



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

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

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
«VIGNETI DELLE DOLOMITI»**

<b>Decisione di approvazione o modifica</b>		<b>Pubblicazione</b>
Approvato con	DM 26.11.1997	G.U. 285 - 06.12.1997
Modificato con	DM 28.10.1998	G.U. 258 - 04.11.1998
Modificato con	DM 10.11.2003	G.U. 270 - 20.11.2003
Modificato con	DM 01.08.2008	G.U. 192 - 18.08.2008
Modificato con	DM 29.01.2009	G.U. 42 - 20.02.2009
Modificato con	DM 21.07.2009	G.U. 173 - 28.07.2009
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 184 - 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 10.10.2013	G.U. 252 - 26.10.2013 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con Reg. UE di esecuzione 2019/1878 della Commissione del 04.11.2019		G.U.U.E. L.290/4 - 11.11.2019 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1

**Denominazione**

1. La indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2

**Vini e base ampelografica**

1. La indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, è riservata ai seguenti vini:

- bianchi, nelle categorie “vino”, “vino frizzante”;
- bianchi, nelle categorie “vino ottenuto da uve appassite” e “vino di uve stramature”, anche con la menzione tradizionale “passito” o “vino passito”;

- rossi, nelle categorie “vino”, “vino frizzante”, anche con la menzione tradizionale novello;
- rossi, nelle categorie “vino ottenuto da uve appassite” e “vino di uve stramature”, anche con la menzione tradizionale “passito” o “vino passito”;
- rosati, nelle categorie “vino”, “vino frizzante”;
- rosati, nelle categorie “vino ottenuto da uve appassite” e “vino di uve stramature”, anche con la menzione tradizionale “passito” o “vino passito”.

1.1. I vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, bianchi devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni classificati “idonei alla coltivazione” o “in osservazione” rispettivamente per le province di Bolzano e di Trento e per la provincia di Belluno, nella regione Veneto, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare, con esclusione del vitigno Moscato giallo.

1.2. I vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni classificati “idonei alla coltivazione” o “in osservazione” rispettivamente per le province di Bolzano e di Trento e per la provincia di Belluno, nella regione Veneto, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare, con esclusione del vitigno Moscato rosa.

1.3. La indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, con la specificazione di uno dei vitigni di cui ai precedenti commi nonché dei vitigni Moscato giallo e Moscato rosa, con l’esclusione:

- per la provincia di Bolzano, dei vitigni Lagrein, Riesling italico, Riesling renano, Traminer aromatico, Veltliner;
- per la provincia di Trento, dei vitigni Lagrein, Riesling italico, Riesling renano, Traminer aromatico, Marzemino, Veltliner, Meunier, Negrara, Trebbiano toscano,

è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85% del corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, classificati “idonei alla coltivazione” o “in osservazione” per le corrispondenti province di Bolzano, Trento e Belluno fino ad un massimo del 15%.

1.4. Per i vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, recanti la menzione “vino passito” o “passito” non è consentito il riferimento al nome del vitigno o dei vitigni dai quali il vino è stato ottenuto.

1.5. Per i vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, è consentito il riferimento ai nomi di due vitigni indicati nel presente articolo, con le esclusioni sopra riportate, a condizione che il vino prodotto derivi al 100% dai vitigni indicati e che il vitigno che concorra in quantità minore rispetto all’altro, sia presente in percentuale superiore al 15%.

1.6. I vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al comma precedente possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante.

1.7. I vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, prodotti nella tipologia novello devono essere ottenuti da vitigni a bacca rossa classificati “idonei alla coltivazione” o “in osservazione” per le corrispondenti province, con prevalenza del vitigno Lagrein, per la provincia di Bolzano e dei vitigni Lagrein e Teroldego da soli o congiuntamente per la provincia di Trento.

2. L’indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, è inoltre riservata alle seguenti categorie di prodotto: “vino spumante”, “vino spumante di qualità” e “vino spumante di qualità del tipo aromatico”.

2.1. Il “vino spumante” ed il “vino spumante di qualità”, nei tipi bianco e rosato, devono essere ottenuti da vini delle seguenti varietà di vite: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Müller Thurgau da sole o congiuntamente.

Il riferimento alle suddette varietà di vite nella designazione e presentazione del prodotto è ammesso:

- nel caso di una sola varietà di vite: quando lo spumante è costituito per almeno l’85% da detta varietà;
- nel caso di due varietà di vite: a condizione che lo spumante derivi al 100% dai due vitigni indicati e che il vitigno che concorre in misura minore sia presente in percentuale superiore al 15%.

Nel caso in cui non sia indicata alcuna varietà lo spumante deve provenire al 100% da una o più delle suddette varietà.

2.2. Il “vino spumante di qualità del tipo aromatico”, anche designato col nome del vitigno “Moscato giallo”, deve essere ottenuto al 100% da mosti o mosti parzialmente fermentati della predetta varietà di vite.

### Articolo 3

#### **Zona di produzione**

1. La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, comprende l’intero territorio amministrativo delle province di Bolzano, Trento e Belluno.

### Articolo 4

#### **Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

2. La produzione massima di uve per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell’ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, bianchi, rossi e rosati a tonnellate 23 ed a tonnellate 19,5 per le tipologie con la specificazione di vitigno, ad eccezione del vitigno Moscato rosa per il quale la produzione massima consentita è di 12 tonnellate.

3. Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, seguita o meno dal riferimento ad uno o a due vitigni, dopo le eventuali operazioni di arricchimento, devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico totale minimo indicato all’art. 6 per le diverse tipologie di prodotto.

Articolo 5  
**Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo delle province di Bolzano, Trento e Belluno.  
Inoltre, ai sensi dell'art. 6, paragrafo 4, lett. b) del Regolamento CE n. 607/2009, le predette operazioni di vinificazione, ivi comprese le eventuali fasi di frizzantatura e spumantizzazione, possono essere effettuate nella Regione Veneto e nella limitrofa Regione Lombardia, purché le aziende interessate dimostrino al competente Organismo di controllo l'uso tradizionale ed ininterrotto della pratica di vinificazione dei vini IGP "Vigneti delle Dolomiti" o "Weinberg Dolomiten" nelle ultime 5 campagne vitivinicole.
2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
3. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino.
4. In conformità alle norme comunitarie e nazionali è consentito, nella misura massima del 15% in volume, il taglio dei mosti e dei vini di cui all'art. 2 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 Trento, Bolzano e Belluno.
5. Lo spumante ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten" deve essere ottenuto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in autoclave. La durata minima del periodo di elaborazione è quella stabilita dalla normativa comunitaria vigente in materia.

Articolo 6  
**Caratteristiche al consumo**

1. I vini ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

*"Vigneti delle Dolomiti" bianco, con o senza indicazione di vitigno:*

colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;

odore: fine e fruttato, talvolta aromatico;

sapore: armonico, da secco a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

*"Vigneti delle Dolomiti" rosato, con o senza indicazione di vitigno:*

colore: rosato più o meno intenso;

odore: delicato da floreale a fruttato;

sapore: fresco e armonico, da secco a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

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

*"Vigneti delle Dolomiti" rosso, con o senza indicazione di vitigno:*

colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;

odore: vinoso, talvolta etereo o fruttato;  
sapore: armonico, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.; 11,0% vol. per la tipologia “novello”;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

*“Vigneti delle Dolomiti” frizzante bianco, con o senza indicazione di vitigno:*

spuma: vivace ed evanescente;  
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;  
odore: fine, talvolta aromatico;  
sapore: fresco, vivace, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.; 9,0% vol. se ottenuto da uve Moscato giallo;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

*“Vigneti delle Dolomiti” frizzante rosato, con o senza indicazione di vitigno:*

spuma: vivace ed evanescente;  
colore: rosato più o meno intenso;  
odore: fine e delicato;  
sapore: fresco e armonico, vivace, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

*“Vigneti delle Dolomiti” frizzante rosso, con o senza indicazione di vitigno:*

spuma: vivace ed evanescente;  
colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;  
odore: vinoso, talvolta fruttato;  
sapore: armonico, vivace, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

*“Vigneti delle Dolomiti” vino ottenuto da uve appassite bianco, anche con la menzione tradizionale “passito” o “vino passito”, senza indicazione di vitigno:*

colore: da giallo dorato fino ad ambrato;  
odore: caratteristico con note di uva passita;  
sapore: armonico, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 9,0% vol.;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

*“Vigneti delle Dolomiti” vino ottenuto da uve appassite rosato, anche con la menzione tradizionale “passito” o “vino passito”, senza indicazione di vitigno:*

colore: rosato più o meno intenso, talvolta con tonalità aranciate;  
odore: caratteristico con note di uva passita;  
sapore: armonico, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 9,0% vol.;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;

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

*“Vigneti delle Dolomiti” vino ottenuto da uve appassite rosso, anche con la menzione tradizionale “passito” o “vino passito”, senza indicazione di vitigno:*

colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati;  
odore: caratteristico con note di uva passita;  
sapore: armonico, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 9,0% vol.;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

*“Vigneti delle Dolomiti” vino di uve stramature bianco, anche con la menzione tradizionale “passito” o “vino passito”, senza indicazione di vitigno:*

colore: da giallo dorato fino ad ambrato;  
odore: caratteristico con note di uva passita;  
sapore: armonico, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,0% vol.;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

*“Vigneti delle Dolomiti” vino di uve stramature rosato, anche con la menzione tradizionale “passito” o “vino passito”, senza indicazione di vitigno:*

colore: rosato più o meno intenso, talvolta con tonalità aranciate;  
odore: caratteristico con note di uva passita;  
sapore: armonico, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,0% vol.;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

*“Vigneti delle Dolomiti” vino di uve stramature rosso, anche con la menzione tradizionale “passito” o “vino passito”, senza indicazione di vitigno:*

colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati;  
odore: caratteristico con note di uva passita;  
sapore: armonico, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,0% vol.;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

*“Vigneti delle Dolomiti” vino spumante e vino spumante di qualità bianco, con o senza indicazione di vitigno:*

spuma: vivace e persistente;  
colore: da giallo paglierino a giallo dorato con riflessi verdolini;  
odore: caratteristico, fine con sentore di lievito;  
sapore: vivace, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,5% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

*“Vigneti delle Dolomiti” vino spumante e vino spumante di qualità rosato, con o senza indicazione di vitigno:*

spuma: vivace e persistente;  
colore: rosato più o meno tenue;  
odore: caratteristico, fine con sentore di lievito;  
sapore: vivace, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,5% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

*“Vigneti delle Dolomiti” spumante di qualità del tipo aromatico, anche designato con il vitigno Moscato giallo:*

spuma: vivace e persistente;  
colore: da giallo paglierino a giallo dorato con riflessi verdolini;  
odore: aromatico, fine, caratteristico di Moscato;  
sapore: vivace, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 6,0% vol.;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

I vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten” con la specificazione del nome di uno o due vitigni, all’atto della immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, presentano le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i.

Qualora vinificati o invecchiati in legno, i vini possono presentare il caratteristico sentore di legno.

#### Articolo 7

### **Designazione e presentazione**

1. Alla indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi riserva, extra, fine, scelto, selezionato, superiore, vendemmia tardiva e similari.

E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

2. L’indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

#### Articolo 8

### **Legame con l’ambiente geografico**

#### **A) Informazioni sulla zona geografica**

*Fattori naturali rilevanti per il legame:*

Il nome della I.G.P. “Vigneti delle Dolomiti” si basa principalmente sulla notorietà legata all’origine geografica del prodotto.

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio viticolo ricadente nel territorio amministrativo delle province di Trento, Bolzano e Belluno e rientra nella parte italiana della zona viticola CI (b) definita nell'allegato VII, Appendice I, del Reg. UE n. 1308/2013.

In tali province ricade l'unità geologica e paesaggistica delle "Dolomiti", alle quali la denominazione si richiama, e che nel 2009 è stata riconosciuta dall'UNESCO patrimonio universale dell'Umanità.

In tale contesto geografico la viticoltura, assieme alla frutticoltura ed all'attività turistica, rappresenta uno dei comparti più importanti dell'economia locale.

L'areale interregionale così delimitato è prevalentemente montuoso o collinare. Secondo la classificazione delle zone altimetriche effettuata dall'ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) il territorio in questione è considerato interamente montano, in quanto presenta solo limitate superfici pianeggianti nel fondovalle (circa il 10%). Le catene montuose si innalzano fino a quote altimetriche di 2700-3900 m s.l.m.

Le valli sono generalmente piccole e strette con versanti ricoperti da foreste che interessano oltre il 70% della superficie. Alcune eccezioni sono rappresentate da vallate più ampie come la Valle dell'Adige, la Valle di Isarco, la Val Venosta, la Valle del Sarca, la Valle di Cembra nelle quali è presente la coltivazione della vite.

La geologia del territorio è varia in quanto l'area delimitata comprende rilievi montuosi, di significative proporzioni, di origine geologica diversa quali il massiccio granitico dell'Adamello, le rocce metamorfiche della cresta di confine alpina, il basamento porfirico atesino, i numerosi rilievi di calcare alpino e non da ultimo la dolomia delle "Dolomiti".

Dal punto di vista genetico i suoli della regione presentano una elevata variabilità, per effetto della variabilità degli ambienti e quindi dei fattori pedogenetici che ne hanno determinato la formazione.

Per quanto riguarda i versanti pedemontani interessati dall'attività agricola e dalla viticoltura in particolare, i suoli sono prevalentemente costituiti da detriti calcarei generalmente ad elevata pietrosità che determinano buone condizioni di drenaggio ed aerazione. Questi suoli si trovano generalmente su detriti calcarei nelle parti medio-alte di conoidi di deiezione. Nelle parti più basse dei versanti o nelle conche seguono spesso suoli a pietrosità più bassa; in alcune zone pianeggianti si trovano intercalati terreni da accumulo colluviale e terreni su depositi morenici o su ghiaie fluviali.

Non mancano inoltre terreni su diversa matrice geologica come nel caso della Valle di Cembra (porfirici), della Val d'Isarco (metamorfico-cristallini) e della Vallagarina centrale (basaltici).

L'altitudine dei terreni coltivati a vite varia dai 70 agli 800 m s.l.m.

Il clima della regione può essere definito di transizione tra il clima semicontinentale e quello alpino.

A partire dalle fasce altimetriche più basse il clima può essere suddiviso in quattro grandi aree:

- *area submediterranea*: è la parte relativamente più mite della regione (e quella principalmente interessata dalla viticoltura), con inverni in ogni caso freddi, anche se non come nel resto dei fondovalle, ed estati calde mitigate da moderate brezze;

- *area subcontinentale*: rappresenta la parte di territorio ubicata a quote intermedie (in parte interessata dalla viticoltura) caratterizzata da un clima di transizione con inverni più rigidi ed estati più fresche;

- *area continentale*: valli alpine con inverni rigidi, estati brevi e piuttosto piovose;

- *area alpina*: aree sopra i 1800/1900 m s.l.m. con nevi che permangono a lungo durante l'anno.

Le precipitazioni variano, anche sensibilmente, in relazione alla fascia altimetrica.

Nell'area sub mediterranea le precipitazioni sono in media di 1000 mm. La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi prevalentemente nel periodo primaverile e autunnale.

*Fattori umani rilevanti per il legame:*

Coltivazione della vite e produzione di vino fanno da sempre parte del bagaglio culturale della regione, come testimoniano numerosi ritrovamenti archeologici e documenti storici che coprono un arco temporale che va dall'Età del Bronzo ai giorni nostri.

Nell'arco di tempo in cui la coltivazione della vite e la storia dell'uomo si sono accompagnate ed intrecciate si sono sviluppati - come è ovvio e naturale - dei legami inscindibili che si trasmettono e rafforzano nella cultura locale. Legami che si ritrovano nelle tradizionali pratiche agronomiche ed

enologiche, ma anche in ambiti culturali più ampi (tradizioni, cultura popolare, arte, gastronomia, ecc.).

Le più antiche testimonianze sulla coltivazione della vite nell'area interessata alla I.G.T. "Vigneti delle Dolomiti" risalgono all'età del Bronzo antico (1800-1600 a.C.) e del ferro finale e sono rappresentate dai vinaccioli rinvenuti nell'insediamento palafitticolo di Ledro (TN) e nei dintorni di Bolzano e Merano attribuibili alla cultura Fritzens-Sanzeno. Una innumerevole serie di altri ritrovamenti ci conduce fino alla situla reto-etrusca (IV secolo a.C.) rinvenuta a Cembra (TN) sulla quale è incisa una fra le più estese iscrizioni di epoca etrusca inneggianti al consumo simposiale del vino.

Una ulteriore significativa testimonianza sulla produzione ed il commercio di vini della regione è rappresentata dalla stele funeraria risalente al II-III secolo d.C. dedicata al commerciante di vini trentino P. Tenatius Essimnus e rinvenuta a Passau (Germania).

Risalgono invece al periodo medioevale le prime regole vendemmiali; mentre nel XII secolo furono emessi gli "Statuti di Trento": norme protezioniste della produzione locale mirate ad ostacolare l'introduzione di vini prodotti nelle zone limitrofe.

In questo periodo l'espansione della vite nell'area atesina è molto intensa e lo stretto legame con l'uomo è dimostrato dal fatto che la vite era coltivata soprattutto in coltura promiscua con i cereali, alimento indispensabile alla sopravvivenza delle popolazioni montane, come indicato nella seguente citazione: *"cum vines o vineas o cum vinetis, terra aratoria et vineata"*.

Nelle "Cronache del Sacro Concilio di Trento" scritte dallo storico Michelangelo Mariani nel 1670 viene inoltre riportata una precisa descrizione della produzione vinicola e della sua importanza sull'economia locale che l'autore così sintetizza:

*<<..... tutto o quasi il territorio del Trentino (toltono alcune montagne e le valli che non hanno vigne) produce vini stimabili, sì li bianchi come li rossi, con effetto però costante, vino che venendo quasi tutto in pendici, fa credere veramente che: "Baccus amat Colles" e maturando per lo più a riverbero di suolo non men che di Sole, ha qualità di non offendere, chi non l'abusa a forza di quantità (...) insomma, per quanto veggo, questo è il paese del vino naturalmente, tanto che corre il detto: "grano per tre mesi e vino per tre anni">>.*

Una svolta decisiva alla viticoltura ed all'enologia regionale è stata impressa, nel 1874, con la costituzione dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige, ora Fondazione Edmund Mach. La presenza di tale istituto, assieme a quella dell'altrettanto rinomata Scuola Enologica di Conegliano (ora I.S.I.S.S. "G.B. Cerletti") ha contribuito, attraverso la ricerca scientifica e la formazione di figure professionali di alto livello, ad innalzare il livello medio di competenza nel campo vitivinicolo in tutta l'area interessata alla I.G.T. "Vigneti delle Dolomiti, influenzando in questo modo la qualità del prodotto finale.

Inoltre, anche la presenza di un numero elevato di aziende agricole di ridotte dimensioni (a titolo di esempio, in Trentino il 60% delle aziende viticole coltiva una superficie inferiore ad un ettaro) contribuisce, tramite l'impiego di tecniche agronomiche attente e prevalentemente manuali, a innalzare il livello qualitativo delle uve e del vino da esse prodotto.

Nel caso dei vini spumanti il legame con il territorio è sancito inoltre dalla secolare tradizione nella produzione di vini spumanti (metodo classico e metodo charmat) che la regione può vantare.

Tale tradizione trova le sue radici nella disponibilità di una materia prima proveniente in gran parte da zone viticole "di montagna" dove le uve e i vini 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. Anche per tale caratteristica le varietà di vite idonee alla spumantizzazione interessano la maggior parte della superficie vitata, sebbene solo una parte di queste uve sia destinata a tale utilizzo.

Il settore di attività vede coinvolte sia numerose aziende viticole produttrici di uve destinate alla produzione di vini base spumante sia diverse aziende elaboratrici.

Benché la maggior parte della produzione di spumante charmat sia concentrata in alcune Case spumantistiche, è in continua crescita il numero di aziende che si dedicano alla produzione di v.s. e v.s.q., questi ultimi anche aromatici, ottenuti con il metodo della rifermentazione in grandi recipienti. La qualità dei vini base spumante ottenuti nella regione è peraltro da tempo apprezzata anche da importanti Case spumantistiche nazionali ed estere che si approvvigionano in zona.

Per quanto concerne l'aspetto strettamente tecnico/produttivo dei vini IGT Vigneti delle Dolomiti si evidenziano inoltre i seguenti fattori:

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione dei vini IGT Vigneti delle Dolomiti sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione e quelli in osservazione, dei quali è consentita la coltivazione nelle diverse unità amministrative (Allegato 1); costituiscono la base ampelografica sia vitigni autoctoni o di antica coltivazione, sia varietà di vite internazionali la cui introduzione del territorio risale alla riconversione varietale post-filosserica dei primi anni del '900. La vinificazione delle uve avviene di norma in purezza con indicazione del nome della varietà, fatta eccezione per gli uvaggi "bianco", "rosso" e "rosato" al cui ottenimento possono concorrere più tipologie di vitigni.
- *forme di allevamento*: sono quelle tradizionali della zona: pergola semplice, pergola doppia, forme a spalliera verticale (Guyot, cordone speronato, ecc.); l'adozione della forma di allevamento è effettuata sia in base alla giacitura del terreno ed all'esigenza di agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia all'obiettivo enologico che il produttore intende perseguire.
- *pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionalmente praticate in zona per la produzione di vini bianchi, rosati e rossi anche delle tipologie frizzante e passito e della tipologia novello rosso. Tali pratiche rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dalla vigente normativa comunitaria in materia.

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

L'ampia gamma di vitigni coltivati permette di valorizzare al meglio la vocazionalità espressa dai diversi territori. I vigneti generalmente occupano le aree dalla più favorevole esposizione alla irradiazione solare.

Nelle zone di collina prevalgono i vitigni bianchi destinati a produrre vini fermi, frizzanti e spumanti. 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.

La superficie vitata aziendale 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 a verde" finalizzate ad ottimizzare lo sviluppo della vegetazione e la maturazione delle uve, stimolando la naturale resistenza ai patogeni e riducendo il ricorso a interventi fitosanitari.

Pressoché tutta la superficie vitata è coltivata seguendo i principi della "difesa integrata" ed in misura sempre maggiore anche "biologica".

La raccolta è effettuata esclusivamente a mano. Per particolari destinazioni, come la spumantizzazione, le uve sono raccolte e conferite in piccoli recipienti per evitarne lo schiacciamento. La coltivazione della vite rappresenta una importante fonte di reddito, ma anche un elemento di caratterizzazione del paesaggio e di tutela ambientale oltre ad essere una importante risorsa per le attività turistiche e ricreative del territorio. Numerose sono infatti le iniziative (mostre, fiere, degustazioni, ecc.) che periodicamente hanno luogo nella regione, finalizzate alla valorizzazione ed alla promozione delle diverse tipologie di vini e della cultura della vite più in generale.

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'influenza dell'ambiente geografico sui vitigni

costituenti la base ampelografica dei vini. I vini presentano parametri chimico-fisici su valori equilibrati, in particolare per quanto riguarda il rapporto acidità/alcol. Su tali caratteristiche influisce positivamente la sensibile escursione termica, tra il giorno e la notte, cui sono sottoposte le uve nell'ultima fase della maturazione e che conferisce ai vini quella finezza di profumi che li caratterizza. Le caratteristiche organolettiche, oltre ad essere chiaramente riconducibili ai vini dell'area, sono quelle proprie dei vitigni da cui i vini sono stati ottenuti.

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

Il legame causale tra il luogo ed il prodotto è essenzialmente rappresentato dall'influenza delle condizioni ambientali e naturali della zona di produzione, sulle caratteristiche qualitative delle uve e dei vini derivati.

Tali condizioni rappresentano peraltro il presupposto su cui si basa la delimitazione della zona viticola comunitaria CI (b), definita nell'Allegato VII, appendice I, del Reg. UE n. 1308/2013, all'interno della quale ricade la zona di produzione dei vini IGT Vigneti delle Dolomiti.

La particolare conformazione geografica del territorio dolomitico, associata ad un clima di transizione fra il mediterraneo e l'alpino determinano l'unicità dell'ambiente che interessa l'area di produzione delle uve I.G.T. Vigneti delle Dolomiti e che caratterizza le relative produzioni enologiche.

Le escursioni termiche tra il giorno e la notte che caratterizzano il territorio, determinano - in particolare nelle uve bianche - un considerevole l'accumulo di precursori aromatici ai quali si deve la particolare caratterizzazione organolettica dei vini.

La varietà di giacitura, di quota e di esposizione dei terreni offre infatti un ampio ventaglio di diverse condizioni per la più appropriata ubicazione delle diverse varietà di vite. L'esperienza e la professionalità acquisita dai produttori consentono infatti di valorizzare al meglio le interazioni fra esposizione, giacitura e quota dei vigneti, collocando ciascun vitigno nei terreni con caratteristiche ad esso più confacenti.

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 sin media attorno ai 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 le caratteristiche ambientali, la millenaria tradizione enologica e le avanzate tecniche produttive introdotte grazie anche alla vicinanza a centri di ricerca in viticoltura ed enologia di fama internazionale (Fondazione Edmund Mach di San Michele a/A e Scuola Enologica di Conegliano Veneto), costituiscono pertanto gli elementi che determinano le caratteristiche qualitative dei vini IGT Vigneti delle Dolomiti, nonché la loro riconoscibilità e notorietà sui mercati internazionali.

#### Articolo 9

#### **Riferimenti alla struttura di controllo**

1. Nome e Indirizzo: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Trento – Via Calepina, 13 - 38122 Trento (di seguito CCIAA).

La C.C.I.A.A. di Trento è Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19 par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 20, par. 1, del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

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

ELENCO VARIETA' DI UVE DA VINO

**Provincia di Trento**

CABERNET FRANC (N) Varietà "idonea alla coltivazione"
CABERNET SAUVIGNON (N) Varietà "idonea alla coltivazione"
CARMENÈRE (N) Varietà "idonea alla coltivazione"
CASSETTA (N) Varietà "idonea alla coltivazione"
CHARDONNAY (B) Varietà "idonea alla coltivazione"
FRANCONIA (N) Varietà "idonea alla coltivazione"
GOLDTRAMINER (N) Varietà "idonea alla coltivazione"
GOSEN (N) Varietà "idonea alla coltivazione"
GROPPELLO DI REVO' (N) Varietà "idonea alla coltivazione"
KERNER (B) Varietà "idonea alla coltivazione"
LAGARINO (B) Varietà "idonea alla coltivazione"
LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA (N) Varietà "idonea alla coltivazione"
MANZONI BIANCO (B) Varietà "idonea alla coltivazione"
MAOR (B) Varietà "idonea alla coltivazione"
MERLOT (N) Varietà "idonea alla coltivazione"
MOSCATO GIALLO (B) Varietà "idonea alla coltivazione"
MOSCATO ROSA (Rs) Varietà "idonea alla coltivazione"
MÜLLER THURGAU (B) Varietà "idonea alla coltivazione"
NOSIOLA (B) Varietà "idonea alla coltivazione"

PAOLINA (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
PAVANA (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
PETIT VERDOT (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
PINOT BIANCO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
PINOT GRIGIO (Gr) Varietà “idonea alla coltivazione”
PINOT NERO (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
REBO (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
ROSSARA (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
SAINT LAURENT (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
SAUVIGNON (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
SCHIAVA GENTILE (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
SCHIAVA GRIGIA (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
SCHIAVA GROSSA (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
SENNEN (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
SYLVANER VERDE (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
SYRAH (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
TEROLDEGO (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
VERDEALBARA (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
BRONNER (B) Varietà “in osservazione”
HELIOS (B) Varietà “in osservazione”
JOHANNITER (B) Varietà “in osservazione”
SOLARIS (B) Varietà “in osservazione”

TURCA (B) Varietà “in osservazione”
<b><i>Varietà principali il cui nome <u>non</u> è utilizzabile nella designazione e presentazione dei relativi vini:</i></b>
LAGREIN (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
MARZEMINO (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
MEUNIER (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
NEGRARA (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
RIESLING ITALICO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
RIESLING RENANO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
TRAMINER AROMATICO (Rs) Varietà “idonea alla coltivazione”
TREBBIANO TOSCANO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
VELTLINER (B) Varietà “idonea alla coltivazione”

### **Provincia di Bolzano**

CABERNET FRANC (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
CABERNET SAUVIGNON (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
CHARDONNAY (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
KERNER (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
MALVASIA (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
MANZONI BIANCO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
MERLOT (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
MOSCATO GIALLO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
MOSCATO ROSA (Rs) Varietà “idonea alla coltivazione”
MÜLLER THURGAU (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
PETIT MANSENG (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
PETIT VERDOT (N) Varietà “idonea alla coltivazione”

PINOT BIANCO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
PINOT GRIGIO (Gr) Varietà “idonea alla coltivazione”
PINOT NERO (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
PORTOGHESE (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
SAUVIGNON (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
SCHIAVA GENTILE (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
SCHIAVA GRIGIA (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
SCHIAVA GROSSA (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
SYLVANER VERDE (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
SYRAH (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
TANNAT (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
TEMPRANILLO (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
TEROLDEGO (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
VIOGNIER (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
ZWEIGELT (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
BRONNER (B) Varietà “in osservazione”
CARMENÈRE (N) Varietà “in osservazione”
DIOLINOIR (N) Varietà “in osservazione”
SOLARIS (B) Varietà “in osservazione”
<b><i>Varietà principali il cui nome <u>non</u> è utilizzabile nella designazione e presentazione dei relativi vini:</i></b>
LAGREIN (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
RIESLING ITALICO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
RIESLING RENANO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
TRAMINER AROMATICO (Rs) Varietà “idonea alla coltivazione”
VELTLINER (B) Varietà “idonea alla coltivazione”

## **Provincia di Belluno**

BARBERA (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
BIANCHETTA TREVIGIANA (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
CABERNET FRANC (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
CARMENÈRE (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
CHARDONNAY (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
MALVASIA ISTRIANA (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
MANZONI BIANCO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
MARZEMINA GROSSA (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
MERLOT (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
MOSCATO BIANCO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
MÜLLER THURGAU (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
PAVANA (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
PINOT BIANCO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
PINOT GRIGIO (Gr) Varietà “idonea alla coltivazione”
PINOT NERO (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
GLERA (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
GLERA LUNGA (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
KERNER (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
RIESLING RENANO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
SYLVANER VERDE (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
TEROLDEGO (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
TOCAI FRIULANO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
TRAMINER AROMATICO (Rs) Varietà “idonea alla coltivazione”

TREVISANA NERA (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
TURCA (B) Varietà “idonea alla coltivazione”

# DOCUMENTO UNICO

(sezioni come da sistema informatico europeo "e-Ambrosia")

**2.1. 2 2.2. Denominazione e tipo** (indicazione obbligatoria):

**I.G.P. "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten"**

Nome/i da registrare	<b>"Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten"</b>
Tipo di Indicazione geografica	<i>Indicare se trattasi di:</i> - I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta)
Lingua	Italiano, tedesco

**2.3. Categoria di prodotti viticoli** (indicazione obbligatoria)

<i>Indicare una o più delle seguenti categorie presenti nel disciplinare:</i> Vino (1) Vino spumante (4) Vino spumante di qualità (5) Vino spumante di qualità del tipo aromatico (6) Vino frizzante (8) Vino ottenuto da uve appassite (15) Vino di uve stramature (16)
---

**2.4. Descrizione di vini** (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	<b>Vigneti delle Dolomiti bianco delle categorie "vino" e "vino frizzante" con o senza specificazione di uno o due vitigni</b>
Breve descrizione testuale	<p>I vini bianchi costituiscono una gamma di prodotti di pronto consumo facenti riferimento, nella maggioranza dei casi, ai nomi dei vitigni da cui provengono le uve utilizzate. Trattasi sia di vitigni internazionali (Chardonnay, Pinot grigio, Sauvignon, ecc.), che di vitigni autoctoni o di antica coltivazione (Nosiola, Muller Thurgau, Moscato giallo, ecc.); a questi in epoca più recente si sono aggiunte tipologie costituite da vitigni così detti "resistenti" (Bronner, Helios, Johanniter, Solaris). 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.</p> <p>All'olfatto i vini si caratterizzano per la finezza dei profumi fini, con note fruttate che rispecchiano generalmente il vitigno principale di composizione, ma anche la "personalità" propria dei prodotti di montagna.</p> <p>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.</p> <p>Nel caso del vino bianco frizzante la presenza dell'anidride carbonica esalta i caratteri legati alla freschezza e alla vivacità del prodotto.</p> <p>I vini bianchi con la specificazione del nome di uno o</p>

	<p>due vitigni, all'atto della immissione al consumo, oltre alle qualità sopra descritte, <b>presentano</b> le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i da cui il vino è stato ottenuto.</p> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 10 % vol. Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	-
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	3,5 g/l espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	<p><b>Vigneti delle Dolomiti rosato delle categorie "vino" e "vino frizzante"</b>  <i>con o senza specificazione di uno o due vitigni</i></p>
Breve descrizione testuale	<p>I rosati costituiscono un gruppo di prodotti di pronto consumo ottenuti principalmente dai vitigni Schiava, Merlot e Teroldego.</p> <p>Tali vini presentano un colore rosato più o meno intenso in relazione al processo di vinificazione ed alla durata del contatto con le bucce.</p> <p>Il profumo è fine e delicato con piacevoli sfumature di frutta.</p> <p>Il sapore è fresco ed armonico con equilibrata acidità e può andare dal secco al dolce.</p> <p>Nel caso del vino frizzante la presenza dell'anidride carbonica esalta i caratteri legati alla freschezza e alla vivacità del prodotto.</p> <p>I vini rosati con la specificazione del nome di uno o due vitigni, all'atto della immissione al consumo, oltre alle qualità sopra descritte, <b>presentano</b> le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i da cui il vino è stato ottenuto.</p> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 10 % vol. Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	

(se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	-
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	3,5 g/l espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	<b>Vigneti delle Dolomiti rosso delle categorie “vino” e “vino frizzante” con o senza specificazione di uno o due vitigni</b>
Breve descrizione testuale	<p>I vini rossi costituiscono una gamma di prodotti sia di pronto consumo, che da invecchiamento facenti riferimento, nella maggioranza dei casi, ai nomi dei vitigni da cui provengono le uve utilizzate. Trattasi sia di vitigni internazionali (Cabernets, Merlot, Pinot nero, ecc.), che di vitigni autoctoni o di antica coltivazione (Schiava, Teroldego, ecc.);</p> <p>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.</p> <p>Il sapore è armonico, corposo, talvolta amarogolo ed austero e può andare dal secco al dolce.</p> <p>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.</p> <p>Nel caso del vino frizzante la presenza dell’anidride carbonica esalta la vivacità del prodotto.</p> <p>I vini rossi con la specificazione del nome di uno o due vitigni, all’atto della immissione al consumo, oltre alle qualità sopra descritte, <b>presentano</b> le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i da cui il vino è stato ottenuto.</p> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo:  - 11 % vol. nel caso di tipologia “vino novello”;  - 10 % vol. altre tipologie.</p> <p>Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell’UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali	

(se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	-
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	3,5 g/l espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	<b>Vigneti delle Dolomiti bianco delle categorie “vino ottenuto da uve appassite” e “vino di uve stramature” anche con la menzione tradizionale “passito” o “vino passito”, senza specificazione di vitigno</b>
Breve descrizione testuale	<p>Sono vini di grande personalità e carattere nei quali l'essenza dell'uva si concentra e subisce l'azione del tempo e degli elementi. Il colore varia da giallo dorato ad ambrato.</p> <p>L'odore è delicato, fine e caratteristico con note di uva appassita, talvolta speziato.</p> <p>Il sapore è pieno, armonico, di passito, talvolta alcolico; può variare dal secco al dolce.</p> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 16 % vol.  Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.  Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	-
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	9,0 % vol. (vino ottenuto da uve appassite). 12,0 % vol. (vino di uve stramature).
Acidità totale minima (g/l)	3,5 g/l espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	<b>Vigneti delle Dolomiti rosato delle categorie “vino ottenuto da uve appassite” e “vino di uve stramature” anche con la menzione tradizionale “passito” o “vino passito”, senza specificazione di vitigno</b>
----------------------------	---

Breve descrizione testuale	<p>Sono vini di grande personalità e carattere nei quali l'essenza dell'uva si concentra e subisce l'azione del tempo e degli elementi. Il colore è rosato più o meno intenso, talvolta con tonalità aranciate.</p> <p>L'odore è delicato, fine e caratteristico con note di uva appassita, talvolta speziato.</p> <p>Il sapore è pieno, armonico, di passito, talvolta alcolico; può variare dal secco al dolce.</p> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 16 % vol. Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	-
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	9,0 % vol. (vino ottenuto da uve appassite). 12,0 % vol. (vino di uve stramature).
Acidità totale minima (g/l)	3,5 g/l espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	<p><b>Vigneti delle Dolomiti rosso delle categorie “vino ottenuto da uve appassite” e “vino di uve stramature” anche con la menzione tradizionale “passito” o “vino passito”, senza specificazione di vitigno</b></p>
Breve descrizione testuale	<p>Sono vini di grande personalità e carattere nei quali l'essenza dell'uva si concentra e subisce l'azione del tempo e degli elementi. Il colore è rosso granato, talvolta con tonalità aranciate.</p> <p>L'odore è delicato, fine e caratteristico con note di uva appassita, talvolta speziato.</p> <p>Il sapore è pieno, armonico, di passito, talvolta alcolico; può variare dal secco al dolce.</p> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 16 % vol. Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico	-

volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	9,0 % vol. (vino ottenuto da uve appassite). 12,0 % vol. (vino di uve stramature).
Acidità totale minima (g/l)	3,5 g/l espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	<b>Vigneti delle Dolomiti bianco delle categorie “vino spumante” e “vino spumante di qualità” e “vino spumante di qualità del tipo aromatico” con o senza specificazione di uno o due vitigni</b>
Breve descrizione testuale	<p>Lo spumante si caratterizza per una spuma vivace e persistente e da un colore dal giallo paglierino al giallo dorato con riflessi verolini e si distingue per la particolare finezza ed eleganza qualitativa.</p> <p>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.</p> <p>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”.</p> <p>I “v.s.” e “v.s.q.” bianchi qualora riportino la specificazione del nome di uno o due vitigni, all'atto della immissione al consumo, oltre alle caratteristiche di cui sopra, <b>presentano</b> le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i da cui il vino è stato ottenuto.</p> <p>Il “v.s.q.a.”, con o senza specificazione del vitigno, deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del Moscato giallo da cui deve essere integralmente ottenuto.</p> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11 % vol. Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	10,50 % vol. (v.s. e v.s.q.) 6,0 5 vol. (v.s.q.a.)

Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l espresso in acido tartarico (v.s. e v.s.q.) 5,0 g/l espresso in acido tartarico (v.s.q.a.)
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

Titolo - Nome del prodotto	<b>Vigneti delle Dolomiti rosato delle categorie “vino spumante” e “vino spumante di qualità” con o senza specificazione di uno o due vitigni</b>
Breve descrizione testuale	<p>Lo spumante si caratterizza per una spuma vivace e persistente e da un colore colore rosato più o meno tenue e si distingue per la particolare finezza ed eleganza qualitativa.</p> <p>L’odore è caratteristico, fine e delicato con sentore di lievito.</p> <p>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”.</p> <p>I “v.s.” e “v.s.q.” rosati qualora riportino la specificazione del nome di uno o due vitigni, all’atto della immissione al consumo, oltre alle caratteristiche di cui sopra, <b>presentano</b> le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i da cui il vino è stato ottenuto.</p> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11 % vol. Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell’UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	-
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	10,50 % vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-

## 2.5. Pratiche di vinificazione

### 2.5.1. Pratiche enologiche specifiche:

	- Si
--	------

Titolo	<b>Pratica enologica dell'aumento del titolo alcolometrico volumico minimo naturale</b>
Tipo di pratica enologica	- Pratica enologica specifica.
Descrizione della pratica	Sono consentite le varie tecniche di "arricchimento" delle uve, dei mosti, dei vini nuovi ancora in fermentazione e dei vini previste dalla pertinente normativa dell'Unione europea.

Titolo	<b>Pratica enologica del taglio dei mosti e dei vini</b>
Tipo di pratica enologica	- Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche.
Descrizione della pratica	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, purchè ottenuti da varietà di vite non aromatiche classificate "idonee alla coltivazione" o "in osservazione" nelle province di Belluno, Bolzano e Trento.

Titolo	<b>Pratica enologica della spumantizzazione secondo il metodo della rifermentazione in autoclave</b>
Tipo di pratica enologica	- Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche.
Descrizione della pratica	La pratica della spumantizzazione è consentita esclusivamente avvalendosi del metodo della rifermentazione in grandi recipienti (autoclave).

#### 2.5.2. Rese massime:

Titolo - Nome del prodotto	<b>Vigneti delle Dolomiti tipologie bianco, rosato e rosso, senza indicazione del vitigno</b>
Resa massima	23.000
	Kilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<b>Vigneti delle Dolomiti tipologia vitigno Moscato rosa</b>
Resa massima	12.000
	Kilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<b>Vigneti delle Dolomiti tipologie con indicazione altri vitigni consentiti</b>
Resa massima	19.500
	Kilogrammi di uve per ettaro

#### 2.6. Zona geografica delimitata (indicazione obbligatoria: questa sezione non può essere ripetuta più volte)

Descrizione sintetica della 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).
--	---

## 2.7. Varietà principali di uve da vino (indicazione obbligatoria)

Varietà principali di uve da vino	<b>PROVINCIA DI TRENTO</b>
	<i>Varietà principali il cui nome è utilizzabile nella designazione e presentazione dei relativi vini:</i>
	CABERNET FRANC (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	CABERNET SAUVIGNON (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	CARMENERE (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	CASETTA (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	CHARDONNAY (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	FRANCONIA (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	GOLDTRAMINER (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	GOSEN (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	GROPPELLO DI REVO’ (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	KERNER (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	LAGARINO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	MANZONI BIANCO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	MAOR (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	MERLOT (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	MOSCATO GIALLO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	MOSCATO ROSA (Rs) Varietà “idonea alla coltivazione”
	MÜLLER THURGAU (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	NOSIOLA (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	PAOLINA (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	PAVANA (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	PETIT VERDOT (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	PINOT BIANCO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	PINOT GRIGIO (Gr) Varietà “idonea alla coltivazione”

	PINOT NERO (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	REBO (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	ROSSARA (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	SAINT LAURENT (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	SAUVIGNON (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	SCHIAVA GENTILE (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	SCHIAVA GRIGIA (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	SCHIAVA GROSSA (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	SENNEN (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	SYLVANER VERDE (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	SYRAH (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	TEROLDEGO (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	VERDEALBARA (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	BRONNER (B) Varietà “in osservazione”
	HELIOS (B) Varietà “in osservazione”
	JOHANNITER (B) Varietà “in osservazione”
	SOLARIS (B) Varietà “in osservazione”
	TURCA (B) Varietà “in osservazione”
	<b><i>Varietà principali il cui nome <u>non</u> è utilizzabile nella designazione e presentazione dei relativi vini:</i></b>
	LAGREIN (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	MARZEMINO (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	MEUNIER (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	NEGRARA (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	RIESLING ITALICO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	RIESLING RENANO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	TRAMINER AROMATICO (Rs) Varietà “idonea alla coltivazione”
	TREBBIANO TOSCANO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	VELTLINER (B)

	Varietà "idonea alla coltivazione"
	<b>PROVINCIA DI BOLZANO</b>
	<b><i>Varietà principali il cui nome è utilizzabile nella designazione e presentazione dei relativi vini:</i></b>
	CABERNET FRANC (N) Varietà "idonea alla coltivazione"
	CABERNET SAUVIGNON (N) Varietà "idonea alla coltivazione"
	CHARDONNAY (B) Varietà "idonea alla coltivazione"
	KERNER (B) Varietà "idonea alla coltivazione"
	MALVASIA (N) Varietà "idonea alla coltivazione"
	MANZONI BIANCO (B) Varietà "idonea alla coltivazione"
	MERLOT (N) Varietà "idonea alla coltivazione"
	MOSCATO GIALLO (B) Varietà "idonea alla coltivazione"
	MOSCATO ROSA (Rs) Varietà "idonea alla coltivazione"
	MÜLLER THURGAU (B) Varietà "idonea alla coltivazione"
	PETIT MANSENG (B) Varietà "idonea alla coltivazione"
	PETIT VERDOT (N) Varietà "idonea alla coltivazione"
	PINOT BIANCO (B) Varietà "idonea alla coltivazione"
	PINOT GRIGIO (Gr) Varietà "idonea alla coltivazione"
	PINOT NERO (N) Varietà "idonea alla coltivazione"
	PORTOGHESE (N) Varietà "idonea alla coltivazione"
	SAUVIGNON (B) Varietà "idonea alla coltivazione"
	SCHIAVA GENTILE (N) Varietà "idonea alla coltivazione"
	SCHIAVA GRIGIA (N) Varietà "idonea alla coltivazione"
	SCHIAVA GROSSA (N) Varietà "idonea alla coltivazione"
	SYLVANER VERDE (B) Varietà "idonea alla coltivazione"
	SYRAH (N) Varietà "idonea alla coltivazione"
	TANNAT (N) Varietà "idonea alla coltivazione"
	TEMPRANILLO (N) Varietà "idonea alla coltivazione"
	TEROLDEGO (N) Varietà "idonea alla coltivazione"

	VIOGNIER (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	ZWEIGELT (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	BRONNER (B) Varietà “in osservazione”
	CARMENÈRE (N) Varietà “in osservazione”
	DIOLINOIR (N) Varietà “in osservazione”
	SOLARIS (B) Varietà “in osservazione”
	<b><i>Varietà principali il cui nome non è utilizzabile nella designazione e presentazione dei relativi vini:</i></b>
	LAGREIN (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	RIESLING ITALICO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	RIESLING RENANO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	TRAMINER AROMATICO (Rs) Varietà “idonea alla coltivazione”
	VELTLINER (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	<b>PROVINCIA DI BELLUNO</b>
	<b><i>Varietà principali il cui nome è utilizzabile nella designazione e presentazione dei relativi vini:</i></b>
	BARBERA (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	BIANCHETTA TREVIGIANA (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	CABERNET FRANC (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	CARMENÈRE (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	CHARDONNAY (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	MALVASIA ISTRIANA (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	MANZONI BIANCO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	MARZEMINA GROSSA (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	MERLOT (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	MOSCATO BIANCO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	MÜLLER THURGAU (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	PAVANA (N) Varietà “idonea alla coltivazione”
	PINOT BIANCO (B) Varietà “idonea alla coltivazione”
	PINOT GRIGIO (Gr)

	Varietà “idonea alla coltivazione”
	PINOT NERO (N)
	Varietà “idonea alla coltivazione”
	GLERA (B)
	Varietà “idonea alla coltivazione”
	GLERA LUNGA (B)
	Varietà “idonea alla coltivazione”
	KERNER (B)
	Varietà “idonea alla coltivazione”
	RIESLING RENANO (B)
	Varietà “idonea alla coltivazione”
	SYLVANER VERDE (B)
	Varietà “idonea alla coltivazione”
	TEROLDEGO (N)
	Varietà “idonea alla coltivazione”
	TOCAI FRIULANO (B)
	Varietà “idonea alla coltivazione”
	TRAMINER AROMATICO (Rs)
	Varietà “idonea alla coltivazione”
	TREVISANA NERA (N)
	Varietà “idonea alla coltivazione”
	TURCA (B)
	Varietà “idonea alla coltivazione”

**2.8. Legame con la zona geografica** (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	<p align="center"><b>I.G.P. Vigneti delle Dolomiti</b></p> <p><i>categorie di vini: “vino”, “vino spumante”, “vino spumante di qualità”, “vino spumante di qualità del tipo aromatico”, “vino frizzante”, “vino ottenuto da uve appassite”, “vino di uve stramature”</i></p>
Breve descrizione	<p><b>Informazioni sulla zona geografica:</b></p> <p><b>Fattori naturali rilevanti per il legame:</b>  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 suoi non presentano deficit idrico. La particolare conformazione geografica del territorio dolomitico,</p>

	<p>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.</p> <p>Dal punto di vista pedologico i suoli sono prevalentemente costituiti da detriti calcarei ad elevato 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).</p> <p><b><i>Fattori storici e umani rilevanti per il legame:</i></b></p> <p>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.</p>
--	---

Titolo - Nome del prodotto	<b>I.G.P. Vigneti delle Dolomiti</b> <i>categoria: "vino"</i>
Breve descrizione	<p><b><i>Breve descrizione</i></b></p> <p><b><i>Informazioni sulla qualità e notorietà dei prodotti attribuibili all'origine geografica e legame causale con gli elementi naturali e umani della zona</i></b></p>

### ***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, feschi 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 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 sin media attorno ai 1,3 ettari. L'orografia del territorio incide anche

	<p>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 <i>difesa integrata</i> ed in misura sempre maggiore di quella <i>biologica</i>. La raccolta avviene esclusivamente a mano.</p> <p>L'interazione fra fattori naturali vitigno-clima-suolo, esperienza maturata da parte degli operatori locali e moderne tecniche di coltivazione e vinificazione, permette di produrre vini di qualità, le cui caratteristiche e la cui reputazione sono legate sia al territorio di produzione che al vitigno di provenienza.</p>
--	--

Titolo - Nome del prodotto	<p align="center"><b>I.G.P. Vigneti delle Dolomiti</b>  <b>categorie: “vino spumante”, “vino spumante di qualità”, “vino spumante di qualità del tipo aromatico”, “vino frizzante”</b></p>
Breve descrizione	<p><b>Breve descrizione</b></p> <p><b>Informazioni sulla qualità e notorietà dei prodotti attribuibili all'origine geografica e legame causale con gli elementi naturali e umani della zona geografica.</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>La caratterizzazione del prodotto dipende inoltre dalla ristretta cerchia di varietà di vite che possono concorrere alla produzione di vini spumanti.</p> <p>Per quanto riguarda il “vino spumante di qualità del</p>

tipo aromatico” l’interazione causale è inoltre dovuta alla coltivazione in zona del vitigno autoctono “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 da un colore dal giallo paglierino al giallo dorato con riflessi verolini. 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 da 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 sin media attorno ai 1,3

	<p>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 <i>difesa integrata</i> ed in misura sempre maggiore di quella <i>biologica</i>. La raccolta avviene esclusivamente a mano.</p> <p>L'interazione fra fattori naturali vitigno-clima-suolo, esperienza maturata da parte degli operatori locali e moderne tecniche di coltivazione e vinificazione, permette di produrre vini di qualità, le cui caratteristiche e la cui reputazione sono legate sia al territorio di produzione che al vitigno di provenienza.</p>
--	--

Titolo - Nome del prodotto	<p align="center"><b>I.G.P. Vigneti delle Dolomiti</b>  <i>categorie: "vino ottenuto da uve appassite",  "vino di uve stramature"</i></p>
Breve descrizione	<p><b>Breve descrizione</b></p> <p><b>Informazioni sulla qualità e notorietà dei prodotti attribuibili all'origine geografica e legame causale con gli elementi naturali e umani della zona geografica.</b></p> <p>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 ricora 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.</p> <p>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.).</p> <p>L'appassimento avviene sulla pianta (vini di uve stramature), oppure in fruttaia (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.</p> <p>Le uve destinate alla produzione dei vini passiti sono</p>

individuare 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" e 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, benchè 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 fruttaja;
- 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,

	<p>con particolare riguardo alla professionalità dei produttori vitivinicoli. La superficie vitata aziendale infatti è modesta e si aggira sin media attorno ai 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 <i>difesa integrata</i> ed in misura sempre maggiore di quella <i>biologica</i>. La raccolta avviene esclusivamente a mano.</p> <p>L'interazione fra fattori naturali vitigno-clima-suolo, esperienza maturata da parte degli operatori locali e moderne tecniche di coltivazione e vinificazione, permette di produrre vini di qualità, le cui caratteristiche e la cui reputazione sono legate sia al territorio di produzione che al vitigno di provenienza.</p>
--	---

## 2.9. Ulteriori condizioni (indicare obbligatoriamente “si” o “no”)

	- Si
--	------

Titolo	<b>Deroghe alla zona di vinificazione, frizzantatura e spumantizzazione</b>
Quadro di riferimento giuridico	<i>Indicare se regolamentata da:</i> - Legislazione unionale
Tipo di condizione supplementare	<i>Indicare una delle seguenti condizioni:</i> - Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata
Descrizione della condizione	<p>Ai sensi dell'art. 6, paragrafo 4, lettera b), del Reg. (CE) 607/2012 le operazioni di vinificazione, frizzantatura e spumantizzazione, possono essere effettuate anche nell'intera Regione Veneto e nella Regione Lombardia, purchè le aziende interessate dimostrino l'uso tradizionale ed ininterrotto della pratica di vinificazione dei vini I.G.P. "Vigneti delle Dolomiti" nelle ultime 5 campagne.</p> <p>Trattasi di modifica conseguente alla scadenza della deroga prevista dal comma 2 del par. 4 dell'art. 6 del Reg. n. 607/2009 avvenuta il 31.12.2012, che consentiva l'elaborazione al di là delle immediate vicinanze della geografica delimitata e, dunque, anche in tutto il territorio nazionale.</p> <p>Tale disposizione derogatoria è motivata dalla</p>

	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.
--	--

Titolo	<b>Indicazione nome di vitigno in etichetta</b>
Quadro di riferimento giuridico	<i>Indicare se regolamentata da:</i> - Legislazione unionale
Tipo di condizione supplementare	<i>Indicare una delle seguenti condizioni:</i> - Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	<p>Per i vini I.G.P. “Vigneti delle Dolomiti” è consentito fare riferimento in etichetta al nome di uno o due vitigni, fatta eccezioni per i vini recanti la menzione “vino passito” o “passito” e per le seguenti tipologie varietali espressamente vietate nella designazione e presentazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• per i vini della provincia di Bolzano, esclusi i vitigni: Lagrein, Riesling italico, Riesling renano, Traminer aromatico, Veltliner;</li> <li>• per i vini della provincia di Trento, esclusi i vitigni: Lagrein, Marzemino, Meunier, Negrara, Riesling italico, Riesling renano, Traminer aromatico, Trebbiano toscano, Veltliner</li> </ul> <p>Nel caso dei vini spumanti, il riferimento al nome di una o due varietà è limitato ai seguenti vitigni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• v.s. e v.s.q.: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero e Müller Thurgau;</li> <li>• v.s.q.a.: Moscato giallo.</li> </ul>

## ALTRE INFORMAZIONI

### 1.1 Informazioni generali (indicazione obbligatoria)

#### 1.1.1. SEZIONE RISERVATA AI RICONOSCIMENTI DI NUOVE DOP/I.G.P.

Termine/i equivalente/i	
Lingua	
Denominazione tradizionalmente usata	<i>Indicare:</i> - Si - No
Lingua	
Protezione nazionale provvisoria richiesta	<i>Indicare:</i> - Si - No
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

#### 1.1.2. SEZIONE RISERVATA ALLE MODIFICHE DI DOP/I.G.P.

Termine/i equivalente/i	
Lingua	
Denominazione tradizionalmente usata	<i>Indicare:</i> - Si - No
Lingua	
Tipo di modifica	<i>Indicare se trattasi di:</i> - Art. 105 “Not minor”
Descrizioni e motivi della modifica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Titolo: inserimento di nuove categorie di vini spumanti.</b></li> <li>• Modifica disciplinare di produzione articoli 2 e 6.</li> <li>• Proposta approvata con provvedimento MiPAAF prot. 17953 del 16.03.2015 e rettifica prot. 70190 del 19.10.2015.</li> </ul>
	<p>Descrizioni e motivi:</p> <p><b>Descrizione:</b> la modifica riguarda l’inserimento delle seguenti categorie di spumante in precedenza non previste dal disciplinare di produzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• “vino spumante” bianco e rosato;</li> <li>• “vino spumante di qualità” bianco e rosato;</li> <li>• “vino spumante di qualità del tipo aromatico” bianco.</li> </ul> <p>La proposta prevede che:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le categorie “vino spumante” e “vino spumante di qualità” siano ottenute esclusivamente dalle seguenti varietà di vite alle quali possono fare riferimento nella designazione e presentazione del prodotto: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero e Müller Thurgau;</li> </ul>

- la **categoria** “vino spumante di qualità del tipo aromatico” sia ottenuta esclusivamente dalla varietà di vite Moscato giallo alla quale può essere fatto riferimento nella designazione e presentazione del prodotto.

In definitiva, il documento unico prevedeva in precedenza le seguenti categorie di vini:

- Vino (1)
- Vino frizzante (8)
- Vino ottenuto da uve appassite (15)
- Vino di uve stramature (16)

mentre a seguito della modifica l’elenco delle categorie di vini previste va sostituito con il seguente:

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

**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 I.G.P. 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 I.G.P. “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

	<p>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 I.G.P. “Vigneti delle Dolomiti” nelle ultime cinque campagne viticole.</p> <p>La possibilità di qualificare tali prodotti con la I.G.P. “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.</p> <p>Inoltre l’elemento distintivo rappresentato dal nome della I.G.P. “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.</p> <p>L’introduzione delle categorie “v.s.”, “v.s.q.” e “v.s.q.a.” in epoca successiva al riconoscimento della I.G.P. Vigneti delle Dolomiti è dovuta al fatto che la possibilità di produrre vini spumanti ad indicazione geografica protetta è stata aperta con la OCM vino entrata in vigore il 1° agosto 2009. La precedente OCM, in vigore all’epoca del riconoscimento della I.G.P. “Vigneti delle Dolomiti”, prevedeva infatti la possibilità di produrre vini spumanti esclusivamente di tipo generico, con nome di vitigno, oppure D.O.C./D.O.C.G.</p> <p>La modifica in discorso riguarda sia il disciplinare di produzione, sia il documento unico Sezione 2 punti 2.3. Categoria di prodotti viticoli, 2.4. Descrizione dei vini, 2.5.1. Pratiche enologiche specifiche, 2.8. Legame con la zona geografica.</p>
<p>Descrizioni e motivi della modifica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Titolo: Inserimento nella base ampelografica di nuove varietà di vite.</b></li> <li>• Modifica disciplinare di produzione articolo 2.</li> <li>• Proposta approvata con provvedimento MiPAAF prot. 17953 del 16.03.2015.</li> </ul> <p>Descrizioni e motivi:</p> <p><b>Descrizione:</b> la modifica riguarda l’inserimento nella base ampelografica dei vini dei seguenti vitigni di recente introduzione come varietà “in osservazione” nelle province ricadenti nella zona di produzione della I.G.P. “Vigneti delle Dolomiti”:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• BRONNER (B) / (Bolzano e Trento);</li> <li>• CARMENÈRE (N) / (Bolzano);</li> <li>• DIOLINOIR (N) / (Bolzano);</li> <li>• HELIOS (B) / (Trento);</li> <li>• JOHANNITER (B) / (Trento);</li> </ul>

- SOLARIS (B) / (Bolzano e Trento);
- TURCA (B) / (Trento).

Dette nuove varietà di vite si aggiungono quindi a quelle già previste dal disciplinare e dal documento unico per le relative province.

**Motivazioni:** la possibilità di utilizzare uve delle varietà di vite “in osservazione” per la produzione dei vini I.G.P. è prevista dall’art. 8, par. 6 del Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Recenti modifiche a detto articolo hanno inoltre aperto alla possibilità di utilizzare le varietà di vite derivanti da ibridi interspecifici fra *Vitis vinifera* ed altre specie nella produzione di vini I.G.P. la proposta di modifica assume un ulteriore aspetto qualificante.

Nel caso della I.G.P. “Vigneti delle Dolomiti”, alcune di queste varietà rientrano fra quelle classificate “in osservazione” nelle diverse unità amministrative interessate. Tali varietà, 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 I.G.P. presentati con i nomi di tali varietà in etichetta, consentirebbe sia di ottenere una loro maggiore valorizzazione, sia di rilevarne con maggiore precisione l’apprezzamento da parte del consumatore, elemento di cui tenere conto ai fini dell’eventuale iscrizione di tali vitigni fra quelli “idonei alla coltivazione”.

La rilevanza economica data dall’inserimento delle varietà “in osservazione” nella base ampelografia dei vini I.G.P. “Vigneti delle Dolomiti” appare limitata per via della modesta entità della produzione di tali vitigni. A risultare invece più importante è l’aspetto legato alla valorizzazione dei singoli prodotti che deriverebbe dalla possibilità di utilizzare in etichetta, assieme alla indicazione geografica “Vigneti delle Dolomiti”, il nome di dette varietà. Va infatti ricordato che talvolta dette varietà sono poco note ed apprezzate al consumatore anche perché finora non è stato possibile utilizzarne il nome nell’etichettatura dei relativi vini.

Rimane in ogni caso aperta la possibilità di utilizzare tali vitigni, in qualsiasi proporzione, nella produzione del vino I.G.P. “Vigneti delle Dolomiti” della tipologia “bianco”.

	<p>La modifica in discorso riguarda sia il disciplinare di produzione, sia il documento unico <b>Sezione 2 punti 2.7. Varietà principali di uve da vino, 2.9. Ulteriori condizioni.</b></p>
<p>Descrizioni e motivi della modifica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Titolo: Utilizzo in etichetta nuovi nomi di vitigno.</b></li> <li>• Modifica disciplinare di produzione articolo 2.</li> <li>• Proposta approvata con provvedimento MiPAAF prot. 17953 del 16.03.2015.</li> </ul>
	<p>Descrizioni e motivi:</p> <p><b>Descrizione:</b> la modifica propone l'introduzione della possibilità di utilizzo in etichetta dei nomi delle seguenti varietà di vite:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• BIANCHETTA TREVIGIANA (B);</li> <li>• PAVANA (N).</li> </ul> <p>Benchè le suddette varietà rientrassero già fra i vitigni principali della base ampelografica dei vini I.G.P. Vigneti delle Dolomiti, il precedente disciplinare di produzione non prevedeva la possibilità di utilizzo del loro nome in etichetta.</p> <p>Dette varietà di vite si aggiungono quindi a quelle di cui è ammessa l'indicazione in etichetta.</p> <p>A seguito del presente e del precedente punto di modifica, le varietà di cui è ammessa l'indicazione in etichetta risultano pertanto le seguenti:</p> <p><i>Per la provincia di Trento:</i></p> <p><b>Bronner</b>, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Casetta, Chardonnay, Franconia, Goldtraminer, Gosen, Gropello di Revò, <b>Helios</b>, <b>Johanniter</b>, Kerner, Lagarino, Lambrusco a foglia frastagliata, Manzoni bianco, Maor, Merlot, Moscato giallo, Moscato rosa, Müller Thurgau, Nosiola, Paolina, <b>Pavana</b>, Petit Verdot, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Rebo, Rossara, Saint Laurent, Sauvignon, Schiava gentile, Schiava grigia, Schiava grossa, Sennen, Syrah, <b>Solaris</b>, Teroldego, Turca, Verdealbara;</p> <p><i>Per la provincia di Bolzano:</i></p> <p><b>Bronner</b>, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, <b>Carmenère</b>, Chardonnay, <b>Diolinoir</b>, Kerner, Malvasia, Manzoni bianco, Merlot, Moscato giallo, Moscato rosa, Müller Thurgau, Petit Manseng, Petit Verdot, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Portoghese, Sauvignon, Schiava gentile, Schiava grigia, Schiava grossa, <b>Solaris</b>, Sylvaner verde, Syrah, Tannat, Tempranillo, Teroldego, Viognier, Zweigelt;</p> <p><i>Per la provincia di Belluno:</i></p> <p>Barbera, <b>Bianchetta trevigiana</b>, Cabernet franc, Carmenère, Chardonnay, Glera, Glera lunga, Kerner, Malvasia istriana, Manzoni bianco, Marzemina grossa,</p>

	<p>Merlot, Moscato bianco, Müller Thurgau, <b>Pavana</b>, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling renano, Sylvaner verde, Teroldego, Tocai friulano, Traminer aromatico, Trevisana nera, Turca.</p> <p><b>Motivazioni:</b> accogliendo la richiesta pervenuta in particolare da parte dei produttori della Provincia di Belluno è stata proposta la possibilità di utilizzare in etichetta il nome delle varietà di vite “Bianchetta trevigiana“ e “Pavana” per i vini ottenuti almeno per l’85% dalle suddette varietà.</p> <p>In merito alla proposta di cui sopra si fa presente che le varietà in questione rientrano già nella base ampelografia prevista dal disciplinare della I.G.P. “Vigneti delle Dolomiti” rispettivamente per la produzione dei vini delle tipologie “bianco” e “rosso/rosato” e che pertanto i relativi vini presentano le caratteristiche al consumo richieste dal disciplinare. La diffusione, in ettari, delle suddette varietà di vite nelle province interessate è la seguente:</p> <table data-bbox="619 831 1331 943"> <thead> <tr> <th></th> <th>BL</th> <th>TN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bianchetta trevigiana</td> <td>7,01 ha</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Pavana</td> <td>5,82 ha</td> <td>1,00 ha</td> </tr> </tbody> </table> <p>La modifica in discorso riguarda sia il disciplinare di produzione, sia il documento unico <b>Sezione 2, punto 2.9. Ulteriori condizioni.</b></p>		BL	TN	Bianchetta trevigiana	7,01 ha	-	Pavana	5,82 ha	1,00 ha
	BL	TN								
Bianchetta trevigiana	7,01 ha	-								
Pavana	5,82 ha	1,00 ha								
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Titolo: Deroche alla frizzantatura e spumantizzazione nelle Regioni limitrofe.</b></li> <li>• Modifica disciplinare di produzione articolo 5.</li> <li>• Proposta approvata con provvedimento MiPAAF prot. 17953 del 16.03.2015.</li> </ul>									
<p>Descrizioni e motivi della modifica</p>	<p><b>Descrizioni e motivi:</b></p> <p><b>Descrizione:</b> l’art. 5 del 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 I.G.P. “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.</p> <p><b>Motivazioni:</b> 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</p>									

	<p>realizzate solo all'interno della zona di vinificazione delimitata.</p> <p>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.</p> <p>La modifica in discorso riguarda sia il disciplinare di produzione, sia il documento unico Sezione 2, punto 2.9. Ulteriori condizioni.</p>
<p>Descrizioni e motivi della modifica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Titolo: Precisazioni sulla pratica enologica del "taglio" dei vini e dei mosti.</b></li> <li>• Modifica disciplinare di produzione articolo 5.</li> <li>• Proposta approvata con provvedimento MiPAAF prot. 17953 del 16.03.2015.</li> </ul> <p>Descrizioni e motivi:</p> <p><b>Descrizione:</b> viene proposto di riformulare il capoverso dell'art. 5 riguardante la pratica enologica del "taglio" dei vini e dei mosti 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.</p> <p><b>Motivazioni:</b> con la modifica si intende fornire agli operatori una informazione più chiara, benchè più restrittiva rispetto al precedente disciplinare, sulle possibilità di ricorso alla tradizionale pratica del "taglio". Attraverso tale precisazione 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.</p> <p>La modifica in discorso riguarda sia il disciplinare di produzione, sia il documento unico Sezione 2, punto 2.5.1. Pratiche enologiche specifiche.</p>
<p>Descrizioni e motivi della modifica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Titolo: aggiornamento struttura di controllo incaricata.</b></li> <li>• Modifica disciplinare di produzione articolo 9.</li> <li>• Proposta approvata con provvedimento MiPAAF prot. 17953 del 16.03.2015.</li> </ul> <p>Descrizioni e motivi:</p> <p><b>Descrizione:</b> trattasi di una precisazione riguardante l'aggiornamento della struttura incaricata dei controlli:</p>

	<p>viene indicato l'organismo di controllo C.C.I.A.A. di Trento in sostituzione del Mi.P.A.A.F.</p> <p><b>Motivazioni:</b> la modifica è motivata dal fatto che dal 1° agosto 2012 la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Trento è subentrata al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali nella gestione delle attività di controllo sulla filiera di produzione della I.G.P. "Vigneti delle Dolomiti".</p> <p>L'incarico a detta struttura di controllo è stato confermato anche per il triennio 2015/2018.</p> <p>La modifica in discorso riguarda sia il disciplinare di produzione, sia il documento unico <b>Sezione 1, punto 1.2. Contatti.</b></p>
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

## 1.2. Contatti

Dettagli richiedente (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome e titolo del richiedente	Vini del Trentino
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Consorzio di tutela
Nazionalità	Italia
Numero civico	3
Via	Via del Suffragio
Codice postale	38122
Località	Trento
Paese	Italia
Telefono	+ 39 0461 984536
Fax	+ 39 0461 260195
e-mail	info@vinideltrentino.com

Dettagli intermediario (indicazione obbligatoria)

Nome dell'intermediario	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Numero civico	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Via	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Codice postale	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Località	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Paese	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Telefono	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Fax	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
e-mail	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

Dettagli parti interessate (indicazione facoltativa: per es. estremi della Regione, ecc., questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome e titolo della parte interessata	Provincia Autonoma di Trento
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Ente Pubblico Provinciale
Nazionalità	Italia
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	La zona di produzione della denominazione ricade in parte sul territorio della Provincia Autonoma di Trento
Numero civico	3
Via	Via G.B. Trener
Codice postale	38121
Località	Trento
Paese	Italia
Telefono	+39 0461 495787
Fax	+39 0461 495872
e-mail	serv.politichesvilupporurale@provincia.tn.it

Nome e titolo della parte interessata	Provincia Autonoma di Bolzano
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Ente Pubblico Provinciale
Nazionalità	Italia
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	La zona di produzione della denominazione ricade in parte sul territorio della Provincia Autonoma di Bolzano
Numero civico	6
Via	Via Brennero
Codice postale	39100
Località	Bolzano
Paese	Italia
Telefono	+39 0471 415010
Fax	+39 0471 415199
e-mail	obstweinbau.fruttiviticoltura@prov.bz.it

Nome e titolo della parte interessata	Regione del Veneto
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Ente Pubblico Regionale
Nazionalità	Italia
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	La zona di produzione della denominazione ricade in parte sul territorio della Provincia di Belluno facente parte della Regione del Veneto
Numero civico	110
Via	Via Torino
Codice postale	30172

Località	Mestre (VE)
Paese	Italia
Telefono	+39 041 2795547
Fax	+39 041 2795575
e-mail	agroalimentare@regione.veneto.it

Dettagli delle autorità di controllo competenti (indicazione obbligatoria)

Nome dell'autorità di controllo competente	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Numero civico	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Via	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Codice postale	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Località	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Paese	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Telefono	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Fax	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
e-mail	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

Dettagli organismi di controllo (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome dell'organismo di controllo	C.C.I.A.A. di Trento
Tipo di organismo di controllo	Pubblico
Numero civico	13
Via	Via Calepina
Codice postale	38122
Località	Trento
Paese	Italia
Telefono	+39 0461 887111
Fax	+39 0461 887200
e-mail	agricoltura@tn.camcom.it

### 1.3. Menzioni tradizionali (indicazione obbligatoria)

#### Punto a)

<b>Indicazione geografica tipica (I.G.P.), Landwein</b>
---

#### Punto b)

<b>“vino novello” o “novello”, “vino passito” o “passito”</b>
---

### 1.4. Zona NUTS (indicazione facoltativa)

IT ITALIA ITD NORD-EST  ITD1 Provincia Autonoma di Bolzano/Bozen ITD10 Bolzano/Bozen  ITD2 Provincia Autonoma di Trento ITD20 Trento  ITD3 Veneto ITD30 Belluno
---

**1.5. Varietà secondarie di uve da vino** (indicazione obbligatoria se presenti)

Varietà secondarie di uve da vino	Non vi sono varietà di uve da vino secondarie. Talvolta, tuttavia, le varietà principali di uve da vino possono essere presenti, in misura non superiore al 15%, come vitigni complementari nell'ambito della composizione di vini recanti l'indicazione di altra varietà di vite.
-----------------------------------	--

**1.6. Documenti giustificativi**

Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

--

Prova della protezione nel paese d'origine (allegato obbligatorio)

Base giuridica	
----------------	--

Altri documenti (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Mappa della zona delimitata (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Nota per la Commissione europea (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

**1.7. Link al disciplinare del prodotto** (indicazione obbligatoria)

Link	Per i disciplinari: <a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625</a>
	Per i disciplinari con Provvedimento (anno 2017): <a href="https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10807">https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10807</a>