

Domanda di una nuova modifica

1.1. *"Alto Adige / dell'Alto Adige / Südtirol / Südtiroler"*

1.2. **PDO-IT-A0293-AM02**

1.3. *Data della domanda: 15.07.2019*

DOCUMENTO UNICO

DENOMINAZIONE/DENOMINAZIONI

Alto Adige

dell'Alto Adige

Südtirol

Südtiroler

TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:

DOP - Denominazione di origine protetta

CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

15. Vino ottenuto da uve appassite

16. Vino di uve stramature

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

DESCRIZIONE DEI VINI:

1. "Alto Adige" spumante anche riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Spuma: fine e persistente

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

Odore: bouquet fine, gentile, ampio e composito;

Sapore: sapido, fresco, fine e armonico, secco de del tipo "brut nature", "Pas dosè" o "extra brut" o lievemente amabile se del tipo "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 volumico effettivo minimo (% vol) 11,5

Acidità totale minima (g/l) 5

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

2. “Alto Adige” Spumante Rosé

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

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 volumico effettivo minimo (% vol) 11,50%

Acidità totale minima (g/l) 5

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

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 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 volumico effettivo minimo (% vol) 11,50

Acidità totale minima (g/l) 5

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

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

“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 volumico effettivo minimo (% vol) 7,00

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

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

“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 volumico effettivo minimo (% vol) 7,00

Acidità totale minima (g/l)4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

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 Silvaner 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

“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 volumico effettivo minimo (% vol) 11,50

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo verdognolo;

Odore: delicato, caratteristico, fruttato;

Sapore: sapido, secco, pieno, aromatico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 %vol

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) 11,00

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

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

“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 volumico effettivo minimo (% vol) 11,00

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

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

“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 volumico effettivo minimo (% vol) 11,00

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

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 Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) 11,00;

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

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: 11,00 %vol, con la sottozona Valle Venosta 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) 11,00, con la sottozona Valle Venosta 10,50%;

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

12. “Alto Adige” Pinot Grigio, 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%;

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) 11,50; con la sottozona Valle Venosta 11,00%;

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

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

“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 volumico effettivo minimo (% vol) 11,00; con la sottozona Terlano 11,50 vol.;

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

14. “Alto Adige” Riesling italiano, 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: 11,50 %vol

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) 11,50

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

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% e Valle Venosta 11,00% vol.;

Estratto non riduttore minimo: 16,0g/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 volumico effettivo minimo (% vol) 11,50; con la sottozona Terlano 12,00% e Valle Venosta 11,00% vol.;

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

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% e Valle Isarco 10,50% vol.;

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l, con la sottozona Valle Isarco 16,00 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 volumico effettivo minimo (% vol) 11,00; con la sottozona Terlano 11,50% e Valle Isarco 10,50% vol.;

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

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 a abboccato;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %vol di cui effettivo almeno 11,00%

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

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

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) 11,00

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

18. “Alto Adige” “Valle Isarco” o “Eisacktal” o “Eisacktaler” Veltliner, anche riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo tendente al verdolino;

Odore: vinoso e dal leggero profumo gradevole caratteristico del vitigno;

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

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%vol

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) 10,50

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

19. “Alto Adige” Terlan 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: 15,0g/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 volumico effettivo minimo (% vol) 11,50

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

20. “Alto Adige” Rosso, 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

“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 volumico effettivo minimo (% vol) 11,50

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

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

“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 volumico effettivo minimo (% vol) 11,50

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

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

“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 volumico effettivo minimo (% vol) 11,50

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

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

“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 volumico effettivo minimo (% vol) 11,00

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

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

“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 volumico effettivo minimo (% vol) 11,50

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

25. “Alto Adige” Merlot, con o senza menzione 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

“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 volumico effettivo minimo (% vol) 11,00

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

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: 16,0g/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 volumico effettivo minimo (% vol) 11,00

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

27. “Alto Adige” Moscato rosa, anche passito o vendemmia tardiva o riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: da rosso a rubino chiaro;

Odore: delicato e gradevole;

Sapore: dolce, gradevolmente di moscato;

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

Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) 12,50 o 10,00% se passito

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

28. “Alto Adige” Pinot nero, anche riserva con o senza sottozona

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rubino con sfumature arancioni 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%;

Estratto non riduttore minimo: 20,0g/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 volumico effettivo minimo (% vol) 11,50, con la sottozona Valle Venosta 11,00%;

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

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

“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 volumico effettivo minimo (% vol) 11,50

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

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: 18,0g/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 volumico effettivo minimo (% vol) 10,50

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

Titolo - Nome del prodotto

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: 18,0g/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 volumico effettivo minimo (% vol) 11,50

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

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: 20,0g/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 volumico effettivo minimo (% vol) 11,00

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

33. “Alto Adige Meranese” o “Alto Adige” “Meranese di Collina” o “Meranese Burgraviato” o “Meraner” o “Meraner Hügel” o “Meraner Bürgggrafker” 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: 18,0g/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 volumico effettivo minimo (% vol) 11,00

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

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: 20,0g/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 volumico effettivo minimo (% vol) 11,50

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

35. “Alto Adige” “Valle Isarco” o “Eisacktal” o “Eisacktaler” “Klausner Leitacher” 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: 18,0g/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 volumico effettivo minimo (% vol) 11,00

Acidità totale minima (g/l) 4

Acidità volatile massima (meq/l)

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l).

Tutti i vini possono presentare il caratteristico sapore di legno se invecchiati in botti di legno.

1. Pratiche di vinificazione

5.1. Pratiche enologiche specifiche

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. Pratica enologica del taglio dei mosti e dei vini - 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, 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 bivarietali 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 “Sudtirol” o “Sudtiroler” con specificazione dell’unità geografica aggiuntiva è consentita se 100% del vino provengono dall’unità geografica aggiuntiva indicata.

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. Elaborazione passito

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 uva 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. Uve parzialmente appassite

Descrizione della pratica

I vini «Alto Adige bianco» in lingua tedesca “Weiss”, «Alto Adige Moscato Rosa» e i vini «Alto Adige» in lingua tedesca “Südtirol” o “Südtiroler monovarietali 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. 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 Leitacher, 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, purchè 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

7. Pratiche enologiche diverse

Descrizione della pratica

Sono consentite, nei limiti di cui alle sopra indicate restrizioni, tutte le pratiche enologiche previste dalla pertinente normativa dell'Unione europea applicabili alla categoria dei vini DOP e non incompatibili con le pratiche enologiche specifiche del Disciplinare

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” / 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

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 vigna

9.800 Chilogrammi di uve per ettaro

25. “Alto Adige” / “Südtiroler” Traminer aromatico

12000 Chilogrammi di uve per ettaro

26. “Alto Adige” / “Südtiroler” Traminer aromatico con indicazione 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

13000 Chilogrammi di uve per ettaro

36. “Alto Adige” / “Südtiroler” Merlot e “Alto Adige” / “Südtiroler” Merlot Rosato con indicazione della menzione geografica aggiuntiva

9800 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

12000 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

12500 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 vigna

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 vigna

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 della vigna

9.800 Chilogrammi di uve per ettaro

71. “Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler Eisacktaler” Sylvaner

12500 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 Leitacher

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

8000 Chilogrammi di uve per ettaro

92. “Alto Adige Valle Venosta” / “Südtiroler Vinschgau” Schiava

12.000 Chilogrammi di uve per ettaro

La resa massima si intende a partire dal terzo anno in avanti.

Per il secondo anno la resa massima è quella realmente ottenuta, con un massimo del 50% delle cifre anzidette, senza la tolleranza del 20%.

Per l'anno di impianto la resa è zero.

Nelle annate più favorevoli le quantità di uve destinate alla produzione dei vini Alto Adige devono essere riportate ai limiti massimi di cui sopra, sempre che la resa unitaria non superi per più del 20% i limiti stessi. La provincia autonoma di Bolzano, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

2. ZONA GEOGRAFICA DELIMITATA

Descrizione sintetica della zona geografica delimitata

I vigneti devono trovarsi su terreni idonei per le produzioni dei vini DO.

“Alto Adige” / “Südtiroler”

La zona idonea comprende:

- il territorio viticolo dei comuni di: Aldino, Andriano, Appiano, Barbiano, Bolzano, Bronzolo, Caines, Caldaro, Cermes, Cornedo all'Isarco, Cortaccia, Cortina all'Adige, Egna, Fie', Gargazzone, Lagundo, Laives, Lana, Magre' 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, Castelfello-Ciardes, Castelrotto, Chiusa, Funes, Laces, Laion, Naturno, Naz-Sciaves, Parcines, Silandro, Velturno, Villandro e Varna come delimitata nel disciplinare allegato.

“Alto Adige” sottozona “Colli di Bolzano”: le uve devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata 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 allegato.

“Alto Adige” sottozona “Meranese” o “Meranese Burgraviato”: le uve destinate alla produzione del vino “Meranese” devono essere prodotte nelle zone appresso indicate e comprendenti 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 allegato.

“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, Ebnicher e Plattner in comune di Renon come delimitata nel disciplinare allegato.

“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 presente disciplinare e parte del territorio dei comuni di Gargazzone, S. Genesio, Meltina, Postal, Tesimo, Nalles, Andriano, Appiano, Caldaro come delimitata nel disciplinare allegato.

“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 allegato.

“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 Castelbello-Ciardes, Laces, Naturno, Parcines e Silandro come delimitata nel disciplinare allegato.

3. VARIETÀ PRINCIPALE/I DI UVE DA VINO

Varietà idonee alla coltivazione:

Cabernet Franc o Cabernet N

Cabernet Sauvignon o Cabernet N

Chardonnay B

Kerner B

Lagrein N

Malvasia N

Merlot N

Moscato giallo B

Moscato rosa N

Müller Thurgau B

Pinot bianco B

Pinot grigio G

Pinot nero N

Riesling (Riesling Renano) B

Riesling italico B

Sauvignon B

Schiava N

Schiava gentile N

Schiava grigia N

Schiava grossa N

Sylvaner (Silvaner verde) B

Traminer aromatico RS

Veltliner B

4. **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 le 400 m s.l.m. approfittano delle condizioni di più alte temperature ottenendo vini corposi con tannini morbidi.

5. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Ulteriori condizioni (indicare obbligatoriamente “sì” o “no”)

Sì

1. “Alto Adige”/“Südtiroler” con o senza sottozona con indicazione Riserva

Quadro di riferimento giuridico: Legislazione nazionale - 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: Legislazione nazionale - 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:

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, Montiggl, Nafen, Naturnser, Pardell, Partschiner, Paulsner Feld, Penon, Penon-Hofstatt, Penon-Kofl, Pinzon, Pinzon-Gebach, Planitzing, Plantadisch, Plon, Prazöhl, 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

Quadro di riferimento giuridico: Legislazione nazionale - Legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare: Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

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.

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: Legislazione nazionale - 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: Legislazione nazionale - 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: Legislazione nazionale - 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 figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010 dell'articolo 31, comma 10 della legge 238/2016.

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: Legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare: Altri Requisiti

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: Legislazione nazionale - 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

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625>