

Disciplinare di Produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “GARDA COLLI MANTOVANI”

Testo D.M. del 26 ottobre 1998

Articolo 1

La denominazione di origine controllata “Garda Colli Mantovani” è riservata ai vini bianchi , rosati e rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

- “Garda Colli Mantovani” bianco;
- “Garda Colli Mantovani” rosato;
- “Garda Colli Mantovani” rosso;
- “Garda Colli Mantovani” Merlot;
- “Garda Colli Mantovani” Cabernet;
- “Garda Colli Mantovani” Chardonnay;
- “Garda Colli Mantovani” Pinot bianco;
- “Garda Colli Mantovani” Pinot grigio;
- “Garda Colli Mantovani” Sauvignon.

Articolo 2

La denominazione di origine controllata “Garda Colli Mantovani” con la specificazione bianco rosato rosso è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti, aventi nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Garda Colli Mantovani “ bianco:

Garganega: massimo 35%

Trebbiano toscano (di Soave o nostrano, e/o giallo, e/o toscano): massimo 35%

Chardonnay: massimo 35%

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti dai seguenti vitigni: Sauvignon, Riesling rmano, Riesling italico (da soli o congiuntamente) fino a un massimo del 15%;

“Garda Colli Mantovani” rosato e rosso:

Merlot: massimo 45%

Rondinella: massimo 40%

Cabernet: massimo 20%

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti dai seguenti vitigni: Sangiovese, Molinara (in loco denominata Rossanella), Negrara trentina (da soli o congiuntamente) fino a un massimo del 15%.

La denominazione di origine controllata “Garda Colli Mantovani” seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno “Merlot”, “Cabernet”, “Chardonnay”, “Pinot bianco”, “Pinot grigio”, “Sauvignon (b)” è riservata ai vini ottenuti da vigneti composti in ambito aziendale da un minimo dell’85% dei corrispondenti vitigni.

Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve di altri vitigni tradizionali , presenti in ambito aziendale, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Mantova, a bacca di colore analogo, non aromatici, nella misura massima del 15%.

Alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Garda Colli Mantovani” tipologia “Cabernet” possono concorrere i vitigni Cabernet sauvignon e Cabernet franc da soli o congiuntamente.

Articolo 3

La zona di produzione dei vini della denominazione di origine controllata “Garda Colli Mantovani”, con l’esclusione delle zone non idonee, pedologicamente caratterizzate da scoscesità, esposizione sfavorevole falda prossima alla superficie e drenaggio lento, comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino e Volta Mantovana.

Tale zona è così delimitata: il limite di zona, partendo dall'incrocio fra il fiume Mincio con il confine della provinciale di Mantova in località Villa (Ponti sul Mincio) segue verso sud il limite provinciale fino all'intersezione con il canale Virgilio (quota 69); segue detto canale fino alla località Molini della Volta. Dalla suddetta località il limite piega ad ovest lungo la strada dei Molini e prosegue sulla strada che circonda la valle e che passa sud-ovest di S.M. Maddalena immettendosi a quota 61 sulla strada Volta-Mantovana – Cavriana (strada comunale della Malavia). Il limite segue ora verso nord-ovest la suddetta strada toccando quota 57, passando a nord dell'abitato di Foresto, quota 69, Tezze di sopra, C.Venti Settembre, Croce Riva Bianca (quota 90) e proseguendo nella stessa direzione fino al ponte sul canale dell'Alto Mantovano (Ponte della Castagna Vizza) da dove immettendosi sul canale dell'Alto Mantovano risale lo stesso passando per l'abitato di Castiglione delle Stiviere finché a sud di Esenta (quota 117) incontra il confine provinciale. Da tale punto il limite di zona segue, dapprima verso est, poi verso nord e ancora verso est il limite di provincia fino alla località Villa, punto di partenza.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione di vini a denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato specifiche caratteristiche. E' vietata qualsiasi pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso, per un massimo di due volte all'anno, prima dell'invasatura

Le forme di allevamento ammesse sono il Guyot semplice e doppio, il Casarsa e il GDC. Le forme di allevamento consigliate nei nuovi impianti sono il Guyot, la Cortina semplice e doppia e il Cordone speronato. Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità di piantagione dovrà essere superiore a 3.000 ceppi/h. La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti, in coltura specializzata, destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 e le rispettive rese massime di uva in vino finito devono essere le seguenti:

Vino	Resa uva/ha	Resa uva/vino
Merlot	120 q.li	70%
Cabernet	120 q.li	70%
Chardonnay	120 q.li	70%
Pinot bianco	120 q.li	70%
Pinot grigio	120 q.li	70%
Sauvignon	120 q.li	70%
Bianco	120 q.li	70%
Rosato	120 q.li	70%
Rosso	120 q.li	70%

Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la produzione massima per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute o da destinare alla produzione dei vini "Garda Colli Mantovani" devono essere ripartiti nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti di resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi; oltre tale valore decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla doc. oltre il 75% decade il diritto alla doc per tutto il prodotto.

La Regione Lombardia, sentito il parere degli interessati, con proprio decreto, può modificare di anno in anno, prima della vendemmia, i limiti massimi di produzione delle uve per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, ai sensi della legge n. 164/1992, dandone comunicazione immediata al Ministero per le Politiche Agricole.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini "Garda Colli Mantovani" il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo:

Merlot	10,5% vol;
Cabernet	10,5% vol;
Chardonnay	10% vol;
Pinot bianco	10% vol;
Pinot grigio	10% vol;

Sauvignon	10% vol;
Bianco	9,5% vol.
Rosato	9,5% vol;
Rosso	9,5% vol.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dall'articolo 3, comma 1. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Mantova e nei comuni finitimi alla zona di produzione nelle province di Verona e di Brescia. Sono fatti salve i diritti acquisiti dalle aziende che possano dimostrare di aver vinificato fuori zona per almeno cinque anni anteriormente all'entrata in vigore del presente disciplinare. E' ammessa soltanto la correzione con mosti concentrati prodotti da uve provenienti da terreni vitati iscritti all'albo dei vigneti della denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" oppure con mosti concentrati rettificati. Nella vinificazione sono ammesse soltanto pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Articolo 6

I vini "Garda Colli Mantovani" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

 "Garda Colli Mantovani" Merlot:

- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, intenso, caratteristico, delicato, etereo e gradevole se invecchiato;
- sapore: asciutto, sapido, di corpo, giustamente tannico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto secco netto minimo: 20 g/l.

 "Garda Colli Mantovani" Cabernet:

- colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;
- odore: vinoso, intenso, caratteristico, gradevole;
- sapore: asciutto, sapido, di corpo, lievemente erbaceo, giustamente tannico, armonico e caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto secco netto minimo: 20 g/l.

 "Garda Colli Mantovani" Chardonnay:

- colore: paglierino;
- odore: fino, caratteristico, lievemente fruttato;
- sapore: asciutto, fine, talvolta morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l
- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

 "Garda Colli Mantovani" Pinot bianco:

- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato e caratteristico;
- sapore: pieno, morbido e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l
- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

 "Garda Colli Mantovani" Pinot grigio:

- colore: dal giallo paglierino al ramato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: vellutato, morbido e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.
- “Garda Colli Mantovani” Sauvignon:
- colore: giallo dorato chiaro;
- odore: delicato, tendente all’aromatico;
- sapore: asciutto, di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l
- estratto secco netto minimo: 16 g/l.
- “Garda Colli Mantovani” Bianco:
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: asciutto, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l
- estratto secco netto minimo: 15 g/l.
- “Garda Colli Mantovani” Rosato:
- colore: rosato brillante;
- odore: delicato, fruttato, ricorda gli agrumi con prevalenza di cedro
- sapore: morbido, fresco con sentore di mandorla;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l
- estratto secco netto minimo: 18 g/l.
- “Garda Colli Mantovani” Rosso:
- colore: rosso rubino tendente al cerasuolo con l’invecchiamento;
- odore: vinoso, delicato, gradevole;
- sapore: asciutto, armonico, leggermente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto secco netto minimo: 18 g/l.

E’ consentito l’uso in etichetta della specificazione “Rubino” per il vino “Garda Colli Mantovani” rosso e “Chiaro” per il vino “Garda Colli Mantovani” rosato.

E’ facoltà del Ministero per le Politiche Agricole – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto secco netto. I vini a origine controllata “Garda Colli Mantovani” possono essere conservati in recipienti di legno; in tal caso possono presentare caratteristico sapore di legno.

Articolo 7

I vini “Garda Colli Mantovani” rosso Merlot e rosso Cabernet con titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12% vol. e sottoposti a un periodo di invecchiamento non inferiore a due anni, dei quali uno in legno, calcolati a decorrere dal 1° novembre dell’annata di produzione delle uve, possono portare in etichetta la specificazione aggiuntiva “riserva”.

Articolo 8

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Garda Colli Mantovani” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari.

E’ 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. Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore quali “viticoltore”, “fattoria”, “tenuta”, “podere”, “cascina” e altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni Ue in materia. Il termine “vigna” potrà essere impiegato in etichetta ai sensi della legge 164/92. E’ obbligatorio riportare in etichetta l’indicazione dell’annata di produzione delle uve per i vini a origine controllata “Garda Colli Mantovani” sui recipienti fino a 5 litri di capacità.