

**DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE****del 4 giugno 2019****relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* di una domanda di modifica del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio****[Vigneti delle Dolomiti/Weinberg Dolomiten (IGP)]**

(2019/C 197/02)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

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 <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) L'Italia ha trasmesso una domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Vigneti delle Dolomiti»/«Weinberg Dolomiten» a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) La Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che le condizioni stabilite agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento (UE) n. 1308/2013 sono soddisfatte.
- (3) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, è opportuno che la domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Vigneti delle Dolomiti»/«Weinberg Dolomiten» sia pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

*Articolo unico*

La domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Vigneti delle Dolomiti»/«Weinberg Dolomiten» (IGP), di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013, figura nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla modifica del disciplinare di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 4 giugno 2019

*Per la Commissione*

Phil HOGAN

*Membro della Commissione*

---

<sup>(1)</sup> GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

## ALLEGATO

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
«VIGNETI DELLE DOLOMITI»/«WEINBERG DOLOMITEN»

## PGI-IT-A0755-AM02

Data della domanda: 14.4.2015

**1. Norme applicabili alla modifica**

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 – modifica non minore

**2. Descrizione e motivi della modifica****2.1. Inserimento di nuove categorie di vini spumanti**

La modifica riguarda l'inserimento delle seguenti categorie di spumante:

- «vino spumante» bianco e rosato;
- «vino spumante di qualità» bianco e rosato;
- «vino spumante di qualità del tipo aromatico» bianco.

Motivazioni: in provincia di Trento esiste da oltre un secolo una importante e qualificata produzione di vini spumanti ottenuti con il metodo della rifermentazione in bottiglia; in epoca più recente, attorno agli anni '50/'60, si è sviluppata anche una significativa produzione di spumanti di tipo generico e varietale ottenuti con il metodo della rifermentazione in grandi recipienti (metodo Charmat). Nella sola provincia di Trento tale produzione ammonta attualmente a circa 3,5 milioni di bottiglie, una parte consistente delle quali, avendone le caratteristiche, è interessata ad essere qualificata con la IGP in discorso.

Con la presente richiesta di modifica si propone di conferire a quest'ultimo segmento un più elevato livello di tutela ed un più stretto legame con il territorio di provenienza, mediante il loro inserimento nel disciplinare di produzione della IGP «Vigneti delle Dolomiti» in analogia a quanto già da tempo previsto per i vini fermi e frizzanti.

La produzione di spumanti metodo Charmat è prevalentemente concentrata in un numero circoscritto di elaboratori. Nel caso di produzioni aziendali numericamente modeste, risulta tuttavia sempre più diffuso il ricorso alla elaborazione «per conto» presso impianti di terzi, allo scopo di sopperire agli elevati investimenti necessari per dotare le aziende degli impianti e delle tecnologie necessarie a realizzare tale tipo di lavorazione. Sempre maggiore è pertanto il numero di aziende che intendono valorizzare ulteriormente i propri vini attraverso la spumantizzazione con il metodo della rifermentazione in autoclave.

Anche per quest'ultimo motivo è stato proposto che la pratica della spumantizzazione possa essere effettuata in tutta la Regione Veneto e la Regione Lombardia da aziende che possono dimostrare una tradizionalità nella vinificazione e/o frizzantatura dei vini IGP «Vigneti delle Dolomiti» nelle ultime cinque campagne viticole.

La possibilità di qualificare tali prodotti con la IGP «Vigneti delle Dolomiti», oltre a fornire al consumatore una precisa indicazione sulla provenienza geografica del prodotto, dovrebbe giustificare anche una migliore valorizzazione del prodotto in termini di posizionamento sulla scala dei prezzi, con un ritocco dei listini sia per quanto riguarda il prezzo a bottiglia, sia a ricaduta sulle quotazioni delle uve utilizzate.

Inoltre l'elemento distintivo rappresentato dal nome della IGP «Vigneti delle Dolomiti» permetterebbe alla produzione locale di distinguersi dall'anonimato dell'ampia offerta di vini spumanti generici o varietali, sottraendosi alla politica del prezzo imposta dalla diffusa presenza sul mercato di tali prodotti.

La modifica in discorso riguarda il documento unico Sezione 2 punti 2.3. Categoria di prodotti viticoli, 2.4. Categorie di prodotti vitivinicoli, 2.4. Descrizione dei vini, 2.5.1. Pratiche enologiche specifiche, 2.8. Legame con la zona geografica.

**2.2. Inserimento nella base ampelografica di nuove varietà di vite**

La modifica riguarda l'inserimento nella base ampelografica dei vini dei seguenti vitigni di recente introduzione nelle relative province ricadenti nella zona di produzione della IGP «Vigneti delle Dolomiti»:

- BRONNER (B)/(Bolzano e Trento);
- CARMENÈRE (N)/(Bolzano);

- DIOLINOIR (N)/(Bolzano);
- HELIOS (B)/(Trento);
- JOHANNITER (B)/(Trento);
- SOLARIS (B)/(Bolzano e Trento);
- TURCA (N)/(Trento).

Dette nuove varietà di vite si aggiungono quindi a quelle già previste per le relative province.

La proposta di modifica assume un particolare aspetto qualificante, in quanto tali ibridi interspecifici fra *Vitis vinifera* ed altre specie del genere *Vitis*, essendo naturalmente resistenti ai principali patogeni della vite (peronospora, oidio), non necessitano di trattamenti chimici e per questa loro particolarità vengono prevalentemente coltivate in prossimità di aree «sensibili» come scuole, aree urbanizzate, impianti sportivi, piste ciclabili ecc.

Tenuto conto quindi, sia di tali prerogative di natura ambientale, sia dell'espansione della superficie coltivata con dette varietà, sia dei favorevoli risultati enologici ottenuti dalla vinificazione di questi innovativi vitigni la presente modifica ha lo scopo di fornire anche a tali prodotti il necessario livello di riconoscibilità e tutela.

La possibilità di proporre sul mercato vini IGP presentati con i nomi di tali varietà in etichetta consentirebbe di ottenere una loro maggiore valorizzazione.

La possibilità di utilizzare in etichetta, assieme alla indicazione geografica «Vigneti delle Dolomiti», il nome di dette varietà valorizzerebbe i singoli prodotti. Va infatti ricordato che talvolta dette varietà sono poco note e poco apprezzate dal consumatore anche perché finora non è stato possibile utilizzarne il nome nell'etichettatura dei relativi vini.

La modifica in discorso riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione e il documento unico sezione 2, punto 2.7. Varietà principali di uve da vino.

### 2.3. Produzione vini qualificati con vitigni «Bianchetta trevigiana» e «Pavana»

È previsto l'inserimento delle tipologie di vini, nelle categorie «Vino» e «Vino Frizzante», qualificate con le seguenti varietà di vite:

- BIANCHETTA TREVIGIANA (B);
- PAVANA (N).

Motivazioni: la proposta di modifica prevede la possibilità di produrre e qualificare in etichetta con i vitigni «Bianchetta trevigiana» e «Pavana» i vini ottenuti da tali varietà, in conformità alle pertinenti norme dell'Unione europea.

Ciò in quanto le varietà in questione rientravano già nella base ampelografica prevista dal disciplinare della IGP «Vigneti delle Dolomiti», rispettivamente per la produzione dei vini delle tipologie «bianco» e «rosso/rosato» e, pertanto, con la modifica in questione, nell'interesse dei produttori, si intende qualificare in etichetta con i citati due vitigni i relativi vini.

In particolare, in tale sezione del documento unico, le citate due varietà di vite non figurano nell'elenco dei vitigni il cui uso è vietato in etichettatura.

La modifica in discorso riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione e il documento unico sezione 2, punto 2.9. Ulteriori condizioni.

### 2.4. Deroche alla frizzantatura e spumantizzazione nelle Regioni limitrofe

Il disciplinare di produzione prevede già per le normali operazioni di vinificazione dei vini fermi la possibilità di effettuare tali operazioni nelle Regioni limitrofe (intero Veneto e Lombardia) a condizione che le aziende interessate possano dimostrare l'uso tradizionale ed ininterrotto della pratica di vinificazione dei vini IGP «Vigneti delle Dolomiti» nelle ultime 5 campagne vitivinicole.

La presente modifica è finalizzata a consentire l'effettuazione delle operazioni di frizzantatura e spumantizzazione nella medesima area prevista per la vinificazione dei vini fermi.

Motivazioni: la possibilità di effettuare le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione nelle regioni limitrofe è coerente e motivata con la possibilità (già sancita dal disciplinare) di effettuare in dette regioni le normali operazioni di vinificazione. Va infatti tenuto conto che tali lavorazioni non sono considerate fasi successive alla vinificazione, ma parte integrante della produzione del vino e come tali possono essere realizzate solo all'interno della zona di vinificazione delimitata.

Nel caso di produzioni aziendali di vini frizzanti e/o spumanti quantitativamente modeste, risulta inoltre sempre più diffuso il ricorso alla elaborazione «per conto» presso impianti di terzi, allo scopo di sopperire agli elevati investimenti necessari per dotare le aziende degli impianti e delle tecnologie necessarie a realizzare tali lavorazioni. È consuetudine che per effettuare tali lavorazioni, in particolare nel caso di piccole produzioni, gli operatori locali si rivolgano ad aziende delle vicine Regioni Veneto e Lombardia.

La modifica in discorso riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione e il documento unico sezione 2, punto 2.9. Ulteriori condizioni.

#### 2.5. *Pratica enologica del «taglio» dei vini e dei mosti*

Viene riformulato il paragrafo riguardante la pratica enologica del «taglio» dei vini e dei mosti, anche con prodotti provenienti da fuori zona, nella misura massima del 15 %, escludendo la possibilità di utilizzare, anche solo in parte, vini ottenuti da varietà di vite diverse da quelle di cui è consentita la coltivazione nelle province di Trento, Bolzano e Belluno.

Motivazioni: con la modifica si intende fornire agli operatori una informazione più precisa, benché più restrittiva rispetto al precedente disciplinare, sulle possibilità di ricorso alla tradizionale pratica del «taglio». In particolare si intende evitare che il ricorso al «taglio» con varietà di vite diverse da quelle coltivabili nella regione possa negativamente influire sulla caratterizzazione e la tipicità dei vini in questione.

La modifica in discorso riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione e il documento unico sezione 2.5, punto 1. Pratiche enologiche specifiche.

### DOCUMENTO UNICO

#### 1. **Denominazioni da registrare**

Vigneti delle Dolomiti

Weinberg Dolomiten

#### 2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP - Indicazione geografica protetta

#### 3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
8. Vino frizzante
15. Vino ottenuto da uve appassite
16. Vino di uve stramature

#### 4. **Descrizione del vino (dei vini)**

*Vigneti delle Dolomiti bianco delle categorie «vino» e «vino frizzante» con o senza specificazione di uno o due vitigni*

I vini bianchi, delle diverse tipologie, presentano una gamma di colori che va dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati come nel caso del Pinot grigio.

All'olfatto i vini si caratterizzano per la finezza dei profumi, con note fruttate che rispecchiano generalmente il vitigno principale di composizione, ma anche la «personalità» propria dei prodotti di montagna.

Al sapore, che può andare da una gamma dal secco al dolce, i vini risultano armonici, ben strutturati e sapidi oltre a presentare un equilibrato rapporto fra componente alcolica ed acidica.

Nel caso del vino bianco frizzante la presenza dell'anidride carbonica esalta i caratteri legati alla freschezza e alla vivacità del prodotto.

I vini bianchi con la specificazione del nome di uno o due vitigni, all'atto della immissione al consumo, oltre alle qualità sopra descritte, presentano le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i da cui il vino è stato ottenuto.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 %

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

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

*Vigneti delle Dolomiti rosato delle categorie «vino» e «vino frizzante» con o senza specificazione di uno o due vitigni*

I rosati costituiscono un gruppo di prodotti di pronto consumo ottenuti principalmente dai vitigni Schiava, Merlot e Teroldego.

Tali vini presentano un colore rosato più o meno intenso in relazione al processo di vinificazione ed alla durata del contatto con le bucce.

Il profumo è fine e delicato con piacevoli sfumature di frutta.

Il sapore è fresco ed armonico con equilibrata acidità e può andare dal secco al dolce.

Nel caso del vino frizzante la presenza dell'anidride carbonica esalta i caratteri legati alla freschezza e alla vivacità del prodotto.

I vini rosati con la specificazione del nome di uno o due vitigni, all'atto della immissione al consumo, oltre alle qualità sopra descritte, presentano le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i da cui il vino è stato ottenuto.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 %

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

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

*Vigneti delle Dolomiti rosso delle categorie «vino» e «vino frizzante» con o senza specificazione di uno o due vitigni*

Tali vini presentano un colore rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati se sottoposti ad invecchiamento. All'olfatto risultano vinosi, talvolta eterei o fruttati; in relazione al vitigno da cui sono stati ottenuti possono presentare note olfattive fruttate più o meno intense ed evolute se invecchiati.

Il sapore è armonico, corposo, talvolta amarognolo ed austero e può andare dal secco al dolce.

Nella tipologia «novello» il vino rosso esprime i profumi e le note gustative legate alla particolare tecnica di vinificazione delle uve per macerazione carbonica che esalta il profilo vinoso e le note tipiche del vitigno.

Nel caso del vino frizzante la presenza dell'anidride carbonica esalta la vivacità del prodotto.

I vini rossi con la specificazione del nome di uno o due vitigni, all'atto della immissione al consumo, oltre alle qualità sopra descritte, presentano le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i da cui il vino è stato ottenuto.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo:

- 11 % vol nel caso di tipologia «vino novello»;
- 10 % vol altre tipologie.

Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

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

*Vigneti delle Dolomiti bianco delle categorie: (15) e (16) anche con la menzione tradizionale passito o vino passito, senza specificazione di vitigno*

Sono vini di grande personalità e carattere. Il colore varia da giallo dorato ad ambrato.

L'odore è delicato, fine e caratteristico con note di uva appassita, talvolta speziato.

Il sapore è pieno, armonico, di passito, talvolta alcolico; può variare dal secco al dolce.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 %

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 9,0 % vol (vino ottenuto da uve appassite) e 12,0 % vol (vino di uve stramature)

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

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

*Vigneti delle Dolomiti rosato delle categorie: (15) e (16) anche con la menzione tradizionale passito o vino passito, senza specificazione di vitigno*

Sono vini di grande personalità e carattere. Il colore è rosato più o meno intenso, talvolta con tonalità aranciate.

L'odore è delicato, fine e caratteristico con note di uva appassita, talvolta speziato.

Il sapore è pieno, armonico, di passito, talvolta alcolico; può variare dal secco al dolce.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 %

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 9,0 % vol (vino ottenuto da uve appassite) e 12,0 % vol (vino di uve stramature)

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

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

*Vigneti delle Dolomiti rosso delle categorie: (15) e (16) anche con la menzione tradizionale passito o vino passito, senza specificazione di vitigno*

Sono vini di grande personalità e carattere. Il colore è rosso granato, talvolta con tonalità aranciate.

L'odore è delicato, fine e caratteristico con note di uva appassita, talvolta speziato.

Il sapore è pieno, armonico, di passito, talvolta alcolico; può variare dal secco al dolce.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 %

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 9,0 % vol (vino ottenuto da uve appassite) e 12,0 % vol (vino di uve stramature)

Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

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

*Vigneti delle Dolomiti bianco delle categorie: (4) vino spumante, (5) vino spumante di qualità e (6) vino spumante di qualità del tipo aromatico con o senza specificazione di uno o due vitigni*

Lo spumante si caratterizza per una spuma vivace e persistente e per un colore dal giallo paglierino al giallo dorato con riflessi verdolini e si distingue per la particolare finezza ed eleganza qualitativa. L'odore è caratteristico, fine e delicato con sentore di lievito; nel caso del vino spumante di qualità del tipo aromatico il profumo presenta le caratteristiche note aromatiche del vitigno Moscato giallo. Il sapore è fine, vivace e caratteristico del vitigno; con riferimento al contenuto di zuccheri il sapore può andare dal secco al dolce, ovvero con indicazione del tenore di zucchero: da «brut nature» a «dolce». I «vini spumanti» e «vini spumanti di qualità» bianchi qualora riportino la specificazione del nome di uno o due vitigni, all'atto della immissione al consumo, oltre alle caratteristiche di cui sopra, presentano le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i da cui il vino è stato ottenuto. Il «vino spumante aromatico di qualità», con o senza specificazione del vitigno, deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del Moscato giallo da cui deve essere integralmente ottenuto. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0 %

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,50 % vol (vino spumante e vino spumante di qualità) e 6,0 % vol (vino spumante di qualità del tipo aromatico)

Acidità totale minima: 4,5 g/l espressa in acido tartarico (vino spumante e vino spumante di qualità) 5,0 g/l espressa in acido tartarico (vino spumante di qualità del tipo aromatico).

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

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

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



*Vigneti delle Dolomiti rosato delle categorie: (4) vino spumante, (5) vino spumante di qualità con o senza specificazione di uno o due vitigni*

Lo spumante si caratterizza per una spuma vivace e persistente e per un colore rosato più o meno tenue e si distingue per la particolare finezza ed eleganza qualitativa.

L'odore è caratteristico, fine e delicato con sentore di lievito.

Il sapore è fine, vivace e caratteristico del vitigno; con riferimento al contenuto di zuccheri il sapore può andare dal secco al dolce, ovvero con indicazione del tenore di zucchero: da «brut nature» a «dolce».

I «vini spumanti» e «vini spumanti di qualità» rosati qualora riportino la specificazione del nome di uno o due vitigni, all'atto della immissione al consumo, oltre alle caratteristiche di cui sopra, presentano le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i da cui il vino è stato ottenuto.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 %

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

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

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche essenziali*

Pratica enologica del taglio dei mosti e dei vini

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Il taglio dei mosti e dei vini consentito dalla pertinente normativa dell'Unione europea nella misura del 15 % è ammesso dal disciplinare con mosti e vini, anche di altre zone viticole nazionali, purché ottenuti da varietà di vite non aromatiche classificate «idonee alla coltivazione» o «in osservazione» nelle province di Belluno, Bolzano e Trento.

Pratica enologica della spumantizzazione secondo il metodo della rifermentazione in autoclave

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

La pratica della spumantizzazione è consentita esclusivamente avvalendosi del metodo della rifermentazione in grandi recipienti (autoclave).

b. *Rese massime*

Vigneti delle Dolomiti tipologie bianco, rosato e rosso, senza indicazione del vitigno

23 000 chilogrammi di uve per ettaro

Vigneti delle Dolomiti tipologia vitigno Moscato rosa

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

Vigneti delle Dolomiti tipologie con indicazione altri vitigni consentiti

19 500 chilogrammi di uve per ettaro

**6. Zona geografica delimitata**

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini «Vigneti delle Dolomiti», comprende l'intero territorio delle province autonome di Trento, Bolzano e della provincia di Belluno nella Regione Veneto, tutte facenti parte della zona viticola comunitaria C I (b).

**7. Varietà principale/i di uve da vino**

Cabernet Franc N. - Cabernet

Cabernet Sauvignon N. - Cabernet

Carmenère N. - Cabernet

Carmenère N. - Cabernet Italiano

Carmenère N. - Cabernet Nostrano

Casetta N.

Chardonnay B.

Franconia N.

Goldtraminer B.

Gosen N.

Groppello di Revò N. - Groppello

Kerner B.

Lagarino B.

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. - Enantio N.

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. - Lambrusco

Manzoni Bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Maor B.

Merlot N.

Moscato Giallo B. - Goldmuskateller

Moscato Giallo B. - Moscato

Moscato Giallo B. - Moscatellone

Moscato Rosa Rs. - Moscato delle Rose

Moscato Rosa Rs. - Rosen Muskateller

Müller Thurgau B. - Riesling x Sylvaner

Nosiola B.

Paolina B.

Pavana N.

Petit Verdot N

Pinot Bianco B. - Pinot

Pinot Bianco B. - Pinot Blanc

Pinot Bianco B. - Weissburgunder

Pinot Bianco B. - Weiß Burgunder

Pinot Bianco B. - Weißburgunder

Pinot Grigio - Grauburgunder

Pinot Grigio - Grauer Burgunder

Pinot Grigio - Pinot

Pinot Grigio - Pinot Gris

Pinot Grigio - Ruländer

Pinot Nero N. - Blauer Spätburgunder

Pinot Nero N. - Pinot

Pinot Nero N. - Pinot Noir

Pinot Nero N. - Spätburgunder

Pinot Nero N. - Blauburgunder

Rebo N.

Rossara N.

Saint Laurent N.

Sauvignon B. - Sauvignon Blanc

Schiava Gentile N. - Kleinvernatsch

Schiava Gentile N. - Mittervernatsch

Schiava Gentile N. - Schiava

Schiava Gentile N. - Vernatsch

Schiava N.

Schiava Grigia N. - Grauvernatsch

Schiava Grigia N. - Schiava

Schiava Grigia N. - Vernatsch

Schiava Grossa N. - Edelvernatsch Gr

Schiava Grossa N. - Großvernatsch

Schiava Grossa N. - Schiava

Schiava Grossa N. - Vernatsch

Sennen N.

Sylvaner Verde B. - Grüner Sylvaner

Sylvaner Verde B. - Silvaner

Sylvaner Verde B. - Sylvaner

Syrah N. - Shiraz

Teroldego N.

Verdealbara B.

Bronner B.

Helios B.

Johanniter B.

Solaris B.

Turca N.

Turca N. - Serbina N.

Lagrein N.

Marzemino N. - Berzamino

Marzemino N. - Berzemino

Meunier N.

Negrara N.

Riesling Italico B. - Riesling

Riesling Italico B. - Welschriesling

Riesling Renano B. - Rheinrieseling

Riesling Renano B. - Riesling

Traminer Aromatico Rs. - Gewürztraminer

Trebbiano Toscano B. - Procanico

Trebbiano Toscano B. - Trebbiano

Trebbiano Toscano B. - Ugni Blanc

Veltliner B. - Gruner Veltliner

Moscato Giallo B. - Moscatello

Moscato Giallo B. - Muscat

Moscato Giallo B. - Muskateller

Malvasia Nera Lunga N. - Malvasia

Malvasia N. - Malvasier

Malvasia N. - Roter Malvasier  
Petit Manseng B.  
Portoghese N. - Blauer Portugieser  
Portoghese N. - Portugieser  
Tannat N.  
Tempranillo N.  
Viogner B.  
Zweigelt N.  
Diolinoir N.  
Barbera N.  
Bianchetta Trevigiana B. - Bianchetta  
Malvasia Istriana B. - Malvasia  
Marzemina Grossa N. - Marzemina Bastarda  
Marzemina Bianca B. - Marzemina  
Moscato Bianco B. - Gelber Muskateller  
Moscato Bianco B. - Moscatello  
Moscato Bianco B. - Moscatello  
Moscato Bianco B. - Moscatellone  
Moscato Bianco B. - Moscato  
Moscato Bianco B. - Muscat  
Moscato Bianco B. - Muskateller  
Glera B. - Serprino  
Glera Lunga B. - Glera  
Glera Lunga B. - Serprino  
Tocai Friulano B. - Tai  
Trevisana Nera N.

#### 8. **Descrizione del legame/dei legami**

*Vigneti delle Dolomiti, per tutte le categorie previste (1, 4, 5, 6, 8, 15 e 16)*

Fattori naturali rilevanti per il legame

L'areale comprende il Trentino, l'Alto Adige e la provincia veneta di Belluno e si colloca nell'ambito delle Dolomiti, straordinario gruppo montuoso e patrimonio dell'umanità dell'Unesco. L'area è prevalentemente montuosa o collinare e la geologia è varia in quanto comprende rilievi montuosi di origine geologica diversa fra cui le Dolomiti costituiscono l'entità più rilevante.

Il clima si contraddistingue per la transizione tra il semicontinentale e l'alpino; i mesi più freddi sono quelli invernali mentre i più caldi luglio ed agosto. Le precipitazioni sono in media di 1 000 mm/anno e la distribuzione delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi nel periodo primaverile ed autunnale. L'apporto pluviometrico adeguato e l'ottima capacità d'acqua data la rilevante presenza di rilievi montuosi con lo scioglimento delle nevi, i suoli non presentano deficit idrico. La particolare conformazione geografica del territorio dolomitico, associato ad un clima di transizione fra il mediterraneo e l'alpino determinano l'unicità dell'ambiente che interessa l'area di produzione delle uve IGT Vigneti delle Dolomiti e ne caratterizza le relative produzioni enologiche.

Dal punto di vista pedologico i suoli sono prevalentemente costituiti da detriti calcarei ad elevata pietrosità con buone condizioni di drenaggio ed areazione. Questi suoli si trovano generalmente sui detriti calcarei nelle parti medio-alte di conoidi di deiezione. Nelle parti più basse dei versanti seguono suoli a minore pietrosità; in alcune zone pianeggianti si trovano intercalati terreni da accumulo colluviale e terreni su depositi morenici o su ghiaie fluviali. Non mancano terreni su diversa matrice geologica come nel caso della Valle di Cembra (porfirici) della Val d'Isarco (metamorfico-cristallini) e della Vallagarina centrale (basaltici).

#### Fattori storici e umani rilevanti per il legame

La vite ed il vino fanno da sempre parte del bagaglio culturale dell'area come attestano numerosi ritrovamenti archeologici e testimonianze documentali storiche che coprono un arco temporale che va dall'Età del Bronzo ai giorni nostri. L'intero territorio ha inoltre fatto integrante parte per alcuni secoli dell'Impero austro-ungarico, conservandone ancora oggi marcate peculiarità amministrative e culturali. Nella millenaria convivenza tra coltivazione della vite e storia dell'uomo si sono quindi sviluppati dei legami imprescindibili che si possono ritrovare nella cultura locale, nelle tradizionali pratiche agronomiche ed enologiche, ma anche in ambiti culturali più ampi e trasversali quali l'arte e la gastronomia. La svolta decisiva alla vitivinicoltura e alla cultura enologica complessiva dell'areale è stata indelebilmente impressa nel 1874 con la costituzione dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, straordinaria fucina di saperi, conoscenza e cultura del comparto. La viticoltura moderna deve infatti molto alle attività di formazione e divulgazione di nuove tecniche viticolo – enologiche da parte di quest'istituto unitamente alla scuola di Conegliano. Essenziale inoltre è stato il contributo dei viticoltori dell'area che hanno introdotto processi e metodologie di gestione dei vigneti, coniugando sostenibilità ambientale ed economica ed innovative tecnologie di vinificazione.

#### *Vigneti delle Dolomiti, categorie: Vino*

Informazioni sulla qualità speciale dei prodotti attribuibile all'origine geografica e legame causale con gli elementi naturali e umani della zona geografica.

I vini bianchi delle diverse tipologie presentano una gamma di colori che va dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati come nel caso del Pinot grigio. All'olfatto i vini si caratterizzano per la finezza dei profumi fini, con note fruttate che rispecchiano generalmente il vitigno principale di composizione in particolare nel caso di vitigni aromatici o semi aromatici come Muller Thurgau e Sauvignon. Al sapore, che va da una gamma dal secco al dolce, i vini risultano armonici, ben strutturati, freschi e sapidi.

Le tipologie rosato, riconducibili in particolare ai vitigni Schiava, Merlot e Teroldego, presentano un colore rosato più o meno intenso correlato al processo di vinificazione. Il sapore è fresco ed armonico e va dal secco al dolce con equilibrata acidità.

I vini rossi presentano un colore rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati nel caso di vini sottoposti ad invecchiamento; all'olfatto risultano vinosi, talvolta eterei o fruttati; in relazione al vitigno da cui sono stati ottenuti possono presentare note olfattive fruttate più o meno intense ed evolute se invecchiati. Al sapore possono essere da secchi a dolci, armonici e di buona struttura.

Nella tipologia «novello» il vino rosso esprime i profumi e le note gustative legate alla particolare tecnica di vinificazione delle uve per macerazione carbonica che esalta il profilo vinoso e le note tipiche del vitigno.

L'ampia gamma di vitigni coltivati permette di valorizzare al meglio la vocazionalità espressa dai diversi territori. I vigneti generalmente occupano le aree della più favorevole esposizione alla irradiazione solare. Nelle zone di collina prevalgono i vitigni bianchi, mentre nei terreni più profondi delle zone di fondovalle i vitigni a bacca nera sanno esprimere vini corposi, tannici e sapidi con note evolute di frutta matura.

Le escursioni termiche tra il giorno e la notte che caratterizzano il territorio determinano, in particolare nelle uve bianche, un considerevole accumulo di precursori aromatici ai quali si deve la particolare caratterizzazione organolettica dei vini. La varietà di giacitura, la quota di esposizione dei terreni offre in questo modo un ampio ventaglio di diverse condizioni per la più appropriata ubicazione per i diversi vini.

Le caratteristiche e le qualità dei vini IGT «Vigneti delle Dolomiti» sono altresì vergate dai fattori umani, con particolare riguardo alla professionalità dei produttori vitivinicoli. La superficie vitata aziendale infatti è modesta e si aggira in media attorno a 1,3 ettari. L'orografia del territorio incide anche sull'elevato numero di ore lavorative (oltre 600) necessarie per coltivare 1 ettaro di vigneto; buona parte del monte ore è destinato ad operazioni finalizzate ad ottimizzare lo sviluppo della vegetazione e la maturazione delle uve, stimolando la naturale resistenza ai patogeni e riducendo il ricorso ad interventi fitosanitari. In quest'ottica va rimarcato che pressoché tutta la superficie vitata è coltivata seguendo i principi della difesa integrata ed in misura sempre maggiore di quella biologica. La raccolta avviene esclusivamente a mano.

L'interazione fra fattori naturali (condizioni climatiche, pedologiche e orografiche), l'esperienza maturata da parte degli operatori locali e le moderne tecniche di coltivazione e vinificazione, permette di produrre vini di qualità, le cui caratteristiche e reputazione sono legate sia al territorio di produzione che ai vitigni di provenienza.

*Vigneti delle Dolomiti, categorie: (4) vino spumante, (5) vino spumante di qualità, (6) vino spumante aromatico del tipo aromatico, (8) vino frizzante*

Informazioni sulla qualità speciale dei prodotti attribuibile all'origine geografica e legame causale con gli elementi naturali e umani della zona geografica.

Considerato il fiore all'occhiello dell'enologia locale, lo spumante vanta una tradizione ormai secolare. La particolare accuratezza nella fase di coltivazione e raccolta delle uve, di vinificazione per ottenere il prodotto base e nel successivo periodo della presa di spuma, permette allo spumante di distinguersi per la particolare finezza ed eleganza qualitativa.

La qualità dei vini spumanti è caratterizzata dalla disponibilità di una materia prima proveniente da zone viticole di montagna dove le uve presentano caratteristiche qualitative ideali per tale destinazione enologica. Queste caratteristiche consistono in particolare nella capacità delle uve di mantenere un equilibrato rapporto fra contenuto zuccherino e componente acidica favorito dall'escursione termica fra il giorno e la notte, che risulta via via più accentuata con l'aumentare della quota altimetrica dei vigneti.

La caratterizzazione del prodotto dipende inoltre dalla ristretta cerchia di varietà di vite che possono concorrere alla produzione di vini spumanti.

Per quanto riguarda il «vino spumante di qualità del tipo aromatico» l'interazione causale è inoltre dovuta alla selezione del vitigno autoctono, ossia il «Moscato giallo», le cui fini note aromatiche sono esaltate da un processo di maturazione non troppo accentuato favorito dal clima sub-alpino.

Lo spumante si caratterizza per una spuma vivace e persistente e per un colore dal giallo paglierino al giallo dorato con riflessi verdolini. L'odore è caratteristico e fine con sentore di lievito. Il sapore è fine, vivace e caratteristico del vitigno.

Lo spumante rosato, prevalentemente ottenuto con il concorso del vitigno Pinot nero, si caratterizza per una spuma vivace e persistente e per un colore rosato più o meno tenue. L'odore è caratteristico e fine con sentore di lievito. Il sapore è fine, vivace e caratteristico.

Con riferimento al contenuto di zuccheri il sapore dello spumante sia bianco che rosato va dal secco al dolce, ovvero con indicazione del tenore di zucchero: da «brut nature» a «dolce».

Nel caso dei vini frizzanti, siano essi bianchi, rosati, o rossi, spiccano la freschezza e la vivacità legate al moderato sviluppo di anidride carbonica.

La specializzazione raggiunta da alcune aziende nella produzione di vini frizzanti ha peraltro permesso di affinare le tecniche sia enologiche che tecnologiche della rifermentazione effettuata in grandi recipienti (autoclavi), contribuendo ad elevare lo standard qualitativo dei vini frizzanti.

La specializzazione del processo produttivo ha infatti permesso di individuare le tipologie varietali più indicate per la frizzantatura e di effettuare la rifermentazione con attrezzature tecnologicamente all'avanguardia; tali elementi hanno per la loro parte contribuito ad elevare la qualità del prodotto finale.

La varietà degli ambienti pedologici e climatici permette di valorizzare al meglio le potenzialità dei vitigni idonei alla spumantizzazione. I vigneti generalmente occupano le aree della più favorevole esposizione alla irradiazione solare. Le escursioni termiche tra il giorno e la notte che caratterizzano il territorio determinano, in particolare nelle uve bianche, un considerevole accumulo di precursori aromatici ai quali si deve la particolare caratterizzazione organolettica dei vini. La varietà di giacitura, la quota di esposizione dei terreni offre in questo modo un ampio ventaglio di diverse condizioni per la più appropriata ubicazione delle diverse varietà di vite.

Le caratteristiche e le qualità dei vini IGT «Vigneti delle Dolomiti» sono altresì vergate dai fattori umani, con particolare riguardo alla professionalità dei produttori vitivinicoli. La superficie vitata aziendale infatti è modesta e si aggira in media attorno a 1,3 ettari. L'orografia del territorio incide anche sull'elevato numero di ore lavorative (oltre 600) necessarie per coltivare 1 ettaro di vigneto; buona parte del monte ore è destinato ad operazioni finalizzate ad ottimizzare lo sviluppo della vegetazione e la maturazione delle uve, stimolando la naturale resistenza ai patogeni e riducendo il ricorso ad interventi fitosanitari. In quest'ottica va rimarcato che pressoché tutta la superficie vitata è coltivata seguendo i principi della difesa integrata ed in misura sempre maggiore di quella biologica. La raccolta avviene esclusivamente a mano.

L'interazione fra fattori naturali vitigno-clima-suolo, l'esperienza maturata da parte degli operatori locali e le moderne tecniche di coltivazione e vinificazione, permette di produrre vini di qualità, le cui caratteristiche e reputazione sono legate sia al territorio di produzione che ai vitigni di provenienza.

*Vigneti delle Dolomiti, categorie: 15 - Vino ottenuto da uve appassite; 16 - Vino di uve stramature*

Informazioni sulla qualità speciale dei prodotti attribuibile all'origine geografica e legame causale con gli elementi naturali e umani della zona geografica. Il colore varia da giallo dorato ad ambrato dei bianchi al rosato e rosso granato in relazione al vitigno utilizzato. L'odore è delicato e caratteristico con note di uva appassita, talvolta speziato e ricorda il miele e la frutta matura. Il sapore è pieno, armonico, di passito e può variare dal secco al dolce anche se prevalgono le tipologie con più elevato contenuto zuccherino.

Nonostante che la produzione di vini passiti interessi un po' tutte le varietà, sia a bacca bianca che a bacca nera, quelle più frequentemente utilizzate appartengono ai vitigni aromatici (Moscato giallo, Moscato rosa, Traminer aromatico) e semi aromatici (Goldtraminer, Nosiola, Riesling renano, Sauvignon ecc.).

L'appassimento avviene sulla pianta (vini di uve stramature), oppure in fruttai (vini ottenuti da uve appassite). La durata del periodo di surmaturazione o appassimento è varia e dipende dall'intensità delle caratteristiche che con tale tecnica si desiderano trasmettere al prodotto finito.

Le uve destinate alla produzione dei vini passiti sono individuate dal produttore sulla base di specifiche caratteristiche strutturali e qualitative del grappolo.

Risultano particolarmente adatti ad essere sottoposti all'appassimento i grappoli di struttura «spargola», cioè con ampi spazi fra gli acini, la cui selezione avviene nel vigneto al momento della vendemmia.

L'appassimento è favorito dalla pronunciata escursione termica fra il giorno e la notte, che si registra in particolare nel periodo tardo-estivo/autunnale, e dai venti che da nord attraversano l'Arco Alpino ed interessano la regione.

Inoltre dal Lago di Garda spira quotidianamente l'«Òra del Garda», un vento il cui soffio mitigatore si riverbera su buona parte della zona di produzione, contribuendo significativamente al realizzarsi di quelle condizioni ottimali per l'appassimento delle uve, ovvero: presenza di una ventilazione naturale pressoché continua con un tenore di umidità tale da non provocare una disidratazione degli acini d'uva eccessivamente rapida.

I vini passiti, benché interessino nell'insieme volumi modesti, vengono prodotti da quasi tutte le aziende imbottigliatrici per le quali rappresentano spesso il «fiore all'occhiello» della produzione aziendale.

L'interazione causale fra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto è dovuta essenzialmente a tre fattori:

- la presenza di vitigni (sopra citati) le cui uve sono particolarmente indicate ad essere sottoposte al processo di appassimento necessario per tale destinazione enologica;
- la presenza di escursioni termiche e brezze periodiche locali (Òra del Garda) che favoriscono la conservazione delle uve durante la fase di appassimento sulla pianta o in fruttai;
- la presenza di un'antichissima tradizione nella produzione di vini passiti che viene tuttora praticata seguendo tecniche che si tramandano da secoli.



La varietà degli ambienti pedologici e climatici permette di valorizzare al meglio le potenzialità dei vitigni le cui uve risultano più adatte ad essere sottoposte alla pratica dell'appassimento. I vigneti generalmente occupano le aree della più favorevole esposizione alla irradiazione solare. Le escursioni termiche tra il giorno e la notte che caratterizzano il territorio determinano, in particolare nelle uve bianche, un considerevole accumulo di precursori aromatici ai quali si deve la particolare caratterizzazione organolettica dei vini. La varietà di giacitura, la quota di esposizione dei terreni offre in questo modo un ampio ventaglio di diverse condizioni per la più appropriata ubicazione delle diverse varietà di vite.

Le caratteristiche e le qualità dei vini IGT «Vigneti delle Dolomiti» sono altresì vergate dai fattori umani, con particolare riguardo alla professionalità dei produttori vitivinicoli. La superficie vitata aziendale infatti è modesta e si aggira in media attorno a 1,3 ettari. L'orografia del territorio incide anche sull'elevato numero di ore lavorative (oltre 600) necessarie per coltivare 1 ettaro di vigneto; buona parte del monte ore è destinato ad operazioni finalizzate ad ottimizzare lo sviluppo della vegetazione e la maturazione delle uve, stimolando la naturale resistenza ai patogeni e riducendo il ricorso ad interventi fitosanitari. In quest'ottica va rimarcato che pressoché tutta la superficie vitata è coltivata seguendo i principi della difesa integrata ed in misura sempre maggiore di quella biologica. La raccolta avviene esclusivamente a mano.

L'interazione fra fattori naturali vitigno-clima-suolo, l'esperienza maturata da parte degli operatori locali e le moderne tecniche di coltivazione e vinificazione, permette di produrre vini di qualità, le cui caratteristiche e reputazione sono legate sia al territorio di produzione che ai vitigni di provenienza.

#### 9. **Ulteriori condizioni essenziali**

*Deroghe alla zona di vinificazione, frizzantatura e spumantizzazione*

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare: deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

Ai sensi della normativa dell'UE applicabile, le operazioni di vinificazione, frizzantatura e spumantizzazione possono essere effettuate anche nell'intero territorio delle limitrofe Regioni Veneto e Lombardia, purché le aziende interessate dimostrino l'uso tradizionale ed ininterrotto della pratica di vinificazione dei vini IGP «Vigneti delle Dolomiti» nelle ultime 5 campagne vendemmiali.

La possibilità di effettuare le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione nelle regioni limitrofe è coerente e motivata con la possibilità di effettuare in dette Regioni le normali operazioni di vinificazione. Tali lavorazioni non sono considerate fasi successive alla vinificazione, ma parte integrante della produzione del vino e come tali possono essere realizzate solo all'interno della zona di vinificazione delimitata.

Tale disposizione derogatoria è motivata dalla consolidata tradizione e consente ai produttori interessati di utilizzare anche impianti di elaborazione ubicati nelle citate unità amministrative limitrofe a quella di produzione delle uve.

*Indicazione nome di vitigno in etichetta*

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare: disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Per i vini IGP «Vigneti delle Dolomiti», nelle categorie «vino» e «vino frizzante», è consentito, fare riferimento in etichetta al nome di uno o due vitigni da cui provengono i relativi vini.

Tuttavia, in conformità alla normativa dell'UE applicabile, l'uso del nome del vitigno o dei vitigni in etichettatura e presentazione è vietato nei seguenti casi:

- a) per le categorie di vino «vino ottenuto da uve appassite» e «vino di uve stramature», anche recanti la menzione «vino passito» o «passito»;
- b) per le categorie «vino» e «vino frizzante», limitatamente alle seguenti varietà: - per i vini della provincia di Bolzano: Lagrein, Riesling italico, Riesling renano, Traminer aromatico, Veltliner; - per i vini della provincia di Trento: Lagrein, Marzemino, Meunier, Negrara, Riesling italico, Riesling renano, Traminer aromatico, Trebbiano toscano, Veltliner.

Inoltre, per le categorie «vino spumante» e «vino spumante di qualità», il riferimento al nome di una o due varietà in etichetta è limitato ai seguenti vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero e Müller Thurgau, e per la categoria «vino spumante di qualità del tipo aromatico» l'uso del vitigno in etichetta è limitato al Moscato giallo.

**Link al disciplinare del prodotto**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12936>

---