DECRETO 22 novembre 2022.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Garda Colli Mantovani».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 30 aprile 1976, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 224 del 25 agosto 1976 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Garda Colli Mantovani» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è stato consolidato il disciplinare della DOP «Garda Colli Mantovani»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul sito ufficiale del MIPAAF - Qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare di produzione della DOC in argomento;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della regione Lombardia, su istanza del Consorzio tutela Vini Mantovani con sede in Mantova, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Garda Colli Mantovani», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del reg. UE n. 33/2019, è stata esaminata nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012 (articoli 6, 7, e 10) e dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, (art. 13), successivamente alla sua entrata in vigore, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Lombardia;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 27 luglio 2022, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Garda Colli Mantovani»;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 191 del 17 agosto 2022, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica fatta eccezione per una osservazione di carattere formale presentata dalla regione Lombardia, come di seguito specificato;

Vista la nota del 4 ottobre 2022 della Regione Lombardia con la quale è stato evidenziato un errore materiale all'art. 5 del disciplinare di produzione della proposta di modifica pubblicata nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana - n. 191 del 17 agosto 2022, laddove è stato erroneamente omesso il comma 3 del suddetto articolo, ora comma 4, così come approvato nella seduta del Comitato nazionale vini DOP e IGP del 27 luglio 2022;

Vista la nota del 17 novembre 2022 della Regione Lombardia con la quale la medesima Regione esprime parere favorevole alla richiesta del Consorzio tutela Vini Mantovani concernente la richiesta di rendere retroattive le disposizioni di cui alle modifiche inserite all'allegato disciplinare di produzione, nei riguardi delle produzioni derivanti dalla vendemmia 2022 per le uve atte a DOC «Garda Colli Mantovani» Rosso Superiore, a condizione che le relative partite siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Garda Colli Mantovani» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche, nonché per rendere applicabili le modifiche in questione nei riguardi delle produzioni derivanti dalla campagna vendemmiale 2023/2024 e per le giacenze di prodotti derivanti dalle vendemmie 2022 e precedenti che siano rispondenti ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione consolidato con le modifiche in questione;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del reg. UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Vista la direttiva direttoriale n. 149534 del 31 marzo 2022 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Garda Colli Mantovani» così come da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - n. 191 del 17 agosto 2022.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Garda Colli Mantovani», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione sulla *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2023/2024.

Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili anche nei riguardi delle produzioni di vini atti a diventare DOC «Garda Colli Mantovani» derivanti dalle vendemmie 2022 e precedenti, a condizione che le relative partite siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo. Tali partite possono essere immesse al consumo successivamente alla data di entrata in vigore del presente decreto di cui al comma 1, allorché per le relative tipologie di prodotti siano rispettati i tempi di elaborazione ed i termini di immissione al consumo stabiliti dall'art. 5 dell'allegato disciplinare.

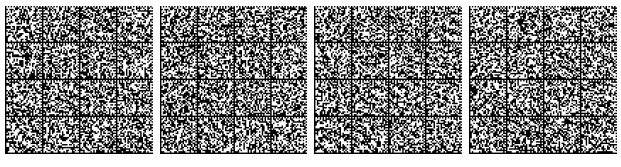
4. L'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, è aggiornato in relazione alle modifiche di cui all'art. 1.

5. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata dei vini «Garda Colli Mantovani» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 22 novembre 2022

Il dirigente: CAFIERO



ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DOP
DEI VINI «GARDA COLLI MANTOVANI»

Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Garda Colli Mantovani», consolidato con le modifiche ordinarie approvate con il presente decreto, è pubblicato sul sito internet ufficiale del Ministero (https://www.politicheagricole.it), seguendo il percorso:

Qualità → Vini DOP e IGP → Domande di protezione e modifica disciplinari - Procedura nazionale → anno 2022 → 2B. Domande «modifiche ordinarie» disciplinari → Procedura nazionale preliminare - Decreti di approvazione «modifiche ordinarie» dei disciplinari di produzione:

ovvero al seguente link:

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17715

seguendo il percorso:

2B. Domande «modifiche ordinarie» disciplinari → Procedura nazionale preliminare - Decreti di approvazione «modifiche ordinarie» dei disciplinari di produzione

———

ALLEGATO *B*

DOCUMENTO UNICO DELLA DOP
DEI VINI «GARDA COLLI MANTOVANI»

Il documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Garda Colli Mantovani», consolidato con le modifiche ordinarie approvate con il presente decreto, è pubblicato sul sito internet ufficiale del Ministero unitamente al disciplinare di produzione, seguendo lo stesso percorso od utilizzando lo stesso link indicati per il disciplinare di cui al precedente allegato A.

22A06754

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 10 novembre 2022.

Sostituzione del commissario liquidatore della «Prati società cooperativa in liquidazione», in Roma.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA VIGILANZA SUGLI ENTI COOPERATIVI E SULLE SOCIETÀ

Visto l'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto l'art. 1 della legge n. 400/1975;

Visto il decreto 17 gennaio 2007 del Ministro dello sviluppo economico, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 6 aprile 2007, n. 81, concernente la rideterminazione dell'importo minimo di bilancio per la nomina del commissario liquidatore negli scioglimenti per atto d'autorità di società cooperative, ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 29 luglio 2021, n. 149, recante «regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 24 gennaio 2022, registrato alla Corte dei conti in data 3 marzo 2022, mediante il quale al dott. Fabio Vitale è stato conferito l'incarico di funzione dirigenziale di livello generale della Direzione generale per la vigilanza sugli enti cooperativi e le società del Ministero dello sviluppo economico;

Visto il decreto direttoriale del 6 luglio 2022 con il quale la società cooperativa «Prati società cooperativa in liquidazione», con sede in Roma (RM), è stata sciolta ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile ed è stato nominato commissario liquidatore il dott. Antonino Foti;

Vista la nota prot. n. 0303292 dell'11 ottobre 2022 con la quale il dott. Antonino Foti ha rinunciato all'incarico;

Ravvisata la necessità di provvedere alla sua sostituzione nell'incarico di commissario liquidatore;

Considerato che il nominativo del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore è stato proposto dalla Divisione VII di questa Direzione generale, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, ultimo comma, del decreto direttore generale del 1° agosto 2022, stante la particolare urgenza e delicatezza che caratterizza la nomina per la cooperativa di cui trattasi, determinata anche dalla presenza di procedimenti penali in essere e dall'esigenza di garantire un adeguato coordinamento con le procedure già avviate nei confronti di cooperative analoghe;

Decreta:

Art. 1.

Il dott. Erik Rambaldini, nato a Gardone Val Trompia (BS) il 14 febbraio 1976 (codice fiscale RMBRKE76B14D918Q) e domiciliato in Roma (RM), via F. Dell'Anno n. 10 - 00136, è nominato commissario liquidatore della società cooperativa «Prati società cooperativa in liquidazione» (codice fiscale 13510811006), con sede in Roma (RM), sciolta ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile con precedente decreto direttoriale del 6 luglio 2022, in sostituzione del dott. Antonino Foti.

Art. 2.

Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze del 3 novembre 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 5 dicembre 2016.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Avverso il presente provvedimento è possibile proporre ricorso amministrativo al Tribunale amministrativo regionale ovvero straordinario al Presidente della Repubblica nei termini e presupposti di legge.

Roma, 10 novembre 2022

Il direttore generale: VITALE

22A06585

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, DELLA PESCA E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "GARDA COLLI MANTOVANI"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	D.P.R. 30.04.1976	G.U. 224 - 25.08.1976
Modificato con	D.M. 22.09.1997	G.U. 230 - 2.10.1997
Modificato con	D.M. 26.10.1998	G.U. 258 - 4.11.1998
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 7.03.2014	Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 22.11.2022	G.U. 277 - 26.11.2022
		Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

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 per le seguenti tipologie, specificazioni e menzioni:

"Garda Colli Mantovani" bianco, anche passito (categoria vino), vendemmia tardiva e riserva;
"Garda Colli Mantovani" rosso (categoria vino), anche superiore e riserva;
"Garda Colli Mantovani" Chiaretto

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" bianco anche passito, vendemmia tardiva e riserva devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti, aventi in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Garganega: massimo: 40%
Trebbiano (Trebbiano di Soave o Turbiana e/o Trebbiano giallo, e/o Trebbiano toscano) e/o Chardonnay da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 60%
Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve provenienti da altri vitigni, anche aromatici a

bacca bianca o a bacca nera vinificati in bianco, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia fino ad un massimo del 20%. I vitigni aromatici non possono superare il 5%.

2. I vini a denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" rosso anche superiore e riserva, Chiaretto devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai seguenti vitigni:
Cabernet (Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon e/o Carmenère), Merlot, Rondinella da soli o congiuntamente per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

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 Circoscrive la valle e che passa a 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
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche.

2. Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti ed i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 4000 calcolati sulla base del sesto d'impianto.

3. I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

4. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione come mezzo di soccorso.

5. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Garda Colli Mantovani" i seguenti valori:

Tipologia di vino	Resa Max. Uva/ha (t)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
Garda Colli Mantovani bianco	14	10,5

e bianco riserva		
Garda Colli Mantovani bianco vendemmia tardiva	10	12
Garda Colli Mantovani rosso, rosso riserva e Chiaretto	13	11
Garda Colli Mantovani rosso superiore	10	11,5

6. Per la produzione dei vini "Garda Colli Mantovani" bianco passito si dovrà attuare la cernita delle uve in vigneto, secondo gli usi tradizionali mettendo a riposo un quantitativo di uve non superiore al 65% della produzione massima ad ettaro. I rimanenti quantitativi di uva fino al raggiungimento del limite massimo previsto, potranno essere presi in carico per la produzione dei vini Garda Colli Mantovano bianco.

7. 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 complessiva non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino di cui trattasi. Oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Articolo 5
Norme di vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata all'art. 3.
Inoltre, tali operazioni di vinificazione, possono essere effettuate in stabilimenti situati nei territori delle limitrofe provincie di Mantova, Brescia e Verona.

2. Per i vini "Garda Colli Mantovani" rosso superiore e bianco passito è consentito in tutto o in parte l'appassimento delle uve sulla pianta, o, dopo la raccolta, su stuoie, graticci, cassette o appositi contenitori in ambienti idonei. Per tali vini è consentito un periodo di fermentazione e rifermentazione delle uve fino al 30 giugno successivo all'anno di produzione delle uve.

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

4. I vini a denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" rosso superiore e "Garda Colli Mantovani" bianco passito, devono essere immessi al consumo non prima del 1° gennaio del secondo anno successivo all'anno di produzione delle uve.

5. I vini a denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" seguiti dalla menzione riserva, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento minimo di 2 anni di cui almeno 6 mesi in bottiglia per la tipologia rosso e minimo di 1 anno per la tipologia bianco. Il periodo di invecchiamento per i vini di cui sopra, decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

6. Per tutte le tipologie di vino a denominazione di origine "Garda Colli Mantovani" è ammessa la vinificazione congiunta o disgiunta delle uve.

7. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1 ad esclusione delle tipologie Garda Colli Mantovani bianco vendemmia tardiva e passito.

8. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:

Tipologia di vino	Resa max. uva/vino %	Resa max. hl /ha
“Garda Colli Mantovani” bianco e bianco riserva	70	98
“Garda Colli Mantovani” bianco vendemmia tardiva	70	70
“Garda Colli Mantovani” rosso , rosso riserva e chiaretto	70	91
“Garda Colli Mantovani” rosso superiore	70	70
“Garda Colli Mantovani” bianco passito	50	45,5

9. Per tutte le altre tipologie bianco, rosso e chiaretto, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

10. La resa massima dell’uva in vino finito per la tipologia Garda Colli Mantovani bianco passito non deve essere superiore al 50% e qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 55%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d’origine controllata per tutta la partita. Per detti vini le uve dopo l’appassimento devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13,00% vol.

Articolo 6
Caratteristiche vini al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata “Garda Colli Mantovani” all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Garda Colli Mantovani” bianco
- colore: dal giallo verdolino al giallo dorato;
- odore: fresco, armonico delicato e caratteristico, talvolta floreale;
- sapore: secco, armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minino: 11,50% vol; 12% vol per la tipologia riserva;
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;

“Garda Colli Mantovani” bianco passito:
- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: caratteristico, armonico, persistente, fruttato;
- sapore: dolce, caratteristico, armonico. di struttura;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol, di cui almeno 11,00% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

“Garda Colli Mantovani” bianco vendemmia tardiva:
- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: caratteristico, delicato, persistente, fruttato e floreale;
- sapore: da secco a dolce, caratteristico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol, di cui almeno 11,50% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

“Garda Colli Mantovani” ~~rosato~~ Chiaretto:
- colore: da rosa chiaro a rosato più o meno intenso;
- odore: fine, floreale e fruttato;
- sapore: secco, fresco, fine, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

“Garda Colli Mantovani” rosso, anche riserva:
- colore: rosso rubino, intenso, talvolta granato con l’invecchiamento;
- odore: caratteristico, dal fruttato allo speziato;
- sapore: secco, fine, caratteristico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minino: 11,50%; 12,50% vol per la tipologia riserva;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

“Garda Colli Mantovani” rosso superiore
- colore: rosso rubino intenso, talvolta con riflessi granati
- odore: complesso, fruttato, talvolta speziato;
- sapore: secco, di struttura, talvolta con sentore di confettura;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l.

2. In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

1. Nell’etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi, «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

2. 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.

3. Nella presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Garda Colli Mantovani” può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 31, comma 10, della legge n. 238 del 12 dicembre 2016.

4. Nella presentazione e designazione del “Garda Colli Mantovani” rosso superiore è consentito l’uso della menzione tradizionale “Rubino”.

5. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all’art. 1 è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini della denominazione di origine controllata “Garda Colli Mantovani” devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro del volume nominale massimo di 3 litri. Da questa limitazione sono

escluse le bottiglie di forma tradizionale bordolese, borgognotta, renana fino alla capacità massima di 9 litri.

2. Per i vini a denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" bianco e rosso non accompagnati dalle menzioni "Superiore", "Riserva", "Rubino", "Vigna", "Passito" e "Vendemmia Tardiva" è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi non inferiori a due litri e non superiori a 6 litri.

3. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi, escluso il tappo a corona.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame
La zona geografica di produzione è compresa nell'Anfiteatro Morenico del Garda, con quote che arrivano a 200 m. slm.
Le colline moreniche sono costituite da sedimenti di origine fluvio-glaciale. I suoli sono sciolti e permeabili, consentono uno spiccato drenaggio superficiale e la formazione di un vero e proprio regime idrico sotterraneo. La prima falda è a 10-30 metri di profondità e al livello di campagna nelle zone depresse.
Il Mincio costituisce l'asse idrologico principale.
Il clima è mite e ventilato per la presenza del lago di Garda. Il clima è da considerare intermedio tra quello mediterraneo e quello oceanico, causa la continentalità, è un clima caratterizzato da temperature medie estive elevate.
Le precipitazioni medie annue superano i 700 mm concentrandosi maggiormente in autunno e in primavera.

2) Fattori umani rilevanti per il legame
Fondamentali i fattori umani legati al territorio che hanno contribuito in modo determinante all'ottenimento del vino a denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani".
La coltivazione della vite in provincia di Mantova ha origini antiche, gli scavi archeologici nelle colline moreniche hanno portato alla luce una ciotola di vinaccioli databile al Neolitico delle palafitte. Successivamente la civiltà etrusca portò la cultura del vino. Testimonianza importante per i vini e le uve dei colli ci viene fornita dalla corrispondenza di Isabella d'Este nel suo viaggio a Cavriana e sul lago di Garda nel settembre del 1535, e nella "Descrizione in compendio del castello di Solferino" un documento dell'Archivio di Stato di Mantova del 1588.
Anche il mantovano Teofilo Folengo descrive i gesti secolari di una mitologica vendemmia avendo probabilmente sotto gli occhi ciò che accadeva nelle sue terre.
Possiamo affermare che tutto il territorio di produzione della denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" ha vocazione viticola e l'uomo è stato determinante a caratterizzare la produzione vitivinicola in particolare a determinare:
- la base ampelografica dei vigneti è frutto di una lunga selezione operata dall'uomo in funzione di una produzione di qualità. I vitigni più idonei alla specificità dei terreni e alle caratteristiche climatiche sono quelli tradizionalmente coltivati nelle aree di produzione.
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti e gestire in modo razionale le operazioni colturali e la qualità della produzione, mantenendo la tradizione. Queste cambiano in funzione dell'ambiente di coltivazione (collinare o di pianura)
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle consolidate sull'eredità della tradizione per l'ottenimento dei vini previsti dal disciplinare.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o

esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

I vini di cui al presente disciplinare di produzione devono avere i requisiti descritti e definiti all'art. 6 del presente disciplinare. I vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e corrispondenti ai vitigni utilizzati anche per le tradizionali tipologie bianco e rosso seguite dalle menzioni tradizionali come vendemmia tardiva, superiore, riserva e passito. La tipicizzazione legata al territorio è evidente e necessaria per raggiungere le caratteristiche descritte nel disciplinare anche per le nuove menzioni in particolare per i vini bianchi la vendemmia tardiva è una pratica comune dettata dall'andamento climatico della zona che consente ampie escursioni climatiche e umidità regolate dall'influsso delle correnti del Lago di Garda , lo stesso dicasi per le maturazioni più spinte per le uve destinate alla produzione della tipologia passito, la cui partica di appassimento delle uve sui graticci è in uso tradizionalmente in tutta l'areale gardesano che scorre lungo il fiume Mincio a confine tra Lombardia e Veneto. La vitivinicoltura sulle colline moreniche del Garda è infatti legata strettamente ai fattori pedoclimatici in particolare al terreno di origine morenica, all'esposizione collinare e alle brezze. Queste oltre a favorire la qualità delle uve creano circuiti interni di ventilazione determinando la fermentazione e la conservazione dei vini.
Le caratteristiche sopra enunciate sono attribuibili a questi precisi ambienti geografici.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

La specificità dei vini è legata al territorio. Le zone moreniche variano sia come altimetria che come esposizione al sole. I venti provenienti dal lago di Garda sono un ulteriore fattore condizionante la qualità delle uve. Solo l'esperienza tramandata da generazioni consente di conoscere i punti migliori per l'impianto del vigneto ed ottenere le caratteristiche desiderate.
La cultura contadina si tramanda le tecniche enologiche e di coltivazione della vite, migliorate ed affinate ma pur sempre legate alla tradizione.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Attualmente l'Organismo di controllo è VALORITALIA.
Nome e Indirizzo: VALORITALIA Srl, Via XX Settembre 98/G, 00187 Roma.
Sede operativa: Caserma artiglieria Porta Verona 37019 Peschiera del Garda (Verona).

VALORITALIA Srl, è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 20, par.1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018 (G.U. n. 253 del 30 ottobre 2018) e modificato con DM 3 marzo 2022 (G.U. n. 62 del 15.03.2022).

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "GARDA COLLI MANTOVANI"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	D.P.R. 30.04.1976	G.U. 224 – 25.08.1976
Modificato con	D.M. 22.09.1997	G.U. 230 – 2.10.1997
Modificato con	D.M. 26.10.1998	G.U. 258 – 4.11.1998
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 7.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

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
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" con la specificazione bianco, rosato e 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 renano, 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, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, 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
Zona di produzione delle uve

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 lo calità il limite piega ad ovest lungo la strada dei Molini e prosegue sulla strada che Circoscrive la valle e che passa a 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 finchè 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
Norme per la viticoltura

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'invaiatura. 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/ha.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 t/ha	Resa uva/vino
Merlot	12	70%
Cabernet	12	70%
Chardonnay	12	70%
Pinot bianco	12	70%
Pinot grigio	12	70%
Sauvignon	12	70%
Bianco	13	70%
Rosato	13	70%
Rosso	13	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 D.O.C. Oltre il 75% decade il diritto alla doc per tutto il prodotto.
La Regione Lombardia, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini "Garda Colli Mantovani" il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo:

Merlot	10,50% vol;
Cabernet	10,50% vol;
Chardonnay	10,00% vol;
Pinot bianco	10,00% vol;
Pinot grigio	10,00% vol;
Sauvignon	10,00% vol;
Bianco	9,50% vol.
Rosato	9,50% vol;
Rosso	9,50% vol

Articolo 5
Norme per la vinificazione

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 allo schedario viticolo 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. Comunque a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'art. 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/ 2010.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini "Garda Colli Mantovani" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
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: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

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: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Chardonnay:
- colore: paglierino;
- odore: fino, caratteristico, lievemente fruttato;
- sapore: asciutto, fine, talvolta morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Pinot bianco:
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato e caratteristico;
- sapore: pieno, morbido e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Pinot grigio:
- colore: dal giallo paglierino al ramato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: vellutato, morbido e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Sauvignon:
- colore: giallo dorato chiaro;
- odore: delicato, tendente all'aromatico;
- sapore: asciutto, di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Bianco:
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: asciutto, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

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: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Rosso:
- colore: rosso rubino tendente al cerasuolo con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, delicato, gradevole;
- sapore: asciutto, armonico, leggermente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

E' consentito l'uso in etichetta della specificazione "Rubino" per il vino "Garda Colli Mantovani" rosso e "Chiaretto" per il vino"Garda Colli Mantovani" rosato. E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

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 12,00% 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.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.
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.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica di produzione è compresa nell'Anfiteatro Morenico del Garda, con quote che arrivano a 200 m. slm.
Le colline moreniche sono costituite da sedimenti di origine fluvio-glaciale. I suoli sono sciolti e permeabili, consentono uno spiccato drenaggio superficiale e la formazione di un vero e proprio regime idrico sotterraneo. La prima falda è a 10-30 metri di profondità e al livello di campagna nelle zone depresse.
Il Mincio costituisce l'asse idrologico principale.
Il clima è mite e ventilato per la presenza del lago di Garda. Il clima è da considerare intermedio tra quello mediterraneo e quello oceanico, causa la continentalità, è un clima caratterizzato da temperature medie estive elevate.
Le precipitazioni medie annue superano i 700 mm concentrandosi maggiormente in autunno e in primavera.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Fondamentali i fattori umani legati al territorio che hanno contribuito in modo determinante all'ottenimento del vino a denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani .
La coltivazione della vite in provincia di Mantova ha origini antiche, gli scavi archeologici nelle colline moreniche hanno portato alla luce una ciotola di vinaccioli databile al Neolitico delle palafitte. Successivamente la civiltà etrusca portò la cultura del vino. Testimonianza importante per i vini e le uve dei colli ci viene fornita dalla corrispondenza di Isabella d'Este nel suo viaggio a Cavriana e sul lago di Garda nel settembre del 1535, e nella "Descrittione in compendio del castello

di Solferino" un documento dell'Archivio di Stato di Mantova del 1588.
Anche il mantovano Teofilo Folengo descrive i gesti secolari di una mitologica vendemmia avendo probabilmente sotto gli occhi ciò che accadeva nelle sue terre.
Possiamo affermare che tutto il territorio di produzione della denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" ha vocazione viticola e l'uomo è stato determinante a caratterizzare la produzione vitivinicola in particolare a determinare:
- la base ampelografica dei vigneti è frutto di una lunga selezione operata dall'uomo in funzione di una produzione di qualità. I vitigni più idonei alla specificità dei terreni e alle caratteristiche climatiche sono quelli tradizionalmente coltivati nelle aree di produzione.
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti e gestire in modo razionale le operazioni colturali e la qualità della produzione, mantenendo la tradizione. Queste cambiano in funzione dell'ambiente di coltivazione (collinare o di pianura)
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle consolidate sull'eredità della tradizione per l'ottenimento dei vini previsti dal disciplinare.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

I vini di cui al presente disciplinare di produzione devono avere i requisiti descritti e definiti all'art. 6 del presente disciplinare. I vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e corrispondenti ai vitigni utilizzati. La tipicizzazione legata al territorio è evidente e necessaria per raggiungere le caratteristiche descritte nel disciplinare. La vitivinicoltura collinare è legata strettamente ai fattori pedoclimatici in particolare al terreno di origine morenica, all'esposizione collinare e alle brezze. Queste oltre a favorire la qualità delle uve creano circuiti interni di ventilazione determinando la fermentazione e la conservazione dei vini.
Le caratteristiche sopra enunciate sono attribuibili a questi precisi ambienti geografici.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

La specificità dei vini è legata al territorio. Le zone moreniche variano sia come altimetria che come esposizione al sole. I venti provenienti dal lago di Garda sono un ulteriore fattore condizionante la qualità delle uve. Solo l'esperienza tramandata da generazioni consente di conoscere i punti migliori per l'impianto del vigneto ed ottenere le caratteristiche desiderate.
La coltura contadina si tramanda le tecniche enologiche e di coltivazione della vite , migliorate ed affinate ma pur sempre legate alla tradizione.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA
+3906-45437975
info@valoritalia.it
Sede operativa Caserma artiglieria Porta Verona 37019 Peschiera del Garda (Verona).
Valoritalia S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato

articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.