stanza frequenti ed abbondanti, quanto più ci sposta verso l'area appenninica meridionale; la stagione estiva, in compenso, rispetto alla vicina area sub-padana, è più fresca e ventilata.

Il Gavi, inteso come territorio e come vino, è espressione di peculiari condizioni pedoclimatiche che ne aumentano il fascino, ma anche la ricchezza di gusto e profumi che la terra vi trasferisce.

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

Il Cortese di Gavi è un vitigno autoctono di antico provato stanziamento nella zona, da cui deriva un ambientamento ed un adattamento plurisecolare al terreno e al clima.

La vocazione vitivinicola del Gaviese ha origini antiche, come testimonia il primo documento conservato nell'Archivio di Stato di Genova, datato 3 giugno 972. Vi si parla dell'affitto di vigne da parte del vescovo di Genova a due cittadini gaviesi. Il primo riferimento a impianti di «viti tutte di cortese» si riscontra nella corrispondenza tra il castello di Montaldeo e il marchese Doria, nel 1659.

Nel 1798 il conte Nuvolone, vicedirettore della Società agraria di Torino, redige la stesura della prima ampelografia dei vitigni coltivati sul territorio piemontese e cita il Cortese nella forma dialettale Corteis affermando che: «ha grappoli alquanto lunghetti, acini piuttosto grossi, quando è matura diviene gialla ed è buona da mangiare, fa buon vino, è abbondante e si conserva».

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

base ampelografica dei vigneti: il Gavi docg è prodotto tradizionalmente da uve cortese 100 %, coltivate all'interno di una precisa area geografica, prevalentemente collinare, della fascia meridionale della provincia di Alessandria;

le forme di allevamento anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali con maggior impiego del sistema a Guyot, caratteristico della viticoltura di qualità.

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

L'orografia collinare dell'area di produzione, nella parte sud-orientale della Provincia di Alessandria, la prevalente esposizione a nord-ovest sud-est, nonché la pendenza che aumenta con l'approssimarsi della fascia appenninica, concorrono a determinare un ambiente particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del «Gavi docg». Da tale area sono peraltro esclusi i terreni di fondovalle non adatti ad una viticoltura di qualità.

In particolare, l'alternanza tra marne argillose - dette localmente «terre bianche», e «terre rosse» caratterizzate da suoli bruni, lisciviati e idromorfi a frangipan determinano la ricchezza pedologica che arricchisce di sfumature l'espressione del vitigno cortese.

Trattasi di terre che mal si prestano all'utilizzazione intensiva di altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità. La millenaria storia vitivinicola del territorio della denominazione, attestata da numerosi documenti, costituisce la fondata prova della indissolubile interazione esistente tra i fattori umani e le peculiari caratteristiche qualitative del «Gavi docg».

Le tecniche di coltivazione della vite sono state tramandate nei secoli, radicando nel territorio la cultura enologica e facendo del Gavi docg la primaria fonte di reddito della zona vocata, nonché il filo conduttore che lega gli undici comuni della denominazione.

Nato per le corti, questo vino non ha mai tradito la sua vocazione alla qualità e all'eleganza, al contrario queste sono state affinate in epoca moderna attraverso tecniche all'avanguardia, fino ad ottenere un vino rinomato ed apprezzato nei cinque continenti, le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'art. 6 del disciplinare.

Art. 9.

Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia S.r.l.

Sede legale: via Venti Settembre n. 98/G - 00187 - Roma.

Tel. +3906-45437975.

Mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata: Corte Zerbo, 27 - 15066 - Gavi (AL).

La società Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)*, ed all'art. 20 del regolamento UE n. 34/2019, 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. 19, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018 (pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018).

Allegato 1

Elenco dei Comuni:
- Bosio;
- Carrosio;
- Capriata d'Orba;
- Francavilla Bisio;
- Gavi;
- Novi Ligure;
- Parodi Ligure;
- Pasturana;
- San Cristoforo;
- Serravalle Scrivia;
- Tassarolo.

Elenco delle frazioni:
- nel Comune di Bosio:
  - Costa Santo Stefano;
  - Capanne di Marcarolo;
- nel Comune di Gavi:
  - Monterotondo;
  - Pratolungo;
  - Rovereto;
- nel Comune di Parodi Ligure:
  - Cadepiaggio;
  - Tramontana.

21A03604

Proposta di modifica unionale del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Monti Lessini».

Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, ai sensi del decreto ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, tuttora vigente ai sensi dell'art. 90, comma 3, della legge n. 238 del 12 dicembre 2016, nelle more dell'adozione del nuovo decreto sulla procedura in questione, in applicazione della citata legge n. 238/2016, nonché del regolamento delegato UE n. 33/2019 della Commissione e del regolamento di esecuzione UE n. 34/2019 della Commissione, applicativi del regolamento UE del Parlamento europeo e del Consiglio n. 1308/2013;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 25 giugno 1987, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 6 del 9 gennaio 1988 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Monti Lessini» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 - 20 dicembre 2011, con il quale è stato consolidato il disciplinare della DOP dei vini «Monti Lessini»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero Sezione Qualità - vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Monti Lessini»;

Esaminata la documentata domanda presentata per il tramite della Regione Veneto, su istanza del Consorzio tutela vini Lessini Durello DOC con sede in Soave (VR), e successive integrazioni, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Monti Lessini» nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui agli articoli 6, 7 e 10 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, relativa alle modifiche «non minori» dei disciplinari, che comportano modifiche al documento unico, ai sensi della preesistente normativa dell'Unione europea, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Veneto;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 12 maggio 2021, nell'ambito della quale il citato comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Monti Lessini»;

Considerato che ai sensi del citato reg. UE n. 33/2019, entrato in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche sono considerate «unionali» e come tali seguono l'analoga procedura stabilita dalla preesistente normativa dell'Unione europea per le modifiche non minori e, pertanto, nelle more dell'adozione del nuovo decreto sulla procedura nazionale relativa alle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, sono da seguire per la pubblicizzazione nazionale delle domande di modifiche «unionali» le disposizioni di cui al decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Provvede alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica «unionale» del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Monti Lessini».

Le eventuali osservazioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizione contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali Ufficio PQAI IV - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: saq4@pec.politicheagricole.gov.it - entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della predetta proposta.

ALLEGATO

PROPOSTA DI MODIFICA UNIONALE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «MONTI LESSINI»

Art. 1.

Denominazione e vini

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

bianco;

Durello (anche in versione passito);

Pinot nero;

Spumante (vino spumante di qualità);

Spumante Riserva (vino spumante di qualità);

Spumante «*cremant*» (vino spumante di qualità).

Art. 2.

Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata «Monti Lessini» Durello ed i vini a denominazione di origine controllata «Monti Lessini» spumante devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti coltivati, in ambito aziendale, con la varietà Durella per almeno l'85%.

Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve delle varietà Garganega, Pinot bianco, Chardonnay, Pinot nero.

Il vino a denominazione di origine controllata «Monti Lessini» Pinot nero deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti coltivati in ambito aziendale con la varietà Pinot nero per almeno l'85%; possono concorrere altre varietà a bacca rossa, non aromatiche, idonee alla coltivazione per le Province di Verona e Vicenza per la differenza.

Il vino a denominazione di origine controllata «Monti Lessini» bianco deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti coltivati in ambito aziendale ed aventi la seguente composizione varietale: Chardonnay per almeno il 50%, Durella, Garganega, Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Sauvignon, da soli o congiuntamente, per la differenza.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Monti 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 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 «Monti Lessini» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi esclusi ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo dei vigneti, quelli ubicati in terreni eccessivamente umidi e fertili.

Le viti devono essere allevate a spalliera semplice o doppia, a pergola veronese o pergoletta con potatura tradizionale, che assicuri l'apertura dell'interfila.

Per vigneti piantati prima dell'approvazione del presente disciplinare e che non rispondono ai requisiti di cui al comma precedente, è consentita la rivendicazione della presente denominazione per un periodo massimo di quindici anni.

Trascorso tale periodo, i vigneti di cui al paragrafo precedente saranno automaticamente cancellati dai rispettivi schedari.

È fatto obbligo nella conduzione delle pergole veronesi a tetto piatto la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila e una carica massima di 50 mila gemme/ettaro.

Tutti i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare devono avere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3.000, ad esclusione delle varietà Durella e Garganega per le quali il numero di ceppi per ettaro non può essere inferiore a 2.500.

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 produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 2 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

Tipologia	Produzione max T/ha	Titolo alcolometrico naturale minimo
Durello	16	9.5
Pinot nero	12	10.50
Bianco	12	10.50
«Monti Lessini» vino spumante di qualità	16	9
«Monti Lessini» vino spumante di qualità riserva	16	9
«Monti Lessini» vino spumante di qualità *«cremant»*	16	9

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini di cui all'art. 2, 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 per i quantitativi di cui trattasi.

La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria interessate può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

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 appassimento e di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Monti Lessini», nonché di affinamento dei vini laddove prevista, 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.

La elaborazione dei vini spumanti deve avvenire solo all'interno del territorio delle Provincie di Verona e 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%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non l'80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine.

Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Per lo spumante la resa massima dell'uva in vino finito, a eccezione della tipologia «*cremant*», non deve essere superiore al 70%, calcolata al netto dei prodotti aggiunti alla presa di spuma.

La vinificazione delle uve destinate alla produzione del «Monti Lessini» passito può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento naturale, per un periodo non inferiore ai due mesi, avvalendosi anche di sistemi e/o tecnologie che comunque non aumentino la temperatura dell'appassimento rispetto al processo naturale.

La resa massima dell'uva in vino per ottenere il «Monti Lessini» passito non deve essere superiore al 40%.

Le operazioni di conservazione e vinificazione delle uve destinate alla produzione della tipologia passito devono aver luogo unicamente nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

L'appassimento può essere condotto anche con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento.

Il vino «Monti Lessini» spumante di qualità deve essere ottenuto esclusivamente a mezzo rifermentazione naturale in bottiglia, secondo il metodo classico, in ottemperanza alle vigenti norme sulla produzione degli spumanti con permanenza sui lieviti per almeno diciotto mesi.

Tale vino può essere commercializzato nei tipi dosaggio zero o *pas dosè*, *extrabrut*, *brut*, *extra dry*, *dry* e *demisec*.

Il vino «Monti Lessini» spumante di qualità 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 vino può essere commercializzato nei tipi dosaggio zero o *pas dosè*, *extrabrut*, *brut*, *extra dry*, *dry* e *demisec*.

Il vino «Monti Lessini» spumante di qualità «*Crémant*» viene ottenuto con mosto ottenuto dalla pressatura di grappoli interi o diraspati raccolti a mano; la quantità di mosto ottenuto non supera 100 litri per 150 chili di uva; il tenore massimo di anidride solforosa non deve essere superiore a 150 mg/l; il tenore di zuccheri deve essere inferiore a 50 g/l con permanenza del vino sui lieviti per almeno diciotto mesi.

Tale vino può essere commercializzato nei tipi dosaggio zero o *pas dosè*, *extrabrut*, *brut*, *extra dry*, *dry* e *demisec*.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

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

«Monti Lessini» Durello

colore: giallo paglierino più o meno carico;

odore: delicatamente fruttato e caratteristico;

sapore: asciutto, di corpo, più o meno abboccato, anche vivace come da tradizione;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

«Monti Lessini» bianco

colore: giallo paglierino più o meno carico;

odore: gradevole, caratteristico;

sapore: fresco, sapido e armonico;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

«Monti Lessini» Pinot nero

colore: rosso rubino con eventuali riflessi granati;

odore: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

«Monti Lessini» Passito:

colore: giallo dorato;

odore: caratteristico, intenso e fruttato;

sapore: amabile o dolce, vellutato armonico, di corpo;

titolo alcolometrico totale volumico minimo: 14,50% vol. di cui almeno 11,50% vol. effettivo;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

«Monti Lessini» vino spumante di qualità

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino, più o meno carico;

odore: caratteristico, con delicato sentore di lievito;

sapore: da dosaggio zero o *pas dosè*, *extra brut*, *brut*, *extra dry*, *dry*, e *demisec*;

titolo alcolometrico totale volumico minimo: 11,5%vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

«Monti Lessini» vino spumante di qualità riserva

spuma: fine, intensa;

colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al giallo dorato;

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

sapore: da dosaggio zero o *pas dosè*, *extra brut*, *brut*,*extra dry*, *dry*, e *demisec*;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,5% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l;

«Monti Lessini» vino spumante di qualità *cremant*

spuma: fine, cremosa;

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi ramati;

odore: delicato, fine con note che richiamano la rifermentazione in bottiglia;

sapore: da dosaggio zero o *pas dosè*, *extra brut*, *brut*, *extra dry*, *dry*, e *demisec*;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,5% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Art. 7.

Designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Monti 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 «Monti Lessini» può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nello schedario viticolo, 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.

Nella designazione e presentazione dei vini «Monti Lessini» deve essere obbligatoriamente indicata l'annata di produzione delle uve dalle quali sono stati ottenuti detti vini.

Nella designazione e presentazione dei vini «Monti Lessini» spumanti millesimati, deve essere obbligatoriamente indicata l'annata di produzione delle uve. L'annata può essere omessa per i vini spumanti non etichettati come millesimati.

Art. 8.

Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata «Monti Lessini» devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie fino a 9 litri, chiuse con tappo raso bocca; per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito anche l'uso del tappo a vite.

Per le bottiglie fino a 1,5 litri, ad esclusione della tipologia passito, è consentito anche l'uso della capsula a vite a vestizione lunga.

I vini a denominazione di origine controllata «Monti Lessini» spumante di qualità da metodo classico devono essere messi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro fino a 15 litri chiusi con tappo a fungo in sughero.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

L'area compresa nella zona a DOC del vino «Monti 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. 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.

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.

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.

Oltre alla tradizionale Durella, sono stati quindi piantati Chardonnay e Pinot nero che hanno dimostrato fin da subito vocazione per questi climi e questi suoli.

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 semplice o doppia ed il *guyot*.

Nata con decreto ministeriale 25 giugno 1987 – *Gazzetta Ufficiale* n. 6 del 9 gennaio 1988 all'interno della DOC Lessini Durello, nel 2011 la denominazione, contestualmente al riconoscimento dalla DOC «Lessini Durello», ha modificato la denominazione in «Monti Lessini»). 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 della Durella ricavandone un ruolo di prestigio nell'ambito della spumantistica veneta.

b) Specificità del prodotto

Il Monti Lessini Durello è un vino bianco fermo, talvolta con una residua presenza di CO_2, definito vivace come da tradizione. L'assenza della fase di spumantizzazione evidenzia con più forza la ricchezza in acido malico di questi vini che abbisognano di un periodo più lungo di affinamento per trovare il giusto equilibrio. Profumi delicati e struttura spesso sostenuta anche da vendemmie tardive, definiscono un vino dalla forte personalità, pronto a confrontarsi anche con piatti molto impegnativi.

Il Monti Lessini Pinot nero gode di un felice legame tra vigna e territorio. Il colore è solitamente più vivo, brillante, intenso dei Pinot neri allevati in altre zone. Sono vini caratterizzati da un corpo non troppo eccessivo, ma che possono stupire per la buona intensità olfattiva nella quale prevalgono le note speziate e floreali e con un adeguato affinamento anche di frutta matura e sentori di ciliegia.

Il Durello Passito dal punto di vista visivo, ha le caratteristiche di un vino dolce ottenuto con il classico appassimento dell'uva Durella nei fruttai per alcuni mesi. Il profilo olfattivo e soprattutto il gusto definiscono però un vino completamente diverso da altri prodotti ottenuti con la stessa tecnica. Qui il vitigno Durella, soprattutto grazie alla sua importante acidità, definisce un vino molto originale dove dolcezza e vivacità acida sembrano convivere a forza ma che sviluppa tutta la sua armonia quando è chiamato ad accompagnare formaggi molli e molto sapidi piatti molto grassi.

Allo stesso tempo, accanto a profumi primari legati alla flora indigena, l'evoluzione dei vini fa emergere con costanza note marine e sentori minerali molto definiti originati dalle peculiarità geologiche. La struttura di questi vini non è mai eccessiva ma ciò non preclude una sorprendente longevità.

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 italiano.

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 Monti Lessini, 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 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.

La fase di spumantizzazione, da sempre utilizzata come metodo di elevazione della varietà sin dalla creazione della DOC, esprime a secondo del periodo di affinamento le caratteristiche sopra citate.

Se l'affinamento è più breve, fino ai trentasei mesi, esprimerà note più godibili e pieno di carattere, con aroma di mela verde ed agrumi, una grande mineralità tipica dei vini di *terroir* vulcanico ed una caratteristica consistenza tannica, veramente unica fra i vini bianchi, che rende il suo *perlage* particolarmente stuzzicante.

Gli affinamenti più lunghi nella versione riserva acquietano il carattere esuberante della Durella, donando vini più espressivi dove le note autolitiche svolgono una importante funzione di eleganza al naso e al sorso. 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.

Infine una particolare attenzione a quei prodotti la cui vendemmia e vinificazione rispettano la tradizione, con vendemmie rigorosamente manuali, pressature morbide e uso del mosto fiore per trarre il meglio dal territorio dei Monti Lessini.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Organismo di controllo: Siquria srl - via Mattielli n. 11 - Soave Verona 37038 (VR) Italia, 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 e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)*, ed all'art. 20 del regolamento (UE) n. 34/2019 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. 19, paragrafo 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 nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

21A03605

Proposta di modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Cinque Terre» e «Cinque Terre Sciacchetrà».

Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, ai sensi del decreto ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, tuttora vigente ai sensi dell'art. 90, comma 3, della legge n. 238 del 12 dicembre 2016, nelle more dell'adozione del nuovo decreto sulla procedura in questione, in applicazione della citata legge n. 238/2016, nonché del regolamento delegato UE n. 33/2019 della Commissione e del regolamento di esecuzione UE n. 34/2019 della Commissione, applicativi del regolamento UE del Parlamento europeo e del Consiglio n. 1308/2013;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 29 maggio 1973, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 217 del 23 agosto 1973 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione qualità - vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è stato consolidato il disciplinare della DOP dei vini «Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero sezione qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà»;

Esaminata la documentata domanda presentata per il tramite della Regione Liguria, su istanza del Consorzio volontario per la tutela e la valorizzazione dei vini a DOP e IGP Colli di Luni, Cinque terre, Colline di Levanto e Liguria di levante con sede in Sarzana (SP), e successive integrazioni, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà» nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui agli articoli 6, 7 e 10 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, relativa alle modifiche «non minori» dei disciplinari, che comportano modifiche al documento unico, ai sensi della preesistente normativa dell'Unione europea, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Liguria;