

D.Dirett. 31 maggio 2002.

Modifica al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata dei vini «Valdadige» (in lingua tedesca «Etschtaler»).

Pubblicato nella Gazz. Uff. 18 giugno 2002, n. 141.

IL DIRETTORE GENERALE

per la qualità dei prodotti agroalimentari

e la tutela del consumatore

Vista la *legge 10 febbraio 1992, n. 164*, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visti i decreti di attuazione, finora emanati, della predetta legge;

Visto il *decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348*, con il quale è stato emanato il regolamento recante disciplina del procedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il *L. 27 marzo 2001, n. 122*, recante disposizioni modificative e integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 24 marzo 1975, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Valdadige» (in lingua tedesca «Etschtaler») ed il relativo disciplinare di produzione, modificato dal decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 1987 e dal decreto del Ministero dell'agricoltura e foreste del 18 giugno 1992;

Vista la domanda presentata dal Consorzio vini del Trentino, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» (in lingua tedesca «Etschtaler»);

Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla predetta domanda e sulla proposta del relativo disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata ai vini «Valdadige» (in lingua tedesca «Etschtaler») pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 83 del 9 aprile 2002;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati in relazione al parere ed alla proposta di disciplinare di produzione sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» od in lingua tedesca «Etschtaler» in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal sopracitato Comitato;

Decreta:

1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» (in lingua tedesca «Etschtaler») e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui misure entrano in vigore a partire dalla vendemmia 2002.

2. 1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Valdadige» (in lingua tedesca «Etschtaler»), è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare.

Allegato

Disciplinare di produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Valdadige» od in lingua tedesca «Etschtaler»

Articolo 1

La denominazione di origine controllata «Valdadige» od in lingua tedesca «Etschtaler», è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie: Bianco, Rosso, Pinot grigio, Pinot bianco, Chardonnay, Schiava e Frizzante.

La denominazione di origine controllata «Valdadige» od in lingua tedesca «Etschtaler», con la specificazione della sottozona «Terra dei Forti», è disciplinata (vedi allegato 1) in calce al presente disciplinare di produzione. Salvo quanto espressamente previsto nell'allegato suddetto, per detta sottozona vengono applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

La denominazione di origine controllata «Valdadige» è riservata al vino bianco ottenuto dai seguenti vitigni aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling italico, Müller Thurgau e Chardonnay, da soli o congiuntamente, in misura, non inferiore al 20%; Trebbiano toscano, Nosiola, Sauvignon e Garganega, da soli o congiuntamente, per la differenza.

La denominazione di origine controllata «Valdadige» è riservata al vino rosso o rosato ottenuto dai seguenti vitigni aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica; Enantio (Lambrusco a foglia frastagliata) e/o Schiave (sottovarietà e sinonimi), minimo 50%; Merlot, Pinot nero, Lagrein, Teroldego, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, da soli o congiuntamente, per la differenza.

La denominazione di origine controllata «Valdadige», con la specificazione di vitigno Chardonnay, Pinot bianco e Pinot grigio è riservata al vino ottenuto dal corrispondente vitigno per

almeno l'85%. Possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e autorizzati nelle rispettive province.

La denominazione di origine controllata «Valdadige» con la specificazione di vitigno «Schiava» è riservata al vino ottenuto dalle uve del corrispondente vitigno, nella varietà Schiava grossa, Schiava gentile e Schiava grigia, da sole o congiuntamente, per almeno l'85%. Possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, uve provenienti da altri vitigni a bacca nera, non aromatici, raccomandati e autorizzati nelle rispettive province.

Articolo 3

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» devono essere prodotte nell'intero territorio dei comuni appresso indicati:

Provincia di Trento:

Avio, Ala, Aldeno, Arco, Besenello, Calliano, Calavino, Cavedine, Cembra, Drò, Faedo, Faver, Giovo, Isera, Lasino, Lavis, Lisignago, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago, Torbole, Nogaredo, Nomi, Padergnone, Pomarolo, Riva del Garda, Roverè della Luna, Rovereto, San Michele all'Adige, Segonzano, Tenno, Trambileno, Trento, Vezzano, Villalagarina, Volano, Zambana.

Provincia di Bolzano:

Andriano, Appiano, Bolzano, Bronzolo, Caines, Caldaro, Cermes, Cornedo all'Isarco, Cortaccia, Cortina all'Adige, Egna, Fiè, Gargazzone, Lagundo, Laives, Lana, Magrò all'Adige, Marlengo, Merano, Montagna, Nalles, Ora, Parcines, Postal, Renon, Rifiano, Salorno, San Pancrazio, Scena, Terlano, Termeno, Tesino, Tirolo, Vadena.

Provincia di Verona:

Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli Veronese.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta.

Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

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 dell'uva e del vino.

Sono ammesse le forme di allevamento a pergolella trentina e le forme a spalliera.

È esclusa ogni pratica di forzatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uve per ettaro di coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

Vino	Uva/Ha (ton.)	Vol. %
Bianco	15,0	9,50
Rosso	15,0	10,00
Rosato	15,0	9,50
Pinot bianco	15,0	9,50
Pinot grigio	14,0	9,50
Chardonnay	15,0	9,50
Schiava	15,0	9,50

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 globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino di cui trattasi.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'intero territorio della provincia di Verona.

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

È consentita l'aggiunta di mosti o vini di colore analogo, anche di annate diverse, appartenenti alla medesima denominazione «Valdadige», nel limite massimo del 15%.

I mosti ed i vini a denominazione di origine controllata «Valdadige», con la specificazione «Chardonnay» e «Pinot bianco» possono essere elaborati nella versione frizzante, attuando esclusivamente il processo della rifermentazione naturale.

La zona di elaborazione dei vini frizzanti comprende la regione Veneto e le province autonome di Trento e Bolzano.

È consentito l'arricchimento alle condizioni e con le modalità previste dalla normativa comunitaria e nazionale.

I vini della denominazione di origine controllata «Valdadige» possono essere conservati in recipienti di legno.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del

massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Articolo 6

I vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Valdadige» bianco:

colore: paglierino;

profumo: vinoso, gradevole e caratteristico;

sapore: armonico, fresco, moderatamente acido e talvolta amabile;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 17,0 g/l.

«Valdadige» rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

profumo: vinoso, gradevole;

sapore: armonico, moderatamente acido, talvolta amabile;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

«Valdadige» rosato:

colore: rosa più o meno intenso;

profumo: vinoso, gradevole, delicato;

sapore: morbido, lievemente acido, talvolta amabile;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 17,0 g/l.

«Valdadige» Pinot bianco:

colore: giallo paglierino;

profumo: gradevole, caratteristico;

sapore: armonico, fresco, sapido;

zuccheri riduttori residui: massimo 6,0 g/l;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto 17,0 g/l.

«Valdadige» Pinot grigio:

colore: giallo paglierino;

profumo: gradevole, caratteristico;

sapore: armonico, pieno;

zuccheri riduttori residui: massimo 6.0 g/l;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo 17,0 g/l.

«Valdadige» Chardonnay:

colore: giallo paglierino;

profumo: gradevole, caratteristico;

sapore: fresco, sapido, armonico;

zuccheri riduttori residui: massimo 6,0 g/l;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 17,0 g/l;

«Valdadige» Schiava:

colore: da rosato a rubino;

profumo: vinoso, gradevole;

sapore: morbido, moderatamente acido, talvolta amabile;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 17,0 g/l.

Valdadige Chardonnay e Pinot bianco frizzante:

spuma: sottile, persistente;

colore: giallo paglierino;

profumo: gradevole, fruttato;

sapore: secco o amabile;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

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

È facoltà del 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, modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto.

Articolo 7

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi e attributi «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.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore, quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

Il riferimento alle indicazioni geografiche e toponomastiche di unità amministrative, o frazioni, aree, zone, località, dalle quali provengono le uve, è consentito soltanto in conformità al disposto del *decreto ministeriale 22 aprile 1992*.

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Valdadige» può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile.

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

La menzione delle sottozone va riportata in etichetta sopra la denominazione di origine, senza soluzioni di continuità, con caratteri di stampa di dimensioni pari o inferiori a quelli usati per la denominazione medesima.

Articolo 8

I contenitori dei vini della denominazione di origine controllata «Valdadige» possono essere chiusi con i vari dispositivi ammessi dalla vigente normativa, compresi i tappi di materiale inerte.

I medesimi possono essere della capacità nominale massima di 60 litri; per i contenitori in vetro non sono previsti vincoli colorimetrici.

Per la tappatura dei contenitori dei vini frizzanti si applicano le norme vigenti in materia.

Articolo 9

Per i prodotti derivati dalle superfici vitate iscritte agli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige», è consentita, in favore di altre denominazioni compatibili in base alla coincidenza territoriale e alla composizione varietale dei vigneti, la scelta vendemmiale prevista dall'art. 7 della *legge n. 164 del 1992*. I produttori interessati hanno facoltà di optare per le denominazioni prescelte a condizioni che vengano rispettate le prescrizioni contenute nelle norme vigenti.

Allegato 1

Sottozona «terra dei forti»

Articolo 1

La denominazione di origine controllata «Valdadige», nei limiti e alle condizioni stabilite dal presente disciplinare, può essere accompagnata dal riferimento alla sottozona «Terra dei Forti», per le seguenti tipologie: Rosso superiore, Enantio, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Sauvignon.

La menzione Riserva è consentita per le tipologie Rosso superiore, Enantio, Cabernet franc e Cabernet Sauvignon.

Articolo 2

I vini della denominazione di origine controllata «Valdadige», con la specificazione aggiuntiva della sottozona «Terra dei Forti», devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Rosso Superiore:

Merlot ed Enantio (Lambrusco a foglia frastagliata) minimo 70% di cui almeno il 30% di Enantio.

Possono concorrere per un massimo del 30% alla produzione di detto vino, congiuntamente o disgiuntamente, anche le uve provenienti dai vitigni Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Lagrein e Teroldego.

Con la specificazione dei seguenti vitigni a bacca nera:

Enantio, Cabernet franc e Cabernet Sauvignon ed è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vigneti costituiti per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera, non aromatici, raccomandati e autorizzati nella provincia di Verona e Trento, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

Con la specificazione dei seguenti vitigni a bacca bianca:

Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Sauvignon ed è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vigneti costituiti per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e autorizzati nella provincia di Verona e Trento, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige», con la specificazione aggiuntiva della sottozona «Terra dei Forti», 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.

Per le varietà «Cabernet Franc», «Cabernet Sauvignon», «Merlot», «Sauvignon» e «Pinot bianco» il territorio di produzione, invece, è limitato ai terreni posti al di sopra dell'unghia di collina di detti comuni.

Tale zona è così delimitata:

Destra Adige: le aree poste ad ovest della sotto descritta linea di delimitazione.

Partendo dal confine tra i comuni di Ala ed Avio, si segue la strada provinciale n. 90, fino ad arrivare al confine nord del comune di Brentino-Belluno.

Di qui si prosegue lungo la canaletta demaniale di scarico acque alluvionali, posta a ridosso della strada provinciale n. 11, per arrivare in «località Molini» di Belluno Veronese. Si sale verso sud per la «strada comunale inferiore dei Molini», per immettersi poi sulla strada provinciale n. 11 e proseguire sempre in direzione sud fino a che la medesima incrocia il «rio Secco». Si segue questo torrente fino al limite est del mappale 55 (foglio 13) e si prosegue a sud, ricomprendendo i mappali 165 e 56 (foglio 13), fino ad incrociare la strada «comunale dell'Adige e Campazzo». Una volta attraversata, si prosegue lungo la fossa di scarico demaniale fino a raggiungere località «Strette», dove tale canaletta si immette nel fiume Adige.

Si riprende, quindi, la strada provinciale n. 11 sino ad arrivare in località «Cà Vecchia», da dove si prosegue per la strada «vicinale dei prà».

Si procede quindi verso sud fino ad immettersi nuovamente sulla strada provinciale numero 11 in località Rivalta. Da questo punto si continua per detta strada provinciale fino ad arrivare in località «Rivalta di Sotto». Il confine passa ad est di detta frazione fino ad arrivare alla strada «vicinale via di Sotto». Si prosegue seguendo il limite inferiore della scarpata fino ad incrociare una capezzagna.

Si segue la medesima in direzione est fino ad arrivare alla scarpata che fiancheggia il fiume Adige.

Di qui si procede in direzione sud per il margine inferiore della scarpata, si sottopassa quindi la A22 del Brennero fino a raggiungere la strada provinciale n. 11. Si continua per tale strada provinciale fino ad incrociare il limite nord della particella 137 (foglio 25), per proseguire poi lungo il margine inferiore della scarpata adiacente il fiume Adige.

Si oltrepassano il «Rio Bissolo» e la A22 del Brennero e si continua per il margine inferiore della scarpata fino ad incrociare prima la strada «vicinale Fanghet» e poi la strada «vicinale del Figar». Il confine corre verso sud, seguendo la strada «vicinale del Figar», per poi seguire il margine inferiore della scarpata.

Si incrociano di seguito, la strada «vicinale del Faval» e la strada «vicinale delle Nogarezze». Si avanza verso sud per tale strada vicinale, fino ad intersecare la strada «vicinale delle Due Croci». Si scende per quest'ultima fino a raggiungere il limite inferiore della scarpata del fiume Adige. Di lì si fiancheggia detta scarpata, denominata la «Costa», fino ad arrivare alla strada «vicinale della Rua».

Il confine continua lungo il margine inferiore della scarpata, attraversa la A22 del Brennero e raggiunge la strada provinciale n. 11. Si prosegue a sud per detta strada, si sottopassa la A22 del Brennero e si continua fino al margine nord del mappale 48 (foglio 32). Si procede verso est (escludendo il mappale 24, foglio 32) fino a arrivare al limite inferiore della scarpata, posta ad est della strada «vicinale dei Vegroni». Si continua per tale scarpata fino a raggiungere la strada «vicinale di Brondolo», limite sud del Comune di Brentino Belluno. Si prosegue a sud per il margine inferiore di tale scarpata, fino ad incrociare la strada «vicinale Tessari che porta all'Adige».

Di lì si percorre la strada «vicinale dei Tessari alla Cà Nova», fino ad incontrare la strada «vicinale di Mezza Campagna».

Si procede ad ovest, seguendo il margine inferiore della scarpata fino ad arrivare alla strada provinciale n. 11. Si prosegue in direzione sud per detta strada 11 fino a raggiungere «Forte Canal». Si attraversa la A22 del Brennero e si continua verso sud lungo il margine superiore della scarpata che costeggia il fiume «Adige», fino ad incrociare il canale «Medio Adige». Si fiancheggia quest'ultimo in direzione sud fino ad incontrare il canale di scarico acque in loc. «Gaium», che si

segue in direzione est, fino ad intersecare la strada «comunale del Ragano». Si procede in direzione sud per questa strada comunale fino a toccare il limite sud del Comune di Rivoli V.se.

Sinistra Adige: le aree poste ad est della sotto descritta linea di delimitazione.

Partendo dal confine tra i comuni di Ala ed Avio si costeggia in direzione sud la linea ferroviaria, fino ad arrivare al casello ferroviario n. 43 in provincia di Verona. Di lì si segue il margine superiore della scarpata, si sottopassa la A22 del Brennero fino a toccare il margine sud ovest del mappale 109. Di lì si risale ad est fino ad incontrare una strada vicinale posta a fianco della A22 del Brennero. Percorrendo tale strada vicinale verso sud, si arriva ad incrociare la strada «vicinale di Prè». Si prosegue ad ovest per tale strada vicinale, alla fine della quale si segue il muro dell'ex «dogana militare».

Ricomprendendo il mappale 139 (foglio 1), il confine prosegue per il margine superiore della scarpata fino al mappale 63 (foglio 1), dopo di che continua seguendo il margine inferiore della scarpata, attraversando: la strada «vicinale della Pozza» la A22 del Brennero, la strada «vicinale dell'Adige» e la ferrovia Verona - Brennero. Il confine segue il lato sud del campo sportivo di Ossengo, fino ad incrociare «via VI Novembre». Imboccata la medesima in direzione nord, si raggiunge «via Corno d'Aquilio». Di lì si prosegue verso sud fino ad immettersi sulla strada SS 12.

Da questa statale si continua a sud fino a intersecare il margine nord del mappale 65 (foglio 9). Si continua in direzione sud-ovest fino a raggiungere la ferrovia Verona - Brennero. Il confine corre lungo la ferrovia, a sud, fino ad incrociare la strada «comunale dei Pra Longhi». Di qui si risale per tale strada fino ad attraversare il «vaio delle Casarole», si fiancheggia il margine inferiore della scarpata fino ad incontrare la A22 del Brennero. Si continua a sud per tale autostrada fino al mappale 108 (foglio 15). Si procede per il margine inferiore della scarpata fino ad arrivare al confine nord del mappale 101 (foglio 15), per poi proseguire, in direzione sud, per la ferrovia Verona - Brennero ed arrivare in località Ovetto. Si segue, in direzione sud-ovest, quindi il ciglio superiore della scarpata, fino ad incrociare la strada «vicinale Ceredello», che si percorre fino a raggiungere nuovamente la ferrovia Verona-Brennero, che si segue a sud fino ad intersecare il sottopasso della strada «vicinale Tombejolo o Campagna».

Si avanza verso est circoscrivendo il limite nord ed est del mappale 65 (foglio 29), per arrivare alla strada statale 12. La stessa s percorre in direzione sud fino all'abitato nord di Volargne.

Si continua per la «via Menego» e la «via del Marmo», fino al limite sud del comune di Dolcè.

Articolo 4

Per i nuovi impianti e reimpianti dei vigneti la densità minima di piante per ettaro non deve essere inferiore a 3.500 ceppi, tranne che per le varietà Enantio (Lambrusco a foglia frastagliata) e Teroldego, per le quali la densità minima di piante per ettaro non deve essere inferiore a 3.000 ceppi.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige», con la specificazione «Terra dei Forti» ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

Vino	Uva/Ha (ton.)	Vol. %
Rosso superiore	12	10,5
Enantio	12	10,5
Cabernet franc	12	10,5
Cabernet Sauvignon	10	11,0
Chardonnay	12	10,5
Pinot bianco	12	10,5
Pinot grigio	12	10,5
Sauvignon	10	11,0

Non è ammesso nessun supero di produzione.

Articolo 5

Per i vini della denominazione di origine controllata «Valdadige», con la specificazione della sottozona «Terra dei Forti», le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della rispettiva zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

In deroga, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate nell'intero territorio amministrativo delle province di Verona e Trento.

Le deroghe di cui sopra sono concesse alle aziende dal Ministero delle politiche agricole forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - sentite le Regioni interessate e comunicate all'Ispettorato repressione frodi e alle competenti Camere di commercio industria artigianato agricoltura a condizione che le stesse dimostrino di aver già vinificato le uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

I vini della denominazione di origine controllata «Valdadige» con la specificazione della sottozona «Terra dei Forti», Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Sauvignon devono essere immessi al consumo dopo il 1° aprile dell'anno successivo alla vendemmia.

I vini della denominazione di origine controllata «Valdadige» con la specificazione della sottozona «Terra dei Forti», rosso superiore, Enantio, Cabernet franc e Cabernet Sauvignon devono essere immessi al consumo dopo il 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

I vini della denominazione di origine controllata «Valdadige», con la specificazione della sottozona «Terra dei Forti» Rosso superiore, Enantio, Cabernet franc e Cabernet Sauvignon, possono riportare la menzione «riserva» solo qualora vengano sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a due anni, di cui almeno tre mesi di affinamento in bottiglia.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Ai fini della designazione, per i vini della denominazione di origine controllata «Valdadige», con la specificazione della sottozona «Terra dei Forti» rosso riserva, dovrà essere omessa la specificazione «superiore».

Ai fini della designazione, per i vini della denominazione di origine controllata Valdadige, con la specificazione della Sottozona «Terra dei Forti» rosso superiore e rosso riserva, è consentito non riportare il termine «rosso».

Le operazioni di maturazione e affinamento in bottiglia, laddove obbligatorie, devono aver luogo unicamente nella provincia di Verona e nelle province autonome di Trento e Bolzano.

Articolo 6

I vini a denominazione di origine controllata «Valdadige», con la specificazione della sottozona «Terra dei Forti», all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Rosso superiore:

Colore: rosso rubino, con riflessi granati se invecchiato;

profumo: intenso, gradevole, caratteristico;

sapore: pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 22,0 g/l.

Rosso riserva:

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

profumo: ampio, intenso, talvolta speziato;

sapore: pieno, armonico, caldo, persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 24,0 g/l.

Enantio e Riserva:

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

profumo: gradevole, caratteristico, leggermente speziato;

sapore: secco, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol (riserva 12,00% vol);

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 21,0 g/l.

Cabernet franc e Riserva:

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

profumo: caratteristico, leggermente speziato;

sapore: secco, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol (riserva 12,00% vol);

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 21,0 g/l.

Cabernet Sauvignon e Riserva:

Colore: rosso rubino, con riflessi granati se invecchiato;

profumo: vinoso, caratteristico, leggermente speziato;

sapore: secco, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol (riserva 12,00% vol);

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 23,0 g/l.

Chardonnay:

Colore: giallo paglierino;

profumo: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

Pinot bianco:

Colore: giallo paglierino;

profumo: delicato, fine;

sapore: secco, talvolta amarognolo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

Pinot grigio:

Colore: giallo paglierino, talvolta ramato;

profumo: gradevole, caratteristico;

sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

Sauvignon:

Colore: giallo paglierino;

profumo: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: fresco, asciutto, con aroma caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

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

È facoltà del 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, modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto.

Articolo 7

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Valdadige», con la specificazione della sottozona «Terra dei Forti», è obbligatorio riportare l'annata di produzione delle uve.

I Vini della denominazione di origine controllata «Valdadige», con la specificazione della sottozona «Terra dei Forti», devono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di volume nominale fino a 1,5 litri.

Per gli stessi è obbligatorio l'uso della tradizionale bottiglia di vetro, chiusa con tappo di sughero raso bocca.