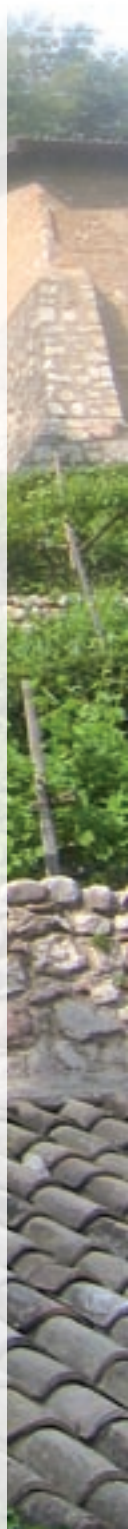




APPENDICE





Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Valdadige Terradeiforti» o «Terradeiforti Valdadige»

Decreto Ministeriale del 7 novembre 2006

Articolo 1 Denominazioni e vini

La denominazione d'origine controllata «Valdadige Terradeiforti» o «Terradeiforti Valdadige» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: Enantio, Enantio riserva, Enantio passito, Casetta, Casetta riserva, Pinot grigio, Chardonnay, Passito.

Articolo 2 Base ampelografica

I vini della denominazione di origine controllata «Valdadige Terradeiforti» o «Terradeiforti Valdadige» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- Enantio (anche riserva e passito): Enantio minimo 85%; possono concorrere le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nelle province di Verona e Trento, presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.
- Casetta (anche riserva): Casetta minimo 85%; possono concorrere le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nelle province di Verona e Trento, presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.
- Pinot grigio: Pinot grigio minimo 85%; possono concorrere le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nelle province di Verona e Trento, presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.
- Chardonnay: Chardonnay minimo 85%; possono concorrere le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nelle province di Verona e Trento, presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.
- Passito: Chardonnay minimo 60%; possono concorrere le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nelle province di Verona e Trento, presenti nei vigneti fino a un massimo del 40%.

Articolo 3 Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige Terradeiforti» o «Terradeiforti Valdadige» devono essere prodotte esclusivamente nei territori dei comuni di Brentino Belluno, Dolcè e Rivoli Veronese, in provincia di Verona e Avio, in provincia di Trento.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

Condizioni naturali dell'ambiente

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige Terradeiforti» o «Terradeiforti Valdadige» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

Densità d'impianto

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.500 in coltura specializzata. Per i vitigni Chardonnay e Pinot grigio la densità minima non può essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

Forme di allevamento e sestri di impianto

I sestri di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona e quindi la spalliera semplice, la pergola mono e bilaterale inclinata. I sestri di impianto sono adeguati alle forme di allevamento.

Irrigazione, forzatura

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

Resa a ettaro e gradazione minima naturale

La produzione massima di uva a ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione ton/ha	Titolo alcolometrico minimo naturale %vol.
Enantio (anche riserva e passito)	10,0	11,5
Casetta (anche riserva)	10,0	11,5
Pinot grigio	12,0	10,5
Chardonnay	12,0	10,5
Passito	12,0	11,0

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

Articolo 5 Norme per la vinificazione

Zona di vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio e l'appassimento delle uve, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

È tuttavia consentito che le operazioni di cui sopra siano effettuate in cantine situate nell'intero territorio amministrativo delle province di Verona e Trento.

Arricchimento e colmature

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite con esclusione delle tipologie «passito».

È ammessa la colmatura dei vini di cui all'art. 1 in corso di invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione d'origine, di uguale colore e varietà di vite, anche non soggetti a invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 10% per la complessiva durata dell'invecchiamento.

Resa uva/vino e vino/ettaro

La resa massima dell'uva in vino, compreso l'eventuale arricchimento, è del 70% per tutte le tipologie, tranne che per quelle passite.

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita. Per le tipologie «Enantio passito» e «Passito» la resa massima dell'uva in vino è del 40%.

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 45%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

Invecchiamento

I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di maturazione:

Tipologia	Durata	Decorrenza
Enantio	10 mesi	1° novembre
Enantio riserva	24 mesi	1° novembre
Enantio passito	10 mesi	1° novembre
Casetta	10 mesi	1° novembre
Casetta riserva	24 mesi	1° novembre
Pinot grigio	4 mesi	1° novembre
Chardonnay	4 mesi	1° novembre
Passito	10 mesi	1° novembre

Articolo 6 Caratteristiche al consumo

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

«Valdadige Terradeiforti» o «Terradeiforti Valdadige» Enantio anche nella tipologia riserva

colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati se invecchiato;

profumo: fruttato, caratteristico, leggermente speziato;

sapore: secco, pieno, armonico;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 30 g/l.

«Valdadige Terradeiforti» o «Terradeiforti Valdadige» Enantio passito

colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati se invecchiato;

profumo: ampio, intenso, con sentori di frutti maturi;

sapore: da amabile a dolce, armonico, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,5% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 30 g/l.

**«Valdadige Terradeiforti» o «Terradeiforti Valdadige»
Casetta anche nella tipologia riserva**

colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati se invecchiato;

profumo: fruttato, caratteristico, leggermente speziato;

sapore: secco, pieno, armonico;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21 g/l (riserva 24 g/l).

**«Valdadige Terradeiforti» o «Terradeiforti Valdadige»
Pinot grigio**

colore: giallo paglierino, talvolta ramato;

profumo: gradevole, fruttato;

sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20.0 g/l.

**«Valdadige Terradeiforti» o «Terradeiforti Valdadige»
Chardonnay**

colore: giallo paglierino;

profumo: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

**«Valdadige Terradeiforti» o «Terradeiforti Valdadige»
Passito**

colore: giallo dorato, con eventuali riflessi ambrati;

profumo: fine, delicato, intenso;

sapore: dolce, vellutato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 28 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione dei vini in recipienti di legno, al sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle

indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

Qualificazioni

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Annata

Nell'etichettatura dei vini della denominazione di origine controllata «Valdadige Terradeiforti» o «Terradeiforti Valdadige» l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Vigna

La menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo è consentita, alle condizioni previste dalla normativa vigente.

Articolo 8

Confezionamento

Volumi nominali

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro del volume nominale fino a 9 litri.

Tappatura e recipienti

Per i vini della denominazione di origine controllata «Valdadige Terradeiforti» o «Terradeiforti» in versione riserva e passito è obbligatorio il tappo di sughero raso bocca. Per le altre tipologie è consentita la tappatura con i vari dispositivi ammessi dalla normativa vigente.



Finito di stampare nel mese di Aprile 2010
presso MINIATO S.r.l.
Via Monte Pasubio, 4/6 - 37047 San Bonifacio (VR)
Tel. 045.7610466 - Fax 045.6100186
E-mail: miniato@miniato.it