

## Bianco di Custoza

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 25 Luglio 2007

Modifica del disciplinare di produzione

dei vini a denominazione di origine controllata

"Bianco di Custoza" o "Custoza". (GU n. 184 del 9-8-2007)

### Modifica della denominazione di origine controllata dei vini «Bianco di Custoza» in «Bianco di Custoza» o «Custoza».

#### Articolo 1.

La denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» e' riservata ai vini «Bianco di Custoza» o «Custoza»,

«Bianco di Custoza» Superiore o «Custoza» Superiore, «Bianco di Custoza» passito o «Custoza» passito e «Bianco di Custoza» spumante o «Custoza» spumante, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

#### Articolo 2.

Il vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Trebbiano toscano: 20 - 45%;

Garganega: 20 - 40%;

Tocai friulano: 5 - 30%;

Bianca Fernanda (sinonimo del Cortese) Malvasia, Pinot bianco, Riesling Italico, Chardonnay e Manzoni Bianco, da soli o congiuntamente: 20 - 30%.

#### Articolo 3.

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnuovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo e Sona.

Tale zona e' cosi' 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 a localita' Boscone, innestandosi per breve tratto sulla strada per Villafranca fino a incontrare e seguire la strada comunale che passando per Pozzo Moretto e Colombara sbocca sulla strada comunale presso Ca' Delia.

Segue detta strada, toccando C. 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 a localita' C. Buse per innestarsi sulla carreggiabile che incrocia il canale Seriola Prevaldesca.

Segue questo canale verso nord, fino a Ponte Lungo, e attraversato lo stesso si innesta nel canale Seriola Serenelli seguendolo verso sud, sino a incontrare il confine di provincia-regione Mantova-Lombardia (quota 63).

Ritornando verso nord, la linea di delimitazione segue il confine regionale toccando successivamente le localita' 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 prossimita' della localita' Pignolini e li' attraversa l'autostrada Serenissima, per inserirsi sulla carrareccia che passa a est di Ca' Gozzetto toccando successivamente Ca' Serraglio e passando a ovest di quota 101 termina a Ca' Berra Nuova (quota 91) sulla riva del laghetto del Frassino.

Segue la riva di detto laghetto per brevissimo tratto sino a imboccare la carrareccia che passando per localita' Bertoletta, 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 Montresor, prosegue fino ai Cappuccini, sulla riva del lago di Garda.

Dalla localita' Cappuccini la linea di delimitazione segue la sponda orientale del lago di Garda sino in prossimita' 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 localita' Ca' Allegri, per seguire la strada comunale di Pacengo sino a C. Fontana Fredda.

Per altra carrareccia, sale toccando quota 122 sino a localita' «Le Tende», e da qui, seguendo la strada Pacengo-Cola', sino a C. alle Croci.

Da C. 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 a 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 a incontrare l'autostrada del Brennero nel punto in cui interseca il confine comunale Bussolengo-Sona.

Segue detto confine verso sud, sino a 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 a località Cesure punto di partenza.

Ad ovest della località Broglie e' 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 di Broglie) 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 a incrociare la carrareccia che ha costituito il punto di partenza.

#### Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari e pedocollinari, 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 d'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 del vino.

Le unità vitate omogenee coltivate con le varietà Garganega, Trebianello, Pinot Bianco, Chardonnay e Cortese, iscritte all'albo dei vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza», sono utilizzabili anche per produrre i corrispondenti vini designati con la denominazione di origine controllata «Garda» alle condizioni previste dal relativo disciplinare di produzione.

E' vietata ogni pratica di forzatura; e' ammessa l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» non deve essere superiore a t. 15 per ettaro di vigneto a coltura specializzata e di t 12 per ettaro per la produzione del vino «Bianco di Custoza» o «Custoza» Superiore. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza», devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo.

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

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

La tipologia «passito» e' ottenuta dalla cernita delle uve raccolte nei vigneti iscritti alla denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» ed aventi le caratteristiche per essere designate con detta denominazione.

Il quantitativo massimo di uve da destinare alla produzione del vino «passito» non deve superare le 5t/ha: il rimanente quantitativo di uva fino alle rese massime consentite pari a 7 t/ha per il «superiore» e 10 t/ha per il «Bianco di Custoza» o «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, sentite 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 del vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone comunicazione immediata 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 denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9.5% vol, ad esclusione delle uve destinate alla produzione di vino «Bianco di Custoza» o «Custoza» superiore il cui titolo alcolometrico volumico naturale e' di 11% vol.

#### Articolo 5.

Le operazioni di vinificazione dei vini della denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o

«Custoza» devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, e' consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Verona nonche' nei Comuni confinanti delle province di Mantova e Brescia.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari

caratteristiche. Le operazioni di conservazione delle uve destinate alla produzione di vino «Bianco di Custoza» o «Custoza» 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 del vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» passito puo' avvenire solo dopo che le stesse siano sottoposte ad appassimento naturale, avvalendosi anche di sistemi e/o tecnologie 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% vol.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 65%; per la tipologia spumante la resa non deve essere superiore al 68% al lordo della presa di spuma.

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

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 40% per il vino «Bianco di Custoza» o «Custoza» passito.

La denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» puo' 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.

La preparazione del vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza o Custoza» spumante deve avvenire in stabilimenti siti all'interno della zona di vinificazione di cui all'art. 3 e nelle province di Brescia, Mantova, Trento, Treviso e Vicenza.

Il vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» superiore deve essere sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno cinque mesi a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve; l'affinamento deve avere luogo all'interno della zona di vinificazione di cui al presente disciplinare.

Il vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza o Custoza» passito deve essere immesso al consumo non prima del 1° settembre successivo a quello della vendemmia.

#### Articolo 6.

I vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Bianco di Custoza» o «Custoza»:

colore: giallo paglierino;

odore: fruttato, profumato, leggermente aromatico;

sapore: sapido, morbido, delicato, di giusto corpo, piacevolmente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto: 16,5 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 7 g/l.

«Bianco di Custoza» o «Custoza» superiore:

colore: paglierino con tendenza al giallo dorato con l'invecchiamento;

odore: gradevole, caratteristico lievemente aromatico;

sapore: morbido, armonico, corposo con eventuale leggera percezione di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol.;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 20 g/l;

zuccheri riduttori residui: 7 g/l.

«Bianco di Custoza» o «Custoza» spumante:

spuma: fine persistente;

colore: paglierino piu' o meno intenso con eventuali riflessi dorati;

profumo: fragrante con sentore di fruttato, leggermente

aromatico quando spumantizzato, con il metodo Marinotti; fine e composto, caratteristico della

fermentazione in bottiglia, quando e' spumantizzato con il metodo classico;

sapore: fresco, sapido, fine e armonico;

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

acidita' totale minima: 5,0 g/l;

estratto secco netto minimo: 15 g/l;

residuo di zuccheri fino a:

12 g/l nel tipo «brut»;

6 g/l nel tipo «extra brut»;

20 g/l nel tipo «extra dry».

«Bianco di Custoza» o «Custoza» passito:

colore: giallo dorato;

odore: 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% vol. di cui

almeno il 12% vol. effettivo;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 22 g/l.

E' in facolta' del Ministro delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare con proprio decreto i limiti sopra indicati dell'acidita' totale e dell'estratto secco.

#### Articolo 7.

Alla denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e simili.

E' 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.

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

E' consentito inoltre l'uso della indicazione aggiuntiva di «vigna», seguita immediatamente dal relativo toponimo, purché le uve provengano totalmente dai corrispondenti vigneti e siano rivendicate annualmente ed iscritte nell'apposito albo dei vigneti, previsto ai sensi dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, tenuto presso la Camera di commercio di Verona, competente per territorio, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

#### Articolo 8.

I vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» superiore e «Bianco di Custoza» o «Custoza» passito devono essere immessi al consumo unicamente in bottiglie di vetro di capacita' fino a litri 1.5 e chiuse con tappo raso bocca in sughero o altri materiali consentiti.

Tuttavia per le bottiglie fino a litri 0.375 e' consentito l'uso anche del tappo a vite.

Sulle bottiglie contenenti i vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» superiore e passito deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione.