



C/2025/1718

17.3.2025

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/1718)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Alto Adige / dell'Alto Adige / Südtirol / Südtiroler»

PDO-IT-A0293-AM03

Data della comunicazione: 18.12.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Specificazione di Vino Spumante di Qualità per tutte le tipologie «Spumante» Alto Adige previste dal disciplinare

Viene resa esplicita la necessità che la tipologia Spumante debba sempre rispettare le caratteristiche del Vino Spumante di Qualità (vsq) come previsto dal Regolamento (UE) n. 1308/2013 (Allegato VII – Parte 2 – punto 5).

Si tratta di una modifica solo formale ed esplicativa considerato che il titolo alcolometrico minimo per le varie tipologie già previsto dal precedente disciplinare era proprio del Vino Spumante di Qualità.

Motivi:

Il motivo della modifica è quello di rendere esplicita nel disciplinare la tipologia Vino Spumante di Qualità introdotta dal Regolamento (UE) n. 1308/2013.

La modifica riguarda l'art. 1 del Disciplinare di produzione e non modifica il documento unico che già comprende la categoria 5. Vino Spumante di qualità.

2. Introduzione della tipologia «Rosato» per l'Alto Adige Spumante Pinot nero

Viene introdotta la tipologia «Rosato» per l'Alto Adige Spumante Pinot Nero.

Motivi:

Il motivo della modifica è che il vino Rosato è una tipologia estremamente importante e la possibilità di rivendicarlo per la tipologia Alto Adige Spumante Pinot nero rientra nelle dinamiche strategiche di valorizzazione della denominazione.

La modifica riguarda l'art. 1 del Disciplinare ed il punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini).

3. Esplicitato che la tipologia «Alto Adige Bianco» deve essere utilizzata senza menzione del vitigno

E' stato reso esplicito che la tipologia Alto Adige Bianco in lingua tedesca «Weiss», anche passito o vendemmia tardiva o riserva non prevede la menzione del vitigno.

Motivi:

Il motivo della modifica è una semplice specificazione.

La modifica riguarda l'art. 1 del Disciplinare ed il punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini).

⁽¹⁾ GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

4. **Inserita la tipologia «Rosso» («Rot») anche nella menzione «riserva»**

E' stata inserita la tipologia «Rosso», in lingua tedesca «Rot», prevista anche nella menzione «riserva».

Motivi:

Il motivo della modifica è che il vino rosso è una tipologia estremamente importante e la possibilità di rivendicarlo per la tipologia Alto Adige rientra nelle dinamiche strategiche di valorizzazione della denominazione.

La modifica riguarda gli artt. 1, 2, 4 e 6 del Disciplinare ed il punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini) ed il punto 5 (Rese massime).

5. **Uso della menzione «Riserva» per alcuni vitigni della sottozona «Colli di Bolzano» o «Bozner Leiten»**

Viene prevista la menzione «Riserva» anche per le tipologie Müller Thurgau, Schiava (o Schiava Grossa o Schiava Gentile), Schiava Grigia e per la denominazione «Alto Adige» sottozona «Colli di Bolzano» o «Bozner Leiten».

Motivi:

Il motivo della modifica è la volontà di tener conto delle evoluzioni tecniche di produzione che hanno portato all'abitudine di commercializzazione, anche delle tipologie Müller Thurgau, Schiava (o Schiava Grossa o Schiava Gentile), Schiava Grigia e della denominazione «Alto Adige» sottozona «Colli di Bolzano» o «Bozner Leiten», dopo diversi anni di invecchiamento.

Nel corso degli anni, nelle denominazioni in oggetto, si è accertata una notevole capacità d'invecchiamento, se coltivate e vinificate ai fini di un consumo più tardivo; anche in annate mediocri si è notato un notevole aumento della gradazione zuccherina dovuto, oltre che al cambiamento climatico, alle severe operazioni di correzione della resa tramite diradamento dei grappoli, ad una scelta accurata del periodo di vendemmia, nonché ad un lavoro di selezione accurato durante la raccolta. All'aumentare del grado zuccherino si avrà una concentrazione in alcol maggiore. La quantità di zucchero, oltre a determinare un grado alcolico sufficiente che garantisca la conservazione nel tempo è anche un indicatore generale della concentrazione dei composti chimici partecipanti dell'estratto secco non riduttore e che contribuiscono altrettanto a rallentare l'invecchiamento dei vini.

L'uso della menzione «Riserva» consente la miglior valorizzazione dei vini mettendone in risalto le doti di longevità.

La modifica riguarda gli artt. 1 e 6 del Disciplinare e modifica il punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini).

6. **Introduzione denominazioni alternative e possibilità di rivendicare la menzione del vitigno Schiava e la menzione Riserva per la denominazione «Alto Adige» sottozona «Meranese di Collina»**

Per individuare la sottozona «Meranese di Collina» vengono previsti i termini alternativi «Meranese Burgraviato» e «Meraner Burggräfler» che si aggiungono ai termini già previsti «Meranese», «Meraner» e «Meraner Hügel».

Viene inoltre introdotta la possibilità di menzionare il vitigno «Schiava» e di utilizzare la menzione «Riserva».

Motivi:

Il motivo della modifica è, per quanto riguarda i termini alternativi, di adeguare il disciplinare alle dizioni comunemente utilizzate per individuare la sottozona. La specificazione del vitigno Schiava, coerente con le evoluzioni tecniche, consente la valorizzazione della denominazione mentre l'uso della menzione «Riserva» consente la miglior valorizzazione del vino mettendone in risalto le doti di longevità.

La modifica riguarda gli artt. 1, 2, 3 e 6 del Disciplinare e modifica il punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini).

7. **Introduzione denominazioni alternative e possibilità di rivendicare la menzione Riserva per la denominazione «Alto Adige» sottozona «Santa Maddalena»**

Per individuare la sottozona «Santa Maddalena» vengono previsti i termini alternativi «Sankt Magdalener» e «S. Maddalena» che si aggiungono al termine alternativo già previsto «St. Magdalener».

Viene inoltre introdotta la possibilità di menzionare la menzione «Riserva».

Motivi:

Il motivo della modifica è, per quanto riguarda i termini alternativi, di adeguare il disciplinare alle dizioni comunemente utilizzate per individuare la sottozona. La specificazione della menzione «Riserva» consente la miglior valorizzazione del vino mettendone in risalto le doti di longevità.

La modifica riguarda gli artt. 1, 2, 3 e 6 del Disciplinare e modifica il punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini).

8. **Introduzione della menzione «Riserva» per il Müller Thurgau sottozona «Terlano» o «Terlaner» e sottozona «Valle Isarco» o «Eisacktal» o «Eisacktaler»**

Con riferimento alla denominazione «Alto Adige» sottozona «Terlano» o «Terlaner» e sottozona «Valle Isarco» o «Eisacktal» o «Eisacktaler» viene prevista la menzione Riserva anche per il Müller Thurgau.

Motivi:

Il motivo della modifica è che nel corso degli anni, nelle denominazioni in oggetto, si è accertata una notevole capacità d'invecchiamento, se coltivate e vinificate ai fini di un consumo più tardivo; anche in annate mediocri si è notato un notevole aumento della gradazione zuccherina dovuto, oltre che al cambiamento climatico, alle severe operazioni di correzione della resa tramite diradamento dei grappoli, ad una scelta accurata del periodo di vendemmia, nonché ad un lavoro di selezione accurato durante la raccolta. All'aumentare del grado zuccherino si avrà una concentrazione in alcol maggiore. La quantità di zucchero, oltre a determinare un grado alcolico sufficiente che garantisca la conservazione nel tempo è anche un indicatore generale della concentrazione dei composti chimici partecipanti dell'estratto secco non riduttore e che contribuiscono altrettanto a rallentare l'invecchiamento dei vini.

La specificazione della menzione «Riserva» consente la miglior valorizzazione del vino mettendone in risalto le doti di longevità.

La modifica riguarda gli artt. 1, 2, 3 e 6 del Disciplinare e modifica il punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini).

9. **Nuove tipologie di vini con riferimento alla sottozona «Valle Isarco» o «Eisacktal» o «Eisacktaler»**

Con riferimento alla denominazione «Alto Adige» sottozona «Valle Isarco» o «Eisacktal» o «Eisacktaler» sono introdotte le seguenti integrazioni alle tipologie di vini:

- Prevista la menzione «Riserva» anche per la tipologia Müller Thurgau;
- Introdotta la tipologia Bianco in lingua tedesca «Weiss», anche riserva;
- Introdotta la tipologia Pinot Bianco anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
- Introdotta la tipologia Chardonnay anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
- Introdotta la tipologia Sauvignon anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
- Introdotta la menzione «riserva» per la tipologia «Klausner Laitacher».

Motivi:

La specificazione della tipologia Bianco (in lingua tedesca «Weiss») e la possibilità di menzione dei vitigni Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon, coerente con le evoluzioni tecniche, consente la valorizzazione della denominazione.

L'uso della menzione «Riserva», coerente con le evoluzioni tecniche e gli usi che si sono affermati nel consumo, consente la miglior valorizzazione dei vini mettendone in risalto le doti di longevità.

La modifica riguarda gli artt. 1, 2, 3 e 6 del Disciplinare e modifica il documento unico al punto 4 (Descrizione dei vini) e nella parte 5 (Rese massime).

10. **Uso della menzione «Riserva» per il vitigno Schiava della sottozona «Valle Venosta» o «Vinschgau»**

Con riferimento alla denominazione «Alto Adige» sottozona «Valle Venosta» o «Vinschgau» si prevede la menzione «Riserva» per la tipologia Schiava.

Motivi:

Nel corso degli anni, nelle denominazioni in oggetto, si è accertata una notevole capacità d'invecchiamento, se coltivate e vinificate ai fini di un consumo più tardivo; anche in annate mediocri si è notato un notevole aumento della gradazione zuccherina dovuto, oltre che al cambiamento climatico, alle severe operazioni di correzione della resa tramite diradamento dei grappoli, ad una scelta accurata del periodo di vendemmia, nonché ad un lavoro di selezione accurato durante la raccolta. All'aumentare del grado zuccherino si avrà una concentrazione in alcol maggiore. La quantità di zucchero, oltre a determinare un grado alcolico sufficiente che garantisca la conservazione nel tempo è anche un indicatore generale della concentrazione dei composti chimici partecipanti dell'estratto secco non riduttore e che contribuiscono altrettanto a rallentare l'invecchiamento dei vini.

L'uso della menzione «Riserva», coerente con le evoluzioni tecniche e gli usi che si sono affermati nel consumo, consente la miglior valorizzazione del vino mettendone in risalto le doti di longevità.

La modifica riguarda l'art. 1 del Disciplinare e non modifica il documento unico (Descrizione dei vini).

11. **Norme di etichettatura dei vini con due o più varietà di vite**

Vengono specificate le norme da rispettare nell'etichettatura quando, per qualificare le relative tipologie di vini, sono nominate due o più varietà di vite, o i loro sinonimi; prevedendo che devono: a) figurare in ordine decrescente di percentuale rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute; b) rappresentare un quantitativo superiore al 15 % del totale delle uve utilizzate, salvi i casi di indicazione delle varietà nella parte descrittiva per tipologie di vini non qualificate con il nome dei vitigni; c) figurare con caratteri aventi le stesse dimensioni, evidenza, colore e intensità colorimetrica.

Motivi:

Descrivere più dettagliatamente le regole qualora in etichetta siano indicati due o più varietà di vite.

La modifica riguarda l'art. 1 del Disciplinare e modifica il punto 9 del documento unico (Ulteriori condizioni essenziali).

12. **Specificazione dei vitigni per la denominazione «Alto Adige» o «dell'Alto Adige», in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler» senza sottozona**

Viene previsto che per la denominazione «Alto Adige» o «dell'Alto Adige», in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler» senza sottozona possono essere specificati solo i vitigni previsti dall'art. 1 del Disciplinare quando i vini sono ottenuti dalle uve provenienti dei vigneti aventi in ambito aziendale almeno l'85% dei corrispondenti vitigni.

Viene prevista la possibilità che concorrano, fino ad un massimo del 15 %, le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Bolzano.

Motivi

Specificare meglio i vitigni menzionabili e, a seguito delle evoluzioni tecniche, consentire la menzione quando le uve provengono da vigneti che sono per l'85% costituiti da detto vitigno.

La modifica riguarda l'art. 2 del Disciplinare e modifica il punto 5 del documento unico (pratiche di vinificazione).

13. Modifica della composizione varietale dei vigneti aziendali per il vino «Alto Adige Bianco», in lingua tedesca «Weiss»

E' prevista, per la produzione della tipologia senza menzione del vitigno, l'aggiunta dei vitigni Müller Thurgau e/o Sauvignon, e/o Riesling e/o Sylvaner e/o Traminer Aromatico e/o Kerner ai già previsti vitigni Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio. I vitigni devono essere presenti, da soli o congiuntamente, per almeno 80 %. Per la restante parte è prevista la possibilità di far concorrere i vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Bolzano (attualmente possono concorrere Müller Thurgau e/o Sauvignon e/o Riesling e/o Sylvaner e/o Traminer aromatico e/o Kerner).

Le suddette indicazioni valgono anche per la tipologia passito o vendemmia tardiva o riserva.

Motivi:

Si tratta di una miglior razionalizzazione dell'uso dei vitigni che, in ragione delle conoscenze tecniche acquisite, consente di valorizzare i vigneti aziendali a fini di produzione di vini di qualità.

La modifica riguarda l'art. 2 del Disciplinare e modifica il punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini).

14. Modifica della composizione varietale dei vigneti dai quali devono provenire le uve per la denominazione «Alto Adige» senza sottozona per il vino passito con la specificazione di due vitigni

Viene eliminata la possibilità di utilizzare uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la composizione varietale Müller Thurgau e/o Sauvignon e/o Riesling e/o Sylvaner e/o Traminer aromatico e/o Kerner e/o Moscato giallo.

Motivi:

Si tratta di una miglior razionalizzazione dell'uso dei vitigni che, in ragione delle conoscenze tecniche acquisite, consente di valorizzare i vigneti aziendali a fini di produzione di vini di qualità.

La modifica riguarda l'art. 2 del Disciplinare e modifica del punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini).

15. Specificazione della composizione varietale dei vigneti dai quali devono provenire le uve per la denominazione «Alto Adige» senza sottozona per il vino «Alto Adige Rosso», in lingua tedesca «Rot», senza menzione del vitigno, anche riserva

Viene indicato che per il vino «Rosso, in lingua tedesca «Rot», senza menzione del vitigno, anche Riserva devono essere utilizzate uve provenienti da vigneti aziendali con composizione varietale Schiava e/o Lagrein e/o Pinot Nero e/o Merlot e/o Cabernet da sole o congiuntamente per almeno 80 %.

Motivi:

Si tratta di una specificazione della base ampelografica necessaria in conseguenza della introduzione all'art. 1 del Disciplinare della tipologia Rosso in lingua tedesca «Rot».

La modifica riguarda l'art. 2 del Disciplinare e modifica il punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini).

16. Aggiunta dei vitigni Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon alla composizione varietale dei vigneti aziendali dai quali devono provenire le uve per vini «Alto Adige» «Valle Isarco» in lingua tedesca «Südtirol Eisacktaler»

Viene previsto che la denominazione «Alto Adige» «Valle Isarco» (in lingua tedesca «Südtirol Eisacktaler») è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti, in ambito aziendale, costituiti per almeno l'85% anche dai vitigni della varietà Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon, in aggiunta ai vitigni, già previsti dal vigente Disciplinare, Traminer Aromatico, Pinot Grigio, Veltliner, Sylvaner, Müller Thurgau, Kerner e Riesling. Viene confermato che possono essere presenti nei vigneti, per la differenza, altri vitigni a frutto di colore analogo e idonei alla coltivazione per la provincia autonoma di Bolzano.

Motivi:

Si tratta della specificazione della base ampelografica esito della introduzione, all'art. 1 del Disciplinare, delle corrispondenti nuove tipologie di vini con riferimento alla sottozona «Valle Isarco» o «Eisacktal» o «Eisacktaler».

La modifica riguarda l'art. 2 del Disciplinare e modifica il punto 5 del documento unico (rese massime).

17. Specifica della base ampelografica per la nuova tipologia «Valle Isarco Bianco» in lingua tedesca «Eisacktal Weiss», anche riserva introdotta con riferimento alla denominazione «Alto Adige» sottozona «Valle Isarco» o «Eisacktal» o «Eisacktaler»

La denominazione «Alto Adige» «Valle Isarco» (in lingua tedesca «Südtirol Eisacktaler») vino Bianco, in lingua tedesca «Weiss», senza menzione del vitigno, anche riserva è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la composizione varietale: Müller Thurgau e/o Silvaner e/o Veltliner e/o Riesling almeno 65 %. Per la restante parte possono concorrere i seguenti vitigni a bacca bianca idonei per la sottozona Valle Isarco: Pinot Grigio, Kerner, Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon.

Motivi:

Si tratta della specificazione della base ampelografica esito della introduzione, all'art. 1 del Disciplinare, della tipologia vino Bianco in lingua tedesca «Weiss», anche riserva introdotta con riferimento alla denominazione «Alto Adige» sottozona «Valle Isarco» o «Eisacktal» o «Eisacktaler».

La modifica riguarda l'art. 2 del Disciplinare e il punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini).

18. Definizione della base ampelografica di ciascuna Unità Geografica Aggiuntiva

Viene previsto che, per ciascuna delle «unità geografiche aggiuntive» definite dall'art. 7.2. del Disciplinare, la base ampelografica deve essere definita da specifici vitigni, sia per quanto riguarda la varietà principale che anche per quanto riguarda eventuali varietà complementari.

Motivi:

Si è ritenuto opportuno specificare la base ampelografica per ciascuna UGA al fine di garantire la riconoscibilità enologica e la storicità delle singole UGA introdotte all'art. 7.2 del Disciplinare.

La modifica riguarda l'art. 2 del Disciplinare e la sezione «Ulteriori condizioni essenziali» del documento unico.

19. Ampliamento della zona di produzione dei vini a denominazione «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler»

— E' stato inserito il territorio del comune di Trodena nella zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler».

— E' stata ampliata la zona coincidente con la sottozona Valle d'Isarco includendovi la frazione del comune di Castelrotto denominata San Osvaldo. Si tratta di un piccolo altipiano collocato tra la Valle d'Isarco ed il Comune di Castelrotto, esposto verso su ovest.

— E' stata ampliata la zona coincidente con la sottozona Valle Venosta in coincidenza con la località Juval includendo un vigneto esistente a quota 900 m s.l.m. e consistente in pochi filari.

Motivi:

Il Comune di Trodena si trova nella bassa Atesina e si estende da un'altitudine di 719 m s.l.m. ad un'altitudine di 1 836 m s.l.m.. A seguito di specifiche verifiche tecniche evidenziate in apposita relazione si sono ritrovati nel territorio del comune terreni adatti per la coltivazione della vite molto simili ai terreni vitati del vicino comune di Aldino, già incluso nell'elenco dei comuni che costituiscono la zona di produzione.

Sono da considerarsi adatti alla coltivazione della vite le superfici della frazione di San Osvaldo e ivi si trovano già alcuni vigneti di piccole dimensioni.

L'estensione della zona in corrispondenza della località Juval consente l'inserimento di un vigneto esistente ed attualmente illogicamente escluso dalla zona.

La modifica riguarda l'art. 3 del Disciplinare e il punto 6 del documento unico (zona geografica delimitata).

20. **Ridefinizione della zona di produzione della denominazione «Alto Adige» sottozona «Santa Maddalena» in lingua tedesca «Südtirol St. Magdalener» o «Sankt Magdalener»**

Sono stati inseriti i punti cardinali di riferimento delle coordinate presenti nel disciplinare e migliori indicazioni di delimitazione della zona che, attualmente, taglia in due un vigneto esistente. Con la ridefinizione dei confini della zona il vigneto esistente è incluso interamente nella zona.

Motivi:

Si tratta di una ridefinizione minima necessaria per dare sicurezza giuridica ad una situazione esistente. La parte inclusa non si differenzia, dal punto di vista agronomico, dalla parte già compresa nella zona.

La modifica riguarda l'art. 3 del Disciplinare e il punto 6 del documento unico (zona geografica delimitata).

21. **Migliore specificazione delle zone di produzione delle uve che consentono l'uso della specificazione aggiuntiva «classico» per i vini «Alto Adige Santa Maddalena» in lingua tedesca «Südtirol St. Magdalener» o «Sankt Magdalener»**

Le zone di produzione delle uve che consentono l'uso della specificazione aggiuntiva «classico» per i vini «Alto Adige Santa Maddalena» in lingua tedesca «Südtirol St. Magdalener» o «Sankt Magdalener» vengono individuate con riferimento alla zona d'origine più antica, già indicata dal decreto ministeriale del 23 ottobre 1931 (in Gazzetta Ufficiale n. 290 del 17 dicembre 1931) concernente la delimitazione del territorio di produzione del vino tipico Santa Maddalena e costituite dalle unità geografiche aggiuntive Prazöll, St. Peter, St. Justina, Leitach e Rentsch.

Il riferimento all'ambito delle unità geografiche aggiuntive Prazöll, St. Peter, St. Justina, Leitach e Rentsch sostituisce il precedente riferimento alle frazioni Santa Maddalena, S. Pietro, S. Giustina, Leitago e parte di Rencio.

Motivi:

La nuova delimitazione è basata sulle delimitazioni delle unità geografiche aggiuntive, omonime alle vecchie frazioni, delimitate sulla base delle analisi geomorfologiche e, pertanto, inclusive di vigneti storici oggi esclusi e con esclusione delle aree non vitate.

L'estensione della sottozona si riduce notevolmente mentre si amplia di soli 3,62 ettari la superficie vitata che va ad includere i vigneti storicamente presenti in questa zona omogenea.

La modifica riguarda l'art. 3 del Disciplinare e non modifica il documento unico.

22. **Ampliamento della zona di produzione dei vini a denominazione «Alto Adige» sottozona «Terlano» in lingua tedesca «Terlaner»**

E' stato inserito parte del territorio dei comuni di Gargazzone e Postal nella zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione «Alto Adige» sottozona «Terlano» in lingua tedesca «Terlaner».

Motivi:

Si tratta di un allargamento della sottozona che però estende la zona centrale della sottozona oggi delimitata. I pendii a sinistra del fiume Adige nei comuni di Gargazzone e Postal sono un logico proseguimento verso nord della sottozona di produzione oggi esistente. Le condizioni agronomiche sono molto simili. I vigneti oggi esistenti il loco sono ad uva bianca. Non cambiano le condizioni pedologiche e l'esposizione rispetto alla zona più a sud, oggi inclusa nella sottozona.

La modifica riguarda l'art. 3 del Disciplinare e il punto 6 del documento unico (zona geografica delimitata).

23. Ampliamento della zona di produzione della denominazione «Alto Adige» sottozona «Valle Isarco» in lingua tedesca «Südtirol Eisacktaler»

E' stata ampliata la zona coincidente con la sottozona Valle d'Isarco includendovi la frazione del comune di Castelrotto, denominata di San Osvaldo. Si tratta di un piccolo altipiano collocato tra la Valle d'Isarco ed il Comune di Castelrotto, esposto verso su ovest.

La modifica comporta un modesto ampliamento della zona della denominazione Alto Adige.

Motivi:

Sono da considerarsi adatti alla coltivazione della vite le superfici della frazione di San Osvaldo e ivi si trovano già alcuni vigneti di piccole dimensioni.

La modifica riguarda l'art. 3 del Disciplinare e, indirettamente e con riferimento alla Denominazione Alto Adige, il punto 6 del documento unico (zona geografica delimitata).

24. Ampliamento della zona di produzione della denominazione «Alto Adige» sottozona «Valle Venosta» in lingua tedesca «Südtirol Vinschgau»

E' stata ampliata la zona coincidente con la sottozona Valle Venosta in coincidenza con località Juval includendo un vigneto esistente a quota 900 m s.l.m. e consistente in pochi filari.

Motivi:

L'estensione della zona in corrispondenza della località Juval consente l'inserimento di un vigneto esistente ed attualmente illogicamente escluso dalla zona.

La modifica riguarda l'art. 3 del Disciplinare e, indirettamente e con riferimento alla Denominazione Alto Adige, il punto 6 del documento unico (zona geografica delimitata).

25. Norme per la viticoltura delle uve delle UGA

Viene specificato che relativamente alle Unità Geografiche Aggiuntive il vino dovrà derivare da uve al 100 % provenienti dalle singole Unità Geografiche Aggiuntive.

Motivi:

Garantire la riconoscibilità enologica e la storicità delle singole UGA introdotte all'art. 7.2 del Disciplinare.

La modifica riguarda l'art. 4 del Disciplinare e la sezione «Ulteriori condizioni» del documento unico.

26. Modifica del termine per indicare la gradazione minima

Al fine di indicare la gradazione minima viene fatto riferimento alla gradazione «naturale minima» in sostituzione del precedente riferimento alla «gradazione minimale».

Motivi:

Precisazione terminologica ritenuta tecnicamente più appropriata rispetto a quella attuale.

La modifica riguarda l'art. 4 del Disciplinare e non modifica il documento unico.

27. Indicazione resa max a ettaro e gradazione naturale minima

Viene specificata la resa max a ettaro e la gradazione naturale minima per i vini, non previsti dal precedente Disciplinare, che rivendicano l'Unità Geografica Aggiuntiva, per le tipologie spumante con l'indicazione del vitigno e per le nuove tipologie Rosso (o Rot) e Bianco (o Weiss).

Viene ridotto a 10,5 % (dall'attuale 11 %) la gradazione naturale minima del vino Alto Adige Pinot Grigio.

Motivi:

Necessità di indicare la resa max a ettaro e la gradazione naturale minima per le tipologie di vino introdotte dalla modifica del Disciplinare e adeguare alle acquisite conoscenze tecniche e scientifiche la gradazione per il vitigno Pinot Grigio Alto Adige.

La modifica riguarda gli artt. 4 e 6 del Disciplinare e il punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini).

28. **Possibilità di scelta vendemmiale**

Per i prodotti derivanti dalle superfici vitate iscritte allo schedario viticolo dei vini a denominazione di origine controllata «Alto Adige» in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler» e consentita la scelta vendemmiale e l'eventuale successiva scelta di cantina a favore delle denominazioni di origine controllate o delle indicazioni geografiche tipiche riconosciute per la provincia di Bolzano ai sensi della normativa vigente.

Motivi:

Recepimento nel Disciplinare delle regole sulla scelta vendemmiale per i casi di coesistenza, in una stessa area di produzione, di vini a DO e a IG, anche derivanti dagli stessi vigneti previste dalla normativa nazionale.

La modifica riguarda l'art. 4 del Disciplinare e il documento unico (Ulteriori condizioni essenziali).

29. **Zona di vinificazione**

Viene specificato che tra le operazioni di vinificazione da eseguirsi all'interno del territorio amministrativo della Provincia Autonoma di Bolzano sono compresi l'invecchiamento obbligatorio e la spumantizzazione. Non è più consentito concedere autorizzazioni alla vinificazione al di fuori della Provincia Autonoma di Bolzano.

Restano valide soltanto le autorizzazioni in deroga per la vinificazione rilasciate sulla base del previgente disciplinare.

Motivi:

Rendere esplicito il fatto, comunque già comunemente acquisito, che la vinificazione comprende invecchiamento obbligatorio e spumantizzazione.

Escludere la possibilità di ulteriori deroghe alla zona di vinificazione come richiesto dai produttori della denominazione.

La modifica riguarda l'art. 5 del Disciplinare e il documento unico (ulteriori condizioni essenziali).

30. **Vinificazione congiunta o disgiunta**

Viene esplicitamente ammessa la vinificazione congiunta (le uve vengono raccolte contemporaneamente e vinificate assieme) o disgiunta (la raccolta delle uve e la vinificazione avvengono in momenti diversi e solo successivamente i vini vengono assemblati) delle uve che concorrono alla produzione delle diverse denominazioni d'origine controllata Alto Adige costituite da uve di più varietà elencate all'art. 2 del Disciplinare, con l'esclusione delle tipologie monovitigno.

Motivi:

La scelta del momento ottimale della vendemmia è di grande importanza per ottenere vini con una buona espressione varietale e del territorio. Questo fatto è dimostrato ampiamente sia a livello scientifico come anche a livello pratico per esperienza delle aziende vitivinicole orientate alla produzione di vini di eccellenza. Per consentire alle aziende vitivinicole di reagire in modo flessibile al cambiamento climatico, alle esigenze varietali, alle necessità fitosanitarie e per garantire la massima espressione varietale e territoriale dei vini, si prevede la libertà di scelta per una vinificazione congiunta oppure disgiunta delle uve per vini DOP composti da più varietà.

La modifica riguarda l'art. 5 del Disciplinare e modifica il documento unico (ulteriori condizioni essenziali).

31. Produzione dei vini spumanti

Viene previsto che l'elaborazione per la produzione dei vini spumanti deve essere effettuata con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia (metodo classico).

Motivi:

Migliorare la qualità del prodotto

La modifica riguarda l'art. 5 del Disciplinare e modifica il punto 5 del documento unico (Pratiche di vinificazione).

32. Invecchiamento

Viene previsto anche per i vini Alto Adige Schiava (e sinonimi), Alto Adige Meranese, Alto Adige S. Maddalena, Alto Adige Valle Isarco Klausner Laitacher, Alto Adige Colli di Bolzano e tutti i vini bianchi Alto Adige la possibilità di essere destinati a «riserva» con un periodo di invecchiamento di almeno due anni a far tempo dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia, purché presentino un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 11,5 %.

Motivi:

Nel corso degli anni, nelle denominazioni in oggetto, si è accertata una notevole capacità d'invecchiamento, se coltivate e vinificate ai fini di un consumo più tardivo; anche in annate mediocri si è notato un notevole aumento della gradazione zuccherina dovuto, oltre che al cambiamento climatico, alle severe operazioni di correzione della resa tramite diradamento dei grappoli, ad una scelta accurata del periodo di vendemmia, nonché ad un lavoro di selezione accurato durante la raccolta. All'aumentare del grado zuccherino si avrà una concentrazione in alcol maggiore. La quantità di zucchero, oltre a determinare un grado alcolico sufficiente che garantisca la conservazione nel tempo è anche un indicatore generale della concentrazione dei composti chimici partecipanti dell'estratto secco non riduttore e che contribuiscono altrettanto a rallentare l'invecchiamento dei vini.

L'uso della menzione «Riserva», coerente con le evoluzioni tecniche e gli usi che si sono affermati nel consumo, consente la miglior valorizzazione del vino mettendone in risalto le doti di longevità.

La modifica riguarda l'art. 5 del Disciplinare e modifica il punto 5 del documento unico (pratiche di vinificazione).

33. Caratteristiche al consumo

Sono state apportate alcune modifiche delle Caratteristiche al consumo delle singole tipologie per la Denominazione di Origine Controllata «Alto Adige» e sono state inserite le caratteristiche al consumo per la tipologia «Alto Adige» Rosso, anche riserva.

Motivi:

Miglior descrizione e valorizzazione dei vini.

La modifica riguarda l'art. 6 del Disciplinare e modifica il punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini).

34. Unità Geografiche Aggiuntive

Le Menzioni facoltative e l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive (località) sono eliminate e sono introdotte 86 Unità Geografiche Aggiuntive più piccole.

Motivi:

I principi che caratterizzano la proposta di Unità Geografiche Aggiuntive sono da individuarsi nella loro riconoscibilità enologica, nella storicità e nella facoltatività dell'utilizzo.

Sono state inserite le Unità Geografiche Aggiuntive proposte da ciascun comune viticolo e che sono state analizzate (in dettagliata relazione tecnica) per Geografia e Morfologia, per Microclima, per Storia geologica, per Caratteristiche geopedologiche dei terreni, per Storiografia e per Limiti geografici della sottozona. Le informazioni sono state raccolte in schede monografiche, corredate da una cartografia tecnica descrittiva, che illustra gli elementi geografici caratteristici di ogni Unità Geografica Aggiuntiva. Legende e visualizzazione carte tecniche sono reperibili nel sito della Provincia di Bolzano.

La modifica riguarda l'art. 7 del Disciplinare e la sezione «Ulteriori condizioni» del documento unico.

35. **Pittogramma per indicazione UGA in etichetta**

Le Menzioni facoltative e l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive (località) sono eliminate e sono introdotte 86 Unità Geografiche Aggiuntive. L'uso dell'unità geografica aggiuntiva deve essere accompagnato dal pittogramma come descritto nel disciplinare di produzione.

Motivi:

Il pittogramma consente una più agevole individuazione della specifica UGA in etichetta.

La modifica riguarda l'art. 7 del Disciplinare e la sezione «Ulteriori condizioni» del documento unico.

36. **Etichettatura**

Viene specificato che nella designazione e presentazione dei vini «Alto Adige», le menzioni tradizionali «riserva» e/o «classico» e/o le U.G.A e/o la menzione vigna devono essere riportate nell'etichettatura dove risultano tutte le indicazioni obbligatorie. Queste menzioni devono essere riportate immediatamente sotto la denominazione «Alto Adige» accompagnata o no dalla sottozona e dal vitigno.

Viene altresì prevista la facoltà di utilizzare la sigla DOC per indicare Denominazione d'Origine Controllata.

Viene previsto che l'indicazione della vigna è cumulabile con le indicazioni delle sottozone e delle unità geografiche aggiuntive a condizione che siano rispettate le norme previste dal presente disciplinare in riguardo a dette menzioni.

Motivi:

Specificazioni volte a recepire le norme in materia di etichettatura.

La modifica riguarda l'art. 7 del Disciplinare e il documento unico (Ulteriori condizioni essenziali).

37. **Confezionamento**

Viene specificato che i vini «Alto Adige» in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler» devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro o in recipienti tradizionali di ceramica o in legno della capacità nominale da 0,375 litri o da 0,750 litri e rispettivi multipli o di capacità nominale di 0,5 litri non del tipo «uni» o di capacità nominale di 5 litri.

Inoltre, fatta esclusione per le tipologie qualificate con le sottozone, le unità geografiche aggiuntive, le menzioni tradizionali e la menzione vigna, sono consentiti altri tipi di contenitori previsti dalla vigente normativa della capacità non inferiore alla capacità minima prevista dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

Motivi:

Razionalizzazione delle capacità consentite per il confezionamento.

La modifica riguarda l'art. 8 del Disciplinare e il documento unico (Ulteriori condizioni essenziali).

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Alto Adige

dell'Alto Adige

Südtirol

Südtiroler

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
15. Vino ottenuto da uve appassite
16. Vino di uve stramature

3.1. Codice della nomenclatura combinata

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. Descrizione dei vini:

1. «Alto Adige» Spumante anche riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini o dorati;

odore: bouquet fine, gentile, ampio e composito;

sapore: sapido, fresco, fine e armonico, da «brut nature» o «pas dosè» o dosaggio zero a brut;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

2. «Alto Adige» Spumante Rosè

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, fine, ampio e composito;

sapore: sapido, fresco, fine e armonico, da «brut nature» o «pas dosè» o dosaggio zero a brut;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. «Alto Adige» Spumante con menzione di vitigno Chardonnay o Pinot Grigio o Pinot Nero o Pinot Bianco

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine, e persistente;

colore: giallo, paglierino con riflessi verdolini;

odore: fine, delicato, leggermente da lievito;

sapore: morbido, giustamente pieno, da «brut nature» o «pas dosé» o dosaggio zero a brut;

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo: 11,50 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4. «Alto Adige» Vendemmia tardiva con menzione di vitigno con o senza indicazione della sottozona

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Per la produzione dei vini «Alto Adige» / «Südtiroler» Vendemmia tardiva sono consentiti i vitigni: Chardonnay, Kerner, Moscato giallo, Müller Thurgau, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Riesling italico, Sauvignon, Sylvaner, Traminer aromatico, Moscato rosa.

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;

odore: gradevole, delicato, caratteristico;

sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50 % vol. di cui effettivo almeno 7,00 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 7,00
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. «Alto Adige» Bianco passito, o passito con menzione di uno o due vitigni escluso Moscato Rosa con o senza sottozona

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Possono essere indicati i consentiti vitigni: Chardonnay, Kerner, Moscato giallo, Müller Thurgau, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Riesling italico, Sauvignon, Sylvaner, Traminer aromatico.

Il vino «Alto Adige» / «Südtiroler» bianco passito è composto da Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Müller Thurgau e/o Sauvignon e/o Riesling e/o Sylvaner e/o Traminer aromatico e/o Kerner da soli o congiuntamente per almeno 80 %. Per la restante parte possono concorrere i vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Provincia di Bolzano.

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;

odore: gradevole, delicato, caratteristico;

sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol. di cui effettivo almeno 7,00 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 7,00
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

6. «Alto Adige» Bianco, in lingua tedesca «Weiss» anche riserva con o senza sottozona

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino «Alto Adige» / «Südtiroler» bianco è composto da Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Müller Thurgau e/o Sauvignon e/o Riesling e/o Sylvaner e/o Traminer aromatico e/o Kerner da soli o congiuntamente per almeno 80 %. Per la restante parte possono concorrere i vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Provincia di Bolzano.

colore: giallo paglierino;

odore: gradevole, fruttato, talvolta anche aromatico;

sapore: secco, pieno, aromatico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

7. «Alto Adige» Chardonnay anche riserva con o senza sottozona

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo verdognolo;

odore: delicato, caratteristico, fruttato;

sapore: sapido, secco, pieno, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;

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

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

8. «Alto Adige» Kerner anche riserva con o senza sottozona

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;

odore: leggermente aromatico, fine;

sapore: secco, pieno, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;

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

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

9. «Alto Adige» Moscato Giallo anche riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino;

odore: aromatico, caratteristico di moscato, intenso;

sapore: da secco a dolce, aromatico, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 %vol, di cui effettivo almeno 10 % vol

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

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,00
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

10. *«Alto Adige» Müller Thurgau, anche riserva, con o senza sottozona*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;

odore: delicato, leggermente aromatico;

sapore: secco, morbido, fruttato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol., con la sottozona Valle Venosta e Valle Isarco 10,50 % vol.; Terlano 11,50 % vol.;

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

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

11. *«Alto Adige» Pinot Bianco, anche riserva, con o senza sottozona*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;

odore: gradevole, caratteristico;

sapore: secco, gradevolmente amarognolo, giustamente acido, sapido, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol., con la sottozona Valle Venosta 10,50 % vol.;

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

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

12. *«Alto Adige» Pinot Grigio, anche riserva con o senza sottozona*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino;

odore: non molto spiccato, gradevole;

sapore: secco, pieno, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.; con la sottozona Valle Venosta 11,00%vol.;

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

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

13. «Alto Adige» Riesling, anche riserva, con o senza sottozona

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;

odore: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: secco, gradevolmente acidulo, fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.; con la sottozona Terlano 11,50 % vol.;

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

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

14. «Alto Adige» Riesling Italico, anche riserva, con o senza sottozona

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino, chiaro, verdolino;

odore: delicato gradevole;

sapore: secco, pieno, leggero di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.; con la sottozona Terlano 11,50 % vol.;

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

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

15. «Alto Adige» Sauvignon, anche riserva, con o senza sottozona

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo tendente al verdognolo;

odore: gradevole fruttato;

sapore: secco, con aroma caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.; con la sottozona Terlano 12,00 % vol. e

Valle Venosta 11,00 % vol.;

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

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

16. *«Alto Adige» Sylvaner, anche riserva, con o senza sottozona*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;

odore: caratteristico, gradevole, fruttato;

sapore: secco, delicato, fruttato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.; con la sottozona Terlano 11,50 % vol. e Valle Isarco 10,50 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l, con la sottozona Valle Isarco 16,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

17. *«Alto Adige» Traminer Aromatico, anche riserva, con o senza sottozona*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino fino a dorato;

odore: leggermente aromatico fino a intenso;

sapore: pieno, gradevolmente aromatico, da secco ad abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol. di cui effettivo almeno 11,00 % vol.;

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

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,00
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

18. «Alto Adige» «Valle Isarco» o «Eisacktal» o «Eisacktaler» Veltliner, anche riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo tendente al verdolino;

odore: vinoso e leggero profumo gradevole, caratteristico del vitigno;

sapore: secco, fresco, di fruttato, sapido, giustamente di corpo, caratteristico;

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

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

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

19. «Alto Adige» «Terlano» senza menzione di vitigno, anche riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino chiaro;

odore: caratteristico, fruttato e delicato;

sapore: secco, giustamente acido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;

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

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

20. «Alto Adige» Rosso, in lingua tedesca Rot, anche riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: dal rosso rubino al rosso granato;

odore: gradevole, caratteristico con sentore di frutti rossi;

sapore: secco, morbido, vellutato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

21. *«Alto Adige» Cabernet Sauvignon o Cabernet Franc o Cabernet anche riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rubino intenso fino a granato carico;
odore: caratteristico, leggermente erbaceo, etereo;
sapore: secco, pieno, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

22. *«Alto Adige» Lagrein anche riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rubino intenso fino a granato carico;
odore: secco, gradevole tipico della varietà
sapore: secco, morbido, vellutato, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

23. *«Alto Adige» Lagrein rosato*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rubino chiaro, rosato con riflessi salmone;
odore: delicato, gradevole;
sapore: secco, non molto di corpo, armonico, elegante, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

24. «Alto Adige» Malvasia, con o senza menzione di riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino chiaro con riflessi arancioni;

odore: gradevole, profumato;

sapore: secco, morbido, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

25. «Alto Adige» Merlot con o senza menzione di riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino;

odore: caratteristico, gradevole, erbaceo;

sapore: secco, fresco, leggermente erbaceo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

26. «Alto Adige» Merlot rosato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosato con riflessi arancioni;

odore: leggermente erbaceo, caratteristico, gradevole;

sapore: secco, fresco, leggermente erbaceo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;

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

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

27. *«Alto Adige» Moscato Rosa, anche passito o vendemmia tardiva o riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: da rosso a rosso rubino chiaro;

odore: delicato e gradevole;

sapore: dolce, gradevolmente di moscato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol. o 16,00 % vol. se passito di cui effettivo almeno 10,00 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,00
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

28. *«Alto Adige» Pinot Nero anche riserva con o senza sottozona*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rubino con sfumature arancione se invecchiato;

odore: etereo, gradevole, caratteristico;

sapore: secco morbido o pieno con retrogusto amarognolo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol., con la sottozona Valle Venosta 11,00 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

29. «Alto Adige» Pinot Nero rosato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosato;

odore: fruttato, armonico, gradevole;

sapore: secco, armonico, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;

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

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

30. «Alto Adige» Schiava anche riserva con o senza sottozona

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: da rosso rubino chiaro a medio;

odore: gradevole, fruttato caratteristico;

sapore: secco, morbido, gradevole;

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

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

31. «Alto Adige» Schiava Grigia anche riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino chiaro fino a medio;

odore: delicato, gradevole, caratteristico, fruttato;

sapore: secco, morbido, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

32. *«Alto Adige» «Colli di Bolzano» o «Bozner Leiten», anche riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino da chiaro a medio;
odore: profumato caratteristico;
sapore: secco, pieno, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

33. *«Alto Adige» «Meranese» o «Alto Adige» «Meranese di Collina» «Meranese Burgraviato» «Meraner» «Meraner Hügel» o «Meraner Burggräfler» con o senza indicazione del vitigno Schiava, anche riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino da chiaro fino a medio;
odore: caratteristico con leggero profumo;
sapore: secco, armonico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

34. *«Alto Adige» «Santa Maddalena» o «S. Maddalena» o «Sankt Magdalener» o «St. Magdalener» anche riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: da rosso rubino a granato intenso;
odore: vinoso, caratteristico, con profumo ricordante quello della viola, etereo dopo breve invecchiamento;
sapore: secco, pieno, vellutato, leggermente di mandorla, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

35. «Alto Adige» «Valle Isarco» o «Eisacktal» o «Eisacktaler» «Klausner Laitacher» anche riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso chiaro fino a rubino;

odore: non molto intenso, gradevole, caratteristico;

sapore: secco, leggermente acidulo, di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. «Alto Adige»

Pratica enologica specifica

1. Pratica enologica dell'aumento del titolo alcolometrico volumico minimo naturale.

Descrizione della pratica:

Sono consentite le varie tecniche di «arricchimento» delle uve, dei mosti, dei vini ancora in fermentazione e dei vini previste dalla pertinente normativa dell'Unione europea.

2. «Alto Adige»

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

2. Pratica enologica del taglio dei mosti e dei vini.

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, purchè ottenuti da varietà di vite classificate «idonee alla coltivazione» nella provincia autonoma di Bolzano.

L'aggiunta di mosti e vini appartenenti alla denominazione «Alto Adige» / «Südtiroler» con specificazione della sottozona è consentita solamente con mosti o vini di colore analogo ed anche di annate diverse appartenenti alla medesima sottozona.

E' consentita la vinificazione congiunta o disgiunta delle uve che concorrono alla produzione delle tipologie bivarietaliali elencate all'art. 2 del Disciplinare con esclusione delle tipologie monovitigno.

L'aggiunta di mosti e vini appartenenti alla denominazione «Alto Adige» in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler» con specificazione dell'unità geografica aggiuntiva è consentita se il 100 % del vino proviene dall'unità geografica aggiuntiva indicata.

3. «Alto Adige»

Pratica enologica specifica

3. Elaborazione Spumante.

Descrizione della pratica:

I vini «Alto Adige»/«Südtiroler» Spumante di qualità devono essere elaborati esclusivamente nella tipologia spumante a fermentazione naturale in bottiglia (metodo classico). I vini spumanti devono essere affinati per almeno 15 mesi in bottiglia e immessi al consumo non prima di 20 mesi dal 1 ottobre dell'anno di raccolta della partita più recente.

4. «Alto Adige»

Pratica enologica specifica

4. Elaborazione passito.

Descrizione della pratica:

I vini «Alto Adige» «bianco» in lingua tedesca «Weiss» e i vini a denominazione di origine controllata «Alto Adige» in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler» con o senza sottozona ottenuti dalle uve delle varietà di vite Pinot Bianco o Chardonnay o Pinot Grigio o Riesling o Sauvignon o Traminer Aromatico o Moscato Giallo o Müller Thurgau o Sylvaner o Kerner o Veltliner o Moscato Rosa possono essere elaborati nella tipologia «passito».

I vini «Alto Adige» in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler» «passito» con la specificazione di due vitigni e i vini a denominazione di origine controllata «Alto Adige» in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler» con o senza sottozona ottenuti dalle uve delle varietà di cui sopra con la specificazione «passito» devono essere elaborati nel rispetto delle norme vigenti per tale tipologia, con parziale appassimento delle uve sulla pianta oppure dopo la raccolta fino al raggiungimento di un titolo alcolometrico non inferiore al 16 % e a condizione che la resa dell'uva in vino pronto per il consumo non ecceda i 40 ettolitri/ettaro. E' vietata ogni aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati. Il vino non deve essere immesso al consumo prima del 1° giugno dell'anno successivo la vendemmia.

5. «Alto Adige»

Pratica enologica specifica

5. Uve parzialmente appassite.

I vini «Alto Adige bianco» in lingua tedesca «Weiss», «Alto Adige Moscato Rosa» e i vini «Alto Adige» in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler» monovarietaliali a bacca bianca possono essere ottenuti da uve raccolte dopo parziale appassimento sulla pianta che assicuri un titolo alcolometrico naturale non inferiore al 13,5 % e una resa dell'uva in vino pronto per il consumo non superiore a 50 ettolitri/ettaro. In tal caso è esclusa qualsiasi correzione del titolo alcolometrico ed è consentita la designazione del vino come «vendemmia tardiva».

6. «Alto Adige»

Pratica enologica specifica

6. Invecchiamento

Descrizione della pratica: i vini Alto Adige Lagrein, Alto Adige Merlot, Alto Adige Pinot nero, Alto Adige Cabernet, Alto Adige Cabernet-Merlot, Alto Adige Cabernet-Lagrein, Alto Adige Merlot-Lagrein, Alto Adige Schiava (e sinonimi), Alto Adige Meranese, Alto Adige S. Maddalena, Alto Adige Valle Isarco Klausner Laitacher, Alto Adige Colli di Bolzano e tutti i vini bianchi «Alto Adige» possono essere destinati a «riserva» con un periodo di invecchiamento di almeno due anni a far tempo dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia, purché presentino un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 11,5 %.

Il vino spumante «Alto Adige spumante» senza indicazione di vitigno ad eccezione dello spumante «Alto Adige» «rosè» può essere destinato a «riserva» se sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 36 mesi e immesso al consumo non prima di 42 mesi dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia della partita più recente.

5.2. *Rese massime:*

1. «Alto Adige» / «Südtiroler» Bianco /Weiss

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. «Alto Adige» / «Südtiroler» Chardonnay

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. «Alto Adige» / «Südtiroler» Chardonnay con indicazione della menzione geografica aggiuntiva

9 800 chilogrammi di uve per ettaro

4. «Alto Adige» / «Südtiroler» Chardonnay Spumante

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

5. «Alto Adige» / «Südtiroler» Kerner

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. «Alto Adige» / «Südtiroler» Kerner con indicazione della menzione geografica aggiuntiva

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

7. «Alto Adige» / «Südtiroler» Moscato giallo

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

8. «Alto Adige» / «Südtiroler» Moscato giallo con indicazione della menzione geografica aggiuntiva

7 500 chilogrammi di uve per ettaro

9. «Alto Adige» / «Südtiroler» Müller Thurgau

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

10. «Alto Adige» / «Südtiroler» Müller Thurgau con indicazione della menzione geografica aggiuntiva

9 800 chilogrammi di uve per ettaro

11. «Alto Adige» / «Südtiroler» Pinot Bianco

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

12. «Alto Adige» / «Südtiroler» Pinot Bianco con indicazione della menzione geografica aggiuntiva

9 800 chilogrammi di uve per ettaro

13. «Alto Adige» / «Südtiroler» Pinot Bianco Spumante

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

14. «Alto Adige» / «Südtiroler» Pinot grigio
13 000 chilogrammi di uve per ettaro
15. «Alto Adige» / «Südtiroler» Pinot grigio con indicazione della menzione geografica aggiuntiva
9 800 chilogrammi di uve per ettaro
16. «Alto Adige» / «Südtiroler» Pinot grigio Spumante
13 000 chilogrammi di uve per ettaro
17. «Alto Adige» / «Südtiroler» Riesling
13 000 chilogrammi di uve per ettaro
18. «Alto Adige» / «Südtiroler» Riesling indicazione della menzione geografica aggiuntiva
9 800 chilogrammi di uve per ettaro
19. «Alto Adige» / «Südtiroler» Riesling Italico
13 000 chilogrammi di uve per ettaro
20. «Alto Adige» / «Südtiroler» Riesling Italico con indicazione della menzione geografica aggiuntiva
9 800 chilogrammi di uve per ettaro
21. «Alto Adige» / «Südtiroler» Sauvignon
13 000 chilogrammi di uve per ettaro
22. «Alto Adige» / «Südtiroler» Sauvignon con indicazione della menzione geografica aggiuntiva
9 800 chilogrammi di uve per ettaro
23. «Alto Adige» / «Südtiroler» Sylvaner
13 000 chilogrammi di uve per ettaro
24. «Alto Adige» / «Südtiroler» Sylvaner con indicazione della menzione geografica aggiuntiva
9 800 chilogrammi di uve per ettaro
25. «Alto Adige» / «Südtiroler» Traminer aromatico
12 000 chilogrammi di uve per ettaro
26. «Alto Adige» / «Südtiroler» Traminer aromatico con indicazione della menzione geografica aggiuntiva
9 000 chilogrammi di uve per ettaro
27. «Alto Adige» / «Südtiroler» Rosso / Rot
10 000 chilogrammi di uve per ettaro
28. «Alto Adige» / «Südtiroler» Cabernet
11 000 chilogrammi di uve per ettaro
29. «Alto Adige» / «Südtiroler» Cabernet con indicazione della menzione geografica aggiuntiva
8 300 chilogrammi di uve per ettaro
30. «Alto Adige» / «Südtiroler» Lagrein
14 000 chilogrammi di uve per ettaro
31. «Alto Adige» / «Südtiroler» Lagrein con indicazione della menzione geografica aggiuntiva
10 500 chilogrammi di uve per ettaro

32. «Alto Adige» / «Südtiroler» Lagrein Rosato /Lagrein Kretzer
14 000 chilogrammi di uve per ettaro
33. «Alto Adige» / «Südtiroler» Lagrein Rosato / Lagrein Kretzer con indicazione della menzione geografica aggiuntiva
10 500 chilogrammi di uve per ettaro
34. «Alto Adige» / «Südtiroler» Malvasia
11 000 chilogrammi di uve per ettaro
35. «Alto Adige» / «Südtiroler» Merlot e «Alto Adige» / «Südtiroler» Merlot Rosato
13 000 chilogrammi di uve per ettaro
36. «Alto Adige» / «Südtiroler» Merlot e «Alto Adige» / «Südtiroler» Merlot Rosato con indicazione della menzione geografica aggiuntiva
9 800 chilogrammi di uve per ettaro
37. «Alto Adige» / «Südtiroler» Moscato Rosa
6 000 chilogrammi di uve per ettaro
38. «Alto Adige» / «Südtiroler» Pinot nero e «Alto Adige» / «Südtiroler» Pinot nero Rosato
12 000 chilogrammi di uve per ettaro
39. «Alto Adige» / «Südtiroler» Pinot Nero e «Alto Adige» / «Südtiroler» Pinot nero Rosato con indicazione della menzione geografica aggiuntiva
9 000 chilogrammi di uve per ettaro
40. «Alto Adige» / «Südtiroler» Pinot Nero Spumante
12 000 chilogrammi di uve per ettaro
41. «Alto Adige» / «Südtiroler» Schiava
14 000 chilogrammi di uve per ettaro
42. «Alto Adige» / «Südtiroler» Schiava con indicazione della menzione geografica aggiuntiva
10 500 chilogrammi di uve per ettaro
43. «Alto Adige» / «Südtiroler» Schiava grigia
14 000 chilogrammi di uve per ettaro
44. «Alto Adige» / «Südtiroler» Schiava grigia con indicazione della menzione geografica aggiuntiva
10 500 chilogrammi di uve per ettaro
45. «Alto Adige Colli di Bolzano» / «Südtiroler Bozner Leiten»
13 000 chilogrammi di uve per ettaro
46. «Alto Adige Meranese di Collina» / «Südtiroler Meraner Hügel» o sinonimi
12 500 chilogrammi di uve per ettaro
47. «Alto Adige Meranese di Collina» / «Südtiroler Meraner Hügel» o sinonimi con indicazione della menzione geografica aggiuntiva
10 500 chilogrammi di uve per ettaro
48. «Alto Adige Santa Maddalena» / «Südtiroler St. Magdalener» o sinonimi
12 500 chilogrammi di uve per ettaro

49. «Alto Adige Santa Maddalena» / «Südtiroler St. Magdalener» con indicazione della menzione geografica aggiuntiva
10 500 chilogrammi di uve per ettaro
50. «Alto Adige Terlano» / «Südtiroler Terlaner»
12 500 chilogrammi di uve per ettaro
51. «Alto Adige Terlano» / «Südtiroler Terlaner» con indicazione della menzione geografica aggiuntiva
9 400 chilogrammi di uve per ettaro
52. «Alto Adige Terlano» / «Südtiroler Terlaner» Chardonnay
12 500 chilogrammi di uve per ettaro
53. «Alto Adige Terlano» / «Südtiroler Terlaner» Chardonnay con indicazione della menzione geografica aggiuntiva
9 800 chilogrammi di uve per ettaro
54. «Alto Adige Terlano» / «Südtiroler Terlaner» Müller Thurgau
12 500 chilogrammi di uve per ettaro
55. «Alto Adige Terlano» / «Südtiroler Terlaner» Pinot Bianco
12 500 chilogrammi di uve per ettaro
56. «Alto Adige Terlano» / «Südtiroler Terlaner» Pinot Bianco con indicazione della menzione geografica aggiuntiva
9 800 chilogrammi di uve per ettaro
57. «Alto Adige Terlano» / «Südtiroler Terlaner» Pinot Grigio
12 500 chilogrammi di uve per ettaro
58. «Alto Adige Terlano» / «Südtiroler Terlaner» Riesling
12 500 chilogrammi di uve per ettaro
59. «Alto Adige Terlano» / «Südtiroler Terlaner» Riesling Italico
12 500 chilogrammi di uve per ettaro
60. «Alto Adige Terlano» / «Südtiroler Terlaner» Sauvignon
12 500 chilogrammi di uve per ettaro
61. «Alto Adige Terlano» / «Südtiroler Terlaner» Sauvignon con indicazione della menzione geografica aggiuntiva
9 800 chilogrammi di uve per ettaro
62. «Alto Adige Terlano» / «Südtiroler Terlaner» Sylvaner
12 500 chilogrammi di uve per ettaro
63. «Alto Adige Valle Isarco» / «Südtiroler Eisacktaler» Kerner
11 000 chilogrammi di uve per ettaro
64. «Alto Adige Valle Isarco» / «Südtiroler Eisacktaler» Kerner con indicazione della menzione geografica aggiuntiva
9 000 chilogrammi di uve per ettaro
65. «Alto Adige Valle Isarco» / «Südtiroler Eisacktaler» Müller Thurgau
13 000 chilogrammi di uve per ettaro

66. «Alto Adige Valle Isarco» / «Südtiroler Eisacktaler» Müller Thurgau con indicazione della menzione geografica aggiuntiva
9 800 chilogrammi di uve per ettaro
67. «Alto Adige Valle Isarco» / «Südtiroler Eisacktaler» Pinot Grigio
10 000 chilogrammi di uve per ettaro
68. «Alto Adige Valle Isarco» / «Südtiroler Eisacktaler» Pinot Grigio con indicazione della menzione geografica aggiuntiva
9 800 chilogrammi di uve per ettaro
69. «Alto Adige Valle Isarco» / «Südtiroler Eisacktaler» Riesling
10 000 chilogrammi di uve per ettaro
70. «Alto Adige Valle Isarco» / «Südtiroler Eisacktaler» Riesling con indicazione della menzione geografica aggiuntiva
9 800 chilogrammi di uve per ettaro
71. «Alto Adige Valle Isarco» / «Südtiroler Eisacktaler» Sylvaner
12 500 chilogrammi di uve per ettaro
72. «Alto Adige Valle Isarco» / «Südtiroler Eisacktaler» Sylvaner con indicazione della menzione geografica aggiuntiva
9 800 chilogrammi di uve per ettaro
73. «Alto Adige Valle Isarco» / «Südtiroler Eisacktaler» Traminer Aromatico
10 000 chilogrammi di uve per ettaro
74. «Alto Adige Valle Isarco» / «Südtiroler Eisacktaler» Veltliner
12 000 chilogrammi di uve per ettaro
75. «Alto Adige Valle Isarco» / «Südtiroler Eisacktaler» Veltliner con indicazione della menzione geografica aggiuntiva
9 000 chilogrammi di uve per ettaro
76. «Alto Adige Valle Isarco» / «Südtiroler Eisacktaler» Pinot Bianco
12 000 chilogrammi di uve per ettaro
77. «Alto Adige Valle Isarco» / «Südtiroler Eisacktaler» Chardonnay
12 000 chilogrammi di uve per ettaro
78. «Alto Adige Valle Isarco» / «Südtiroler Eisacktaler» Sauvignon
12 000 chilogrammi di uve per ettaro
79. «Alto Adige Valle Isarco» / «Südtiroler Eisacktaler» Bianco o Weiss
9 000 chilogrammi di uve per ettaro
80. «Alto Adige Valle Isarco» / «Südtiroler Eisacktaler» Klausner Laitacher
12 500 chilogrammi di uve per ettaro
81. «Alto Adige Valle Venosta» / «Südtiroler Vinschgau» Chardonnay
11 000 chilogrammi di uve per ettaro
82. «Alto Adige Valle Venosta» / «Südtiroler Vinschgau» Kerner
11 000 chilogrammi di uve per ettaro
83. «Alto Adige Valle Venosta» / «Südtiroler Vinschgau» Müller Thurgau
12 000 chilogrammi di uve per ettaro

84. «Alto Adige Valle Venosta» / «Südtiroler Vinschgau» Pinot Bianco

11 000 chilogrammi di uve per ettaro

85. «Alto Adige Valle Venosta» / «Südtiroler Vinschgau» Pinot Bianco con indicazione della menzione geografica aggiuntiva

9 800 chilogrammi di uve per ettaro

86. «Alto Adige Valle Venosta» / «Südtiroler Vinschgau» Pinot Grigio

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

87. «Alto Adige Valle Venosta» / «Südtiroler Vinschgau» Riesling

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

88. «Alto Adige Valle Venosta» / «Südtiroler Vinschgau» Riesling con indicazione della menzione geografica aggiuntiva

9 800 chilogrammi di uve per ettaro

89. «Alto Adige Valle Venosta» / «Südtiroler Vinschgau» Sauvignon

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

90. «Alto Adige Valle Venosta» / «Südtiroler Vinschgau» Traminer aromatico

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

91. «Alto Adige Valle Venosta» / «Südtiroler Vinschgau» Pinot Nero

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

92. «Alto Adige Valle Venosta» / «Südtiroler Vinschgau» Schiava

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

«Alto Adige» / «Südtiroler»

La zona comprende:

- il territorio viticolo dei comuni di: Aldino, Andriano, Appiano, Barbiano, Bolzano, Bronzolo, Caines, Caldaro, Cermes, Cornedo all'Isarco, Cortaccia, Cortina all'Adige, Egna, Fiè, Gargazzone, Lagundo, Laives, Lana, Magrè all'Adige, Marlengo, Meltina, Merano, Montagna, Nalles, Ora, Postal, Renon, Rifiano, Salorno, San Genesio, San Pancrazio, Scena, Termeno, Terlano, Tesimo, Tirolo, Trodena, Vadena;
- in parte il territorio dei comuni di Barbiano, Bressanone, Castelbello-Ciardes, Castelrotto, Chiusa, Funes, Laces, Laion, Naturno, Naz-Sciaves Parcines, Silandro, Velturino, Villandro e Varna, come delimitata nel disciplinare di produzione.

«Alto Adige» sottozona «Colli di Bolzano»: le uve devono essere prodotte nella zona che comprende tutto il territorio amministrativo comunale di Laives e in parte quello dei comuni di Terlano, S. Genesio, Bolzano, Renon, Fiè e Cornedo, come delimitata nel disciplinare di produzione.

«Alto Adige» sottozona «Meranese» o «Meranese Burgraviato»: le uve destinate alla produzione del vino «Meranese» devono essere prodotte nella zona comprendente in tutto o in parte i comuni di Merano, Caines, Cermes, Gargazzone, Lagundo, Lana, Marlengo, Postal, Rifiano, S. Pancrazio, Scena, Tesimo, Tirolo, come delimitata nel disciplinare di produzione.

«Alto Adige» sottozona «S. Maddalena»: la zona di produzione del vino «S. Maddalena» comprende in tutto o in parte i territori delle frazioni e sottofrazioni di: S. Maddalena, S. Giustina, Laitago (Coste), S. Pietro, Guncina, S. Giorgio, Rena (Sabbia), S. Giustina di Sopra, Laitago di Sopra, Signato, Laste Basse, Cardano in comune di Cornedo, Campiglio, Virgolo, Aslago, Rencio e S. Maurizio in comune di Bolzano, Settequerce in comune di S. Genesio, i masi Reiter, Diem, Raindl, Ebner e Plattner in comune di Renon come delimitata nel disciplinare di produzione.

«Alto Adige» sottozona «Terlano»: la zona di produzione dei vini «Terlano» comprende il territorio del comune di Terlano, salvo la parte non idonea a produzioni vinicole con le caratteristiche previste dal disciplinare e parte del territorio dei comuni di Gargazzone, S. Genesio, Meltina, Postal, Tesimo, Nalles, Andriano, Appiano, Caldaro come delimitata nel disciplinare di produzione.

«Alto Adige» sottozona «Valle Isarco»: le uve destinate alla produzione dei vini «Valle Isarco» devono essere prodotte nella zona che comprende in parte il territorio dei seguenti comuni: Barbiano, Bressanone, Castelrotto, Chiusa, Fiè, Funes, Laion, Naz-Sciaves, Renon, Velturmo, Villandro e Varna come delimitata nel disciplinare di produzione.

«Alto Adige» sottozona «Valle Venosta»: le uve destinate alla produzione del vino «Valle Venosta» devono essere prodotte nella zona appresso indicata che comprende tutto o in parte le zone vocate nei comuni Castebello-Ciardes, Laces, Naturno, Parcines e Silandro come delimitata nel disciplinare allegato.

7. **Varietà di uve da vino**

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Chardonnay B.

Kerner B.

Lagrein N.

Malvasia N. - Roter Malvasier

Merlot N.

Moscato giallo B. - Muskateller

Moscato rosa Rs. - Rosen muskateller

Müller thurgau B. - Riesling x Sylvaner

Pinot bianco B. - Pinot

Pinot grigio - Pinot

Pinot nero N. - Pinot

Riesling italico B. - Riesling

Riesling italico B. - Welschriesling

Sauvignon B. - Sauvignon blanc

Schiava N.

Schiava gentile N. - Mittervernatsch

Schiava grigia N. - Grauvernatsch

Schiava grossa N. - Großvernatsch

Sylvaner verde B. - Grüner Sylvaner

Traminer aromatico Rs. - Gewürztraminer

Veltliner B. - Gruner Veltliner

8. Descrizione del legame/dei legami

Alto Adige con o senza sottozona

I vini Alto Adige si contraddistinguono qualitativamente soprattutto per i loro spiccati aromi primari. I vini bianchi coltivati nelle zone poste in altitudine (oltre 300 – 400 m) spiccano per la loro freschezza dovuta a un tenore di acidità contenuta. Data l'ottima insolazione i vini si presentano contemporaneamente fruttati ma allo stesso tempo con buona struttura. I vini rossi prodotti per di più sotto i 400 m s.l.m. approfittano delle condizioni di più alte temperature ottenendo vini corposi con tannini morbidi.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

1. «Alto Adige»/«Südtiroler» con o senza sottozona con indicazione Riserva

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

I Vini «Alto Adige»/«Südtiroler» con o senza sottozona (ad eccezione i vini rosati) possono essere destinati a «riserva» con un periodo di invecchiamento di almeno due anni a far tempo dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia, purché presentino un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 11,5 %.

2. «Alto Adige»/«Südtiroler» Spumante con indicazione Riserva

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

I Vini «Alto Adige»/«Südtiroler» Spumante possono essere destinati a «riserva» con un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 36 mesi e immesso al consumo non prima di 42 mesi dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia della partita più recente.

3. «Alto Adige»/«Südtiroler» con indicazione di una delle unità geografiche aggiuntive

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

La DOP dei vini Alto Adige/«Südtirol» o «Südtiroler» con o senza sottozona può essere seguita da una delle seguenti unità geografiche aggiuntive:

Aldein-Aich, Altenburg, Barleit, Eppan Berg, Eppan Berg-Schulthaus, Brenntal, Brixner, Buchholz, Dorf, Eggen, Entiklar, Feld, Frag, Fraunriegl, Freiberg, Furggl, Giatl, Girlan, Girlan-Gschleier, Glen, Graun, Griesfeld, Gries, Gries-Moritzing, Huberfeld, Kalditsch, Kampenn, Kampill, Karneid, Kastelbeller, Kastelbell-Juvaler, Kiechelberg, Klaus, Kreit, Kreuth, Kreuzweg, Küchelberg, Labers, Lehen, Leitach, Maderneid, Margreid-Leiten, Mazon, Mezzan, Milla, Missian, Montigg, Nafen, Naturnser, Pardell, Partschinser, Paulsner Feld, Penon, Penon-Hofstatt, Penon-Kofl, Pinzon, Pinzon-Gebach, Planitzing, Plantadisch, Plon, Prazöll, Punggl, Putznai, Rain, Rentsch, Ritten, Rosengarten, Rungg, Salurn-Pfatten, Sauders, Schrambach, Siebeneich, Sirmian, Söll, St. Anna, St. Jacob, St. Josef, St. Justina, St. Nikolaus, St. Peter, Steinacker, Tirol, Tramin-Plon, Tramin-Rungg, Tramin-St. Jacob, Tramin-Söll, Unterfennberg-Hofstatt, Vetzaner, Vorberg, Wadleith.

Le uve per produrre i vini con la unità geografica aggiuntiva devono provenire dalla zona geografica specificatamente delimitata;

Le unità geografiche aggiuntive possono essere accompagnate anche dalla menzione «Vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale;

La delimitazione fa parte integrante del disciplinare ed è stata fatta da esperti locali e enologi sul territorio. Nella fase della delimitazione sono stati rispettati i seguenti fattori: geologia, microclima, morfologia, qualità dei vini;

In etichettatura l'uso dell'unità geografica aggiuntiva deve essere accompagnato dal pittogramma come descritto nell'Allegato 1 del disciplinare di produzione;

Nella designazione e presentazione dei vini «Alto Adige» in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler» le menzioni tradizionali riserva e/o classico e/o le unità geografiche aggiuntive e/o la menzione vigna e/o devono essere riportate nell'etichettatura dove risultano tutte le indicazioni obbligatorie. Dette menzioni devono essere riportate immediatamente sotto la denominazione «Alto Adige» in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler» accompagnata o no dalla sottozona e dal vitigno.

4. *Etichettatura in caso di due o più varietà di vite*

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Qualora nell'etichettatura siano nominate due o più varietà di vite, o i loro sinonimi, per qualificare le relative tipologie di vini, le varietà di uve da vino devono:

- a) figurare in ordine decrescente di percentuale rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute;
- b) rappresentare un quantitativo superiore al 15 per cento del totale delle uve utilizzate, salvi i casi di indicazione delle varietà nella parte descrittiva per tipologie di vini non qualificate con il nome dei vitigni;
- c) figurare con caratteri aventi le stesse dimensioni, evidenza, colore e intensità colorimetrica.

5. *Annata*

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Fatta eccezione per i vini spumanti senza l'indicazione del millesimo, per tutte le altre tipologie di vini, è obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione delle uve.

6. *Menzione vigna*

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Alto Adige» in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler» di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi della normativa vigente.

L'indicazione della vigna è cumulabile con le indicazioni delle sottozone e delle unità geografiche aggiuntive a condizione che siano rispettate le norme previste dal presente disciplinare in riguardo a dette menzioni.

7. «Alto Adige» / «Südtiroler» confezionamento

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Tutti i Vini «Alto Adige» / «Südtiroler» devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di capacità nominale da 0,375 litri o da 0,750 litri e rispettivi multipli o di capacità nominale di 0,5 l non del tipo «uni» o di capacità nominale di 5 l.

8. Scelta vendemmiale

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Per i prodotti derivanti dalle superfici vitate iscritte allo schedario viticolo dei vini a denominazione di origine controllata «Alto Adige» in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler» è consentita la scelta vendemmiale e l'eventuale successiva scelta di cantina a favore delle denominazioni di origine controllate o delle indicazioni geografiche tipiche riconosciute per la provincia di Bolzano ai sensi della normativa vigente.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22497>