APPENDICE

Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Breganze" (G.U. n. 196 del 22.08.2008) Decreto 1 agosto 2008 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Articolo 1

La denominazione di origine controllata «Breganze» è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione:

- «Breganze» bianco, anche nella tipologia «superiore»;
- «Breganze» rosso, anche nelle tipologie «superiore» e «riserva»;
- «Breganze» Tai (da Tocai friulano), anche nella tipologia «superiore»;
- «Breganze» Pinot bianco, anche nella tipologia «superiore»;
- «Breganze» Pinot grigio, anche nella tipologia «superiore»;
- «Breganze» Vespaiolo (da Vespaiola), anche nelle tipologie «superiore» e «spumante»;
- «Breganze» Torcolato (da uve passite Vespaiola), anche nella tipologia «riserva»;
- «Breganze» Chardonnay, anche nella tipologia «superiore»;
- «Breganze» Sauvignon, anche nella tipologia «superiore»;
- «Breganze» Pinot nero, anche nelle tipologie «superiore» e «riserva»;
- «Breganze» Marzemino, anche nelle tipologie «superiore» e «riserva»;
- «Breganze» Merlot, anche nelle tipologie «superiore» e «riserva»;
- «Breganze» Cabernet Sauvignon, anche nelle tipologie «superiore» e «riserva»;
- «Breganze» Cabernet (da Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenere), anche nelle tipologie «superiore» e «riserva».

Articolo 2

1. I vini a denominazione di origine controllata «Breganze» con uno dei seguenti riferimenti Tai (da Tocai friulano), Pinot bianco, Pinot grigio, Vespaiolo (da Vespaiola - anche in versione spumante), Chardonnay, Sauvignon, Pinot nero, Marzemino, Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet (da Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenere) devono essere ottenuti da uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%.
Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le altre uve di altri vitigni di colore analogo non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Vicenza.
2. I vigneti delle varietà Cabernet franc e Carmenere devono essere iscritti in elenchi distinti per ciascuna varietà.
3. Il vino a denominazione di origine controllata «Breganze» bianco è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti in ambito aziendale, iscritti agli albi di cui al comma 1, nella seguente composizione:

- Tocai friulano (albo vino Tai) per almeno il 50%;
- altre varietà a bacca bianca congiuntamente o disgiuntamente, non aromatiche, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 50%.

4. Il vino a denominazione di origine controllata «Breganze» rosso è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti in ambito aziendale, iscritti agli albi di cui al comma 1, nella seguente composizione:

- Merlot per almeno il 50%;
- altre varietà a bacca rossa congiuntamente o disgiuntamente, non aromatiche, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 50%.

5. Il vino a denominazione di origine controllata «Breganze» Torcolato è il vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti iscritti all'albo della varietà Vespaiola e che rispondono ai requisiti di cui all'art. 4, comma quarto.

Articolo 3

1. La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Breganze» in provincia di Vicenza comprende per intero i territori amministrativi dei comuni di: Breganze, Fara Vicentino, Molvena, ed in parte quelli dei comuni di: Bassano del Grappa, Lugo di Vicenza, Marostica, Mason Vicentino, Montecchio Precalcino, Pianezze, Salcedo, Sandrigo, Sarcedo e Zugliano.
2. Tale zona è così delimitata: confine Nord: procedendo in senso orario da ovest verso est: capitello della «mare» da cui si parte in comune di Lugo a quota 397; confine

comunale tra Salcedo e Lusiana fino al punto in cui detto confine raggiunge in località Ponte (quota 493) la strada provinciale Breganze-Lusiana; seguendo verso sud detta strada raggiunge il bivio di contrada Garibaldi a quota 205; qui giunta devia verso oriente e segue la strada comunale per Contrà Angonese, case Ronzani, capitello per Contrà Lazzaretti e fino quasi a case Salbeghi a quota 335 e di qui lungo la corrispondente Valletta scende a valle a quota 192 ed incontra il torrente Lavarda che segue da monte a valle fino al punto in cui coincide con l'inizio occidentale del confine comunale tra Molvena e Marostica; segue detto confine da ovest verso est fino al punto in cui interseca in corrispondenza della Cima d'Agù la strada comunale tra Marostica e Corsara; segue detta strada fino al Castello Superiore di Marostica (quota 243 e caposaldo di rilevazione trigonometrica). Di qui con linea retta scende nella retrostante Valle d'Inverno fino al bivio delle strade per Valle San Floriano e Vallonara. Segue quindi la strada per Valle San Floriano che oltrepassa e per seguire sempre la stessa strada fino a Valrovina e Caluga a quota 388. Da Caluga raggiunge le Case Vallison a quota 285 e di qui correndo lungo il corso d'acqua Vallison raggiunge il fiume Brenta nel punto in cui il primo confluisce nel secondo.
Confine orientale ed in parte sud-orientale: corrisponde con la sponda occidentale del Brenta dalla confluenza con il Vallison fino al ben noto ponte degli Alpini in Bassano.
Dal ponte degli alpini raggiunge attraverso la strada vecchia statale n. 248 che segue fino al ponte sul torrente Longhelle. Da qui corre lungo le strade esterne inferiore di Marostica e sempre procedendo verso occidente raggiunge la strada provinciale pedemontana da Marostica a Breganze; segue detta strada fino a Contrà Costa al Km 14 nel punto in cui è attraversata dal confine comunale tra Molvena e Pianezze che prende a seguire verso sud, proseguendo poi nella stessa direzione lungo la strada che conduce alla località Oppio Ovest sulla strada comunale per Villaraspa; di qui segue il torrente Ghebo da monte a valle fino al suo incontro con la strada comunale della Vaccaria in comune di Schiavon.
Di qui segue la stessa strada verso ovest fino ad incontrare il confine comunale tra Mason e Schiavon che segue fino al torrente Lavarda. Da qui corre da monte a valle lungo il suddetto torrente fino al suo incontro con la strada Ascaria in comune di Sandrigo. Segue verso ovest detta strada fino al suo innesto sulla strada da Maragnole a Sandrigo. Corre quindi lungo detta strada fino alla circonvallazione superiore del centro abitato di Sandrigo. Segue detta circonvallazione fino a raggiungere la statale n. 248 verso Vicenza, lungo la quale corre fino al ponte sull'Astico di Passo di Riva. Confine sud: inizia a Passo di Riva sulla sponda destra dell'Astico in corrispondenza del ponte omonimo e corre verso occidente in corrispondenza del confine comunale tra Montecchio Precalcino e Dueville. Segue detto confine fino a che incontra la strada fra Dueville e Levà.
Confine Ovest: dal punto di cui sopra il limite occidentale di zona segue la strada che da Dueville attraversa le località di Levà, Vignole, Osteria del Moraro, Madonetta fino al punto in cui raggiunge in località Cavallino la strada provinciale Breganze-Thiene. Di qui segue verso occidente quest'ultima strada fino al ponte sul torrente Igna. Corre quindi lungo il suddetto corso d'acqua da valle a monte fino al punto in cui l'Igna è attraversato dal confine comunale tra Sarcedo e Zugliano. Segue quindi detto confine in corrispondenza delle strade vicinali denominate Refosco Pescare (si tratta dell'antica strada da Zugliano a Thiene) fino allo sbocco del loro tratto terminale nella strada provinciale da Zugliano a Grumolo Pedemonte in prossimità della distilleria Zanin. Di qui corre verso occidente lungo la strada suddetta fino al bivio con la strada per Corone, Montecucco e Tigurio. Segue detta strada fino all'intersezione fra quota 223 e 249.
Segue quindi la linea retta fra l'intersezione di cui sopra la quota 249 e la quota 202 in prossimità del capitello di Villa di Sopra. Di qui corre lungo la strada per località Case Cornorotto e prosegue verso nord fino alla località Pompa in corrispondenza del punto in cui il confine comunale fra Lugo e Zugliano si immette nel torrente Astico. Segue quindi detto corso d'acqua da valle a monte fino al ponte in prossimità di località Vigne. Dal ponte sull'Astico passa al centro di Lugo e quindi corre lungo la strada comunale di Lugo alla località Mare e al relativo capitello donde si è partiti.

Articolo 4

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Breganze» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
3. È vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso.
4. Le produzioni massime di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi, prima dell'appassimento, devono essere i seguenti:

Tipologia	Resa max uva t/ha	Titolo alc. vol. nat. minimo %vol.
Cabernet	12	10,5
Cabernet Sauvignon	12	10,5

Tipologia	Resa max uva t/ha	Titolo alc. vol. nat. minimo %vol.
Cabernet franc	12	10,5
Carmenère	12	10,5
Pinot nero	12	10,5
Marzemino	12	10,5
Pinot bianco	12	10,0
Pinot grigio	12	10,0
Vespaiolo	12	10,0
Chardonnay	12	10,0
Sauvignon	12	10,0
Merlot	13	10,5
Tocai	13	10,0

Per la produzione massima ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo delle uve destinate alla produzione dei vini delle tipologie «bianco» e «rosso», nelle diverse versioni, si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che le compongono.
Le uve destinate alla produzione dei suddetti vini, che intendano utilizzare la qualificazione aggiuntiva «superiore», devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11% vol.
Fermi restando i limiti massimi sopra indicati la resa per ettaro di vigneti in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta della vite.
A detti limiti anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve purchè la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.
Qualora venga superato tale limite tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata «Breganze».
5. La Regione del Veneto con proprio provvedimento, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali, climatiche, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, ed alla camera di commercio competente per territorio.

Articolo 5

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compresa la conservazione per l'appassimento delle uve, l'invecchiamento e l'affinamento, la dove previsti, devono aver luogo all'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.
2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata e nei comuni confinanti con la zona medesima: Dueville, Lusiana, Pove del Grappa, Schiavon.
3. La tradizionale tipologia «Breganze» Torcolato è ottenuta dalla cernita delle uve atte a produrre la tipologia «Breganze» Vespaiolo fino ad un massimo del 65% della produzione ammessa ad ettaro.
4. La vinificazione di dette uve può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento, fino a portarle ad un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore al 14%. L'appassimento può essere condotto anche con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purchè operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento.
5. La loro pigiatura deve avvenire entro la fine di febbraio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.
6. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
7. La resa massima dell'uva in vino finito pronto per il consumo non deve essere superiore al 70% per tutti i vini ad esclusione della tipologia Torcolato. Qualora superi questo limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto ad alcuna denominazione di origine; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.
Per la tipologia «Torcolato» la resa massima dell'uva fresca in vino finito pronto per il consumo non deve essere superiore, in ogni caso, al 50%.
Per la tipologia «Torcolato» è ammessa in deroga una acidità volatile max di 25 meq/l.
La denominazione di origine controllata «Breganze» può essere utilizzata per produrre il vino Vespaiolo spumante ottenuto con mosti e vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, in ottemperanza alle norme vigenti sulla preparazione degli spumanti.
Le operazioni di elaborazione del vino «Breganze» Vespaiolo spumante dovranno avvenire entro il territorio della Regione Veneto.

Articolo 6

1. I vini a denominazione di origine controllata «Breganze» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
«Breganze» bianco:
- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: vinoso, delicatamente intenso;
- sapore: rotondo, fresco, di corpo;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00 % vol per il superiore;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Breganze» rosso:
- colore: rosso rubino vivo, anche intenso, eventualmente tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, caratteristico, talvolta erbaceo con profumo intenso e persistente;
- sapore: armonico, di corpo, asciutto;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00 % vol per il superiore;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

«Breganze» Cabernet:
- colore: rosso rubino scuro con riflessi granati;
- odore: molto intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto, robusto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l;

«Breganze» Cabernet Sauvignon:
- colore: rosso rubino intenso, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, caratteristico, più o meno erbaceo con profumo intenso e persistente;
- sapore: asciutto, pieno, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l;

«Breganze» Pinot nero:
- colore: rosso rubino con sfumature color mattone;
- odore: profumo delicato;
- sapore: asciutto, sapido con retrogusto amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

«Breganze» Marzemino:
- colore: rosso rubino più o meno vivace;
- odore: molto intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: vinoso, intenso e gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

«Breganze» Merlot:
- colore: rosso rubino vivo più o meno intenso; eventualmente tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: armonico, di corpo, asciutto, robusto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00 % vol per il superiore;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l;

«Breganze» Tai:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato e tipico;
- sapore: rotondo, fresco, di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

«Breganze» Pinot Bianco:
- colore: bianco paglierino chiaro;
- odore: profumo delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: armonico e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00 % vol per il superiore;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

«Breganze» Pinot Grigio:
- colore: dal paglierino al giallo dorato, talvolta con riflessi ramati;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: armonico e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

«Breganze» Vespaiolo:
- colore: da paglierino a dorato, piuttosto carico;
- odore: profumo intenso di fruttato, caratteristico;
- sapore: pieno, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore;
- acidità totale minima: 6,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

«Breganze» Chardonnay:
- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: intenso, giustamente aromatico;
- sapore: gradevolmente morbido, vellutato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore;

- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

«Breganze» Sauvignon:
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, più o meno aromatico;
- sapore: armonico e gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

«Breganze» Torcolato:
- colore: da giallo oro a giallo ambrato carico;
- odore: profumo intenso, caratteristico di miele e di uva passita;
- sapore: da abboccato a dolce, armonico, vellutato, deciso;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol;
- zuccheri riduttori: minimo 35 g/l;
- acidità totale minima: 6,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

«Breganze» Vespaiolo spumante:
- colore: giallo paglierino brillante con spuma persistente;
- aroma: gradevole e caratteristico di fruttato;
- sapore: pieno, rotondo, fresco, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 6,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori: fino a 35 g/l.

Le suddette tipologie possono presentare eventuale sentore di legno.

2. È facoltà del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali modificare, con proprio decreto - per i vini di cui ai presente disciplinare - i limiti, sopra indicati, per l'acidità totale minima e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

1. La qualificazione aggiuntiva «superiore», da sola, può essere utilizzata dai vini a denominazione di origine controllata «Breganze» bianco, rosso, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Marzemino, Merlot, Tai, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Vespaiolo, Chardonnay e Sauvignon.
2. La qualificazione aggiuntiva «riserva», da sola, può essere utilizzata dai vini a denominazione di origine controllata «Breganze» rosso, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Marzemino, Merlot e Torcolato immessi al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento non inferiore a due anni con decorrenza dal primo novembre dell'annata di produzione delle uve.
3. Il vino a denominazione di origine controllata «Breganze» Torcolato non può essere immesso al consumo prima del 31 dicembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.
4. Per i vini a denominazione di origine controllata «Breganze» designati con le menzioni aggiuntive «superiore» o «riserva» e per la tipologia Torcolato è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, sia in etichetta che nella documentazione prevista dalla specifica normativa.
5. È vietato usare insieme alla denominazione di origine controllata «Breganze», qualsiasi specificazione e qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «Extra», «Fine», «Scelto», «Selezionato», e similari.
6. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
7. È consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località - comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 - e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino cosi' qualificato è stato ottenuto.

Articolo 8

1. Per i vini a denominazione di origine controllata «Breganze» designati con la menzione aggiuntiva «riserva» all'atto dell'immissione al consumo è obbligatorio confezionare il prodotto unicamente in bottiglie di vetro, fino alla capacità massima di litri 5, ed è fatto divieto l'uso di chiusure tipo a corona, a strappo, a vite o simili.
2. Per il vino a denominazione di origine controllata «Breganze» Torcolato, è obbligatoria l'immissione al consumo unicamente in bottiglie di vetro, fino alla capacità massima di litri 5, e chiuse unicamente con tappi raso bocca.
3. Tuttavia per le tipologie con la menzione riserva e la tipologia Breganze Torcolato è consentito l'utilizzo del tappo a vite esclusivamente per il confezionamento in recipienti di capacità fino a litri 0,250.
4. Ai soli fini promozionali i vini di cui all'art. 1 possono essere confezionati in contenitori della capacità di litri 6,000, 9,000 e 12,000.

Osservatorio Economico

ISBN 978-88-6337-015-7