

ALLEGATO G

Voci del disciplinare e, se del caso, del documento unico relative alle questioni oggetto di ciascuna delle modifiche proposte, con la descrizione sintetica ed esaustiva delle modifiche proposte e dei motivi che le rendono necessarie.

Voce del disciplinare / Documento unico	Descrizione modifiche proposte	Motivi che le rendono necessarie
Allegato 1 / Punto 8	<i>Inserimento nella base ampelografica di nuove varietà di vite, principalmente ibridi interspecifici resistenti alle malattie fungine e vitigni storici</i>	La modifica si rende necessaria per poter aggiornare la base ampelografica con alcune varietà di vite coltivate nella zona di produzione ma attualmente non inserite nel disciplinare. Ciò permetterebbe di presentare e valorizzare adeguatamente sul mercato i vini ottenuti da tali varietà, composte principalmente da ibridi interspecifici resistenti alle malattie fungine e vitigni storici
Art. 2, Art. 7 / -	<i>Estensione delle limitazioni sulle varietà impiegabili come vitigno a tutta la zona di produzione e inserimento della varietà Negrara tra le varietà impiegabili come tipologia di vitigno</i>	La modifica si rende necessaria per uniformare in tutta la zona di produzione i vincoli d'impiego di alcuni vitigni (Lagrein, Riesling italico, Riesling renano, Traminer aromatico, Marzemino, Veltliner, Meunier, Trebbiano toscano) e per permettere un'adeguata valorizzazione della Negrara, vitigno storico del Trentino
Art. 6 / Punto 6	<i>Riduzione del titolo alcolometrico totale minimo a 8% vol per vini fermi, 9% vol vini frizzanti, 10% vol (effettivo) per i vini spumanti</i>	La modifica si rende necessaria per poter permettere ai produttori di commercializzare vini a bassa gradazione naturale senza dover necessariamente compensare il ridotto titolo alcolometrico effettivo con la presenza consistente di un residuo zuccherino (titolo alcolometrico potenziale) per raggiungere il titolo alcolometrico totale minimo previsto dal disciplinare.

Art. 2, Art. 5 / -	<i>Rimozione divieto d'impiego varietà aromatiche nel taglio a livello di uva e vino</i>	Tale modifica è complementare alla riduzione del titolo alcolometrico totale minimo ed è necessaria al fine di poter consentire di inserire nei vini a bassa gradazione naturale, nel limite massimo del 15%, una quota di vitigni aromatici che potrebbe conferire maggiore completezza al prodotto finito
Art. 6 / Punto 6	<i>Riduzione estratto non riduttore minimo vino bianco (fermo e frizzante) da 14 a 13 g/l</i>	Tale modifica è complementare alla riduzione del titolo alcolometrico totale minimo ed è necessaria nell'ottica di consentire la produzione di vini a bassa gradazione naturale che potrebbero avere un estratto non riduttore inferiore rispetto ai vini tradizionalmente prodotti
Art. 7/ -	<i>Inserimento possibilità di impiego della menzione "ramato" per il pinot grigio rosato</i>	La modifica si rende necessaria per esplicitare nel disciplinare la possibilità di impegno in etichettatura della menzione "ramato", frequentemente utilizzata per qualificare il vino rosato recante l'indicazione del vitigno Pinot grigio
Art. 8, Allegato 1 / Punti 8 e 10	<i>Correzione di alcuni refusi</i>	La modifica si rende necessaria per correggere alcuni refusi presenti all'art. 8 e nell'allegato 1