine. - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l. <p>Riviera del Garda Classico rosso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: rosso rubino anche intenso, talvolta granato - odore: vinoso, caratteristico, da giovane può essere fruttato in seguito anche speziato; - sapore: secco, sapido, caratteristico, fine con salinità caratteristica ed eventuale retrogusto ammandorlato; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 %; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 21g/l.

<p>acidita' totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21 g/l.</p> <p>«Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» novello: colore: rosso rubino con note violacee; profumo: intenso di frutti rossi e fiori; sapore: gusto fresco e sapido, tannicità delicata; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</p> <p>acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21 g/l.</p> <p>«Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» Gropello: colore: rosso rubino brillante; profumo: vinoso, fruttato caratteristico; sapore: vellutato, sapido, gentile, con fondo leggermente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;</p> <p>acidita' totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21 g/l.</p> <p>«Riviera del Garda Bresciano» «Garda Bresciano» rose' o rosato: spuma sottile con grana fine e persistente; colore: rosato piu' o meno intenso; odore: fragrante con sentore fruttato quando e' spumantizzato con il metodo charmat, bouquet fine composto proprio della fermentazione in bottiglia qualora spumantizzato con il metodo tradizionale; sapore: fresco, sapido, persistente, con sensazione finale di ammandorlato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;</p> <p>acidita' totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l; residuo zuccherino: non superiore a 15 gr/l. E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole,</p>	<p>«Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» novello: colore: rosso rubino con note violacee; profumo: intenso di frutti rossi e fiori; sapore: gusto fresco e sapido, tannicità delicata; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21 g/l.</p> <p>«Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Breseiano» Gropello: colore: rosso rubino brillante; profumo: vinoso, fruttato caratteristico; sapore: vellutato, sapido, gentile, con fondo leggermente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidita' totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21 g/l.</p> <p>«Riviera del Garda Bresciano» «Garda Bresciano» rose' o rosato: spuma sottile con grana fine e persistente; colore: rosato piu' o meno intenso; odore: fragrante con sentore fruttato quando e' spumantizzato con il metodo charmat, bouquet fine composto proprio della fermentazione in bottiglia qualora spumantizzato con il metodo tradizionale; sapore: fresco, sapido, persistente, con sensazione finale di ammandorlato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidita' totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l; residuo zuccherino: non superiore a 15 gr/l.</p> <p>E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, modificare con proprio decreto, i limiti sopra</p>	<p>Riviera del Garda Classico rosso superiore -colore: rosso rubino con riflessi granati; -profumo: ampio, complesso, caldo talvolta speziato; -sapore: vellutato, gradevole di nobile stoffa, con retrogusto talvolta ammandorlato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol.;</p> <p>-acidità totale minima: 4.5 g/l; -estratto secco netto minimo: 22 g/l.</p> <p>Riviera del Garda Classico Gropello: -colore: rosso rubino più o meno intenso - odore: vinoso, fresco, fruttato, caratteristico leggermente speziato; - sapore: secco, sapido, gentile, con fondo ammandorlato; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol. - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 21 g/l.</p> <p>Riviera del Garda Classico rose': -spuma sottile con grana fine e persistente; -colore: rosèpiu' o meno intenso; -odore: fragrante con sentore fruttato quando e' spumantizzato con il metodo charmat, bouquet fine composto proprio della fermentazione in bottiglia qualora spumantizzato con il metodo tradizionale; -sapore: fresco, sapido, persistente, con sensazione finale di ammandorlato da dosaggio zero a demi-sec -titolo alcolometrico totale minimo: 11,00 % vol.;</p> <p>-acidita' totale minima: 4,5 g/l; -estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p>1. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.</p>
---	--	---

alimentari e forestali, modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo

Articolo 7 Etichettatura e presentazione

Il vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> avente diritto alla menzione superiore, all'atto dell'immissione al consumo dovrà avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12% vol. ed aver superato un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno un anno a decorrere dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.
Il vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> rosso, imbottigliato entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve, può essere designato in etichetta con il termine "novello" purché la vinificazione delle uve sia condotta secondo la tecnica della macerazione carbonica per almeno il 40% e nella produzione e commercializzazione siano rispettate le altre disposizioni previste dalla normativa vigente per questa tipologia di vino.
Il tipo spumante naturale del vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> <<rosato>> o <<rosé>> all'atto dell'immissione al consumo dovrà avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 11,5 e la sua acidità totale dovrà essere inferiore al 6 per mille

Articolo 8 Confezionamento

Alla denominazione di origine controllata <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi riserva, fine, scelto,

indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo

Articolo 7 Etichettatura e presentazione

~~Il vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> avente diritto alla menzione superiore, all'atto dell'immissione al consumo dovrà avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12% vol. ed aver superato un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno un anno a decorrere dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.~~
~~Il vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> rosso, imbottigliato entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve, può essere designato in etichetta con il termine "novello" purché la vinificazione delle uve sia condotta secondo la tecnica della macerazione carbonica per almeno il 40% e nella produzione e commercializzazione siano rispettate le altre disposizioni previste dalla normativa vigente per questa tipologia di vino.~~
~~Il tipo spumante naturale del vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> <<rosato>> o <<rosé>> all'atto dell'immissione al consumo dovrà avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 11,5 e la sua acidità totale dovrà essere inferiore al 6 per mille~~

Articolo 8 Confezionamento

~~Alla denominazione di origine controllata <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi riserva, fine, scelto, selezionato e simili.~~

2. Qualora vengano utilizzati contenitori di legno il vino potrà presentare lieve sentore di legno.

Articolo 7 Etichettatura e presentazione

- 1. Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e simili. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore**
- 2. È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle vigne dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni di cui all'art. 6, comma 8, del DLgs n. 61/2010.**
- 3. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1 fatta eccezione per la tipologia spumante è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.**
- 4. Nella designazione del vino Riviera del Garda Classico tipologia rosato, l'uso della menzione charetto è obbligatoria**

Articolo 8 Confezionamento

- 1. I vini della Denominazione di Origine Controllata "Riviera del Garda classico" devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di forma bordolese, borgognotta, renana e champagnotta fino alla capacità massima di 18 litri.**

selezionato e simili.
 E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.
 E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimenti a frazioni, fattorie, zone, aree, località e mappali, compresi nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui vino così qualificato è stato ottenuto.
 Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve purché veritiera e documentabile.
 L'indicazione dell'annata di produzione è obbligatoria per il <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>>groppello e per il <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> designato con la menzione superiore o designato con la menzione novello.
 L'indicazione del colore per il tipo spumante naturale del vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> deve essere effettuata utilizzando esclusivamente i termini rosato o rosé.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

a) Informazioni sulla zona geografica
Fattori naturali rilevanti per il legame
 Per Riviera del Garda, nel particolare aspetto agronomico che qui viene preso in considerazione, si intende la plaga viticola della provincia di Brescia che occupa la parte occidentale

~~E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.~~
~~E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimenti a frazioni, fattorie, zone, aree, località e mappali, compresi nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui vino così qualificato è stato ottenuto.~~
~~Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve purché veritiera e documentabile.~~
~~L'indicazione dell'annata di produzione è obbligatoria per il <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>>groppello e per il <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> designato con la menzione superiore o designato con la menzione novello.~~
~~L'indicazione del colore per il tipo spumante naturale del vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> deve essere effettuata utilizzando esclusivamente i termini rosato o rosé.~~

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

a) Informazioni sulla zona geografica
Fattori naturali rilevanti per il legame
 Per Riviera del Garda **Classico**, nel particolare aspetto agronomico che qui viene preso in considerazione, si intende la plaga viticola della provincia di Brescia che occupa la parte occidentale dell'anfiteatro morenico

2. **Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Riviera del Garda Classico" con l'esclusione della sottozona Valtènesè consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi non inferiori a due litri e non superiori a 6 litri**
3. **Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi, escluso il tappo a corona e il tappo a strappo.**

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

a) Informazioni sulla zona geografica
Fattori naturali rilevanti per il legame
 Per Riviera del Garda **Classico**, nel particolare aspetto agronomico che qui viene preso in considerazione, si intende la plaga viticola della provincia di Brescia che occupa la parte occidentale dell'anfiteatro morenico

dell'anfiteatro morenico Benacense e, più precisamente, il territorio Gardesano delle coline moreniche comprese fra la riva di Salò e Desenzano ad oriente ed il corso del fiume Chiese ad occidente.

Per il microclima ambiente, non vi sono limiti estremi che inibiscono la coltivazione della vite. Per quanto concerne invece la somma delle calorie che influenzano la vite nel periodo vegetativo, possiamo senz'altro ritenere la zona omogenea, così pure per le altre meteore.

Fattori umani rilevanti per il legame

Questo territorio corrisponde esattamente a quella zona che, per ragioni storico-economiche, si differenziava da tutte le altre del Garda e veniva denominata come "Riviera del Garda" dove la "R" veniva scritta con la lettera maiuscola, dando alla parola "Riviera" un significato specifico che indicava e indica ancora oggi, quel particolare territorio.

Tutto ciò che in esso veniva prodotto, si commercializzava con la denominazione di origine ed è per questo che ancora oggi i prodotti locali, quali, limoni, olio, alloro e vino, si distinguono con l'aggettivazione "Riviera del Garda".

I vini Rossi prodotti nella Riviera del Garda che sempre sono stati l'orgoglio della produzione agricola di questa zona, son andati, nel tempo, delineandosi nettamente in tre tipi: il "Riviera del Garda Rosso", il "Riviera del Garda Rosso Superiore" e il famoso "Riviera del Garda Chiaretto".

Per confermare l'uso di queste denominazioni, basta sfogliare i cataloghi di alcune delle più accreditate Esposizioni e Concorsi Vinicoli. Anche nella tradizione popolare è ben preciso il concetto e il tipo dei vini della Riviera del Garda e ne è la prova il fatto che, aggirandosi nelle trattorie, osterie o ristoranti chiedendo il vino della Riviera, ci si vede servire, senza possibilità di

Benacense e, più precisamente, il territorio Gardesano delle coline moreniche comprese fra la riva di Salò e Desenzano ad oriente ed il corso del fiume Chiese ad occidente.

Per il microclima ambiente, non vi sono limiti estremi che inibiscono la coltivazione della vite. Per quanto concerne invece la somma delle calorie che influenzano la vite nel periodo vegetativo, possiamo senz'altro ritenere la zona omogenea, così pure per le altre meteore.

Fattori umani rilevanti per il legame

Questo territorio corrisponde esattamente a quella zona che, per ragioni storico-economiche, si differenziava da tutte le altre, occidentale ed orientale e nord e veniva denominata come "Riviera" del Garda" dove la "R" veniva scritta con la lettera maiuscola, dando alla parola "Riviera" un significato specifico che indica ancora oggi, quel particolare territorio. **Con il tempo ed in anni più recenti alla identificazione Riviera si è aggiunta la specificazione "Classico" e/o Bresciano per identificare questi vini del Lago di Garda come quelli di più antica origine e storia commerciale.**

Tutto ciò che in esso veniva prodotto, si commercializzava con la denominazione di origine ed è per questo che ancora oggi i prodotti locali, quali, limoni, olio, alloro e vino, si distinguono con l'aggettivazione "**Riviera del Garda Classico e Riviera Valtènesi**". **Con Valtènesi si identifica un'area più centrale e prevalentemente collinare della Riviera, tradizionalmente coltivata alla produzione di uve Gropello, vitigno che si coltiva e vinifica esclusivamente nella sponda occidentale del lago.**

I vini Rossi prodotti nella Riviera del Garda **Classico** che sempre sono stati l'orgoglio della produzione agricola di questa zona, son andati, nel tempo, delineandosi nettamente in tre tipi tipologie: il "~~Riviera del Garda Rosso~~", il "~~Riviera del Garda Rosso Superiore~~" **ed il più rinomato famoso "Riviera del Garda Chiaretto"**.

Benacense e, più precisamente, il territorio Gardesano delle coline moreniche comprese fra la riva di Salò e Desenzano ad oriente ed il corso del fiume Chiese ad occidente.

Per il microclima ambiente, non vi sono limiti estremi che inibiscono la coltivazione della vite. Per quanto concerne invece la somma delle calorie che influenzano la vite nel periodo vegetativo, possiamo senz'altro ritenere la zona omogenea, così pure per le altre meteore.

Fattori umani rilevanti per il legame

Questo territorio corrisponde esattamente a quella zona che, per ragioni storico-economiche, si differenziava da tutte le altre, occidentale ed orientale e nord e veniva denominata come "Riviera" del Garda" dove la "R" veniva scritta con la lettera maiuscola, dando alla parola "Riviera" un significato specifico che indica ancora oggi, quel particolare territorio. Con il tempo ed in anni più recenti alla identificazione Riviera si è aggiunta la specificazione "Classico" e/o Bresciano per identificare questi vini del Lago di Garda come quelli di più antica origine e storia commerciale.

Tutto ciò che in esso veniva prodotto, si commercializzava con la denominazione di origine ed è per questo che ancora oggi i prodotti locali, quali, limoni, olio, alloro e vino, si distinguono con l'aggettivazione "Riviera del Garda Classico e Riviera Valtènesi". Con Valtènesi si identifica un'area più centrale e prevalentemente collinare della Riviera, tradizionalmente coltivata alla produzione di uve Gropello, vitigno che si coltiva e vinifica esclusivamente nella sponda occidentale del lago.

I vini Rossi prodotti nella Riviera del Garda Classico che sempre sono stati l'orgoglio della produzione agricola di questa zona, son andati, nel tempo, delineandosi nettamente in tre tipi tipologie: il "Rosso", il "Rosso Superiore" ed il più rinomato "Chiaretto". Per confermare l'uso di queste denominazioni, basta sfogliare i cataloghi di alcune delle più accreditate Esposizioni e Concorsi Vinicoli dal '900 ad oggi.

equivoci, quel determinato vino.
Il terreno agrario della zona di produzione dei vini “Riviera del Garda” è costituito da un mosaico di diversa natura e origine, che non si può convenzionare o descrivere in modo rapido, senza suscitare incertezze o dubbi.

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 che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Il Garda Bresciano o Riviera del Garda Bresciano Bianco assume aromaticità delicate più o meno intense a seconda delle percentuali dei due vitigni. Armonico, equilibrato e fresco, leggermente ammandorlato. Il Garda Bresciano o Riviera del Garda Bresciano Charetto è sicuramente il vino più originale e caratteristico della Denominazione, unico nelle sue piacevolissime caratteristiche, ottenuto dalle uve rosse del Garda Bresciano o Riviera del Garda Bresciano rosso, ma vinificato in modo da ottenere un vino dal colore rosato “petalo di rosa” con una sorprendente aromaticità floreale e di frutti di bosco, accompagnata da una giusta acidità che determina una grande freschezza di sensazioni gustative e una buona struttura. Il Garda Bresciano o Riviera del Garda Bresciano Gropello, ottenuto dall'omonima uva, considerata una rarità enologica in quanto coltivata solo in Valtènesi, sulle pendici delle splendide colline del lago di Garda; se ne riconoscono tre biotipi di pregio, il Gentile, il Mocasina ed il Santo Stefano. È il vino più tipico della zona, un rosso delicato e di pronta beva, speziato con note fruttate, vellutato e piacevole, che si accompagna a primi saporiti, a

Per confermare l'uso di queste denominazioni, basta sfogliare i cataloghi di alcune delle più accreditate Esposizioni e Concorsi Vinicoli **dal '900 ad oggi**. Anche nella tradizione popolare è ben preciso il concetto e il tipo dei vini della Riviera del Garda e ne è laprova il fatto che, aggirandosi nelle trattorie, osterie o ristoranti chiedendo il vino della Riviera, ci si vede servire, senza possibilità di equivoci, quel determinato vino.

Il terreno agrario della zona di produzione dei vini “Riviera del **Garda Classico**” è costituito da un mosaico di diversa natura e origine, che non si può convenzionare o descrivere in modo rapido, senza suscitare incertezze o dubbi.

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 che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

~~Il Garda Bresciano o Riviera del Garda Bresciano~~ **Classico** Bianco assume aromaticità delicate più o meno intense a seconda delle percentuali dei ~~due~~ **quattro** vitigni. Armonico, equilibrato e fresco, ~~leggermente aromatico ammandorlato. Il Garda Bresciano~~ Il Riviera del Garda **Classico** Bresciano Charetto è sicuramente il vino più originale e caratteristico della Denominazione, unico nelle sue piacevolissime caratteristiche, ottenuto dalle uve rosse del ~~Garda Bresciano o Riviera del Garda~~ **Classico** Bresciano rosso, ma vinificato in modo da ottenere un vino dal colore rosato “petalo di rosa” con una sorprendente aromaticità floreale e di frutti di bosco, accompagnata da una giusta acidità che determina una grande freschezza di sensazioni gustative e una buona struttura. Il ~~Garda Bresciano o Riviera del Garda~~ **Classico** Bresciano Gropello, ottenuto **dall'omonima uva, considerata una rarità**

Anche nella tradizione popolare è ben preciso il concetto e il tipo dei vini della Riviera e ne è la prova il fatto che, aggirandosi nelle trattorie, osterie o ristoranti chiedendo il vino della Riviera, ci si vede servire, senza possibilità di equivoci, quel determinato vino.

Il terreno agrario della zona di produzione dei vini “Riviera del Garda Classico” è costituito da un mosaico di diversa natura e origine, che non si può convenzionare o descrivere in modo rapido, senza suscitare incertezze o dubbi.

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 che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Il Riviera del Garda Classico Bianco assume aromaticità delicate più o meno intense a seconda delle percentuali dei quattro vitigni. Armonico, equilibrato e fresco, leggermente aromatico. Il Riviera del Garda Classico Charetto è sicuramente il vino più originale e caratteristico della Denominazione, unico nelle sue piacevolissime caratteristiche, ottenuto dalle uve rosse del Riviera del Garda Classico rosso, ma vinificato in modo da ottenere un vino dal colore rosato “petalo di rosa” con una sorprendente aromaticità floreale e di frutti di bosco, accompagnata da una giusta acidità che determina una grande freschezza di sensazioni gustative e una buona struttura. Il Riviera del Garda Classico Gropello, ottenuto dall'omonima uva, considerata una rarità enologica in quanto coltivata prevalentemente nell'area più ristretta della ~~ola in~~ Valtènesi, sulle pendici delle splendide colline del lago di Garda; se ne riconoscono tre biotipi di pregio, il Gentile, il Mocasina ed il Santo Stefano. Il Gropello è il vino tipico della zona, un rosso delicato e di pronta beva, speziato con note

piatti di carne di tutti i tipi e a formaggi di media stagionatura. Scegliendo i vigneti migliori e talvolta a seguito di attenta cernita delle uve, dopo un invecchiamento di almeno due anni si ottiene il “Riserva”, prodotto più ricco, intensamente speziato di spezie dolci, corposo, di ottimo spessore gustativo, sempre molto avvolgente ma dalla tannicità morbida, adatto al medio invecchiamento. Il Garda Bresciano Novello: dalla particolare ed elaborata tecnica di vinificazione obbligatoria per ottenere questo gioioso vino, detta “macerazione carbonica”, condotta sulle uve rosse locali, si sprigionano strabilianti profumi di piccoli frutti di bosco, sapori freschi e delicati.

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

Per meglio comprendere la natura di questo terreno, è bene rifarsi alla sua lontana origine. Diverse furono le invasioni glaciali che formarono l'anfiteatro morenico del Lago di Garda, intercalate da grandi alluvioni che portarono ad una varia e complessa costituzione del terreno in generale e del terreno agrario in particolare, tenendo conto anche delle disgregazioni e decomposizioni delle rocce di base che vanno dagli gneiss ai calcari, dal granito ai porfidi alle arenarie, le quali sono tutte rocce costitutive del bacino idrologico del Chiese, del Garda e dell'Adige, i cui ghiacciai e le cui alluvioni, incontrandosi e sovrapponendosi, creano

enologica in quanto coltivata prevalentemente nell'area più ristretta della ~~olo in~~ Valtènesi, sulle pendici delle splendide colline del lago di Garda; se ne riconoscono tre biotipi di pregio, il Gentile, il Mocasina ed il Santo Stefano. **Il Gropello è il vino** più tipico della zona, un rosso delicato e di pronta beva, speziato con note fruttate, vellutato e piacevole, che si accompagna a primi saporiti, a piatti di carne di tutti i tipi e a formaggi di media stagionatura. Scegliendo i vigneti migliori e talvolta a seguito di attenta cernita delle uve, dopo un invecchiamento di almeno due anni si ottiene il “Riserva”, prodotto più ricco, intensamente speziato di spezie dolci, corposo, di ottimo spessore gustativo, sempre molto avvolgente ma dalla tannicità morbida, adatto al medio invecchiamento. **La Riserva è prevista anche per la tipologia Chiaretto dopo un invecchiamento di almeno un anno.**~~Il Garda Bresciano Novello: dalla particolare ed elaborata tecnica di vinificazione obbligatoria per ottenere questo gioioso vino, detta “macerazione carbonica”, condotta sulle uve rosse locali, si sprigionano strabilianti profumi di piccoli frutti di bosco, sapori freschi e delicati.~~

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

Per meglio comprendere la natura di questo terreno, è bene rifarsi alla sua lontana origine. Diverse furono le invasioni glaciali che formarono l'anfiteatro morenico del Lago di Garda, intercalate da grandi alluvioni che portarono ad una varia e complessa costituzione del terreno in generale e del terreno agrario in particolare, tenendo conto anche delle disgregazioni e decomposizioni delle rocce di base che vanno dagli gneiss ai calcari, dal granito ai porfidi alle arenarie, le quali sono tutte rocce costitutive del bacino idrologico del Chiese, del Garda e dell'Adige, i cui ghiacciai e le cui alluvioni, incontrandosi e sovrapponendosi, creano l'anfiteatro morenico.

fruttate, vellutato e piacevole, che si accompagna a primi saporiti, a piatti di carne di tutti i tipi e a formaggi di media stagionatura. Scegliendo i vigneti migliori e talvolta a seguito di attenta cernita delle uve, dopo un invecchiamento di almeno due anni si ottiene il “Riserva”, prodotto più ricco, intensamente speziato di spezie dolci, corposo, di ottimo spessore gustativo, sempre molto avvolgente, ma dalla tannicità morbida, adatto al medio invecchiamento. La Riserva è prevista anche per la tipologia Chiaretto dopo un invecchiamento di almeno un anno.

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

Per meglio comprendere la natura di questo terreno, è bene rifarsi alla sua lontana origine. Diverse furono le invasioni glaciali che formarono l'anfiteatro morenico del Lago di Garda, intercalate da grandi alluvioni che portarono ad una varia e complessa costituzione del terreno in generale e del terreno agrario in particolare, tenendo conto anche delle disgregazioni e decomposizioni delle rocce di base che vanno dagli gneiss ai calcari, dal granito ai porfidi alle arenarie, le quali sono tutte rocce costitutive del bacino idrologico del Chiese, del Garda e dell'Adige, i cui ghiacciai e le cui alluvioni, incontrandosi e sovrapponendosi, creano l'anfiteatro morenico. Ma la complessità non è dovuta solo alla difformità

l'anfiteatro morenico.

Ma la complessità non è dovuta solo alla difformità delle rocce madri, bensì al loro grado di disfacimento e dilatazione, ed alla ricostituzione dei vari sedimenti.

Come risultato grande importanza assume il “ferretto”, dovuto in gran parte alla decalcificazione in loco della morena; la permanenza, nelle zone più elevate e nelle cime collinari, di masse ghiaiose prevalentemente calcaree e pressoché nude, sia a causa del periodo morenico cui appartengono, che al dilavamento accennato; le formazioni di terreni finissimi e chiari, costituiti da fanghiglia emergente delle morene profonde, i sedimenti lacustri di natura solitamente argillosa creati, insieme con i circostanti terreni, da laghi scomparsi o dallo stesso Garda che si è ritirato abbassandosi; i giacimenti spesso stratificati di ghiaia, di sabbia più o meno fine e dipendenti dalle alluvioni preglaciali ed interglaciali.

Non solo questi terreni variano la latitudine anche per superfici molto ridotte, ma anche in profondità. Basta infatti, in alcuni casi, un'aratura più profonda del solito, per mettere in evidenza strati sottostanti di natura completamente diversa.

La configurazione di questa zona è, in grandi linee la seguente: un conglomerato di natura morenica spartito nei sensi di maggior diametro da un crinale di colline che da una parte degrada verso il lago e dall'altra verso il fiume Chiese.

L'andamento dei due versanti è molto vario, ricco di dossi, vallette e piccole conche, riempite per colmata naturale a spesa delle piccole particelle del terreno dilavato dai crinali sovrastanti. Ne consegue un aspetto molto vario con zone più o meno ripide e scoscese, dilavate, al piede delle quali si aprono “falsopiani” più o meno estesi, ricchi di particelle fini.

E' da notare che alcune di queste vallette erano

Ma la complessità non è dovuta solo alla difformità delle rocce madri, bensì al loro grado di disfacimento e dilatazione, ed alla ricostituzione dei vari sedimenti.

Come risultato grande importanza assume il “ferretto”, dovuto in gran parte alla decalcificazione in loco della morena; la permanenza, nelle zone più elevate e nelle cime collinari, di masse ghiaiose prevalentemente calcaree e pressoché nude, sia a causa del periodo morenico cui appartengono, che al dilavamento accennato; le formazioni di terreni finissimi e chiari, costituiti da fanghiglia emergente delle morene profonde, i sedimenti lacustri di natura solitamente argillosa creati, insieme con i circostanti terreni, da laghi scomparsi o dallo stesso Garda che si è ritirato abbassandosi; i giacimenti spesso stratificati di ghiaia, di sabbia più o meno fine e dipendenti dalle alluvioni preglaciali ed interglaciali.

Non solo questi terreni variano la latitudine anche per superfici molto ridotte, ma anche in profondità.

Basta infatti, in alcuni casi, un'aratura più profonda del solito, per mettere in evidenza strati sottostanti di natura completamente diversa.

La configurazione di questa zona è, in grandi linee la seguente: un conglomerato di natura morenica spartito nei sensi di maggior diametro da un crinale di colline che da una parte degrada verso il lago e dall'altra verso il fiume Chiese.

L'andamento dei due versanti è molto vario, ricco di dossi, vallette e piccole conche, riempite per colmata naturale a spesa delle piccole particelle del terreno dilavato dai crinali sovrastanti. Ne consegue un aspetto molto vario con zone più o meno ripide e scoscese, dilavate, al piede delle quali si aprono “falsopiani” più o meno estesi, ricchi di particelle fini.

E' da notare che alcune di queste vallette erano sedi di laghi post-glaciali ed ancora oggi, durante scassi profondi, affiorano palafitte e testimonianze di una antica vita lacustre.

delle rocce madri, bensì al loro grado di disfacimento e dilatazione, ed alla ricostituzione dei vari sedimenti.

Come risultato grande importanza assume il “ferretto”, dovuto in gran parte alla decalcificazione in loco della morena; la permanenza, nelle zone più elevate e nelle cime collinari, di masse ghiaiose prevalentemente calcaree e pressoché nude, sia a causa del periodo morenico cui appartengono, che al dilavamento accennato; le formazioni di terreni finissimi e chiari, costituiti da fanghiglia emergente delle morene profonde, i sedimenti lacustri di natura solitamente argillosa creati, insieme con i circostanti terreni, da laghi scomparsi o dallo stesso Garda che si è ritirato abbassandosi; i giacimenti spesso stratificati di ghiaia, di sabbia più o meno fine e dipendenti dalle alluvioni preglaciali ed interglaciali.

Non solo questi terreni variano la latitudine anche per superfici molto ridotte, ma anche in profondità.

Basta infatti, in alcuni casi, un'aratura più profonda del solito, per mettere in evidenza strati sottostanti di natura completamente diversa.

La configurazione di questa zona è, in grandi linee la seguente: un conglomerato di natura morenica spartito nei sensi di maggior diametro da un crinale di colline che da una parte degrada verso il lago e dall'altra verso il fiume Chiese.

L'andamento dei due versanti è molto vario, ricco di dossi, vallette e piccole conche, riempite per colmata naturale a spesa delle piccole particelle del terreno dilavato dai crinali sovrastanti. Ne consegue un aspetto molto vario con zone più o meno ripide e scoscese, dilavate, al piede delle quali si aprono “falsopiani” più o meno estesi, ricchi di particelle fini.

E' da notare che alcune di queste vallette erano sedi di laghi post-glaciali ed ancora oggi, durante scassi profondi, affiorano palafitte e testimonianze di una antica vita lacustre.

Questo aspetto vario si ripete sovente anche

sedi di laghi post-glaciali ed ancora oggi, durante scassi profondi, affiorano palafitte e testimonianze di una antica vita lacustre.

Questo aspetto vario si ripete sovente anche nell'ambito di una stessa azienda, data la conformazione frastagliata del terreno.

Ai fini di mantenere la costanza e la tipicità della produzione in tutta la zona, si intendono mantenere i vitigni tradizionali e le proporzioni tra di essi suggerite dal risultato finale del vino e di regularsi, di volta in volta, a seconda della componente apportata ad ogni singolo vitigno.

Come vitigni fondamentali, sempre nel rispetto delle tradizioni e insostituibili, vengono indicati il Gropello e il Marzemino.

Le pratiche enologiche impegnate nella vinificazione, affinamento e conservazione di questi vini, sono quelle tradizionali e relazionali della zona, con le dovute variazioni dettate anno per anno a secondo dell'uva, ai fini di mantenere uniforme, costante e tipico il prodotto. Il Disciplinare di produzione valorizza appieno le tradizioni locali, proponendo diverse tipologie di vini che, mantenendo elevati standard qualitativi, rispecchiano la variegata realtà viticola ed enologica collinare.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: *ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE S.R.L.* -

Sede Centrale: via C. Pisacane, 32 60019 Senigallia (AN) - Italia Tel. (+39) 0717930179 | fax (+39)0717910043

Unità operativa di Brescia: via Volturno, 31 25122 Brescia (BS) – Italia Tel (+39) 030 3733069 | fax (+39) 030 316132 e-mail: pianocontrolli@imcert.it

Questo aspetto vario si ripete sovente anche nell'ambito di una stessa azienda, data la conformazione frastagliata del terreno.

Ai fini di mantenere la costanza e la tipicità della produzione in tutta la zona, si intendono mantenere i vitigni tradizionali e le proporzioni tra di essi suggerite dal risultato finale del vino e di regularsi, di volta in volta, a seconda della componente apportata ad ogni singolo vitigno. Come vitigni fondamentali, sempre nel rispetto delle tradizioni e insostituibili, vengono indicati il Gropello e il Marzemino.

Le pratiche enologiche impegnate nella vinificazione, affinamento e conservazione di questi vini, sono quelle tradizionali e relazionali della zona, con le dovute variazioni dettate anno per anno a secondo dell'uva, ai fini di mantenere uniforme, costante e tipico il prodotto. Il Disciplinare di produzione valorizza appieno le tradizioni locali, proponendo diverse tipologie di vini che, mantenendo elevati standard qualitativi, rispecchiano la variegata realtà viticola ed enologica collinare **della Riviera.**

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: *CCPB S.R.L.*-

Sede Legale: viale Masini, 36 40126 Bologna (BO) - Italia Tel. (+39) 0516089811| fax (+39) 051254842

Ufficio di Brescia: via Volturno, 31 25122 Brescia (BS) – Italia Tel (+39) 030 3733069 | fax (+39) 030 314115 e-mail: ccpb.bs@ccpb.it

nell'ambito di una stessa azienda, data la conformazione frastagliata del terreno.

Ai fini di mantenere la costanza e la tipicità della produzione in tutta la zona, si intendono mantenere i vitigni tradizionali e le proporzioni tra di essi suggerite dal risultato finale del vino e di regularsi, di volta in volta, a seconda della componente apportata ad ogni singolo vitigno. Come vitigni fondamentali, sempre nel rispetto delle tradizioni e insostituibili, vengono indicati il Gropello e il Marzemino.

Le pratiche enologiche impegnate nella vinificazione, affinamento e conservazione di questi vini, sono quelle tradizionali e relazionali della zona, con le dovute variazioni dettate anno per anno a secondo dell'uva, ai fini di mantenere uniforme, costante e tipico il prodotto. Il Disciplinare di produzione valorizza appieno le tradizioni locali, proponendo diverse tipologie di vini che, mantenendo elevati standard qualitativi, rispecchiano la variegata realtà viticola ed enologica collinare della Riviera.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: *CCPB S.R.L.*-

Sede Legale: viale Masini, 36 40126 Bologna (BO) - Italia Tel. (+39) 0516089811| fax (+39) 051254842

Ufficio di Brescia: via Volturno, 31 25122 Brescia (BS) – Italia Tel (+39) 030 3733069 | fax (+39) 030 314115 e-mail: ccpb.bs@ccpb.it

CCPB S.R.L. è l'organismo di controllo autorizzato dal

<p><i>L'ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE S.R.L</i> Unità operativa di <i>Brescia</i> è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c). 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 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 3).</p>	<p>CCPB S.R.L. è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c). 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 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 3).</p>	<p>Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c). 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 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 3).</p>
--	--	--

DOCUMENTO SINOTTICO SOTTOZONA VALTENESI
ALLEGATO DEL DOCUMENTO SINOTTICO RIVIERA DEL GARDA CLASSICO

Testo vigente	Proposte modifica
<p data-bbox="159 300 795 441">DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA VALTENESI</p> <p data-bbox="147 480 623 504">Approvato con D.M. 14.07.2011 G.U. 181-05.08.2011</p> <p data-bbox="147 577 789 625">Modificato con D.M. 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaf Sezione qualità e sicurezza vini Dop e Igp</p> <p data-bbox="375 703 578 768">Articolo 1 Denominazione</p> <p data-bbox="147 814 808 991">1. La denominazione di origine controllata "Valtènesi" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:</p> <p data-bbox="147 1066 435 1134">- "Valtènesi" - "Valtènesi" charetto.</p> <p data-bbox="350 1287 604 1352">Articolo 2 Base ampelografica</p> <p data-bbox="147 1398 808 1906">1. I vini a denominazione di origine "Valtènesi" nelle tipologie rosso e charetto devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale da un minimo del 50% da vitigni Gropello (nei tipi "Gentile" e/o "Mocasina"). Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 50%, le uve dei vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la provincia di Brescia, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile</p>	<p data-bbox="854 300 1463 476">DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA RIVIERA DEL GARDA CLASSICO SOTTOZONA - VALTENESI</p> <p data-bbox="1049 655 1260 720">Articolo 1 Denominazione</p> <p data-bbox="833 758 1477 972">1. La sottozona "Valtènesi" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Riviera del Garda Classico" che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:</p> <p data-bbox="833 976 1127 1041">- "Valtènesi" - "Valtènesi" charetto.</p> <p data-bbox="833 1052 1477 1157">Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme del disciplinare dei vini "Riviera del Garda Classico"</p> <p data-bbox="1019 1270 1289 1335">Articolo 2 Base ampelografica</p> <p data-bbox="833 1377 1477 1921">1. I vini con la specificazione della sottozona "Valtènesi" nelle tipologie rosso e charetto devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi la seguente composizione varietale: Gropello (nei biotipi Gentile e Mocasina, S. Stefano) dal 30% al 100%, Marzemino, Barbera, Sangiovese da soli o congiuntamente e ciascun singolo vitigno non può superare un massimo del 25%. Possono concorrere alla produzione di detto vino fino ad un massimo del 25% totale, le uve provenienti dai vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, iscritti nel Registro</p>

~~2011, e con l'esclusione dei vitigni a bacca rossa di cui all'allegato 4 del DM 23/12/2009 che potranno concorrere complessivamente nella misura massima del 10 %.~~

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Valtènesi» , comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Brescia, caratterizzati dal microclima del lago di Garda: Salo', Roe' Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S.Felice del Benaco, Puegnago del Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze del Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole.

Comprende inoltre parte dei territori dei comuni di Lonato del Garda e di Desenzano del Garda, ricadenti all'interno della linea ideale di delimitazione che, partendo dal lago di Garda, in corrispondenza al confine amministrativo tra Lonato e Padenghe, si dirige verso ovest seguendo il confine stesso. Tale linea prosegue poi seguendo il confine amministrativo tra Lonato e Calvagese; devia poi verso sud e segue il confine amministrativo prima tra Lonato e Bedizzole, poi tra Lonato e Calcinato fino ad incontrare l'autostrada "Serenissima".

~~Il confine prosegue quindi lungo l'autostrada in direzione est fino all'altezza del sottopassaggio che congiunge via Arcangelo da Lonato con via Pre'; a questo punto la linea segue la via Pre' in direzione sud, poi segue la via san Polo la quale piegando prima verso ovest, poi verso sud, conduce alla via Malocco sopra; con essa si identifica e prosegue lungo la via Malocco sotto fino all'abitato di Esenta; la linea prosegue ancora in direzione sud seguendo la via Staffolo fino all'incrocio con la via Slossaroli; segue ora detta via in direzione est, si~~

Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare ad esclusione dei vitigni a bacca nera di cui all'allegato 4 DM 13/08/2012 (Allegato 2) che potranno concorrere complessivamente nella misura del 10%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino della sottozona «Valtènesi» , comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Brescia, caratterizzati dal microclima del lago di Garda: **Gardone Riviera**, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S.Felice del Benaco, Puegnago del Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze del Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole.

Comprende inoltre parte dei territori dei comuni di Lonato del Garda e di Desenzano del Garda, ricadenti all'interno della linea ideale di delimitazione che, partendo dal lago di Garda, in corrispondenza al confine amministrativo tra Lonato e Padenghe, si dirige verso ovest seguendo il confine stesso. Tale linea prosegue poi seguendo il confine amministrativo tra Lonato e Calvagese; devia poi verso sud e segue il confine amministrativo prima tra Lonato e Bedizzole, poi tra Lonato e Calcinato fino ad incontrare l'autostrada "Serenissima". Il confine prosegue quindi lungo l'autostrada in direzione est fino all'altezza del sottopassaggio da **qui prosegue a sud sulla carrareccia Monte Mario che segue a destra affiancando poi verso sud la Seriola Lonato, l'attraversa e prosegue sempre a sud innestandosi all'incrocio tra la strada proveniente da cascina S. Polo Bontempi e poi continuando a sud, conduce alla via Malocco sopra; con essa si identifica e prosegue lungo la via Malocco sotto fino all'abitato di Esenta. Da qui prosegue verso est seguendo il confine provinciale di Brescia fino ad incrociare quota 106,3 dove prosegue a nord passando da quota 104,3 fino a giungere a Madonna della**

~~allinea quindi a nordest lungo la via Fornaci dei Gorgi e prosegue quindi in direzione nord lungo la provinciale del Benaco fin oltre le arcate del viadotto ferroviario nell'abitato di Desenzano ove, piegando prima ad est e poi a nord, arriva al lago in localita' Desenzanino. Il confine segue poi la riva del lago in direzione nordovest fino a congiungersi al punto di partenza.~~

Articolo 4 Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Valtènesi" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e dei vigneti esistenti e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualita'.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo unicamente i vigneti situati in terreni con giacitura pedecollinare e collinare di buona esposizione.

I sestri d'impianto e i sistemi di potatura (corti e medi) devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche tradizionali delle uve e del vino.

La forma di allevamento dei nuovi impianti dovrà essere la spalliera; e' pero' consentita l'iscrizione allo schedario viticolo di vigneti esistenti alla data

Scoperta e proseguire verso Fenil Nuovo, C.na Baita, Castel Venzago, Centenaro e S. Pietro. Da S. Pietro, il limite procede verso nord sulla strada che passando da C.na Venga giunge sull'autostrada della Serenissima; segue questa verso est fino a C.na Caporale per poi salire a nord sulla strada che passando da Casette Pomo, Villa Venga, Bagliaco, Pigna, Mole, C.na Tese, e a nord di Villa Arriga giunge al Lago di Garda a quota 70 in prossimita' del km 267. Il confine segue poi la riva del lago in direzione Nord-Ovest fino a congiungersi al punto di partenza.

Tuttavia in considerazione dei motivi di tradizionalità produttiva e della continuità orografica, nella parte dei comuni di Desenzano e Lonato non ricompresi negli attuali confini e nei comuni di Pozzolengo e Sirmione sono fatti salvi i singoli vigneti storici atti alla produzione di Riviera del Garda Classico sottozona Valtenesi presenti nel catasto vigneti alla campagna vendemmiale 2015.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della sottozona "Valtènesi" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e dei vigneti esistenti e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo unicamente i vigneti vocati e di buona esposizione.

I sestri d'impianto e i sistemi di potatura (corti e medi) devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche tradizionali delle uve e del vino.

La forma di allevamento dei nuovi impianti dovrà essere la spalliera; è però consentita l'iscrizione allo schedario viticolo di vigneti esistenti alla data

di pubblicazione del presente disciplinare strutturati con forme di allevamento diverse, purché non espanse.

~~Per i vigneti di nuovo impianto o reimpianto, la densità di piante non può essere inferiore a 4400 ceppi per ettaro, calcolata sul sesto di impianto; per i vigneti esistenti alla data di pubblicazione del presente disciplinare, sarà sufficiente una densità di piante non inferiore a 3200 ceppi per ettaro, calcolata sul sesto di impianto.~~

E' vietata ogni pratica di forzatura; e' consentita l'irrigazione come mezzo di soccorso.

~~Le rese massime di uva per i nuovi impianti e per i sovrainnesti devono essere le seguenti:~~

~~1° anno di impianto meglio identificato con la prima foglia:~~

~~produzione zero;~~

~~2° anno di impianto meglio identificato con la seconda foglia:~~

~~produzione zero;~~

~~3° anno di impianto meglio identificato con la terza foglia:~~

~~vigneto a pieno regime produttivo;~~

~~1° anno dal sovrainnesto: produzione zero;~~

~~2° anno dal sovrainnesto: vigneto a pieno regime produttivo.~~

~~Per i vigneti a pieno regime produttivo, la resa massima di uva~~

~~ammessa per la produzione del vino "Valtènesi" non deve essere~~

~~superiore a 11 tonnellate per ettaro.~~

~~A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa~~

~~dovrà essere riportata, attraverso un'accurata cernita delle uve,~~

~~purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.~~

~~La regione Lombardia, con proprio decreto, anche su istanza del consorzio di tutela riconosciuto e delegato, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia,~~

~~tenuto conto delle condizioni ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione.~~

di pubblicazione del presente disciplinare strutturati con forme di allevamento diverse, purché non espanse.

Per i vigneti di nuovo impianto o reimpianto, la densità di piante non può essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro; per i vigneti esistenti alla data di pubblicazione del precedente DM 14 Luglio 2011, sarà sufficiente una densità di piante non inferiore a 3200 ceppi per ettaro, calcolata sul sesto di impianto.

E' vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione come mezzo di soccorso.

Per i vigneti a pieno regime produttivo, la resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Valtènesi" non deve essere superiore a 12 tonnellate per ettaro.

Per la produzione del vino Valtènesi rosso è consentito il parziale appassimento delle uve sulla pianta o dopo la raccolta, secondo gli usi tradizionali ammessi dalla legislazione vigente.

Le uve destinate alla vinificazione dei vini della sottozona "Valtènesi" al momento della raccolta, nel loro insieme devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol.

~~Le uve destinate alla vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata "Valtènesi" al momento della raccolta, nel loro insieme devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,5%.~~

Articolo 5 Norme per la vinificazione

~~Le operazioni di vinificazione, eventuale appassimento, affinamento ed imbottigliamento, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3; ~~tuttavia, e' consentito che tali operazioni siano effettuate anche entro l'ambito dei seguenti comuni : Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo, Sirmione.~~~~

~~Per i vini a denominazione di origine "Valtènesi", la resa massima dell' uva in vino finito non deve essere superiore al 68%. Qualora superi detto limite ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.~~

~~Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.~~

~~Per la produzione del vino "Valtènesi" nella tipologia charetto, la vinificazione deve essere eseguita con breve macerazione delle bucce .~~

Per i vini a denominazione di origine "Valtènesi" e' ammessa la raccolta e vinificazione congiunta o disgiunta delle varietà di uve che concorrono alla

Articolo 5 Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, eventuale appassimento, affinamento ed imbottigliamento, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3 della denominazione Riviera del Garda Classico;

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica Riviera del Garda Classico per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010

2. Per i vini della sottozona "Valtènesi" charetto, la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 65 %. Per detto vino, l'eccedenza di resa fino ad un massimo del 5%, se ne ha le caratteristiche, può essere designata come Valtènesi rosso.

Per i vini della sottozona Valtènesi "rosso", la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Qualora la resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75 %, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine, oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita di vino.

3. Per i vini della sottozona "Valtènesi" è ammessa la raccolta e vinificazione congiunta o

denominazione di origine. Il coacervo dei vini ottenuti con vinificazione disgiunta dovrà essere effettuato nella cantina del vinificatore e comunque prima della richiesta della certificazione per l'immissione al consumo.

Per i vini a denominazione d'origine "Valtènesi" l'immissione al consumo potrà avvenire esclusivamente a partire dal 1 Settembre successivo alla vendemmia per la tipologia "rosso", e dal 14 febbraio successivo alla vendemmia per la tipologia "chiarretto".

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Valtènesi» all'atto della immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

“Valtènesi” tipologia rosso

- colore: rosso rubino, anche intenso, brillante con eventuali riflessi granati con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, caratteristico, da giovane può essere fruttato in seguito anche speziato;
- ~~sapore: sapido, fine, equilibrato, caratteristico;~~
- ~~titolo alcolometrico volumico totale minimo:~~
11,50%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

disgiunta delle varietà di uve che concorrono alla denominazione di origine. Il coacervo dei vini ottenuti con vinificazione disgiunta dovrà essere effettuato nella cantina del vinificatore e comunque prima della richiesta della certificazione per l'immissione al consumo. Per la tipologia chiarretto la vinificazione deve essere eseguita con una breve macerazione delle bucce.

4. Per i vini della sottozona "Valtènesi" l'immissione al consumo potrà avvenire dal 1 settembre successivo alla vendemmia per la tipologia "rosso e a partire dal 14 febbraio successivo alla vendemmia per la tipologia "chiarretto", **per quest'ultima tipologia è ammessa l'estrazione dagli stabilimenti di confezionamento ad altri stabilimenti per la commercializzazione, anteriormente alla data del 14 febbraio, ma non prima del 1 febbraio, su motivata richiesta scritta e previa autorizzazione del Consorzio di tutela.**

I vini della sottozona Valtènesi seguiti dalla menzione riserva devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento minimo di 2 anni per la tipologia rosso e di minimo 1 anno per la tipologia chiarretto. Il periodo di invecchiamento per i vini di cui sopra, decorre dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini della sottozona «Valtènesi» all'atto della immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

“Valtènesi” tipologia rosso

- colore: rosso rubino, anche intenso, brillante con eventuali riflessi granati con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, caratteristico, da giovane può essere fruttato in seguito anche speziato;
- sapore: secco, talvolta abboccato, sapido, fine, equilibrato e caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;

<p>- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p> <p>“Valtènesi”chiarretto</p> <p>- colore: rosa piu' o meno intenso talvolta con riflessi rubino o lievemente aranciati;</p> <p>—odore: caratteristico, fine, intenso con eventuali sentori floreali e fruttati;</p> <p>—sapore: da secco ad abboccato, fresco, sapido, fine, caratteristico;</p> <p>—titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;</p> <p>- acidita' totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>—estratto non riduttore minimo: 16 g/l.</p> <p>Qualora nelle fasi di vinificazione e maturazione dei vini a denominazione di origine controllata “Valtènesi” vengano utilizzati contenitori di legno il vino potrà presentare lieve sentore di legno.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 7 Designazione e presentazione</p> <p>Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione “Valtènesi” e' obbligatorio riportare l'annata Di produzione.</p> <p>Per la designazione del vino a denominazione di origine controllata “Valtènesi” tipologia rosso non e' ammesso riportare l'indicazione "rosso".</p> <p>Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Valtènesi” puo' essere</p>	<p>acidità totale minima: 4,50 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.</p> <p>“Valtènesi” chiarretto</p> <p>colore: da rosa petalo di rosa a rosè più o meno intenso con eventuali riflessi ramati con l’invecchiamento;</p> <p>odore: caratteristico, fine, intenso con eventuali sentori floreali e fruttati;</p> <p>sapore: secco, talvolta abboccato, fresco, sapido, fine, caratteristico;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minino: 12% vol.</p> <p>acidità totale minima: 4,50 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.</p> <p>Qualora nelle fasi di vinificazione e maturazione dei vini della sottozona “Valtènesi” vengano utilizzati contenitori di rovere il vino potrà presentare lieve sentore di legno.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 7 Designazione e presentazione</p> <p>1.Nella designazione e presentazione dei vini della sottozona “Valtènesi” è obbligatorio riportare l’annata di produzione delle uve.</p> <p>2. Il nome Valtenesi deve sempre precedere la denominazione Riviera del Garda Classico e figurare in caratteri di dimensioni superiori per almeno il doppio di quelli usati per la denominazione Riviera del Garda Classico e la stessa in sede di designazione deve figurare al di sotto della dicitura Valtenesi anche fra loro con caratteri e colore differenti e pertanto non possono essere intercalati altri termini tra Valtenesi e la denominazione di origine. La menzione tradizionale “denominazione di origine controllata” può essere scritta per esteso o sotto forma di acronimo (DOC o D.O.C.).</p> <p>3. Nella designazione del vino della sottozona “Valtènesi” per la tipologia rosso non è ammesso riportare l’indicazione “rosso”.</p> <p>4. Nella designazione del vino della sottozona “Valtènesi” l’uso della menzione chiarretto è facoltativo.</p> <p>5.Nella designazione dei vini della sottozona “Valtènesi” può essere utilizzata la menzione</p>
--	--

utilizzata la menzione "vigna", a condizione che sia seguita dal relativo toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'apposito schedario viticolo, che la vinificazione e la conservazione del vino avvenga in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri che nei documenti di accompagnamento.

E' inoltre consentito, l'uso delle indicazioni geografiche aggiuntive di cui all' allegato elenco positivo.

Articolo 8 Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Valtènesi" devono essere immessi al consumo in bottiglie di forma tradizionale, in vetro, aventi capacità prevista dalla legge, non superiore a litri 9, con chiusura idonea alla conservazione ed all'affinamento del vino contenuto, con l'esclusione del tappo a corona e del tappo a strappo.

Elenco indicazioni geografiche aggiuntive

- Padenghe
- Moniga
- Manerba
- Mocasina
- Portese
- Polpenazze
- Picedo
- Puegnago
- Raffa
- S. Felice
- Soiano

"vigna", a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale , che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'apposito schedario viticolo, che la vinificazione e la conservazione del vino avvenga in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo o nome tradizionale , venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri che nei documenti di accompagnamento.

E' inoltre consentito, l'uso delle indicazioni geografiche aggiuntive di cui all' allegato elenco positivo.

Articolo 8 Confezionamento

I vini della sottozona "Valtènesi" devono essere immessi al consumo in bottiglie di forma tradizionale, in vetro, aventi capacità previste dalla legge, non superiore a litri 9 con chiusura idonea alla conservazione ed all'affinamento del vino contenuto, con l'esclusione del tappo a corona e del tappo a strappo.

Elenco indicazioni geografiche aggiuntive

- Padenghe
- Moniga
- Manerba
- Mocasina
- Portese
- Polpenazze
- Picedo
- Puegnago
- Raffa
- S. Felice
- Soiano