

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

DECRETO 25 luglio 2019

Modifiche ordinarie del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Arcole». (19A05442)

(GU n.201 del 28-8-2019)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
della direzione generale per la promozione
della qualita' 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 modalita' 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 nonche' l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalita' 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 nonche' 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 G.U.R.I. n. 302 del 28 dicembre 2016, 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 G.U.R.I. 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;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 26

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalita' procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale del 4 settembre 2000, pubblicato nella G.U.R.I. n. 214 del 13 settembre 2000, con il quale e' stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Arcole» ed e' stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale del 2 novembre 2006, pubblicato nella G.U.R.I. n. 267 del 16 novembre 2006, con il quale e' stato modificato il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Arcole»;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale delle Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011 e sul sito internet del Ministero - Sezione qualita' - vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi agli elementi previsti dalla normativa dell'U.E. all'epoca vigente, nonche' dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP «Arcole» e il relativo documento unico riepilogativo;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero Sezione qualita' - vini DOP e IGP, con il quale e' stato aggiornato il disciplinare di produzione della DOP «Arcole»;

Esaminata la documentata domanda e la successiva documentazione integrativa, presentata per il tramite della Regione Veneto, nel rispetto della procedura di cui all'art. 6 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, su istanza del Consorzio per la tutela dei vini DOC Arcole, con sede in Soave (VR), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Arcole»;

Visto il parere favorevole della Regione Veneto sulla citata proposta di modifica;

Atteso che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche «non minori» ai sensi del regolamento CE n. 607/2009, e' stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10, e, in particolare, e' stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 27 marzo 2019;

Considerato che ai sensi dei richiamati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» sono da considerare «modifiche ordinarie» e per le quali, ai fini della conclusione della procedura nazionale, si e' ritenuto necessario pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana la proposta di modifica in questione per un periodo di almeno trenta giorni, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni;

Atteso che, a seguito della pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale n. 143 del 20 giugno 2019, entro il citato termine di trenta giorni non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17 del

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

regolamento UE n. 33/2019 e all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019, 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 «Arcole» e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere 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 U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento 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, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale 19899 del 19 marzo 2019 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. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Arcole», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 16 maggio 2014 richiamati in premessa, è sostituito dal testo di cui all'allegato 1 al presente decreto:

2. Il documento unico consolidato figura all'allegato 2 del presente decreto.

Art. 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella 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, paragrafo 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 di ricezione 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 2019/2020.

4. L'elenco dei codici, previsto dall'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, 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 «Arcole», di cui all'art. 1 saranno inseriti sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Repubblica italiana.

Roma, 25 luglio 2019

Il dirigente: Polizzi
Allegato 1

Disciplinare di produzione consolidato della Denominazione di origine controllata dei vini «Arcole».

Art. 1.
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Arcole», e' riservata ai vini che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

«Arcole» bianco (anche nelle versioni passito, frizzante e spumante);

«Arcole» rosso;

«Arcole» rosato (anche nella versione frizzante);

«Arcole» seguito da uno dei nomi di vitigno: Pinot grigio, Chardonnay (quest'ultimo anche in versione frizzante), Merlot;

«Arcole» nero.

La menzione «riserva» e' riservata alle tipologie «Arcole» rosso e «Arcole» Merlot.

Art. 2.
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Arcole» con uno dei seguenti riferimenti ai vitigni Pinot grigio, Chardonnay e Merlot, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti coltivati, in ambito aziendale, con i corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve di altri vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione per le Province di Vicenza e Verona.

Il vino a denominazione di origine controllata «Arcole» bianco (anche nelle versioni passito, frizzante e spumante) e' ottenuto dalle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, nella seguente composizione:

Garganega per almeno il 50%, Possono concorrere fino a un massimo del 50% le uve di altri vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione per le Province di Vicenza e Verona.

Il vino a denominazione di origine controllata «Arcole» rosso, «Arcole» rosato e «Arcole» nero, e' ottenuto dalle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, , nella seguente composizione:

Merlot per almeno il 50%, altre varietà a bacca nera, non aromatiche, idonei alla coltivazione per le Province di Vicenza e Verona, fino a un massimo del 50%.

Art. 3.
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Arcole» comprende:

Provincia di Verona: l'intero territorio amministrativo dei Comuni di: Arcole, Cologna Veneta, Albaredo d'Adige, Zimella, Veronella, Zevio, Belfiore d'Adige, e, parzialmente, il territorio amministrativo dei comuni di Caldiero, San Bonifacio, Soave, Colognola ai Colli, Monteforte, Lavagno, Pressana, Vago e San Martino

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Buon Albergo;

Provincia di Vicenza: gli interi territori amministrativi dei Comuni di Lonigo, Sarego, Alonte, Orgiano, Sossano e Rovereto di Gua'.

L'area e' cosi' delimitata: a partire dal km 322 della strada statale il limite segue verso ovest la suddetta strada in direzione di Caldiero intersecando il territorio comunale di Soave e Colognola ai Colli, per piegare a sud seguendo l'unghia di collina dei monti Rocca e Gazzo sopra la quota 40 e ritornando verso nord sulla strada statale 11. Da qui il limite prosegue verso ovest lungo la strada statale 11 fino ad incrociare in territorio di Lavagno l'autostrada Serenissima che segue in Comune di San Martino Buon Albergo, fino alla localita' Mulino Vecchio, da qui continua verso sud lungo il confine comunale di San Martino Buon Albergo fino in prossimita' della localita' Pontoncello dove segue il confine del Comune di Zevio per tutto il suo sviluppo a sud del paese e raggiungendo a Porto della Bova il confine comunale di Belfiore; lo segue lungo l'Adige verso Albaredo fino alla localita' Moggia.

Da qui si dirige verso est lungo il confine comunale di Albaredo fino a raggiungere il confine comunale di Veronella in localita' Boschirolle e da qui proseguendo lungo il Dugale Anson per dirigersi verso nord alla localita' Gallinara, quindi di nuovo ad est lungo il Dugale Gatto per raggiungere verso nord il confine comunale di Cologna Veneta. La delimitazione segue quindi il confine comunale di Cologna Veneta passando per la localita' Pra fino a congiungersi col confine comunale di Pressana sul fiume Fratta che segue la direzione sud-est oltrepassando la strada ferrata in disarmo e la localita' Ponte Rosso.

Prosegue lungo tale linea fino ad incontrare il confine comunale fra Pressana e Minerbe; percorre quindi tale delimitazione fino a collegarsi con il confine provinciale padovano in localita' Rovenega. Si dirige quindi lungo questo confine provinciale delimitando prima la via Rovenega, poi la via Argine Padovano, quindi via Argine Padovano, entrando nel Comune di Rovereto di Gua', oltrepassa la localita' Caprano fino ad incontrare il fiume Gua'.

Il limite prosegue quindi lungo il fiume Gua' in direzione nord-ovest fino ad intersecare il confine comunale fra Rovereto di Gua' e Cologna Veneta in localita' Boara. Da qui viene seguito il confine del comune di Cologna verso est fino alla localita' Salboro, dirigendosi quindi verso nord-ovest, lungo il confine provinciale con Vicenza sino presso S. Sebastiano e passando dalla localita' Orlandi e proseguendo a nord fino allo scolo Ronego ed al confine del comune di Orgiano. Da qui lungo lo scolo Alonte il limite si dirige verso est passando per Case Como per raggiungere il confine comunale di Sossano passando per la localita' Pozza fino al Ponte Sbuso.

Da qui si dirige a nord passando per la localita' Termine, quindi Ponte Mario fino a raggiungere lo scolo Fiumicello e da qui dirigendosi per breve tratto verso nord e quindi verso est, sempre lungo il confine comunale di Sossano, passando per la localita' Campagnola e quindi alla localita' Pozza. Da qui il confine ridiscende verso sud passando dalla localita' Fontanella, quindi Pontelo fino al confine comunale di Orgiano che segue verso nord lungo lo scolo Liona, per piegare a est passando dalla localita' Dossola fino al confine comunale di Alonte che segue per breve tratto verso nord fino al confine comunale di Lonigo per Ca Bandia fino alla localita' Ciron per poi dirigersi verso sud-est e presso il monte Crearo si congiunge col confine comunale di Sarego che segue verso nord passando per la localita' Giacomelli raggiungendo infine il fiume Bredola che costeggia verso sud-est per poi continuare verso

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

nord passando per la localita' Canova e Navesella.

Da qui il confine comunale di Sarego prosegue verso est passando per la localita' Frigon basso e la localita' Muraro dove si ricongiunge al confine comunale di Lonigo. Questo viene seguito verso nord fino alla ferrovia Milano-Venezia che costeggia fino alla localita' Dovaro per poi proseguire a nord e piegare verso est in prossimita' della strada statale 11, passando raggiungendo il confine comunale di San Bonifacio in localita' Fossacan. Da qui la delimitazione continua verso nord lungo il confine provinciale tra Verona e Vicenza fino alla strada statale 11 a Torri di Confine e continuare verso nord fino all'autostrada Serenissima. Questa viene seguita verso ovest intersecando il torrente Aldega' ed entrando in comune di Monteforte per proseguire sempre lungo l'autostrada fino alla strada per San Lorenzo che segue verso sud fino a raggiungere la strada statale 11 vicino al ponte sul torrente Alpone in prossimita' dello zuccherificio di San Bonifacio. La strada statale 11 viene seguita infine verso ovest fino al punto di partenza al Km. 322.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

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

I terreni devono presentare composizione argillosa o argilloso-sabbiosa o sabbiosa.

Sono pertanto da considerarsi esclusi, quelli ubicati in terreni di natura torbosa, limosa o eccessivamente umidi e fertili.

Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera semplice o doppia, ad esclusione della varietà Garganega per la quale è consentito l'uso della pergola nelle sue varie forme.

È fatto obbligo nella conduzione delle pergole la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila.

È fatto obbligo per tutti i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare, qualsiasi sia la varietà coltivata, prevedere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3.500, ad esclusione della varietà Garganega per la quale il numero di ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.000.

I sestri d'impianto, le forme d'allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

È vietata ogni pratica di forzatura. È tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 2 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

Vitigni	prod/max uva ton/ha	titolo alc vol. nat. minimo
Garganega	18	9.50
Pinot Grigio	15	10.00
Chardonnay	18	10.00

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Merlot	16	10.00
+-----+	+-----+	+-----+

Per la produzione massima ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini delle tipologie «Bianco» (anche nelle versioni passito, frizzante e spumante) e «Rosso» e «Rosato» (anche nella versione frizzante), si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna delle varietà che le compongono.

Le uve destinate alla produzione delle tipologie Rosso, Merlot, designate con il termine «riserva» devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol e una produzione di uva di 16 ton per ettaro.

Le uve destinate alla produzione della tipologia «Arcole» Nero devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol e una produzione di uva di 16 ton per ettaro.

Le uve dei vini destinati alla produzione dei vini spumanti potranno avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% rispetto a quello sopra specificato, purché la destinazione delle uve atte ad essere elaborate, venga espressamente indicata nella denuncia annuale delle uve.

In annate con andamenti climatici particolarmente sfavorevoli e' ammessa, con provvedimento della regione Veneto, adottato secondo le procedure della legge n. 238/2016 - art. 35, comma 1, la riduzione del titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini di cui alla presente denominazione.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Arcole», 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 per i quantitativi di cui trattasi.

La Regione Veneto con proprio decreto, ai sensi dell'art. 39 della legge n. 238/2016, su proposta del consorzio di tutela, di anno in anno, prima della vendemmia può stabilire i limiti massimi di resa di uva ad ettaro, classificabile per la produzione dei vini destinati a produrre la denominazione di origine controllata «Arcole», inferiori a quelli fissati nel presente disciplinare di produzione, dandone comunicazione immediata al Ministero per le politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di appassimento, di vinificazione delle uve e di invecchiamento obbligatorio dei vini destinati alla produzione della denominazione di origine controllata «Arcole» devono essere effettuate nell'ambito delle Province di Verona e Vicenza.

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

E' consentito l'arricchimento, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria, ad esclusione dei passiti.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

I mosti ed i vini idonei alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Arcole» Bianco nel rispetto di quanto

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

disposto dal presente disciplinare, possono essere utilizzati per produrre vini spumanti ottenuti secondo le metodologie di elaborazione previste dalle normative nazionali e comunitarie.

I mosti ed i vini idonei alla produzione del vino «Arcole» nelle tipologie Arcole Bianco, Arcole Rosato e Arcole Chardonnay, nel rispetto di quanto disposto dal presente disciplinare, possono essere utilizzati per produrre vini frizzanti ottenuti secondo le metodologie di elaborazione previste dalle normative nazionali e comunitarie.

La vinificazione delle uve destinate alla produzione dell'«Arcole» Bianco Passito o «Arcole» Passito puo' avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento naturale, per un periodo non inferiore ai due mesi, con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento.

La resa massima dell'uva in vino per ottenere l'«Arcole» Passito non deve essere superiore al 40%.

La vinificazione delle uve destinate alla produzione del «Arcole» Nero puo' avvenire solo dopo un appassimento naturale di almeno trenta giorni avvalendosi anche di sistemi e/o tecnologie che comunque non alterino le temperature rispetto al processo naturale.

La vinificazione delle uve destinate alla produzione del «Arcole» Nero, puo' avvenire solo dopo un appassimento naturale di almeno trenta giorni per almeno il 50% delle uve avvalendosi anche di sistemi e/o tecnologie che comunque non alterino le temperature rispetto al processo naturale.

La resa massima dell'uva in vino per ottenere l'«Arcole» Nero non deve essere superiore al 45%. I vini delle tipologie «Arcole» Nero e «Arcole» Passito non possono essere immessi al consumo prima del 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia.

La elaborazione dei vini spumanti e frizzanti deve avvenire solo all'interno del territorio della Regione Veneto.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

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

«Arcole» Chardonnay:

colore: giallo paglierino;
odore: fine caratteristico, elegante;
sapore: asciutto, talvolta morbido e fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

«Arcole» Chardonnay frizzante:

colore: giallo paglierino tendente a volte al verdognolo, brillante;
odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
sapore: di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidita' totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

«Arcole» Pinot Grigio:

colore: da giallo paglierino ad ambrato, talvolta con riflessi ramati;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

odore: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: asciutto, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidita' totale minima: 5 g\l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

«Arcole» Merlot:

colore: rosso rubino se giovane, tendente al granato se invecchiato;

odore: piuttosto intenso, caratteristico;

sapore: asciutto, leggermente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol e 12% vol nella versione riserva;

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

estratto non riduttore minimo: 18 g\l e 22 g\l nella versione riserva;

«Arcole» Bianco:

colore: giallo paglierino a volte tendente al verdognolo;

odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;

sapore: asciutto, di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

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

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

«Arcole» Bianco spumante o Arcole spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

odore: caratteristico, leggermente fruttato;

sapore: sapido, caratteristico, delicato, nei tipi extra brut, brut, extra dry, dry, abboccato e dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

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

estratto non riduttore minimo: 16,0 g\l;

«Arcole» Rosso:

colore: rosso rubino;

odore: intenso e delicato;

sapore: asciutto di medio corpo e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol e 12,00% vol nella versione riserva;

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

estratto non riduttore minimo: 18,0 g\l e 22,0 g/l nella versione riserva;

«Arcole» Bianco frizzante o «Arcole» frizzante:

colore: giallo paglierino tendente talvolta al verdognolo brillante;

odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;

sapore: di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo, secco, abboccato o dolce;

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

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

estratto non riduttore minimo: 15,0 g\l;

«Arcole» Rosato:

colore: rosso rubino chiaro, brillante;

odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

sapore: di medio corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

«Arcole» Rosato frizzante:

odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
colore: rosso rubino chiaro;
sapore: di medio corpo, armonico, secco, abboccato o dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

«Arcole» Bianco passito o «Arcole» passito:

colore: giallo dorato piu' o meno intenso;
odore: gradevole, intenso e fruttato;
sapore: amabile, dolce, vellutato, armonico di corpo con eventuale percezione di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

«Arcole» Nero:

colore: rosso intenso con l'invecchiamento tendente al granato;
odore: caratteristico, accentuato, delicato;
sapore: pieno, vellutato, caldo, di buona struttura e persistenza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol.;

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

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

I vini a denominazione di origine controllata «Arcole» di cui al presente articolo, possono essere elaborati, secondo pratiche tradizionali, anche in recipienti di legno; in tal caso possono essere caratterizzati da leggero sentore di legno.

Art. 7.

Etichettatura designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Arcole» nelle varie tipologie, e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista 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 il consumatore.

I vini a denominazione di origine controllata «Arcole» Rosso, e Merlot, qualora vengano sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni, , possono portare in etichetta la qualificazione aggiuntiva di «Riserva», purché le relative partite siano specificate nella dichiarazione obbligatoria del raccolto come «destinate a riserva».

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

Nella presentazione e designazione della tipologia «Arcole» Bianco Passito, «Arcole» Bianco spumante, «Arcole» Bianco frizzante, e «Arcole» Rosso, puo' essere omissa il riferimento al colore.

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non piu' grandi o evidenti di quelli utilizzati per la

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

denominazione di origine del vino, salve le norme generali piu' restrittive.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Arcole» con vitigno puo' essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguito dal corrispondente toponimo, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

Art. 8.
Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata «Arcole», deve essere immesso al consumo nelle tradizionali bottiglie di vetro fino a 5 litri chiuse con tappo raso bocca, vite a vestizione lunga e vetro a T. e' consentito altresì l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluruistrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi non inferiori a 2 litri.

Il vino a denominazione di origine controllata «Arcole» spumante deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie fino a 9 litri, tuttavia per le bottiglie di capacita' fino a 0,200 litri e' consentito anche l'uso del tappo a vite, eventualmente con sovratappo a fungo, oppure a strappo in plastico.

Art. 9.
Legame con l'ambiente geografico

a) Specificita' della zona geografica

Fattori storici e umani

La Doc Arcole prende il nome da uno dei Comuni che ricadono nell'ambito della Denominazione. Il Comune di Arcole, infatti, sia per la localizzazione geografica al centro del comprensorio, sia per lo specifico interesse produttivo che per l'importante bagaglio storico legato alle campagne napoleoniche che tanto hanno segnato la vita e la storia di questa zona, e' il punto di riferimento di tutto il comprensorio. Uno dei simboli piu' significativi e' il ponte sul torrente Alpone e l'obelisco commemorativo del confronto tra gli eserciti francesi e austriaci tra il 15 e il 17 novembre 1796. Oggi questo ponte puo' essere ritenuto il simbolo dell'Arcole Doc perche' esprime la tradizione e l'intimo orgoglio di questa terra.

Qui la diffusione della vite ha certamente piu' di 2000 anni, grazie anche alle due vie di comunicazione che rendevano appetibile l'area alla colonizzazione romana: l'Adige (via fluviale) e la Porcilana (via stradale), ma avra' nel Medioevo nuovo vigore. La possibilita' del trasporto del vino proveniente dalle zone attorno ad Arcole, contribuiva ad espandere ovunque la coltura della vite. Tutta la zona dell'Arcole veniva indicata con il toponimo di Fiumenovo, che si identifica con gran parte della piattaforma alluvionale dove un tempo erano diffusi boschi e sterpaglie insieme a laghetti. Negli inventari delle proprieta' e nei singoli documenti di donazione, di affitto e di compravendita, sono immancabili i riferimenti al vino e alla sua produzione sviluppata dalla rete di abbazie quali San Pietro di Villanova e Lepia.

Le viti furono tenute in grande considerazione anche dalla Repubblica di Venezia. Il Colognese, compreso nella zona dell'Arcole, e' stato, per la Repubblica Veneziana, una terra prediletta molto legata alla citta' lagunare, forniva in abbondanza vino, granaglie e canapa, di cui i veneziani non potevano fare a meno.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

La DOC Arcole viene riconosciuta nel 2000 con decreto ministeriale 4 settembre 2000 - Gazzetta Ufficiale n. 214 del 4 settembre 2000, per raccogliere questo rilevante patrimonio di storia e di viticoltura e per qualificare ulteriormente un importante territorio di grande tradizione tra le Province di Verona e Vicenza. La particolarità di questo territorio è il terreno limoso sabbioso che conferisce ai vini caratteristiche uniche. Con la necessità di gestire e valorizzare questo importante momento di trasformazione ed evoluzione produttiva, è nato l'8 febbraio 2001 il Consorzio di tutela.

L'evoluzione della viticoltura in questo areale è tipica di una viticoltura da pianura caratterizzata tradizionalmente da forme di allevamento piuttosto espanse con vitigni di diversa origine. Solo la professionalità degli operatori nel corso degli ultimi anni ha permesso di selezionare le varietà che meglio di altre si esprimono in questo areale. Sono stati selezionati i suoli migliori e sono stati adottati sistemi di impianto di nuova concezione proprio per esaltare al meglio le caratteristiche dei vini. I produttori hanno operato un'importante trasformazione del tessuto produttivo nel quale selezione, attenzione e competitività sono diventati valori caratterizzanti dell'azione dei viticoltori. Questi progressi sono stati stimolati e valorizzati dal sistema organizzativo proprio di questo territorio da sempre coordinato dalle cantine cooperative, strutture che oltre a generare valore, sanno indirizzare i produttori verso quei vitigni maggiormente apprezzati dal mercato. I produttori che hanno deciso di investire in questa zona puntano al rinnovamento in vigna, rivedendo forme di allevamento e densità di impianti, il tutto a vantaggio di una grande qualità dell'uva.

Fattori naturali

Il territorio si presenta uniformemente pianeggiante nella parte sud occidentale, secondo i caratteri tipici di una pianura alluvionale, mentre la zona collinare inizia con il rilievo Motta a San Bonifacio e ad oriente con una parte dei Colli Berici.

I terreni di pianura, vocati a vigna, sono quelli di natura prevalentemente «sabbioso-argilloso». Infatti la pianura risulta morfologicamente movimentata dalla presenza di dossi, terrazzi e di scarpate con non più di una decina di metri di dislivello; i terreni sono profondi, talora dotati anche in maniera rilevante di sabbia.

La morfologia del suolo di produzione del vino Arcole DOC può essere attribuita, sostanzialmente, ai fenomeni di erosione e di sedimentazione, legati principalmente al fiume Adige e, secondariamente, ai corsi d'acqua locali.

Questi terreni sono composti prevalentemente da depositi sabbiosi e secondariamente ghiaiosi; localmente, i depositi sabbiosi contengono percentuali variabili di limo. Le aree dove affiorano dossi limoso-sabbiosi, che si sviluppano in varie direzioni, corrispondono alle antiche divagazioni del fiume stesso. Mentre i depositi limosi di origine lessinea presentano una colorazione marron-rossastra, i depositi limosi di origine atesina, invece, assumono una colorazione marron chiaro-nocciola.

Nell'area vicentina della zona di produzione del vino Arcole DOC, il fiume Frassine avrebbe deposto, sopra i terreni formati nell'epoca quaternaria dal ghiacciaio Adige-Sarca, uno strato di terreno alluvionale colore rosso-scuro, derivante dal dilavamento di dolomie marnose, basalti, porfidi, calcari gessosi, ecc.

L'area dell'Arcole DOC presenta un clima relativamente omogeneo di tipo continentale, con estati molto calde e afose e inverni rigidi e nebbiosi. Le temperature massime si collocano fra la seconda decade

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

di luglio e la prima di agosto e le minime tra la prima e la terza decade di gennaio.

L'escursione termica annua e' abbastanza elevata, mentre la piovosita' risulta contenuta anche se ben distribuita durante l'anno.

b) Specificita' del prodotto

Pur essendo numerose le tipologie di vino previste nel disciplinare di produzione, possiamo per semplicita' ricondurle a tre:

I vini bianchi sono caratterizzati da un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli quando giovane e piu' dorati durante l'invecchiamento. I profumi sono eleganti e sottili soprattutto per i vigneti situati sui terreni piu' sabbiosi. Al gusto hanno corpo snello, fragrante, sapido ed aromatico, mai eccessivamente fruttati proprio per le caratteristiche dettate dal suolo e dall'ambiente.

I vini rossi, , hanno da giovani colore rosso rubino intenso con tonalita' tendenti al viola. Con l'affinamento il colore assume tonalita' piu' granato. Il profumo e' sempre intenso, con spiccate note di cacao, violette e lampone. Il sapore e' generalmente asciutto, secco. Con l'invecchiamento aumentano la complessita' e la sensazione di giusta morbidezza del vino.

Arcole Nero: si ottiene con l'appassimento del 50% delle uve. Il colore che passa dal rosso rubino con riflessi violacei al colore rosso rubino tendente al granato e, per quelli molto invecchiati, al granato. Il bouquet e' articolato e complesso. Il corpo e' ricco, con tannini morbidi di buona struttura e persistenza.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

In un contesto pedologico alquanto variegato, e' la componente limoso-sabbiosa a caratterizzare con piu' continuita' questo territorio dando ai vini caratteristiche e riconoscibilita' ben definite.

I vini bianchi dei terreni piu' sabbiosi esprimono profumi eleganti e sottili, un'importante espressione aromatica e un moderato contenuto alcolico; essi manifestano il massimo della loro piacevolezza nei primi anni di vita. I vini rossi dei suddetti suoli, associati al clima molto caldo fra luglio e agosto, e ad una piovosita' contenuta, esprimono vini di buona struttura ma in genere bisognosi di arrotondare il loro carattere con qualche anno in bottiglia.

Sono infatti le competenze specifiche dei produttori che permettono di ottimizzare i risultati enologici e di valorizzare al meglio le diverse varieta' coltivate nell'area.

Per le tipologie Arcole Nero e Passito, il metodo tradizionale dell'appassimento e dell'affinamento utilizzato tradizionalmente dai produttori determina in modo significativo il risultato finale del vino. I vini come questi, hanno un colore carico con tonalita' violacee, il profumo diviene fruttato ed etereo. Il gusto e' ampio, armonico, con sensazioni speziate e balsamiche perfettamente amalgamate alla presenza di tannini morbidi. Durante l'affinamento in bottiglia il colore evolve al classico granato e i profumi e le sensazioni retro nasali assumono note eterree di frutta rossa sotto spirito.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Siguria S.r.l.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 13 di 26

vicolo A. Mattielli, 11
37038 Soave (VR) Italy
tel. 045 4857514
fax: 045 6190646
e-mail: info@siguria.it

La Societa' Siguria e' l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, comma 1, lettera a) e c), ed all'art. 20 del regolamento UE n. 2019/34, 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. 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica e' espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 253 del 30 ottobre 2018.

Allegato 2

Documento unico consolidato dei vini a Denominazione di origine controllata «Arcole».

Applicant and legitimate interest
Consorzio di tutela vini Arcole DOC

Denominazione/denominazioni
Arcole (it)

Tipo di indicazione geografica
DOP - Denominazione di origine protetta

Categorie di prodotti vitivinicoli
1. Vino
5. Vino spumante di qualita'
8. Vino frizzante

Descrizione dei vini

«Arcole» Chardonnay
colore: giallo paglierino;
odore: fine caratteristico, elegante;
sapore: asciutto, talvolta morbido e fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
estratto non riduttore minimo: 16 g\l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale	
massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo	
minimo (in % vol):	

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

	5,0 in grammi per
	litro espresso in
Acidita' totale minima:	acido tartarico

Acidita' volatile massima (in	
milliequivalenti per litro):	

Tenore massimo di anidride	
solforosa totale (in milligrammi	
per litro):	

«Arcole» Chardonnay frizzante
 colore: giallo paglierino tendente a volte al verdognolo,
 brillante;

odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
 sapore: di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
 estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante
 griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e
 dell'UE.

=====

Caratteristiche analitiche generali	

Titolo alcolometrico totale	
massimo (in % vol):	

Titolo alcolometrico effettivo	
minimo (in % vol):	

	5,5 in grammi per
	litro espresso in
Acidita' totale minima:	acido tartarico

Acidita' volatile massima (in	
milliequivalenti per litro):	

Tenore massimo di anidride	
solforosa totale (in milligrammi	
per litro):	

«Arcole» Pinot Grigio
 colore: da giallo paglierino ad ambrato, talvolta con riflessi
 ramati;

odore: delicato, caratteristico, fruttato;
 sapore: asciutto, armonico, caratteristico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
 estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante
 griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e
 dell'UE.

=====

Caratteristiche analitiche generali	

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Titolo alcolometrico totale		
massimo (in % vol):		
Titolo alcolometrico effettivo		
minimo (in % vol):		
	5 in grammi per	
	litro espresso in	
Acidita' totale minima:	acido tartarico	
Acidita' volatile massima (in		
milliequivalenti per litro):		
Tenore massimo di anidride		
solforosa totale (in milligrammi		
per litro):		

«Arcole» Merlot
 colore: rosso rubino se giovane, tendente al granato se
 invecchiato;

odore: piuttosto intenso, caratteristico;
 sapore: asciutto, leggermente amarognolo;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
 estratto non riduttore minimo: 18 g\l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante
 griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e
 dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali		
Titolo alcolometrico totale		
massimo (in % vol):		
Titolo alcolometrico effettivo		
minimo (in % vol):		
	4,5 in grammi per	
	litro espresso in	
Acidita' totale minima:	acido tartarico	
Acidita' volatile massima (in		
milliequivalenti per litro):		
Tenore massimo di anidride		
solforosa totale (in milligrammi		
per litro):		

«Arcole» Bianco
 colore: giallo paglierino a volte tendente al verdognolo;
 odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
 sapore: asciutto, di medio corpo, armonico, leggermente
 amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidita' totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

«Arcole» Bianco spumante o Arcole spumante

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

odore: caratteristico, leggermente fruttato;

sapore: sapido, caratteristico, delicato, nei tipi extra brut, brut, extra dry, dry, abboccato e dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g\l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidita' totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

«Arcole» Rosso

colore: rosso rubino;
 odore: intenso e delicato;
 sapore: asciutto di medio corpo e armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale	
massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo	
minimo (in % vol):	
Acidita' totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

«Arcole» Rosso riserva

colore: rosso rubino;
 odore: intenso e delicato;
 sapore: asciutto di medio corpo e armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
 estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale	
massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo	
minimo (in % vol):	
Acidita' totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro):	

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Tenore massimo di anidride		
solforosa totale (in milligrammi		
per litro):		

«Arcole» Bianco frizzante o «Arcole» frizzante:
 colore: giallo paglierino tendente talvolta al verdognolo
 brillante;

odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
 sapore: di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo, secco,
 abboccato o dolce;

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

estratto non riduttore minimo: 15,0 g\l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante
 griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e
 dell'UE.

===== Caratteristiche analitiche generali +=====+		
Titolo alcolometrico totale		
massimo (in % vol):		
+-----+		
Titolo alcolometrico effettivo		
minimo (in % vol):		
+-----+		
	5 in grammi per litro	
	espresso in acido	
Acidita' totale minima:	tartarico	
+-----+		
Acidita' volatile massima (in		
milliequivalenti per litro):		
+-----+		
Tenore massimo di anidride		
solforosa totale (in milligrammi		
per litro):		
+-----+		

«Arcole» Rosato

colore: rosso rubino chiaro, brillante;

odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;

sapore: di medio corpo, armonico;

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

estratto non riduttore minimo: 16,0 g\l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante
 griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e
 dell'UE.

===== Caratteristiche analitiche generali +=====+		
Titolo alcolometrico totale		
massimo (in % vol):		
+-----+		
Titolo alcolometrico effettivo		
minimo (in % vol):		

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

	5 in grammi per	
	litro espresso in	
Acidita' totale minima:	acido tartarico	
Acidita' volatile massima (in		
milliequivalenti per litro):		
Tenore massimo di anidride		
solforosa totale (in milligrammi		
per litro):		

«Arcole» Rosato frizzante

odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;

colore: rosso rubino chiaro;

sapore: di medio corpo, armonico, secco, abboccato o dolce;

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

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

===== Caratteristiche analitiche generali =====		
Titolo alcolometrico totale		
massimo (in % vol):		
Titolo alcolometrico effettivo		
minimo (in % vol):		
	5 in grammi per	
	litro espresso in	
Acidita' totale minima:	acido tartarico	
Acidita' volatile massima (in		
milliequivalenti per litro):		
Tenore massimo di anidride		
solforosa totale (in milligrammi		
per litro):		

«Arcole» Bianco passito o «Arcole» passito

colore: giallo dorato piu' o meno intenso;

odore: gradevole, intenso e fruttato;

sapore: amabile, dolce, vellutato, armonico di corpo con eventuale percezione di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

===== Caratteristiche analitiche generali =====		
---	--	--

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Titolo alcolometrico totale		
massimo (in % vol):		
Titolo alcolometrico effettivo		
minimo (in % vol):		
	5 in grammi per	
	litro espresso in	
Acidita' totale minima:	acido tartarico	
Acidita' volatile massima (in		
milliequivalenti per litro):		
Tenore massimo di anidride		
solforosa totale (in milligrammi		
per litro):		

«Arcole» Nero

colore: rosso intenso con l'invecchiamento tendente al granato;

odore: caratteristico, accentuato, delicato;

sapore: pieno, vellutato, caldo, di buona struttura e persistenza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol.;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali		
Titolo alcolometrico totale		
massimo (in % vol):		
Titolo alcolometrico effettivo		
minimo (in % vol):		
	4,5 in grammi per	
	litro espresso in	
Acidita' totale minima:	acido tartarico	
Acidita' volatile massima (in		
milliequivalenti per litro):		
Tenore massimo di anidride		
solforosa totale (in milligrammi		
per litro):		

«Arcole» Merlot riserva

colore: rosso rubino se giovane, tendente al granato se invecchiato;

odore: piuttosto intenso, caratteristico;

sapore: asciutto, leggermente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

estratto non riduttore minimo: 22 g\l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidita' totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche: assenti

Rese massime:

- Garganega - 18000 chilogrammi di uve per ettaro;
- Pinot grigio - 15000 chilogrammi di uve per ettaro;
- Chardonnay - 18000 chilogrammi di uve per ettaro;
- Merlot - 16000 chilogrammi di uve per ettaro.

Zona geografica delimitata

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Arcole» comprende:

Provincia di Verona: l'intero territorio amministrativo dei Comuni di: Arcole, Cologna Veneta, Albaredo d'Adige, Zimella, Veronella, Zevio, Belfiore d'Adige, e, parzialmente, il territorio amministrativo dei comuni di Caldiero, San Bonifacio, Soave, Colognola ai Colli, Monteforte, Lavagno, Pressana, Vago e San Martino Buon Albergo;

Provincia di Vicenza: gli interi territori amministrativi dei Comuni di Lonigo, Sarego, Alonte, Orgiano, Sossano e Rovereto di Gua'.

L'area e' cosi' delimitata: a partire dal km 322 della strada statale il limite segue verso ovest la suddetta strada in direzione di Caldiero intersecando il territorio comunale di Soave e Colognola ai Colli, per piegare a sud seguendo l'unghia di collina dei monti Rocca e Gazzo sopra la quota 40 e ritornando verso nord sulla strada statale 11. Da qui il limite prosegue verso ovest lungo la strada statale 11 fino ad incrociare in territorio di Lavagno l'autostrada Serenissima che segue in Comune di San Martino Buon Albergo, fino alla localita' Mulino Vecchio, da qui continua verso sud lungo il confine comunale di San Martino Buon Albergo fino in prossimita' della localita' Pontoncello dove segue il confine del Comune di Zevio per tutto il suo sviluppo a sud del paese e raggiungendo a Porto

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

della Bova il confine comunale di Belfiore; lo segue lungo l'Adige verso Albaredo fino alla localita' Moggia.

Da qui si dirige verso est lungo il confine comunale di Albaredo fino a raggiungere il confine comunale di Veronella in localita' Boschirolle e da qui proseguendo lungo il Dugale Anson per dirigersi verso nord alla localita' Gallinara, quindi di nuovo ad est lungo il Dugale Gatto per raggiungere verso nord il confine comunale di Cologna Veneta. La delimitazione segue quindi il confine comunale di Cologna Veneta passando per la localita' Pra fino a congiungersi col confine comunale di Pressana sul fiume Fratta che segue la direzione sud-est oltrepassando la strada ferrata in disarmo e la localita' Ponte Rosso.

Prosegue lungo tale linea fino ad incontrare il confine comunale fra Pressana e Minerbe; percorre quindi tale delimitazione fino a collegarsi con il confine provinciale padovano in localita' Rovenega. Si dirige quindi lungo questo confine provinciale delimitando prima la via Rovenega, poi la via Argine Padovano, quindi via Argine Padovano, entrando nel Comune di Rovereto di Gua', oltrepassa la localita' Caprano fino ad incontrare il fiume Gua'.

Il limite prosegue quindi lungo il fiume Gua' in direzione nord-ovest fino ad intersecare il confine comunale fra Rovereto di Gua' e Cologna Veneta in localita' Boara. Da qui viene seguito il confine del Comune di Cologna verso est fino alla localita' Salboro, dirigendosi quindi verso nord-ovest, lungo il confine provinciale con Vicenza sino presso S. Sebastiano e passando dalla localita' Orlandi e proseguendo a nord fino allo scolo Ronego ed al confine del comune di Orgiano. Da qui lungo lo scolo Alonte il limite si dirige verso est passando per Case Como per raggiungere il confine comunale di Sossano passando per la localita' Pozza fino al Ponte Sbuso.

Da qui si dirige a nord passando per la localita' Termine, quindi Ponte Mario fino a raggiungere lo scolo Fiumicello e da qui dirigendosi per breve tratto verso nord e quindi verso est, sempre lungo il confine comunale di Sossano, passando per la localita' Campagnola e quindi alla localita' Pozza. Da qui il confine ridiscende verso sud passando dalla localita' Fontanella, quindi Pontelo fino al confine comunale di Orgiano che segue verso nord lungo lo scolo Liona, per piegare a est passando dalla localita' Dossola fino al confine comunale di Alonte che segue per breve tratto verso nord fino al confine comunale di Lonigo per Ca Bandia fino alla localita' Ciron per poi dirigersi verso sud-est e presso il monte Crearo si congiunge col confine comunale di Sarego che segue verso nord passando per la localita' Giacomelli raggiungendo infine il fiume Bredola che costeggia verso sud-est per poi continuare verso nord passando per la localita' Canova e Navesella.

Da qui il confine comunale di Sarego prosegue verso est passando per la localita' Frigon basso e la localita' Muraro dove si ricongiunge al confine comunale di Lonigo. Questo viene seguito verso nord fino alla ferrovia Milano-Venezia che costeggia fino alla localita' Dovaro per poi proseguire a nord e piegare verso est in prossimita' della strada statale 11, passando raggiungendo il confine comunale di San Bonifacio in localita' Fossacan. Da qui la delimitazione continua verso nord lungo il confine provinciale tra Verona e Vicenza fino alla strada statale 11 a Torri di Confine e continuare verso nord fino all'autostrada Serenissima. Questa viene seguita verso ovest intersecando il torrente Aldega' ed entrando in Comune di Monteforte per proseguire sempre lungo l'autostrada fino alla strada per San Lorenzo che segue verso sud fino a raggiungere la strada statale 11 vicino al ponte sul torrente Alpone in prossimita' dello zuccherificio di San Bonifacio. La strada statale 11 viene

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

seguita infine verso ovest fino al punto di partenza al Km. 322.

Varieta' principale/i di uve da vino

Merlot N.
Pinot grigio
Garganega B.
Garganega B. - Grecanico dorato B.
Garganega B. - Garganego
Chardonnay B.

Legame con la zona geografica

Arcole

Fattori storici e umani

La Doc Arcole prende il nome da uno dei comuni che ricadono nell'ambito della denominazione.

Il Comune di Arcole, infatti, sia per la localizzazione geografica al centro del comprensorio, sia per lo specifico interesse produttivo che per l'importante bagaglio storico legato alle campagne napoleoniche che tanto hanno segnato la vita e la storia di questa zona, e' il punto di riferimento di tutto il comprensorio. Uno dei simboli piu' significativi e' il ponte sul torrente Alpone e l'obelisco commemorativo del confronto tra gli eserciti francesi e austriaci tra il 15 e il 17 novembre 1796.

Oggi questo ponte puo' essere ritenuto il simbolo dell'Arcole Doc perche' esprime la tradizione e l'intimo orgoglio di questa terra.

Qui la diffusione della vite ha certamente piu' di 2000 anni, grazie anche alle due vie di comunicazione che rendevano appetibile l'area alla colonizzazione romana: l'Adige (via fluviale) e la Porcilana (via stradale), ma avra' nel Medioevo nuovo vigore. La possibilita' del trasporto del vino proveniente dalle zone attorno ad Arcole, contribuiva ad espandere ovunque la coltura della vite.

Tutta la zona dell'Arcole veniva indicata con il toponimo di Fiumenovo, che si identifica con gran parte della piattaforma alluvionale dove un tempo erano diffusi boschi e sterpaglie insieme a laghetti. Negli inventari delle proprieta' e nei singoli documenti di donazione, di affitto e di compravendita, sono immancabili i riferimenti al vino e alla sua produzione sviluppata dalla rete di abbazie quali San Pietro di Villanova e Lepia.

Le viti furono tenute in grande considerazione anche dalla Repubblica di Venezia. Il Colognese, compreso nella zona dell'Arcole, e' stato, per la Repubblica Veneziana, una terra prediletta molto legata alla citta' lagunare, forniva in abbondanza vino, granaglie e canapa, di cui i veneziani non potevano fare a meno.

La DOC Arcole viene riconosciuta nel 2000 con decreto ministeriale 4 settembre 2000 - Gazzetta Ufficiale n. 214 del 4 settembre 2000, per raccogliere questo rilevante patrimonio di storia e di viticoltura e per qualificare ulteriormente un importante territorio di grande tradizione tra le Province di Verona e Vicenza. La particolarita' di questo territorio e' il terreno limoso sabbioso che conferisce ai vini caratteristiche uniche. Con la necessita' di gestire e valorizzare questo importante momento di trasformazione ed evoluzione produttiva, e' nato l'8 febbraio 2001 il Consorzio di tutela.

L'evoluzione della viticoltura in questo areale e' tipica di una viticoltura da pianura caratterizzata tradizionalmente da forme di allevamento piuttosto espanse con vitigni di diversa origine. Solo le professionalita' degli operatori nel corso degli ultimi anni ha permesso di selezionare le varieta' che meglio di altre si esprimono in questo areale. Sono stati selezionati i suoli migliori e sono

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali e' quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

stati adottati sistemi di impianto di nuova concezione proprio per esaltare al meglio le caratteristiche dei vini. I produttori hanno operato un'importante trasformazione del tessuto produttivo nel quale selezione, attenzione e competitività sono diventati valori caratterizzanti dell'azione dei viticoltori.

Questi progressi sono stati stimolati e valorizzati dal sistema organizzativo proprio di questo territorio da sempre coordinato dalle cantine cooperative, strutture che oltre a generare valore, sanno indirizzare i produttori verso quei vitigni maggiormente apprezzati dal mercato. I produttori che hanno deciso di investire in questa zona puntano al rinnovamento in vigna, rivedendo forme di allevamento e densità di impianti, il tutto a vantaggio di una grande qualità dell'uva.

Fattori naturali

Il territorio si presenta uniformemente pianeggiante nella parte sud occidentale, secondo i caratteri tipici di una pianura alluvionale, mentre la zona collinare inizia con il rilievo Motta a San Bonifacio e ad oriente con una parte dei Colli Berici.

I terreni di pianura, vocati a vigna, sono quelli di natura prevalentemente «sabbioso-argilloso».

Infatti la pianura risulta morfologicamente movimentata dalla presenza di dossi, terrazzi e di scarpate con non più di una decina di metri di dislivello; i terreni sono profondi, talora dotati anche in maniera rilevante di sabbia.

La morfologia del suolo di produzione del vino Arcole DOC può essere attribuita, sostanzialmente, ai fenomeni di erosione e di sedimentazione, legati principalmente al fiume Adige e, secondariamente, ai corsi d'acqua locali.

Questi terreni sono composti prevalentemente da depositi sabbiosi e secondariamente ghiaiosi; localmente, i depositi sabbiosi contengono percentuali variabili di limo. Le aree dove affiorano dossi limoso-sabbiosi, che si sviluppano in varie direzioni, corrispondono alle antiche divagazioni del fiume stesso. Mentre i depositi limosi di origine lessinea presentano una colorazione marronrossastra, i depositi limosi di origine atesina, invece, assumono una colorazione marron chiaronocciola.

Nell'area vicentina della zona di produzione del vino Arcole DOC, il fiume Frassinè avrebbe deposto, sopra i terreni formati nell'epoca quaternaria dal ghiacciaio Adige-Sarca, uno strato di terreno alluvionale colore rosso-scuro, derivante dal dilavamento di dolomie marnose, basalti, porfidi, calcari gessosi, ecc.

L'area dell'Arcole DOC presenta un clima relativamente omogeneo di tipo continentale, con estati molto calde e afose e inverni rigidi e nebbiosi. Le temperature massime si collocano fra la seconda decade di luglio e la prima di agosto e le minime tra la prima e la terza decade di gennaio.

L'escursione termica annua è abbastanza elevata, mentre la piovosità risulta contenuta anche se ben distribuita durante l'anno.

b) Specificità del prodotto

Pur essendo numerose le tipologie di vino previste nel disciplinare di produzione, possiamo per semplicità ricondurle a tre:

I vini bianchi: l'Arcole Bianco, l'Arcole Chardonnay e l'Arcole Pinot Grigio sono caratterizzati da un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli quando giovane e più dorati durante l'invecchiamento. I profumi sono eleganti e sottili soprattutto per i vigneti situati sui terreni più sabbiosi. Al gusto hanno corpo snello, fragrante, sapido ed aromatico, mai eccessivamente fruttati

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

proprio per le caratteristiche dettate dal suolo e dall'ambiente.

I vini rossi, ottenuti con Merlot e Cabernet Sauvignon, hanno da giovani colore rosso rubino intenso con tonalita' tendenti al viola. Con l'affinamento il colore assume tonalita' piu' granato. Il profumo e' sempre intenso, con spiccate note di cacao, violette e lampone. Il sapore e' generalmente asciutto, secco, e nel caso del Cabernet, spiccatamente piu' erbaceo. Con l'invecchiamento aumentano la complessita' e la sensazione di giusta morbidezza del vino.

Arcole Nero: si ottiene con l'appassimento delle uve per circa due mesi nelle varieta' Merlot e Cabernet Sauvignon e il periodo di affinamento di almeno due anni e di almeno tre mesi in botti di legno determina un colore che passa dal rosso rubino con riflessi violacei al colore rosso rubino tendente al granato e, per quelli molto invecchiati, al granato. Il bouquet e' complesso e somma alle caratteristiche varietali piacevoli note di vaniglia, di legno e talvolta di fumo. Il corpo e' ricco, con tannini morbidi e bouquet piu' delicato e fine rispetto ai vini non affinati in legno.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

In un contesto pedologico alquanto variegato, e' la componente limoso-sabbiosa a caratterizzare con piu' continuita' questo territorio dando ai vini caratteristiche e riconoscibilita' ben definite.

I vini bianchi dei terreni piu' sabbiosi esprimono profumi eleganti e sottili, un'importante espressione aromatica e un moderato contenuto alcolico; essi manifestano il massimo della loro piacevolezza nei primi anni di vita. Solo la tipologia Vendemmia Tardiva riesce ad esprimere vini piu' strutturati e longevi.

I vini rossi dei suddetti suoli, associati al clima molto caldo fra luglio e agosto, e ad una piovosita' contenuta, esprimono vini di buona struttura ma in genere bisognosi di arrotondare il loro carattere con qualche anno in bottiglia.

Sono infatti le competenze specifiche dei produttori che permettono di ottimizzare i risultati enologici e di valorizzare al meglio le diverse varieta' coltivate nell'area.

Per le tipologie Arcole Nero e passito, il metodo tradizionale dell'appassimento e dell'affinamento utilizzato tradizionalmente dai produttori determina in modo significativo il risultato finale del vino.

I vini come questi, ottenuti dopo uno-due anni in botti di legno o serbatoi hanno un colore carico con tonalita' violacee, il profumo diviene fruttato ed etereo. Il gusto e' ampio, armonico, con sensazioni speziate e balsamiche perfettamente amalgamate alla presenza di tannini morbidi.

Durante l'affinamento in bottiglia il colore evolve al classico granato e i profumi e le sensazioni retro nasali assumono note eteree di frutta rossa sotto spirito.

Ulteriori condizioni: assenti.