

## **MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI**

**DECRETO 16 marzo 2000**

**Modifica al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Trentino".**

### **IL DIRETTORE GENERALE**

del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente le norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

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

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

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

Vista la legge 16 giugno 1998, n. 193 recante modifica all'art. 7 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Visto il regolamento CE n. 2238/1993, del 26 luglio 1993;

Visto il decreto ministeriale 12 luglio 1999, recante, tra l'altro, disposizioni sui recipienti in cui sono confezionati i vini a denominazione di origine;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 4 agosto 1971 con il quale e' stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Trentino" e successive modifiche;

Vista la domanda presentata dall'Associazione Trentino vini, legittimata ai sensi dell'art. 1, comma 2, del decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348 intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Trentino";

Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla sopra indicata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Trentino" pubblicati nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 5 dell'8 gennaio 2000;

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

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Trentino";

#### **Decreta:**

##### **Art. 1.**

Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Trentino", approvato con decreto del Presidente della Repubblica 4 agosto 1971 e successive modifiche, e' sostituito, relativamente agli articoli 2, 5 e 10, con il testo annesso al presente decreto, le cui misure entrano in vigore a decorrere dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.

##### **Art. 2.**

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

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

Roma, 16 marzo 2000

Il direttore generale: Di Salvo Annesso

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "TRENTINO"

### **Art. 1.**

La denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata da una delle specificazioni di cui ai successivi articoli 2 e 9, e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

### **Art. 2.**

La denominazione di origine controllata "Trentino" bianco, rosso e Kretzer, o rosato e' riservata ai vini ottenuti dai seguenti vitigni:

#### *Bianco:*

Chardonnay e/o Pinot bianco minimo 80%;

Sauvignon, Mu"ller Thurgau, incrocio Manzoni 6.0.13, da soli o congiuntamente, in percentuale non superiore al 20%.

#### *Rosso:*

Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon da soli o congiuntamente e Merlot;

#### *Kretzer o Rosato:*

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

La denominazione di origine controllata "Trentino" con la specificazione della sottozona "Sorni", e' riservata al vino bianco ottenuto dai seguenti vitigni: Nosiola, Mu"ller Thurgau, Silvaner verde, Pinot bianco, Pinot grigio e Chardonnay, da soli o congiuntamente.

La denominazione di origine controllata "Trentino" con la specificazione della sottozona "Sorni" e' riservata al vino rosso ottenuto dai seguenti vitigni: Teroldego, Schiava (Schiava gentile, Schiava grigia, Schiava grossa) e Lagrein, da soli o congiuntamente.

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

#### *A frutto bianco:*

Chardonnay; .

Moscato giallo;

Muller Thurgau;

Nosiola;

Pinot bianco;

Pinot grigio;

Riesling italico;

Riesling (renano);

Sauvignon;

Traminer aromatico.

#### *A frutto rosso:*

Moscato rosa (localmente detto delle rose);

Cabernet;

Cabernet franc;

Cabernet Sauvignon;

Lagrein (rubino o rosato);

Marzemino;

Merlot;

Pinot nero;

Rebo, e' riservata ai vini ottenuti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno; possono concorrere per il restante 15% uve, di colore analogo non aromatiche appartenenti alla medesima denominazione "Trentino".

La denominazione di origine controllata "Trentino" Vino Santo e' riservata al vino ottenuto da uve della varieta' di vitigno Nosiola per almeno l'85%.

La vinificazione delle uve destinate alla produzione del "Trentino" Vino Santo deve avvenire dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento su graticci con i tradizionali metodi naturali, onde assicurare al vino derivato un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo non inferiore al 16%.

Tale vino puo' essere immesso al consumo a decorrere dal 1o novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

### **Art. 3.**

Le uve destinate alla produzione di vini a denominazione di origine controllata "Trentino" devono essere prodotte nei vigneti ubicati nei terreni ricadenti nei comuni amministrativi di: Ala, Albiano, Aldeno, Arco, Avio, Besenello, Bleggio inferiore, Bleggio superiore, Borgo Valsugana, Brentonico, Calavino, Caldonazzo, Calliano, Carzano, Castelnuovo, Cavedine, Cembra, Cimone, Civezzano, Dorsino, Drena, Dro, Faedo, Faver, Garniga, Giovo, Grumes, Isera, Ivano Fracena, Lasino, Lavis, Levico, Lisignano, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nave S. Rocco, Nogaredo, Nomi, Novaledo, Ospedaletto, Padergnone, Pergine, Pomarolo, Riva del Garda, Roncegno, Rovere' della Luna, Rovereto, S. Michele all'Adige, Scurelle, Segonzano, Spera, Stenico, Storo, Strigno, Telve, Telve di sopra, Tenna, Tenno, Terlago, Terragnolo, Ton, Trambileno, Trento, Valda, Vallarsa, Vezzano, Villa Agnedo, Villalagarina, Volano, Zambana nella provincia autonoma di Trento.

Le uve destinate alla produzione del "Trentino" Vino Santo debbono essere prodotte nei territori amministrativi dei comuni di:

Arco, Calavino, Cavedine, Drena, Dro, Lasino, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, Tenno e Vezzano.

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

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" con la specificazione "Sorni" devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende parte dei territori dei comuni di Lavis (di cui la frazione Sorni), Giovo e San Michele all'Adige, siti in provincia di Trento.

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

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

### **Art. 4.**

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

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini della iscrizione all'albo previsto dall'art. 5 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, unicamente i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura, esposizione ed altitudine.

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

E' vietata ogni pratica forzata.

Per i nuovi impianti e reimpianti e' previsto un numero minimo di 2500 ceppi per ettaro.

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

	Produzione max uva per ettaro (tonn.)	Titolo alcolom. volum . minimo naturale (% vol)	Produzione max vino per ettaro (hl)
Trentino bianco	15	10,5	105
Trentino rosso	14	10,5	98
Trentino Kretzer o rosato	15	10,0	105
Trentino Sorni bianco	14	10,5	98
Trentino Sorni rosso	14	10,5	98
Trentino Chardonnay	15	10,5	105
Trentino Moscato giallo	12	10,5	84
Trentino Moscato rosa	10	11,0	70
Trentino Muller Thurgau	14	10,0	98
Trentino Nosiola	14	10,0	98
Trentino Pinot bianco	15	10,5	105
Trentino Pinot grigio	14	10,5	98
Trentino Riesling italico	15	10,5	105
Trentino Riesling (renano)	14	10,5	98
Trentino Traminer aromatico	14	11,0	98
Trentino Sauvignon	14	10,5	98
Trentino Cabernet	13	10,5	91
Trentino Cabernet franc	13	10,5	91
Trentino Cabernet Sauvignon	13	10,5	91
Trentino Lagrein	14	10,5	98
Trentino Marzemino	13	10,5	91
Trentino Merlot	15	10,5	105
Trentino Pinot nero	12	11,0	84
Trentino Rebo	14	10,5	98
Trentino Vino Santo	14	16	42

La provincia autonoma di Trento, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia puo' modificare i limiti massimi di produzione di uva per ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve sopra indicate.

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

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

E' in facolta' del Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, su richiesta delle ditte interessate, consentire che la vinificazione possa avvenire anche nella provincia di Bolzano, purché tali ditte dimostrino che la suddetta pratica sia di uso tradizionale e costante.

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

E' consentita l'aggiunta di mosti o vini di colore analogo non aromatici ed anche di annate diverse appartenenti alla medesima denominazione "Trentino", nel limite massimo del 15%, comprensivo delle eventuali aggiunte di uve previste nell'art. 2.

L'aggiunta di mosti concentrati e mosti concentrati rettificati e' consentita secondo le vigenti norme comunitarie.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore: al 30% per il Trentino Vino Santo; al 70% per i rimanenti vini.

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

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

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

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

##### *Bianco:*

colore: giallo paglierino;

odore: gradevole, fine;

sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico, talvolta con gradevole sentore di legno;

titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11%;

acidita' totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 16 per mille.

##### *Rosso:*

colore: rosso rubino intenso;

odore: gradevole, etereo, talvolta con gradevole sentore di legno;

titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11,5%;

sapore: secco, pieno, armonico, lievemente tannico, talvolta con gradevole sentore di legno;

acidita' totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 22 per mille.

##### *Kretzer o rosato:*

colore: rosato, rubino, chiaro;

odore: delicato, gradevole;

sapore: fresco, morbido, armonico;

titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11% acidita' totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 17 per mille.

##### *Sorni bianco:*

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;

odore: caratteristico, gradevole, delicato;

sapore: fresco, armonico, talvolta morbido;

titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11%;

acidita' totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 17 per mille.

##### *Sorni rosso:*

colore: rosso rubino;  
odore: caratteristico, etereo, gradevole, delicato;  
sapore: secco, armonico, pieno;  
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11%;  
acidita' totale minima: 4,5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 20 per mille.

*Chardonnay:*

colore: giallo paglierino;  
odore: delicato, gradevole, caratteristico;  
sapore: secco, liscio, armonico, talvolta con gradevole sentore di legno;  
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11%;  
acidita' totale minima: 5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 16 per mille.

*Moscato giallo:*

colore: giallo paglierino, talvolta dorato;  
odore: aromatico, caratteristico;  
sapore: delicato di moscato, talvolta dolce e alcolico;  
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11%;  
acidita' totale minima: 5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 17 per mille.

*Moscato rosa (o delle rose):*

colore: da rosso a granato chiaro;  
odore: delicato, gradevole, aromatico;  
sapore: dolce, pieno, gradevole, talvolta alcolico;  
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 12%;  
acidita' totale minima: 5,5;  
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

*Müller Thurgau:*

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;  
odore: delicato, lievemente aromatico;  
sapore: asciutto, fresco, fruttato, armonico;  
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11%;  
acidita' totale minima: 4,5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 16 per mille.

*Nosiola:*

colore: giallo paglierino;  
odore: delicato, caratteristico;  
sapore: secco, sapido, lievemente amarognolo;  
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 10,5%;  
acidita' totale minima: 4,5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 16 per mille.

*Pinot bianco:*

colore: giallo paglierino;  
odore: delicato, fine, caratteristico;  
sapore: secco, lievemente amarognolo, armonico, liscio, talvolta con gradevole sentore di legno;  
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11%;  
acidita' totale minima: 5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 16 per mille.

*Pinot grigio:*

colore: giallo paglierino, talvolta ramato;  
odore: gradevole, caratteristico;

sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11%;  
acidita' totale minima: 4,5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 16 per mille.

*Riesling italico:*

colore: giallo paglierino chiaro, verdolino;  
odore: gradevole, caratteristico;  
sapore: secco, piacevolmente acidulo, fruttato; titolo alcolometrico volumico minimo complessivo:  
10,5%;  
acidita' totale minima: 5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 16 per mille.

*Riesling (renano):*

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;  
odore: delicato con aroma caratteristico;  
sapore: asciutto, piacevolmente acidulo;  
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11%;  
acidita' totale minima: 5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 17 per mille.

*Sauvignon:*

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;  
odore: gradevole, caratteristico;  
sapore: asciutto, sapido, con aroma caratteristico talvolta con gradevole sentore di legno;  
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11%;  
acidita' totale minima: 5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 17 per mille.

*Traminer aromatico:*

colore: giallo paglierino tendente al dorato;  
odore: aromatico, intenso, caratteristico;  
sapore: aromatico, fine, delicato, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11,5%;  
acidita' totale minima: 4,5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 17 per mille.

*Cabernet:*

colore: rosso rubino intenso;  
odore: leggermente erbaceo, etereo;  
sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico, talvolta con gradevole sentore di legno;  
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11%;  
acidita' totale minima: 4,5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 22 per mille.

*Cabernet franc:*

colore: rosso rubino intenso;  
odore: gradevolmente erbaceo, etereo;  
sapore: secco, armonico, pieno, talvolta con gradevole sentore di legno;  
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11%;  
acidita' totale minima: 4,5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 22 per mille.

*Cabernet Sauvignon:*

colore: rosso rubino;  
odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo;  
sapore: secco, armonico, talvolta con gradevole sentore di legno;  
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11%;

acidita' totale minima: 4,5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 22 per mille.

*Lagrein:*

colore: rosato chiaro (Kretzer) o rubino (dunkel);  
odore: fruttato, caratteristico;  
sapore: asciutto, vellutato, gradevole, talvolta con gradevole sentore di legno;  
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11%;  
acidita' totale minima: 4,5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 20 per mille (rubino/dunkel), 19 per mille (rosato/Kretzer).

*Marzemino:*

colore: rosso rubino;  
odore: caratteristico ed accentuato;  
sapore: secco, pieno, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11%;  
acidita' totale minima: 4,5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 20 per mille.

*Merlot:*

colore: rosso rubino;  
odore: caratteristico ed accentuato;  
sapore: secco, pieno, gradevole, talvolta con gradevole sentore di legno;  
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11%;  
acidita' totale minima: 4,5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 22 per mille.

*Pinot nero:*

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;  
odore: delicato, gradevole, caratteristico;  
sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo, talvolta con gradevole sentore di legno;  
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11,5%;  
acidita' totale minima: 4,5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 21 per mille.

*Rebo:*

colore: rosso rubino;  
odore: gradevole ed accentuato;  
sapore: secco, gradevole, armonico;  
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11%;  
acidita' totale minima: 4,5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 20 per mille.

*Vino Santo:*

colore: giallo dorato tendente all'ambrato;  
odore: gradevole, armonico, fine, delicato;  
sapore: piacevolmente dolce, di passito;  
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 16% di cui almeno 10% svolti;  
acidita' totale minima: 6 per mille;  
estratto secco netto minimo: 22,5 per mille.

E' in facolta' del Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela la valorizzazione delle denominazione di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di modificare con proprio decreto i limiti minimi per l'acidita' totale e l'estratto secco netto minimo.

**Art. 7.**

La denominazione di origine controllata "Trentino" con la specificazione della varieta' di vitigno Moscato giallo e Moscato rosa puo' essere utilizzato per designare il vine liquoroso ottenuto da



mosto di uve o da vino proveniente dalle uve della corrispondente varietà di vite ed avente titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo almeno, del 10,5%, ferme restando le 'altre condizioni previste dal presente disciplinare di produzione.

Le operazioni di elaborazione per la produzione del vino liquoroso devono essere effettuate in stabilimenti siti nella zona di vinificazione di cui al precedente art. 5.

#### **Art. 8.**

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino": bianco, rosso, Chardonnay, Pinot bianco, Riesling (renano), Sauvignon, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot nero, Lagrein e Marzemino provenienti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo dello 0,5% superiore a quella prevista dal precedente art. 5 e siano immessi al consumo con un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo dello 0,5% superiore a quella prevista dal precedente art. 6, qualora abbiano superato un periodo di invecchiamento di almeno due anni, possono riportare in etichetta la menzione "riserva".

Il periodo di invecchiamento per i vini di cui sopra decorre dal 10 novembre dell'annata di produzione delle uve.

Per tutti i vini recanti la menzione "riserva" e' obbligatorio riportare nell'etichettatura l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

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

#### **Art. 9.**

La menzione "vendemmia tardiva" e' riservata ai vini ottenuti dalle uve delle varietà di vite Chardonnay, Müller Thurgau, Nosiola, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling italo, Riesling (renano), Sauvignon, Traminer, Moscato giallo e Moscato rosa (o delle rose), sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite.

La menzione "vendemmia tardiva" con la specificazione facoltativa di uno dei vitigni sopra elencati, e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vigneti costituiti per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono essere presenti nei vigneti nella misura massima del 15% eventuali altre varietà di vite a frutto bianco "raccomandate" o "autorizzate" per la provincia di Trento.

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

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino" riportanti le menzioni "vendemmia tardiva" all'atto dell'immissione al consumo, devono presentare le seguenti caratteristiche:

colore: giallo dorato;

colore: rosso granato (per il Moscato rosa o delle rose);

odore: gradevole, delicato, caratteristico;

sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 15o ("vendemmia tardiva");

acidita' totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 23 per mille.

Per i vini di cui al presente articolo non e' ammessa l'aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati di cui al precedente art. 5.

Il vino "vendemmia tardiva" puo' essere immesso al consumo dopo un periodo minimo di maturazione di dodici mesi, che ha inizio il 1o gennaio dell'anno successivo alla raccolta.

Per tali vini e' obbligatorio riportare nell'etichettatura l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

#### **Art. 10.**

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

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

La chiusura con tappo a vite e' ammessa unicamente per le bottiglie di contenuto non superiore a 0,375 litri.

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

**Art. 11.**

Per i prodotti derivanti dalle superfici vitate iscritte agli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine controllata "Trentino" e' consentita la scelta vendemmiale tra le denominazioni:

"Trento", "Valdadige", "Casteller" e "Caldaro" qualora fra loro compatibili in base alla coincidenza territoriale ed alla composizione varietale dei vigneti.

I produttori interessati hanno facolta' di optare per le denominazioni su indicate a condizione che vengano rispettate le prescrizioni contenute nelle norme vigenti.

**Art. 12.**

E' consentito utilizzare indicazioni geografiche o toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a unita' amministrative, frazioni, localita', dalle quali effettivamente provengano le uve da cui il vino cosi' qualificato e' stato ottenuto, alle condizioni previste dai decreti ministeriali 22 aprile 1992.

Nell'etichettatura dei vini "Trentino" e' ammessa la menzione "vigna" purché il prodotto cosi' designato provenga dall'area superficiale vitata corrispondente al toponimo indicato e siano osservate le condizioni di cui alle norme vigenti.

**Art. 13.**

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

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