

D.M. 16 agosto 1995.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli».

Art. 1. - 1. La denominazione di origine controllata «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2. - 1. La denominazione «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli» senza altra qualificazione, tranne la menzione facoltativa «Rosso», è riservata al vino rosso ottenuto dalle uve provenienti dai vitigni delle varietà presenti in ambito aziendale nelle seguenti proporzioni:

Merlot: 15% - 60%;

Cabernet Franc e/o Carmenere e/o Cabernet Sauvignon in misura non inferiore al 15%;

Raboso Piave e/o Raboso veronese in misura non inferiore al 15%.

2. Possono inoltre concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a frutto di colore analogo, non aromatici, purché raccomandati o autorizzati nella provincia di Padova, presenti nei vigneti, in ambito aziendale, in misura non superiore al 10% del totale delle viti.

3. La denominazione «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli» accompagnata obbligatoriamente con la specificazione tipologica «Rosato», è riservata al vino rosato ottenuto dalle uve provenienti dai vitigni delle varietà presenti in ambito aziendale nelle seguenti proporzioni:

Raboso Piave e/o Raboso veronese in misura non inferiore al 50%;

Merlot fino ad un massimo del 40%.

4. Possono inoltre concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni, non aromatici, purché raccomandati o autorizzati nella provincia di Padova, presenti nei vigneti, in ambito aziendale, in misura non superiore al 10% del totale delle viti.

5. La denominazione «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli» accompagnata obbligatoriamente con la specificazione tipologica «Bianco», è riservata al vino bianco ottenuto dalle uve provenienti dai vitigni delle varietà presenti in ambito aziendale nelle seguenti proporzioni:

Chardonnay in misura non inferiore al 30%;

Tocai friulano e/o Sauvignon in misura non inferiore al 20%;

Raboso Piave e/o Raboso veronese (vinificate in bianco) in misura non inferiore al 10%.

6. Possono inoltre concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a frutto di colore bianco, non aromatici, purché raccomandati o autorizzati nella provincia di Padova, presenti nei vigneti, in ambito aziendale, in misura non superiore al 10% del totale delle viti.

7. La denominazione «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli» con la specificazione tipologica «Spumante», deve essere impiegata per designare vini spumanti naturali bianchi e rosati ottenuti da cuvées di mosti o vini, di uve provenienti dai vitigni delle varietà presenti in ambito aziendale nelle seguenti proporzioni:

Chardonnay in misura non inferiore al 20%;

Raboso Piave e/o Raboso veronese in misura non inferiore al 40%.

8. Possono inoltre concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni, non aromatici, purché raccomandati o autorizzati nella provincia di Padova, presenti nei vigneti, in ambito aziendale, in misura non superiore al 10% del totale delle viti.

9. La denominazione «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli» accompagnata con la menzione tradizionale «Friularo», è riservata al vino rosso ottenuto dalle uve del biotipo locale della varietà Raboso Piave.

10. Possono inoltre concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a frutto di colore analogo, non aromatici, purché raccomandati o autorizzati nella provincia di Padova, presenti nei vigneti, in ambito aziendale, in misura non superiore al 10% del totale delle viti.

11. La denominazione «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli» accompagnata con la specificazione tipologica «Passito», è riservata al vino rosso ottenuto esclusivamente dalle uve, appassite in vigneto e/o in fruttai, delle varietà Raboso Piave e/o Raboso veronese per almeno il 70%.

12. La denominazione «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli» è riservata ai vini con le seguenti specificazioni di vitigno:

Cabernet;

Merlot,

provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dalle corrispondenti varietà di vitigno.

13. Possono inoltre concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a frutto di colore analogo, non aromatici, purché raccomandati o autorizzati nella provincia di Padova, presenti nei vigneti, in ambito aziendale, in misura non superiore al 15% del totale delle viti.

14. Per la produzione del vino Cabernet possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve delle varietà di vitigno Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Carmenere.

Art. 3. - 1a). La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli» comprende l'intero territorio dei comuni di:

Agna, Arre, Bagnoli di Sopra, Battaglia Terme, Bovolenta, Candiana, Carrara S. Giorgio, Carrara S. Stefano, Cartura, Conselve, Pernumia, S. Pietro Viminario, Terrassa e Tribano, tutti in provincia di Padova.

2b). La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli» designabili con la menzione «classico» interessa l'intero territorio del comune di Bagnoli di Sopra.

Art. 4. - 1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo dei vigneti di cui alla presente denominazione, unicamente i vigneti ubicati in terreni di origine sedimentaria-alluvionale, di medio impasto, tendenti allo sciolto, anche con presenza di concrezioni calcaree.

3. Sono assolutamente da escludere, invece, i vigneti ubicati in terreni ricchi di sostanza organica e quelli in terreni umidi o freschi, di risorgiva o soggetti ad allagamenti.

4. 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; i nuovi impianti dovranno avere un minimo di 1.800 piante per ettaro.

5. Sono ammesse le forme a controspalliera semplice e doppia, e sono vietate invece le forme di allevamento espanse.

6. È vietata ogni pratica di forzatura.

7. 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	Prod . max uva/ha ton	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo
—	—	—
Rosso	14	10,0%
Rosato	14	9,5%
Bianco	14	9,5%
Spumante	14	9,0%
Friularo	12	9,5%
Cabernet	13	10,0%
Merlot	14	10,5%

8. In deroga a quanto previsto al comma precedente le uve della varietà Raboso Piave e Raboso veronese destinate a produrre la tipologia rosso devono presentare al momento della raccolta un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore a 9,5%.

9. Le produzioni massime di uva per ettaro in coltura specializzata destinate a produrre i vini di cui all'art. 3, lettera b), devono essere rispettivamente:

Tipologia	Prod . max uva/ha ton.
—	—
Rosso	13
Rosato	13
Bianco	13
Friularo	11
Cabernet	12
Merlot	13

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

11. A detti limiti anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione stessa non superi del 20% il limite medesimo.

12. Qualora venga superato tale limite tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli».

13. La regione 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 risorse 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.

14. È consentita la tradizionale pratica dell'appassimento delle uve di Raboso Piave e Raboso veronese, in fruttai o/e in vigneto.

Art. 5. - 1. Le operazioni di vinificazione, ivi compresa la conservazione per l'appassimento delle uve, l'invecchiamento e l'affinamento in bottiglia laddove obbligatori, devono aver luogo all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

2. Tuttavia, tali operazioni sono consentite se autorizzate dal Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, previa

istruttoria della regione del Veneto, in cantine aziendali od associate site in comune di Cona, sempreché all'atto dell'approvazione del presente disciplinare dimostrino di vinificare tradizionalmente le uve provenienti dai vigneti di propria pertinenza idonee a produrre i vini di cui alla presente denominazione.

3. La spumantizzazione può essere fatta in tutto il territorio della regione Veneto.

4. È consentito l'arricchimento alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, fermi restando i limiti massimi di resa alle uve in vino di cui al precedente art. 4.

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

6. La tipologia «Passito» del vino «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli» è ottenuta attraverso un appassimento naturale delle uve sulle viti o in locali idonei. Tale tipologia non potrà essere immessa al consumo prima di un periodo di maturazione ed affinamento di almeno due anni in botti di rovere, a decorrere dal 31 dicembre dell'anno di produzione delle uve. Durante questo periodo che precede la messa in bottiglia il vino può compiere una fermentazione lenta che si attenua nei mesi freddi.

7. La resa massima dell'uva in vino finito pronto per il consumo non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. 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 «Passito» la resa massima dell'uva fresca in vino finito pronto per il consumo non deve essere superiore in ogni caso al 45%.

Art. 6. - 1. I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Rosso: colore: rosso rubino se giovane, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: vinoso, piuttosto intenso, con profumo gradevole; sapore: asciutto, intenso, vellutato ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 5,5 per mille; estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Rosato: colore: rosato tendente al rubino, vivace; odore: leggermente vinoso, con profumo gradevole; sapore: asciutto o leggermente amabile, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%; acidità totale minima: 5,5 per mille; estratto secco netto minimo: 16 per mille.

Bianco: colore: paglierino più o meno intenso; odore: vinoso con gradevole profumo caratteristico; sapore: asciutto o amabile, fine, sapido, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Cabernet: colore: rosso rubino intenso, tendente al rosso mattone o al granato con l'invecchiamento; odore: vinoso, caratteristico con profumo più intenso se invecchiato; sapore: asciutto pieno, talora erbaceo, equilibrato, tannico, di corpo, austero e vellutato se invecchiato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 19 per mille.

Friularo: colore: rosso rubino carico, tendente al granato con il prolungato invecchiamento; odore: vinoso, marcato, tipico, con sentori di marasca e di violetta con il prolungarsi dell'invecchiamento; sapore: secco, austero, sapido, giustamente tannico, leggermente acidulo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 6 per mille; estratto secco netto minimo: 19 per mille.

Merlot: colore: rosso rubino vivo se giovane, tendente al granato se invecchiato; odore: intenso, fruttato, un po' erbaceo, caratteristico e con profumo gradevole; sapore: asciutto, morbido, giustamente tannico, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 19 per mille.

Spumante (bianco): spuma: vivace, fine; perlage: fine, regolare, persistente; colore: paglierino tenue; odore: gradevole, con caratteristiche di fruttato, delicato; sapore: asciutto, fresco, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Spumante (rosato): spuma: vivace, fine; perlage: fine, regolare, persistente; colore: rosato tendente al rubino delicato; odore: lievemente vinoso, caratteristico di fruttato; sapore: asciutto fresco o leggermente amabile, armonico e gradevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 5,5 per mille; estratto secco netto minimo: 15 per mille.

Passito: colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato se invecchiato; odore: caratteristico, gradevole; sapore: amabile, vellutato, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,5%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 24 per mille.

Art. 7. - 1. La qualificazione «classico» è riservata ai vini di cui all'art. 2 ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti della zona di produzione originaria più antica che comprende tutto il territorio del comune di Bagnoli di Sopra.

2. Nella designazione dei vini di cui all'art. 2 può essere utilizzata la menzione «vigna» ai sensi del comma 3 dell'art. 6 della legge n. 164/92, a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la conservazione delle uve per l'appassimento, la vinificazione e la conservazione del vino avvenga separatamente e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento.

3. La qualificazione aggiuntiva «riserva» può essere utilizzata dai vini «Bagnoli» rosso, Cabernet, Friularo e Merlot immessi al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento non inferiore a due anni, di cui almeno uno in botte di legno, con decorrenza dal primo novembre dell'annata di produzione delle uve.

4. La menzione «Vendemmia Tardiva» è riservata esclusivamente al vino «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli» Friularo prodotto con almeno il 60% delle uve raccolte e vinificate, come è tradizione, dopo l'«Estate di San Martino» (11 Novembre).

5. È vietato usare assieme alla denominazione di origine controllata «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli» qualsiasi specificazione e qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «Extra», «Fine», «Scelto», «Selezzionato» e similari.

6. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini di cui al presente disciplinare designati con le menzioni aggiuntive «Classico», «Riserva» e «Vendemmia Tardiva» deve figurare obbligatoriamente l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

7. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'indicazione dei nomi di aziende e di vigneti dai quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto.

Art. 8. - 1. Tutti i vini della denominazione di origine controllata «Bagnoli» se confezionati in recipienti fino a litri 5, devono essere immessi al consumo obbligatoriamente in bottiglie di vetro. Sono vietate le chiusure tipo corona e strappo.

2. Per la tipologia «passito» e le specificazioni «riserva» e «classico» è obbligatorio in ogni caso l'uso del tappo sughero, tuttavia per le confezioni di contenuto fino a litri 0,250 è ammesso l'uso del tappo a vite.