DECRETO 16 aprile 2019.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Lessini Durello» o «Durello Lessini».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati reg. UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011 e sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi agli elementi previsti dalla normativa dell'U.E. all'epoca vigente, nonché dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP «Lessini Durello» o «Durello Lessini» e il relativo documento unico riepilogativo;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOP;

Vista la documentata domanda e la successiva documentazione integrativa, presentata per il tramite della Regione Veneto, dal Consorzio per la tutela del vino Lessini Durello DOC, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Lessini Durello» o «Durello Lessini»;

Visto il parere favorevole della Regione Veneto sulla citata proposta di modifica;

Atteso che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche «non minori» ai sensi del reg. CE n. 607/2009, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10 e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 20 settembre 2018;

è stata pubblicata la proposta di modifica del disciplinare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 243 del 18 ottobre 2018;

entro il termine previsto di sessanta giorni dalla predetta data di pubblicazione, non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica, da parte di soggetti interessati;

Considerato che ai sensi dei richiamati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» ai sensi della preesistente normativa dell'Unione europea sono da considerare in parte «modifiche ordinarie» e in parte «modifiche unionali», le quali, ai sensi dell'art. 15, par. 3, del citato reg. UE n. 33/2019, sono da separare ai fini del loro distinto seguito procedurale, che comporta, in caso di esito positivo della valutazione, l'approvazione delle «modifiche ordinarie» con provvedimento nazionale e l'approvazione delle «modifiche unionali» con decisione comunitaria;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17 del reg. UE n. 33/2019 e all'art. 10 del reg. UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le «modifiche ordinarie» contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Lessini Durello» o «Durello Lessini» e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche, mentre si rimanda ad altro provvedimento ministeriale la definizione dell'*iter* procedurale nazionale delle «modifiche unionali» contenute nella stessa domanda per l'ulteriore seguito presso la Commissione U.E.;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle «modifiche ordinarie» del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse «modifiche ordinarie» alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del reg. UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Vista la direttiva direttoriale n. 19899 del 19 marzo 2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in corso di registrazione presso la Corte dei conti, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Lessini Durello» o «Durello Lessini», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014 richiamati in premessa, a titolo di approvazione delle «modifiche ordinarie» contenute nella proposta richiamata in premessa, gli articoli 5, 6 e 8 sono sostituiti con il seguente testo:

«Art. 5 *(Norme per la vinificazione)*. — Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lessini Durello» o «Durello Lessini» devono essere effettuate all'interno dei comuni compresi totalmente o parzialmente nella zona di produzione delimitata dall'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nei comuni limitrofi di: Monteforte, Soave, Colognola ai Colli, Illasi, Mezzane, Verona, S. Mauro di Saline, Velo Veronese e Selva di Progno per la Provincia di Verona e Lonigo, Sarego, Brendola, Altavilla Vicentina, Sovizzo, Monteviale, Vicenza, Caldogno, Villaverla, Thiene, Santorso, Torrebelvicino, Valdagno, San Pietro Mussolino, Valli del Pasubio e Velo d'Astico per la Provincia di Vicenza.

Nelle vinificazioni sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%; per la tipologia spumante la resa è raccolta al netto dei prodotti aggiunti per la presa di spuma. La resa compresa la percentuale precedente ed il 75% non ha diritto alla denominazione di origine. Se la resa, infine, supera anche quest'ultimo limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Il vino «Lessini Durello» o «Durello Lessini» spumante riserva deve essere ottenuto ricorrendo esclusivamente alla pratica della rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico, con permanenza del vino sui lieviti per almeno trentasei mesi. Tale periodo decorre dalla data di tiraggio, comunque non prima del 1° gennaio successivo alla raccolta delle uve.

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

Art. 6 *(Caratteristiche al consumo)*. — I vini di cui all'art. 1, all'atto della loro immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Lessini Durello» o «Durello Lessini» spumante, da metodo charmat:

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli;

odore: delicato, caratteristico e lievemente fruttato;

sapore: da dosaggio zero a demisec, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 6,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Lessini Durello» o «Durello Lessini» spumante, da metodo classico:

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino più o meno carico;

odore: caratteristico con delicato sentore di lievito;

sapore: da dosaggio zero a demisec, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Lessini Durello» o «Durello Lessini» spumante riserva, da metodo classico:

spuma: fine, intensa;

colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al giallo dorato con eventuali riflessi ramati;

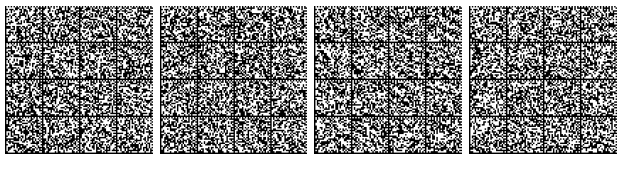
odore: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia;

sapore: da dosaggio zero a demisec, armonico;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50 % vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.



Secondo tradizione è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia».

Art. 8 *(Confezionamento)*. — I vini a denominazione di origine controllata «Lessini Durello» o «Durello Lessini» devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie fino a 15 litri.

Qualora detti vini siano confezionati in bottiglie di contenuto nominale compreso tra 0,500 e litri 3 è obbligatorio l'uso del tappo fungo in sughero; per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito anche l'uso del tappo a vite.

Le bottiglie contenenti i vini «Lessini Durello» o «Durello Lessini», devono essere, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, consoni ai tradizionali caratteri di pregio di detti vini.».

2. Il disciplinare di produzione consolidato con «modifiche ordinarie» di cui al comma 1 ed il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente agli allegati 1 e 2 del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono comunicate, entro 30 giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP «Lessini Durello» o «Durello Lessini», di cui all'art. 1 saranno inseriti sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 16 aprile 2019

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO *1*

DISCIPLINARE CONSOLIDATO VINI DOP
«LESSINI DURELLO» O «DURELLO LESSINI»

Art. 1.

Denominazione e Vini

La denominazione di origine controllata «Lessini Durello» o «Durello Lessini» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Lessini Durello» o «Durello Lessini» spumante metodo charmat e metodo classico.

«Lessini Durello» o «Durello Lessini» spumante riserva, metodo classico.

Art. 2.

Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata «Lessini Durello» o «Durello Lessini» deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Durella per almeno 85 %; possono concorrere, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 15 %, i vitigni Garganega, Pinot bianco, Chardonnay, Pinot nero.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lessini Durello» o «Durello Lessini» comprende:

a) Provincia di Verona: l'intero territorio dei comuni di: Vestenanova, San Giovanni Ilarione e parte del territorio dei comuni di: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena.

b) Provincia di Vicenza: l'intero territorio dei comuni di Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino e parte del territorio dei comuni di Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio, Zermeghedo.

La zona risulta così delimitata: a est, iniziando dal confine con la Provincia di Vicenza, in località Calderina a quota trentasei, segue la strada che porta a Roncà, passando le località Binello e momello. Attraversa il centro abitato di Roncà, riprende la strada che si immette nella provinciale Monteforte-Montecchia fino al confine comunale di Montecchia di Crosara. Segue detto confine comunale fino a quota sessantaquattro e poi la strada che porta nuovamente sulla provinciale a sud della cantina sociale di Montecchia di Crosara. Prosegue per breve tratti verso nord la provinciale della Val d'Alpone fino al ponte sull'omonimo torrente che lo attraversa seguendo poi la strada comunale che passa dalle località Molino, Castello e San Pietro a sud dell'abitato di Montecchia di Corsara, prosegue fino a incontrare il torrente Rio Albo a quota 85 che delimita la zona fino a quota 406 a sud di Corgnan e Tolotti per congiungersi con il confine comunale di Cazzano di Tramigna. Prende la strada comunale per Marsilio e seguendo la quota di livello tocca il Rio V. Brà e V. Magragna fino a quota 149 in località Caliari. Da località Caliari prosegue verso nord per la strada che porta a Campiano fino alla località Panizzolo a quota 209 per unirsi al torrente Tramigna; sale a nord il Tramigna fino ad arrivare al confine comunale di Tregnago che lo segue per breve tratto verso ovest e quindi raggiunge la località Rovere a quota 357 e successiva 284 Prende la strada che porta a Tregnago passando per quota 295, entra nell'abitato di Tregnago, le attraversa seguendo la strada principale fino a quota 330. Da qui si immette sulla comunale per Marcemigo che attraversa e prosegue per salire a località Morini a quota 481 e successivamente si immette sulla provinciale per San Mauro di Saline a quota 523. Segue la provinciale per S: Mauro di Saline a quota 523. Segue la provinciale per S: Mauro di Saline verso nord fino a località Bettola al confine con il Comune di Badia Calavena. Dalla località Bettola si scende a valle seguendo la comunale, passando fra le località Canovi, Valle, Antonelli, Riva, Fornari si entra nell'ambito di Badia Calavena e da quota 451, seguendo la comunale verso est, si sale alla località Colli a quota 734 raggiungendo il confine con Vestenanova a quota 643, continuando per la comunale si passa dall'abitato di Castelvero, si prosegue per Vestenavecchia fino a giungere a Vestenanova centro; si prosegue per la località Siveri seguendo la comunale e si arriva alla località Alberomato; da qui, toccando la località Bacchi, si giunge al confine con la Provincia di Vicenza e seguendo i confini provinciali verso nord fino raggiungere quota 474 s.l.m., il limite di zona prosegue luogo il confine nord del Comune di Chiampo verso est e quindi verso sud, fino all'intersezione di questo con la strada provinciale che congiunge Chiampo con Nogarole Vicentino in coincidenza con la quota 468 s.l.m. Segue quindi detta strada, tocca il centro abitato di Nogarole e prosegue lungo la strada che conduce a Selva di Trissino al Capitello posto dopo la quota 543 s.l.m., si dirige a sinistra lungo il sentiero fino all'incrocio di questo con l'acquedotto. Di qui corre lungo il sentiero attraversando la contrada Prizzi congiungendosi poi a quota 530 s.l.m. con la strada per Cornedo, che segue attraversando le contrade Pellizzari e Duello fino al bivio con la strada comunale che conduce

alle contrade Caliari, Stella, Ambrosi fino a raggiungere nuovamente la provinciale per Cornedo toccando la località Grigio. S'innesta qui a Cornedo sulla statale n. 246 che segue fino a poco prima del ponte dei Nori. Gira quindi verso est e prende posto la strada comunale che tocca le contrade Colombara, Bastianci, Muzzolon, Milani (quota 547) ; di qui segue la carrareccia con direzione nord-est fino alla contrada Crestani a quota 532. Segue quindi la strada comunale che conduce alle contrade Mieghi, Milani a quota 626, Casare di Sopra, Casare di Sotto, Godeghe fino al bivio con la strada comunale Monte di Malo-Monte Magrè che percorre appunto fino a questo centro abitato. Da qui segue la strada per Magrè fino a quota 294 proseguendo successivamente in direzione nord-ovest toccando quota 214, segue poi la Valfreda raggiungendo località Raga a quota 414 e da qui prosegue fino al confine comunale fra Schio e Torrebelvicino, segue lo stesso fino a quota 216 Da qui segue il torrente Leogra fino al ponte della statale n. 46 per Schio seguendo successivamente la strada rivierasca fino a quota 188. Segue quindi la statale n. 46 Schio-Vicenza fino alla località Fonte di Castelnovo. Attraversa e prende quindi la strada per Costabissara che raggiunge toccando le località Ca' de Tommasi e Pilastro.

Il limite di zona segue quindi la strada comunale da Costabissara a Creazzo passando per località S. Valentino fino a raggiungere il confine meridionale del Comune di Costabissara; prosegue quindi verso ovest lungo i confini comunali sud di Costabissara, fino a incontrare la strada che da Gambugliano procede fino a Sovizzo costeggiando la strada della Valdiezza. Si segue quindi la strada verso Castelgomberto fino ad incontrare sulla sinistra la strada per le contrade Busa, Pilotto, Vallorona. Allo stop si segue la strada a Sinistra una prima ed una seconda volta; si tralascia il bivio per località Monteschiavi. Al bivio per Contrà Vallorona, Rubbo, Spinati si tralascia la strada per predette località andando diritto fino ad arrivare in fondo a via Vallorona. Si prosegue a destra, seguendo l'unghia del monte, per Valdimolino. Si prosegue per la strada che va a Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (strada Cavallara). Si prosegue quindi per la strada dei Bastian fino a incrociare la strada che proviene da Castelgomberto. Si prosegue per la strada dei Bernuffi, procedendo a sinistra fino a raggiungere l'abitato di Sant'Urbano. Al bivio si gira a sinistra seguendo la strada per Sovizzo Alto arrivati alla Casa Cattani si gira a destra per via Caussa, in fondo a detta strada si gira a destra proseguendo la strada (loc. Carbonara) fino a giungere in località Bastia Bassa, quindi si prosegue per la località Campestrini arrivando infine alla destra della Villa Cordellina. Dopodichè si gira a destra per ricongiungersi con la SS 246 girando a sinistra verso la Montorsina e includendo nell'area il sito dei Castelli di Giulietta e Romeo.

Il limite segue quindi la strada per Montecchio Maggiore e Montorso fino al ponte sul torrente Chiampo, attraversa il corso d'acqua e prosegue verso sud fino alla strada per Zermeghedo che raggiunge via Mieli. Dall'incrocio via Mieli si prosegue a sinistra per la località Belloccheria considerando come area delimitata quella che segue l'unghia del monte fino ad incrociare la via Perosa. Da qui si procede verso il centro abitato di Montebello via Castelletto giungendo fino all'incrocio della strada della Mira. Da qui si procede per la strada Contrada Selva fino all'incrocio Casa Cavazza e strada per Zermeghedo.

Il confine prende la strada per Agugliana e continua in direzione La Guarda a circa 300 metri da questa località svolta a sinistra per un sentiero che la congiunge al confine con Gambellara che segue verso nord fino a quota 143.

Discende lungo la strada vicinale che conduce a Gambellara che attraversa verso ovest seguendo la strada da Gambellara a Calderina congiungendosi con la delimitazione dell'area iniziale della Provincia di Verona.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Lessini Durello» o «Durello Lessini» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti per essere idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere posti in giacitura acclive; sono in ogni caso esclusi quelli ubicati in terreni eccessivamente umidi e fertili.

Le viti devono essere allevate a spalliera semplice o doppia, o a pergola veronese con potatura tradizionale, a secco ed in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila. con una carica massima di gemme ad ettaro fino a 50 mila.

Tutti i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare devono avere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 2.500 per le varietà Durella e Garganega e 3.000 per il Pinot nero, Chardonnay e Pinot bianco.

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

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

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini «Lessini Durello» o «Durello Lessini» non deve essere superiore a tonnellate 16 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata «Lessini Durello» o «Durello Lessini» devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,00% vol.

La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro ammessi alla certificazione, anche in riferimento a singole zone geografiche, rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e del turismo.

I rimanenti quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto nel presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino ad indicazione geografica tipica, se ne hanno le caratteristiche.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lessini Durello» o «Durello Lessini» devono essere effettuate all'interno dei comuni compresi totalmente o parzialmente nella zona di produzione delimitata dall'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nei comuni limitrofi di: Monteforte, Soave, Colognola ai Colli, Illasi, Mezzane, Verona, S. Mauro di Saline, Velo Veronese e Selva di Progno per la Provincia di Verona e Lonigo, Sarego, Brendola, Altavilla Vicentina, Sovizzo, Monteviale, Vicenza, Caldogno, Villaverla, Thiene, Santorso, Torrebelvicino, Valdagno, San Pietro Mussolino, Valli del Pasubio e Velo d'Astico per la Provincia di Vicenza.

Nelle vinificazioni sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%; per la tipologia spumante la resa è raccolta al netto dei prodotti aggiunti per la presa di spuma. La resa compresa la percentuale precedente ed il 75% non ha diritto alla denominazione di origine. Se la resa, infine, supera anche quest'ultimo limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Il vino «Lessini Durello» o «Durello Lessini» spumante riserva deve essere ottenuto ricorrendo esclusivamente alla pratica della rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico, con permanenza del vino sui lieviti per almeno trentasei mesi. Tale periodo decorre dalla data di tiraggio, comunque non prima del 1° gennaio successivo alla raccolta delle uve.

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

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

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

«Lessini Durello» o «Durello Lessini» spumante, da metodo charmat:

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli;

odore: delicato, caratteristico e lievemente fruttato;

sapore: da dosaggio zero a demisec, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 6,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Lessini Durello» o «Durello Lessini» spumante, da metodo classico:

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino più o meno carico;

odore: caratteristico con delicato sentore di lievito;

sapore: da dosaggio zero a demisec, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Lessini Durello» o «Durello Lessini» spumante riserva da metodo classico

spuma: fine e intensa;

colore: dal giallo paglierino, più o meno intenso, fino al giallo dorato con eventuali rifessi ramati;

odore: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia;

sapore: da dosaggio zero a demisec, armonico;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Secondo tradizione è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia».

Art. 7.

Designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Lessini Durello» o «Durello Lessini» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari. È 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.

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

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Lessini Durello» o «Durello Lessini» può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguito dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

Il termine millesimato è accompagnato obbligatoriamente dal riferimento dell'anno di produzione delle uve.

Art. 8.

Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata «Lessini Durello» o «Durello Lessini» devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie fino a 15 litri. Qualora detti vini siano confezionati in bottiglie di contenuto nominale compreso tra 0,500 e litri 3 è obbligatorio l'uso del tappo fungo in sughero; per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito anche l'uso del tappo a vite.

Le bottiglie contenenti i vini «Lessini Durello» o «Durello Lessini», devono essere, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, consoni ai tradizionali caratteri di pregio di detti vini.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

a) *Specificità della zona geografica*

Fattori naturali

L'area compresa nella zona a DOC del vino «Lessini Durello» o «Durello Lessini» si estende per una superficie di oltre 30.000 ettari nella porzione collinare dei Lessini orientali a cavallo del confine tra le province di Verona e Vicenza.

L'assetto fisiografico, comune a tutti i Lessini, è caratterizzato da estese e talora strette incisioni vallive disposte a ventaglio con sostanziale andamento NNW-SSE separate da altrettante dorsali, con analogo andamento, che progradano a Sud fino ad immergersi sotto la coltre alluvionale della Pianura Padana. Il dislivello altimetrico compreso nell'area è di circa 800 m.

II sistema idrografico dell'area si presenta particolarmente sviluppato ed è costituito principalmente dai fiumi lessinei che hanno un andamento genericamente meridiano.

II clima dell'area studiata è caratterizzato da piovosità annua di circa 1063 mm e da temperature medie annue di circa 13,7 °C.

Pur essendo il territorio caratterizzato da un vissuto geologico piuttosto complesso, possiamo però affermare che negli areali interessati oggi alla coltivazione della vite soprattutto nei versanti collinari della Val d'Alpone e della Val di Chiampo, fino alla valle dell'Agno, sono predominanti rocce vulcaniche e vulcanico-detritiche basiche.

I suoli che ne derivano sono moderatamente profondi, con tessitura fine e con scheletro basaltico scarso in superficie ma più abbondante in profondità.

Un vitigno che grazie ad una produzione costante, una buona resistenza alle malattie, un'ottima attitudine alla spumantizzazione (vedi contenuti acidi) ed un'alta vigoria (consona alle buone precipitazioni delle colline orientali veronesi e vicentine), ha trovato nell'area le condizioni pedoclimatiche idonee a fornire i migliori risultati qualitativi e a renderlo forte e capace di affrontare le sfide estreme.

Fattori storici e umani

Sette secoli di storia per la viticoltura dei Monti Lessini sono un traguardo che sottolinea con forza quanto l'uomo da sempre sia attento alle sorti della vigna in questa zona alto collinare, a cavallo tra le province di Verona e di Vicenza nell'area dei Monti Lessini. Qui il vitigno principale è la Durella, quasi una varietà esclusiva della zona, discendente dalla Durasena citati negli Statuti di Costozza del 1290.

È una varietà a bacca bianca dal grappolo alato e compatto. Il nome deriva dalla durezza o compattezza della buccia e dalla elevata acidità totale che caratterizza il vino, ne permette un'elevata longevità e ottimi risultati con la spumantizzazione.

Documenti storici sull'agricoltura dei Monti Lessini evidenziano spesso la frase «*Terra cum vineis*», appezzamento di terreno coltivato interamente a vite. Nel periodo intercorso tra il Medioevo e i primi anni del secolo XIX la viticoltura e l'enologia nelle province di Verona e Vicenza, e così nella zona dell'Alpone e quella dell'Agno-Chiampo, rimasero ai livelli tecnici di base che si erano determinati nel Medioevo.

Le produzioni migliori si ottengono in terreni ben esposti, di natura vulcanica con tecniche di coltivazione razionali legate alla tradizione del territorio.

Il vitigno Durella ama le buone esposizioni ma soprattutto esige nel vigneto un buon ricambio di aria e di questo i viticoltori sono consapevoli.

I sistemi di allevamento nel corso degli anni hanno subito un'evoluzione notevole.

Oggi i sistemi di allevamento più usati nella zona della Durella sono la «pergola veronese» semplice o doppia ed il guyot. Negli ultimi tempi si è affermata la pergola veronese doppia aperta al centro, a bassa carica di gemme speronata. Questo sistema di allevamento permette una maggiore insolazione, un migliore ricambio di aria e una migliore pigmentazione delle uve.

Nata con decreto ministeriale 25/06/1987 (GU n. 6 del 9 gennaio 1988), all'interno della Denominazione d'origine controllata DOC «Lessini e Durello», il successo internazionale ottenuto negli ultimi decenni dal vino Durello, ha portato nel 2009 i produttori a richiedere il riconoscimento del «Lessini Durello» come denominazione autonoma, ottenuta dal Ministero con D.P.R. 17 luglio 2001 *Gazzetta Ufficiale* 13 agosto 2001 al fine di valorizzare al meglio le peculiarità di questo vino. Il Consorzio di tutela del Lessini Durello, riconosciuto dal Ministero nazionale nel novembre 2000, opera per valorizzare le denominazioni della zona e la loro realtà produttiva e socio economica delle Vallate Veronesi e Vicentine che rientrano nella zona del disciplinare di produzione. I produttori della denominazione, insieme al Consorzio, hanno affinato la tecnica della spumantizzazione del Lessini Durello ricavandone un ruolo di prestigio nell'ambito della spumantistica veneta.

b) *Specificità del prodotto*

I grappoli della Durella sono di media grandezza, con forma piramidale, compatta e alata; gli acini hanno una buccia piuttosto spessa, coriacea e tannica.

Il Durello Spumante nasce da un uvaggio che prevede un minimo dell'85% di uva Durella, con possibili aggiunte di Chardonnay, Garganega, Pinot bianco e Pinot nero. Grazie all'alta percentuale di acidità totale si presta bene alla spumantizzazione, sia in Metodo Classico con la rifermentazione in bottiglia, con il Metodo Charmat.

Sono previste due tipologie: il Lessini Durello che quasi sempre è ottenuto con la rifermentazione in autoclave (charmat) ed il Lessini Durello Riserva prodotto con la rifermentazione in bottiglia con una permanenza sui lieviti per almeno 36 mesi. Più fruttato e fragrante il primo, più strutturato, pastoso e complesso il secondo, che può arrivare anche oltre i dieci anni di affinamento. In entrambi è comunque la vivacità acida e la caratteristica persistenza olfattiva a definire fortemente l'identità.

Questo vino si presenta con una spuma fine e persistente e con un colore giallo paglierino più o meno carico, con riflessi verdognoli. I profumi sono caratterizzati da sentori di marini di gesso e iodio che sembra esaltare note più floreali di sambuco e biancospino. In bocca è la sua vibrante acidità a definirne il carattere. Ritornano i sentori marini tipici di questo territorio ed anche se il corpo non è mai eccessivo, la sensazione di sapidità nobilitata da un retrogusto minerale e amarognolo non sembra mai esaurirsi. Proprio per queste caratteristiche, ha una grande duttilità, sia come aperitivo che per i piatti più grassi e sapidi.

c) *Legame causa effetto fra ambiente e prodotto*

È fuori dubbio che la viticoltura dell'area DOC Lessini Durello, possa avvalersi di uno stretto legame di identità tra i suoi vini e gli elementi tipici del territorio: da un lato un vitigno antico ed autoctono, la Durella, dall'altro un ambiente in gran parte ancora incontaminato con un paesaggio pienamente conservato e ancora da proporre nei suoi angoli più caratteristici. Anche in questo caso una ricca bibliografia chiarisce il diverso comportamento varietale quando confrontato in simili o analoghi ambienti. La viticoltura in questo areale è la dimostrazione che il risultato enologico è strettamente dipendente dalla perfetta sintonia tra vitigno e ambiente. Se da un lato troviamo quindi il territorio viticolo con le sue peculiarità ben definibili e definite, dall'altro abbiamo invece il vitigno con una sua reazione ben precisa ai fattori termici, idrici, pedologici e colturali. Alta collina e suoli prevalentemente d'origine basaltica definiscono dei vini molto caratteristici.

La pergoletta veronese per il vitigno Durella resta uno dei sistemi di allevamento migliore, legato al territorio e all'ambiente, ma la stessa deve essere ben gestita per garantire all'uva uno standard qualitativo elevato e sempre costante.

Se l'elevato contenuto in acidità fissa è da collegare alle peculiarità del vitigno, quasi tutti gli altri caratteri sono fortemente collegati alle condizioni pedoclimatiche. C'è infatti un fortissimo legame tra suoli vulcanici e sentori minerali di pietra focaia, quasi marcatori specifici del Durello. Pendenze e altitudini con le relative forti escursioni termiche definiscono inoltre gli altri caratteri di questo vino.

I vini non saranno mai caratterizzati da una struttura importante, ma sarà l'aspetto olfattivo a caratterizzare e quasi definire l'identità del Durello. Sentori di mela più o meno verde si alternano a intensità olfattiva più complesse di origine minerale, pietra focaia, anche con ricordi marini di iodio e di zolfo.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Siquria S.r.l.
Vicolo A. Mattielli, 11
37038 - Soave (VR) Italy
Tel. 045 4857514
Fax: 045 6190646
e-mail: info@siquria.it

La società Siquria è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi dell'art. 64 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 25, par. 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)*, ed all'art. 26 del reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato in *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

ALLEGATO *2*

DOCUMENTO UNICO RIEPILOGATIVO
DEL DISCILINARE CONSOLIDATO
DELLA DOP DEI VINI «LESSINI DURELLO»
O «DURELLO LESSINI»

Comunicazione di modifica ordinaria che modifica il documento unico

Modifica

Descrizione e motivi della modifica

Titolo: tipologie di vini e metodi di elaborazione

Descrizione e motivi

Alle tipologie di prodotti della denominazione, sono aggiunte le specificazioni del metodo di elaborazione:

«Lessini Durello spumante» metodo charmat e metodo classico.

«Lessini Durello spumante» riserva, metodo classico.

La modifica è motivata dall'esigenza di consentire l'immissione al consumo di spumanti ottenuti con il metodo classico, anche prima dei 36 mesi di permanenza sui lieviti previsti per tipologia riserva; infatti, si riscontra anche una crescente richiesta di spumanti, elaborati con metodo classico, che uniscono la piacevole freschezza e vivacità alla maggiore struttura.

La modifica riguarda il disciplinare all'art. 1 ed il documento unico alla sez. 1.3 (descrizione dei vini).

Titolo: operazioni di vinificazione - riformulazione del testo

Descrizione e motivi

Eliminati, per la tipologia «Lessini Durello Spumante», il riferimento alla immissione al commercio delle tipologie di prodotto con le indicazioni del tenore zuccherino, ed il riferimento alla esclusiva fermentazione a mezzo autoclave.

La riformulazione è dovuta alla modifica formale inerente lo spostamento coerente dei suddetti riferimenti ad altri articoli specifici del disciplinare.

La modifica riguarda il disciplinare all'art. 5 ed il documento unico alla sez. 1.3 (descrizione dei vini).

Titolo: caratteristiche al consumo - indicazione dei metodi di elaborazione relativi alle singole tipologie di prodotto, variazioni del tenore zuccherino e del titolo alcolometrico

Descrizione e motivi

Specificati i diversi metodi di elaborazione della spumante per le diverse tipologie di prodotto della denominazione:

per «Lessini Durello Spumante» metodo charmat e metodo classico;

per «Lessini Durello Spumante riserva» metodo classico;

Introdotto il riferimento al tenore zuccherino «dosaggio zero».

Diminuzione del titolo alcolometrico da 12,00 a 11,50% vol per la tipologia «Lessini Durello Spumante riserva».

Le modifiche inserite identificano le tipologie di prodotti e forniscono una descrizione dettagliata delle loro caratteristiche organolettiche; le caratteristiche fisico chimiche indicate, risultato dell'esito di test enochimici, confermano la qualità dei prodotti della denominazione.

In particolare, per gli spumanti ottenuti con il metodo classico - anche prima dei trentasei mesi di affinamento come previsto per la tipologia riserva - . per la tipologia «Lessini Durello spumante metodo classico» con il metodo classico anche prima dei trentasei mesi di con affinamento sui lieviti dai nove ai trentasei mesi, è stata inserita una descrizione organolettica distinta dalla tipologia «Lessini Durello spumante riserva». Inoltre la previsione del «dosaggio zero»

Introdotto il riferimento al tenore zuccherino «dosaggio zero».

Per tutte le tipologie

La modifica riguarda il disciplinare all'art. 6 ed il documento unico alla sez. 1.3 (descrizione dei vini).

Titolo: confezionamento - Introduzione della possibilità di utilizzare bottiglie fino a 15 litri.

Descrizione e motivi

La modifica introdotta amplia da 9 a 15 litri la capacità massima consentita per le bottiglie utilizzabili per il confezionamento dei vini della denominazione.

La modifica introdotta è motivata dalla esigenza poter utilizzare bottiglie nei grandi formati come richiesto dalle esigenze di mercato.

La modifica riguarda il disciplinare all'art. 8; nessuna modifica al documento unico.

1. DOCUMENTO UNICO

1.1. Denominazione/denominazioni

Lessini Durello (it)

Durello Lessini (it)

1.2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

1.3. Categorie di prodotti vitivinicoli

5. Vino spumante di qualità

1.4. Descrizione dei vini:

«Lessini Durello» o «Durello Lessini» spumante, da metodo charmat

Detta tipologia di prodotto presenta una spuma fine, persistente, un colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli ed un odore delicato lievemente fruttato; il sapore è fresco, piacevole e armonico con un residuo zuccherino da dosaggio zero a demisec.

Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è di 11,00% vol e l'estratto non riduttore minimoè di 14 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*:	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*:	
Acidità totale minima:	6,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

«Lessini Durello» o «Durello Lessini» spumante, da metodo classico:

Detta tipologia di prodotto presenta una spuma fine, persistente, un colore giallo paglierino più o meno carico, un odore con delicato sentore di lievito; il sapore è piacevolmente sapido ed armonico con un residuo zuccherino da dosaggio zero a demisec. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è di 11,50% vol e l'estratto non riduttore minimo è di 15 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*:	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*:	
Acidità totale minima:	5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

«Lessini Durello» o «Durello Lessini» spumante riserva da metodo classico

Detta tipologia di prodotto presenta una spuma fine ed intensa, un colore dal giallo paglierino di varia intensità fino al giallo dorato con eventuali riflessi ramati; all'odore spiccano le note complesse ed evolute. Il sapore è armonico con un residuo zuccherino da dosaggio zero a demisec. L'estratto non riduttore minimo è di 15 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*:	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*:	11,50
Acidità totale minima:	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

1.5. Pratiche di vinificazione

1.5.1. Pratiche enologiche specifiche

Assenti

1.5.2. Rese massime:

Durella

112 ettolitri per ettaro

1.6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lessini Durello» o «Durello Lessini» comprende:

a) Provincia di Verona: l'intero territorio dei comuni di: Vestenanova, San Giovanni Ilarione e parte del territorio dei comuni di: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena.

b) Provincia di Vicenza: l'intero territorio dei comuni di Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino e parte del territorio dei comuni di Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio, Zermeghedo.

La zona risulta così delimitata: a est, iniziando dal confine con la Provincia di Vicenza, in località Calderina a quota 36, segue la strada che porta a Roncà, passando le località Binello e momello. Attraversa il centro abitato di Roncà, riprende la strada che si immette nella provinciale Monteforte-Montecchia fino al confine comunale di Montecchia di Crosara. Segue detto confine comunale fino a quota 64 e poi la strada che porta nuovamente sulla provinciale a sud della cantina sociale di Montecchia di Crosara. Prosegue per breve tratti verso nord la provinciale della Val d' Alpone fino al ponte sull'omonimo torrente che lo attraversa seguendo poi la strada comunale che passa dalle località Molino, Castello e San Pietro a sud dell'abitato di Montecchia di Corsara, prosegue fino a incontrare il torrente Rio Albo a quota 85 che delimita la zona fino a quota 406 a sud di Corgnan e Tolotti per congiungersi con il confine comunale di Cazzano di Tramigna. Prende la strada comunale per Marsilio e seguendo la quota di livello tocca il Rio V. Brà e V. Magragna fino a quota 149 in località Caliari. Da località Caliari

prosegue verso nord per la strada che porta a Campiano fino alla località Panizzolo a quota 209 per unirsi al torrente Tramigna; sale a nord il Tramigna fino ad arrivare al confine comunale di Tregnago che lo segue per breve tratto verso ovest e quindi raggiunge la località Rovere a quota 357 e successiva 284 Prende la strada che porta a Tregnago passando per quota 295, entra nell'abitato di Tregnago, le attraversa seguendo la strada principale fino a quota 330. Da qui si immette sulla comunale per Marcemigo che attraversa e prosegue per salire a località Morini a quota 481 e successivamente si immette sulla provinciale per San Mauro di Saline a quota 523. Segue la provinciale per S: Mauro di Saline a quota 523. Segue la provinciale per S: Mauro di Saline verso nord fino a località Bettola al confine con il Comune di Badia Calavena. Dalla località Bettola si scende a valle seguendo la comunale, passando fra le località Canovi, Valle, Antonelli, Riva, Fornari si entra nell'ambito di Badia Calavena e da quota 451, seguendo la comunale verso est, si sale alla località Colli a quota 734 raggiungendo il confine con Vestenanova a quota 643, continuando per la comunale si passa dall'abitato di Castelvero, si prosegue per Vestenavecchia fino a giungere a Vestenanova centro; si prosegue per la località Siveri seguendo la comunale e si arriva alla località Alberomato; da qui, toccando la località Bacchi, si giunge al confine con la Provincia di Vicenza e seguendo i confini provinciali verso nord fino raggiungere quota 474 s.l.m., il limite di zona prosegue luogo il confine nord del Comune di Chiampo verso est e quindi verso sud, fino all'intersezione di questo con la strada provinciale che congiunge Chiampo con Nogarole Vicentino in coincidenza con la quota 468 s.l.m. Segue quindi detta strada, tocca il centro abitato di Nogarole e prosegue lungo la strada che conduce a Selva di Trissino al Capitello posto dopo la quota 543 s.l.m., si dirige a sinistra lungo il sentiero fino all'incrocio di questo con l'acquedotto. Di qui corre lungo il sentiero attraversando la contrada Prizzi congiungendosi poi a quota 530 s.l.m. con la strada per Cornedo, che segue attraversando le contrade Pellizzari e Duello fino al bivio con la strada comunale che conduce alle contrade Caliari, Stella, Ambrosi fino a raggiungere nuovamente la provinciale per Cornedo toccando la località Grigio. S'innesta qui a Cornedo sulla statale n. 246 che segue fino a poco prima del ponte dei Nori. Gira quindi verso est e prende posto la strada comunale che tocca le contrade Colombara, Bastianci, Muzzolon, Milani (quota 547) ; di qui segue la carrareccia con direzione nord-est fino alla contrada Crestani a quota 532. Segue quindi la strada comunale che conduce alle contrade Mieghi, Milani a quota 626, Casare di Sopra, Casare di Sotto, Godeghe fino al bivio con la strada comunale Monte di Malo-Monte Magrè che percorre appunto fino a questo centro abitato. Da qui segue la strada per Magrè fino a quota 294 proseguendo successivamente in direzione nord-ovest toccando quota 214, segue poi la Valfreda raggiungendo località Raga a quota414 e da qui prosegue fino al confine comunale fra Schio e Torrebelvicino, segue lo stesso fino a quota 216 Da qui segue il torrente Leogra fino al ponte della statale n. 46 per Schio seguendo successivamente la strada rivierasca fino a quota 188. Segue quindi la statale n. 46 Schio-Vicenza fino alla località Fonte di Castelnovo. Attraversa e prende quindi la strada per Costabissara che raggiunge toccando le località Ca' de Tommasi e Pilastro.

Il limite di zona segue quindi la strada comunale da Costabissara a Creazzo passando per località S. Valentino fino a raggiungere il confine meridionale del Comune di Costabissara; prosegue quindi verso ovest lungo i confini comunali sud di Costabissara, fino a incontrare la strada che da Gambugliano procede fino a Sovizzo costeggiando la strada della Valdiezza. Si segue quindi la strada verso Castelgomberto fino ad incontrare sulla sinistra la strada per le contrade Busa, Pilotto, Vallorona. Allo stop si segue la strada a Sinistra una prima ed una seconda volta; si tralascia il bivio per località Monteschiavi. Al bivio per Contrà Vallorona, Rubbo, Spinati si tralascia la strada per predette località andando diritto fino ad arrivare in fondo a via Vallorona. Si prosegue a destra, seguendo l'unghia del monte, per Valdimolino. Si prosegue per la strada che va a Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (strada Cavallara). Si prosegue quindi per la strada dei Bastian fino a incrociare la strada che proviene da Castelgomberto. Si prosegue per la strada dei Bernuffi, procedendo a sinistra fino a raggiungere l'abitato di Sant'Urbano. Al bivio si gira a sinistra seguendo la strada per Sovizzo Alto arrivati alla Casa Cattani si gira a destra per via Caussa, in fondo a detta strada si gira a destra proseguendo la strada (loc. Carbonara) fino a giungere in località Bastia Bassa, quindi si prosegue per la località Campestrini arrivando infine alla destra della Villa Cordellina. Dopodichè si gira a destra per ricongiungersi con la SS 246 girando a sinistra verso la Montorsina e includendo nell'area il sito dei Castelli di Giulietta e Romeo.

Il limite segue quindi la strada per Montecchio Maggiore e Montorso fino al ponte sul torrente Chiampo, attraversa il corso d'acqua e prosegue verso sud fino alla strada per Zermeghedo che raggiunge via Mieli. Dall'incrocio via Mieli si prosegue a sinistra per la località Belloccheria considerando come area delimitata quella che segue l'unghia del monte fino ad incrociare la via Perosa. Da qui si procede verso il centro abitato di Montebello via Castelletto giungendo fino all'incrocio della strada della Mira. Da qui si procede per la strada Contrada Selva fino all'incrocio Casa Cavazza e strada per Zermeghedo.

Il confine prende la strada per Agugliana e continua in direzione La Guarda a circa 300 metri da questa località svolta a sinistra per un sentiero che la congiunge al confine con Gambellara che segue verso nord fino a quota 143.

Discende lungo la strada vicinale che conduce a Gambellara che attraversa verso ovest seguendo la strada da Gambellara a Calderina congiungendosi con la delimitazione dell'area iniziale della Provincia di Verona.

1.7. Varietà principale/i di uve da vino

Durella B.

1.8. Legame con la zona geografica

Lessini Durello / Durello Lessini

Il sistema di allevamento tradizionale a Pergola Veronese permette alla Durella, vitigno antico ed autoctono, un'ottimale maturazione. Questa caratteristica, unita ad un territorio acclive con un suolo di origini vulcaniche, dà ai vini il patrimonio di acidità che caratterizza questo spumante. I sentori minerali e di pietra focaia sono i marcatori specifici del Durello che si alternano alla mela più o meno verde in una intensità olfattiva complessa di origine minerale anche con ricordi marini di iodio e di zolfo.

1.9. Ulteriori condizioni

Assenti

19A02905

DECRETO 30 aprile 2019.

Riconoscimento dei Centri per la premoltiplicazione di materiali di moltiplicazione delle piante da frutto.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO RURALE

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, di riforma dell'organizzazione di governo a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59 e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, relativo alle «norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche», in particolare l'art. 4, commi 1 e 2 e l'art. 16, comma 1;

Visto il decreto legislativo 19 agosto 2005, n. 214 recante attuazione della direttiva 2002/89/CE concernente le misure di protezione contro l'introduzione e la diffusione nella Comunità di organismi nocivi ai vegetali o ai prodotti vegetali, pubblicato nel Supplemento ordinario alla «*Gazzetta Ufficiale*» n. 248 del 24 ottobre 2005, n. 169/L, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la direttiva 2008/90/CE del Consiglio del 29 settembre 2008 relativa alla commercializzazione dei materiali di moltiplicazione delle piante da frutto e delle piante da frutto destinate alla produzione di frutti, pubblicata nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, serie L, numero 267 dell'8 ottobre 2008;

Visto il decreto ministeriale 12 novembre 2009 recante determinazione dei requisiti di professionalità e della dotazione minima delle attrezzature occorrenti per l'esercizio dell'attività di produzione, commercio e importazione di vegetali e prodotti vegetali, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 68 del 23 marzo 2009;