



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE



BIANCO DI CUSTOZA CUSTOZA D.O.C. 20/Ottobre/2005 modifica 25/Luglio/2007

Articolo 1

La denominazione di origine controllata "Bianco di Custoza o Custoza" è riservata ai vini:

Bianco di Custoza o Custoza;
Bianco di Custoza o Custoza superiore;
Bianco di Custoza o Custoza passito;
Bianco di Custoza o Custoza spumante;

che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Il vino a DOC "Bianco di Custoza o Custoza" deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Trebbiano toscano dal 20 al 45%;
Garganega dal 20 al 40%;
Tocai friulano (localmente detto Trebbianello) da 5 al 30%;
Bianca Fernanda (clone locale del Cortese), Malvasia, Riesling italico, Pinot bianco e Chardonnay e Manzoni bianco, da soli o congiuntamente dal 20 al 30%.

Articolo 3

La zona di produzione dei vini a DOC "Bianco di Custoza o Custoza", comprende in tutto o in parte i territori amministrativi dei seguenti comuni:

Sommacampagna
Villafranca di Verona
Valeggio sul Mincio
Peschiera del Garda
Lazise
Castelnuovo del Garda
Pastrengo
Bussolengo
Sona

in provincia di Verona.

Tale zona è così delimitata:

partendo a sud dell'abitato di Sommacampagna, da contrada Cesure, (quota 89) la linea di delimitazione segue

verso sud – ovest, il canale del consorzio di bonifica dell'Alto Agro veronese sino alla località Boscone, innestandosi per breve tratto sulla strada per Villafranca fino ad incontrare e seguire la strada comunale che passando per Pozzo Moretto e Colombara sbocca sulla strada comunale presso Ca' Delia.

Segue detta strada, toccando Casa Nuova Pigno e le Grottarole, sino all'incrocio della strada provinciale di Villafranca – Valeggio e seguendo quest'ultima, arriva all'abitato di Valeggio sul Mincio.

Segue quindi verso sud la strada comunale che porta a Pozzolo sino alla località Casa Buse per immettersi sulla carreggiabile che incrocia il canale Seriola Prevaldesca. Segue questo canale verso nord, fino al ponte Lungo, e attraversato lo stesso si innesta nel canale Seriola Serenelli seguendo verso sud, sino ad incontrare il confine di provincia – regione Mantova – Lombardia (quota 63).

Ritornando verso nord, la linea di delimitazione segue il confine regionale toccando successivamente le località Pignolada, Staffalonero, Prandina, Stazione di Salionze, Villa, Dolci e Pontara dove l'abbandona per seguire, per brevissimo tratto verso nord – est, la strada Broglie – Madonna del Frassino, sino in prossimità della località Pignolini e lì attraversa l'autostrada Serenissima, per inserirsi sulla carrareccia che passa ad est di Ca' Gozzetto toccando successivamente Ca' Serraglio e passando ad ovest di quota 101 termina a Ca' Berra Nuova (quota 91) sulla riva del laghetto del Frassino.

Segue la riva del laghetto per brevissimo tratto sino ad imboccare la carrareccia che passando per località Ber-toletta, arriva al casello ferroviario di quota 84.

Segue quindi la ferrovia, verso est, fino al contiguo casello di quota 84 dove l'abbandona per seguire la strada che toccando Villa Montesor, prosegue fino ai Cappuccini, sulla riva del lago di Garda.

Dalla località Cappuccini la linea di delimitazione segue la sponda orientale del lago di Garda sino in prossimità del porto di Pacengo per inoltrarsi nell'entroterra seguendo la carrareccia che toccando quota 93 e quota 107, passa sotto l'abitato di Pacengo e giunge a località Ca' Allegri, per seguire la strada comunale di Pacengo sino a Casa Fontana Fredda.

Per altra carrareccia, sale toccando quota 122 sino alla località Le Tende, e da qui seguendo la strada Pacengo – Colà, sino a Casa alle Croci.

Da Casa alle Croci la linea di delimitazione scende verso sud – est seguendo la carrareccia che, toccando successivamente quota 118, 113 e Sarnighe, incrocia il confine comunale di Lazise – Castelnuovo a quota 112.

Segue, risalendo verso nord, questo confine e successivamente in prossimità della località Mirandola, il confine comunale Lazise – Pastrengo sino all'incrocio di questo con la strada provinciale Verona – Lago ad ovest di località Osteria Vecchia.

La linea di delimitazione segue detta strada verso Verona (est) sino in prossimità dell'abitato di Bussolengo dove si inserisce, nei pressi di quota 130, sulla comunale del Cristo e prosegue sulla strada comunale di Palazzolo sino ad incontrare l'autostrada del Brennero nel punto in cui interseca il confine comunale Bussolengo – Sona.

Segue detto confine verso sud, sino alla località Civel dove si inserisce sulla strada provinciale Bussolengo – Sommacampagna.

Segue detta strada sino all'abitato di Sommacampagna che attraversa per inserirsi sulla viabile che porta a Custoza sino alla località Cesure punto di partenza.

Ad ovest della località Broglie è incluso un piccolo territorio del comune di Peschiera del Garda comprendente il Monte Zecchino, così delimitato:

dalla carrareccia a sud di Broglie (adiacente alle ex scuole elementari) la linea di delimitazione prosegue verso ovest, per Ca' Boschetti e Ca' Rondinelli per poi seguire il confine di provincia – regione toccando successivamente Ca' Boffei, Soregone, Ca' Nuova Bazzoli e la strada che porta all'abitato di Broglie, sino ad incrociare la carrareccia che ha costituito il punto di partenza.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC **“Bianco di Custoza o Custoza”** devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari e pedecollinari esposti prevalentemente a sud, sud – ovest e posti in terreni di origine morenica di natura prevalentemente calcarea, argillo – calcarea, ghiaioso – calcarea e ghiaioso – sabbiosa con esclusione dei terreni umidi.

I sestri 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 derivati.

Le unità vitate omogenee coltivate con la varietà **Garganega, Trebianello, Pinot bianco, Chardonnay e Cortese**, iscritte all'albo dei vini a DOC **“Bianco di Custoza o Custoza”**, sono utilizzabili anche per produrre i corrispon-

denti vini designati con la DOC **“Garda”** alle condizioni previste dal relativo disciplinare di produzione.

È vietato ogni pratica di forzatura.

È ammessa l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva, in vigneti di coltura specializzata, ammessa per la produzione dei vini a DOC **“Bianco di Custoza o Custoza”** non deve superare i:

Bianco di Custoza	15,00 tonnellate/ettaro
Bianco di Custoza passito	15,00 tonnellate/ettaro
Bianco di Custoza spumante	15,00 tonnellate/ettaro
Bianco di Custoza superiore	12,00 tonnellate/ettaro

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a DOC **“Bianco di Custoza o Custoza”** devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del **20%** i limiti medesimi.

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

Fermi restando i limiti di cui sopra indicati la produzione massima per ettaro in vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

La tipologia **“passito”** è ottenuta dalla cernita delle uve raccolte nei vigneti iscritti alla DOC **“Bianco di Custoza o Custoza”** ed aventi le caratteristiche per essere designate con detta denominazione.

Il quantitativo massimo di uve destinate alla produzione del vino **“passito”** non deve superare le: **5,00 tonnellate/ettaro**.

Il rimanente quantitativo di uva fino alle rese massime consentite pari a **7,00 tonnellate/ettaro** per la tipologia superiore e a **10,00 tonnellate/ettaro** per la tipologia Bianco di Custoza, può essere destinato, se ne ha i requisiti, alla produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione.

La regione Veneto, con proprio decreto, su proposta del comitato vitivinicolo regionale istituito con legge regionale n. 55 dell'8 maggio 1985, sentito le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di utilizzazione di uve per ettaro per la produzione dei vini a DOC **“Bianco di Custoza o Custoza”** inferiore a quelli fissati dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a DOC **“Bianco di Custoza o Custoza”** un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Bianco di Custoza	9,50% vol.
Bianco di Custoza spumante	9,50% vol.
Bianco di Custoza passito	9,50% vol.
Bianco di Custoza superiore	11,00% vol.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'art 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo della provincia di Verona nonché nei comuni confinanti delle province di Brescia e di Mantova.

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

Le operazioni di conservazione e vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a DOC **"Bianco di Custoza o Custoza"** nella tipologia **"passito"** devono aver luogo unicamente nell'ambito della delimitazione territoriale della zona di produzione di cui all'art 3.

La vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a DOC **"Bianco di Custoza o Custoza"** tipologia **"passito"** può avvenire solo dopo che le stesse siano sottoposte ad appassimento naturale, avvalendosi anche di sistemi e/o tecnologie che comunque non aumentino la temperatura dell'appassimento rispetto al processo naturale.

Le uve destinate alla produzione della tipologia **"passito"**, al termine dell'appassimento, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

13,00% vol.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al:

Bianco di Custoza 65%

Bianco di Custoza superiore 65%

Bianco di Custoza spumante 68% (al lordo della presa di spuma)

Qualora la resa sia compresa tra la percentuale precedente ed il 75%, il prodotto eccedente non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Infine se supera anche quest'ultimo limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La resa massima delle uve in vino per la tipologia **"Bianco di Custoza o Custoza passito"** non deve essere superiore al 40%.

La DOC **"Bianco di Custoza o Custoza"** può essere utilizzata per designare il vino **"spumante"** nel tipo **"Brut, extra Brut, extra dry"** ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare di produzione.

La preparazione del vino a DOC **"Bianco di Custoza o Custoza spumante"** deve avvenire in stabilimenti diti all'interno della zona di vinificazione di cui al comma 1 del presente articolo e nelle province di Brescia, Mantova, Trento, Treviso e Vicenza.

Il vino a DOC **"Bianco di Custoza o Custoza superiore"** deve essere sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno:

cinque mesi decorrere dal 1° Novembre dell'anno di produzione delle uve

l'affinamento deve avere luogo all'interno della zona di vinificazione di cui al presente articolo.

Il vino a DOC **"Bianco di Custoza o Custoza passito"** deve essere immesso al consumo non prima del:

1° Settembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve

Articolo 6

I vini a DOC **"Bianco di Custoza"** all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco di Custoza o Custoza:

- colore: giallo paglierino;
- profumo: fruttato, leggermente aromatico;
- sapore: secco, sapido, morbido, delicato, di giusto corpo, piacevolmente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- zuccheri riduttori residui massimo: 7,00 g/l;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto secco netto minimo: 16,50 g/l;

Bianco di Custoza o Custoza superiore:

- colore: giallo paglierino tendente al giallo dorato con l'età;
- profumo: gradevole, caratteristico, lievemente aromatico;
- sapore: secco, morbido, armonico, corposo con eventuale percezione di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- zuccheri riduttori residui massimo: 7,00 g/l;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto secco netto minimo: 20,00 g/l;

Bianco di Custoza o Custoza spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
- profumo: fragrante con sentore di fruttato, leggermente aromatico quando spumantizzato con il metodo Marinotti (autoclave), fine e composto, caratteristico della fermentazione in bottiglia quando è spumantizzato con il metodo classico;
- sapore: secco, fresco, sapido, fine ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto secco netto minimo: 15,00 g/l;

- residuo zuccherino:
- tipo Brut 12,00 g/l;
- tipo extra Brut 6,00 g/l;
- tipo extra dry 20,00 g/l.

Bianco di Custoza o Custoza passito:

- colore: giallo dorato;
- profumo: intenso e fruttato;
- sapore: amabile o dolce, vellutato, armonico, di corpo, leggermente aromatico, con eventuale leggera percezione di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol.;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto secco netto minimo: 22,00 g/l;

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco.

Articolo 7

Alla denominazione di origine controllata **“Bianco di Custoza o Custoza”** è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, riserva, selezionato e similari.

È tuttavia, consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

È consentito, altresì, l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località compresi nella zona delimitata nel precedente art. 3, e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

È consentito, altresì, l'uso della indicazione aggiuntiva di **“vigna”** seguita dal relativo toponimo purché le uve provengano totalmente da corrispondenti vigneti e siano rivendicate annualmente ed iscritte nell'apposito albo dei vigneti previsto dalla legge 10/02/1992, n. 164, tenuto rispettivamente presso la C.C.I.A.A. di Verona, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22/04/1992.

Articolo 8

I vini a DOC **“Bianco di Custoza o Custoza superiore e Bianco di Custoza o Custoza passito”** devono essere immessi al consumo unicamente in bottiglie di vetro di capacità fino a litri 1,500 e chiuse con tappo raso bocca in sughero o altri materiali consentiti.

Tuttavia per tutte le bottiglie fino a litri 0,375 è consentito anche la chiusura con tappo a vite.

Sulle bottiglie contenenti in vini a DOC **“Bianco di Custoza o Custoza superiore e Bianco di Custoza o Custoza passito”** deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE
IN VIA DI APPROVAZIONE
(prevista per primavera 2011)

Articolo 2

Il vino a DOC **“Bianco di Custoza o Custoza”** deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Trebbiano toscano dal 10 al 45%;

Garganega dal 20 al 40%;

Tocai friulano (localmente detto Trebbianello) da 5 al 30%;

Bianca Fernanda (clone locale del Cortese) da 0 a 30%;

Malvasia bianca lunga, Riesling italico, Pinot bianco, Chardonnay e Manzoni bianco, da soli o congiuntamente dallo 0 al 30%.