



È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del disciplinare di produzione.

#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di allevamento degli ovini, di produzione e di stagionatura del «Pecorino del Monte Poro» è rappresentata esclusivamente dal territorio dei seguenti Comuni della Provincia di Vibo Valentia tutti appartenenti al comprensorio del Monte Poro: Joppolo, Spilinga, Zungri, Rombiolo, Nicotera, Limbadi, Zaccanopoli, Drapia, Filandari, Briatico, Ricadi, Maierato, Mileto, San Calogero, Parghelia, Pizzo Calabro, Stefanaceni, Filogaso, Tropea, San Costantino Calabro, San Gregorio d'Ippona, Sant'Onofrio, Vibo Valentia, Zambrone, Cessaniti, Ionadi e Francica.

#### 5. Legame con la zona geografica

Situato tra il Golfo di Lamezia e la piana di Gioia Tauro il territorio di produzione è delimitato a nord dalla Piana dell'Angitola, a sud dalla piana di Rosarno ad ovest dal crinale appenninico delle Serre catanzaresi.

In tale contesto crescono numerose essenze vegetali locali che rappresentano la principale fonte di sostentamento degli ovini al pascolo, corrispondente ad almeno il 70% della loro alimentazione. Diffusi anche gli arbusti della rigogliosa e folta macchia mediterranea ancora presente nelle zone impervie e scoscese dell'altopiano del Poro che sono oggetto di brucatura, tra i quali annoveriamo la ginestra, il mirto, l'olivastro selvatico, il lentisco ed il biancospino (Simone Cesare Lombardi: Il Poro e la Costa di Capo Vaticano, 2003).

Sono proprio gli arbusti e le essenze vegetali della macchia mediterranea a conferire sotto il profilo organolettico una caratterizzazione distintiva («bouquets») rispetto agli altri formaggi a base di latte ovino. Gustando il Pecorino sono chiaramente percepibili, oltre alla «pastosità» del sapore, i sentori di erbe e fiori del Monte Poro ed un retrogusto lievemente nocciolato/erbaceo: infatti le sostanze odorifere delle erbe spontanee sono liposolubili e possono essere trasmesse al latte attraverso i grassi, e da questi al formaggio. Inoltre alcune peculiarità del processo produttivo garantiscono la presenza di questo bouquet distintivo; tra queste possiamo evidenziare:

l'utilizzo di latte crudo e intero, raccolto e trasformato senza che venga sottoposto ad alcun trattamento termico che ne potrebbe modificare le caratteristiche organolettiche;

le basse temperature di lavorazione (32-38°C) che assicurano la permanenza delle sostanze disciolte limitando la volatilità degli aromi.

Inoltre il fatto che la mano d'opera sia ancora presente nelle fasi di trasformazione evidenzia un'alta specializzazione e artigianalità del sistema produttivo, che rimane inevitabilmente legato a risorse umane difficilmente reperibili in altri contesti territoriali. Le competenze specialistiche influenzano direttamente la qualità di taluni passaggi del ciclo produttivo (es. cagliatura, formatura, stagionatura) rendendo il formaggio in tal senso «tipico» perché strettamente legato al territorio di produzione.

Anche nelle fonti bibliografiche più antiche, dal *De antiquitate et situ Calabriae* (1571) dell'umanista e storico vibonese Gabriele Barrio al Saggio per l'economia campestre per la Calabria Ultra (1770) dell'economista e filosofo reggino Domenico Grimaldi da Seminara, il formaggio in questione è citato con riferimento al territorio di origine. Un legame, questo, la cui sottolineatura si mantiene molto viva nel tempo, come dimostrano gli scritti di Saverio Di Bella del 1985 (I formaggi e le ricotte di pecora del Poro sono bianchi, morbidi e sapori, grazie ai pascoli ed alla vasta produzione spontanea di origano),

le diverse edizioni a partire dal 1991 dell'Atlante dei prodotti tipici. I formaggi curato dall'INSOR - Istituto nazionale di sociologia rurale - (I pascoli del Monte Poro [...] sono ricchi di molte essenze erbacee e tra queste molte sono odorose. I formaggi prodotti in questa zona vengono venduti ai turisti della costa per il pregio e la notorietà acquisita). La pubblicazione del 1999 Formaggi d'Italia di Slow Food (I pascoli del Monte Poro sono particolarmente ricchi di essenze aromatiche e odorose e da sempre i pecorini prodotti in questa zona hanno goduto di una buona rinomanza) e il Golosario di Paolo Massobrio del 2006 (Il sapore esclusivo e molto aromatico di questo formaggio sono dovuti alle erbe con cui si alimentano le razze locali). Da segnalare infine che nel 2012 il «Pecorino del Monte Poro» al Salone del Gusto di Torino ha vinto il premio «I fuoriclasse» del Gambero Rosso, che lo ha consacrato tra i 17 migliori formaggi d'Italia.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare: (art. 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

23A03941

DECRETO 3 luglio 2023.

### Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Arcole».

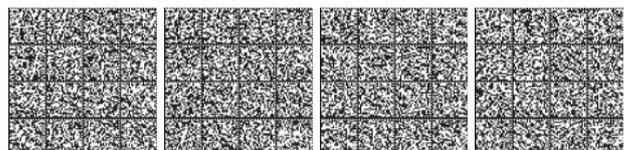
IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV  
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la Parte II, Titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;



Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame 2 delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto ministeriale 4 settembre 2000, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 214 del 13 settembre 2000 e sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Arcole» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 25 luglio 2019, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 201 del 28 agosto 2019, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine controllata dei vini «Arcole»;

Vista la Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea n. C 420 del 13 dicembre 2019 concernente la pubblicazione della comunicazione di approvazione della modifica ordinaria, ai sensi dell'art. 17 del regolamento UE n. 33/2019, del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Arcole», di cui al predetto decreto ministeriale del 25 luglio 2019;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Veneto, su istanza del Consorzio di tutela Arcole DOC con sede in Soave (VR), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Arcole», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, nonché dell'analogo preesistente decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del regolamento UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012 (articoli 6, 7, e 10) e dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), successivamente alla sua entrata in vigore, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Veneto;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 10 febbraio 2023, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Arcole»;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 62 del 14 marzo 2023, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Arcole» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

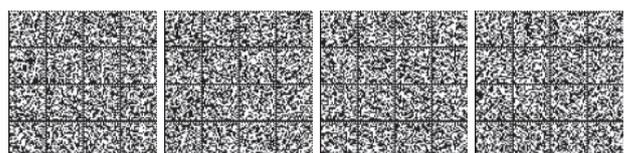
Vista la direttiva direttoriale n. 118468 del 22 febbraio 2023 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Arcole» così come da ultimo modificato con il decreto ministeriale 25 luglio 2019, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 62 del 14 marzo 2023.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Arcole», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.



## Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2023/2024.

4. L'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, è aggiornato in relazione alle modifiche di cui all'art. 1.

5. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata dei vini «Arcole» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 3 luglio 2023

*Il dirigente:* CAFIERO

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «ARCOLE»

## Art. 1.

*Denominazione e vini*

La denominazione di origine controllata «Arcole» è riservata ai vini che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

«Arcole» bianco (anche nelle versioni passito, frizzante e spumante);

«Arcole» rosso;

«Arcole» rosato (anche nelle versioni frizzante);

«Arcole» seguito da uno dei nomi di vitigno: Pinot grigio (anche in versione rosato), e anche con la menzione «superiore», Garganega, Chardonnay (anche in versione frizzante) Merlot;

«Arcole» nero.

La menzione «riserva» è riservata alle tipologie «Arcole» rosso, «Arcole» Merlot e «Arcole» nero.

## Art. 2.

*Base ampelografica*

1. I vini a denominazione di origine controllata «Arcole» Pinot grigio, Chardonnay, Garganega e Merlot devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti coltivati, in ambito aziendale, con i corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve di altri vitigni di colore analogo idonei alla coltivazione per le Province di Vicenza e Verona.

2. Il vino a denominazione di origine controllata «Arcole» bianco (anche nelle versioni passito, frizzante e spumante) è ottenuto dalle seguenti varietà provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, nella seguente composizione:

Garganega per almeno il 50%. Possono concorrere fino ad un massimo del 50% le uve di altri vitigni di colore analogo idonei alla coltivazione per le Province di Vicenza e Verona.

3. Il vino a denominazione di origine controllata «Arcole» rosso, «Arcole» rosato e «Arcole» nero, è ottenuto dalle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, nella seguente composizione: Merlot per almeno il 50%, altre varietà a bacca nera, non aromatiche, idonei alla coltivazione per le Province di Vicenza e Verona fino a un massimo del 50%.

## Art. 3.

*Zona di produzione delle uve*

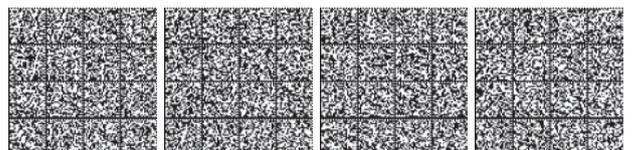
La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Arcole» comprende:

Provincia di Verona: l'intero territorio amministrativo dei Comuni di: Arcole, Cologna Veneta, Albaredo d'Adige, Zimella, Veronella, Zevio, Belfiore d'Adige, e, parzialmente, il territorio amministrativo dei Comuni di Caldiero, San Bonifacio, Soave, Colognola ai Colli, Monteforte, Lavagno, Pressana, Vago e San Martino Buon Albergo;

Provincia di Vicenza: gli interi territori amministrativi dei Comuni di Lonigo, Sarego, Alonte, Orgiano, Sossano e Rovereto di Guà.

L'area è così delimitata: a partire dal km 322 della strada statale il limite segue verso ovest la suddetta strada in direzione di Caldiero intersecando il territorio comunale di Soave e Colognola ai Colli, per piegare a sud seguendo l'unghia di collina dei monti Rocca e Gazzo sopra la quota 40 e ritornando verso nord sulla strada statale 11. Da qui il limite prosegue verso ovest lungo la strada statale 11 fino ad incrociare in territorio di Lavagno l'autostrada Serenissima che segue in Comune di San Martino Buon Albergo, fino alla località Mulino Vecchio, da qui continua verso sud lungo il confine comunale di San Martino Buon Albergo fino in prossimità della località Pontoncello dove segue il confine del Comune di Zevio per tutto il suo sviluppo a sud del paese e raggiungendo a Porto della Bova il confine comunale di Belfiore; lo segue lungo l'Adige verso Albaredo fino alla località Moggia. Da qui si dirige verso est lungo il confine comunale di Albaredo fino a raggiungere il confine comunale di Veronella in località Boschirolle e da qui proseguendo lungo il Dugale Ansòn per dirigersi verso nord alla località Gallinara, quindi di nuovo ad est lungo il Dugale Gatto per raggiungere verso nord il confine comunale di Cologna Veneta. La delimitazione segue quindi il confine comunale di Cologna Veneta passando per la località Pra fino a congiungersi col confine comunale di Pressana sul fiume Fratta che segue la direzione sud-est oltrepassando la strada ferrata in disarmo e la località Ponte Rosso.

Prosegue lungo tale linea fino ad incontrare il confine comunale fra Pressana e Minerbe; percorre quindi tale delimitazione fino a collegarsi con il confine provinciale padovano in località Rovenega. Si dirige quindi lungo questo confine provinciale delimitando prima la via Rovenega, poi la via Argine Padovano, quindi via Argine Padovano, entrando nel Comune di Rovereto di Guà, oltrepassa la località Caprano fino ad incontrare il fiume Guà. Il limite prosegue quindi lungo il fiume Guà in direzione nord-ovest fino ad intersecare il confine comunale fra Rovereto di Guà e Cologna Veneta in località Boara. Da qui viene seguito il confine del Comune di Cologna verso est fino alla località Salboro, dirigendosi quindi verso nord-ovest, lungo il confine provinciale con Vicenza sino presso S. Sebastiano e passando dalla località Orlandi e proseguendo a nord fino allo scolo Ronego ed al confine del Comune di Orgiano. Da qui lungo lo scolo Alonte il limite si dirige verso est passando per Case Como per raggiungere il confine comunale di Sossano passando per la località Pozza fino al Ponte Sbuso. Da qui si dirige a nord passando per la località Termine, quindi Ponte Mario fino a raggiungere lo scolo Fiumicello e da qui dirigendosi per breve tratto verso nord e quindi verso est, sempre lungo il confine comunale di Sossano, passando per la località Campagnola e quindi alla località Pozza. Da qui il confine ridiscende verso sud passando dalla località Fontanella, quindi Pontelo fino al confine comunale di Orgiano che segue verso nord lungo lo scolo Liona, per piegare a est passando dalla località Dossola fino al confine comunale di Alonte che segue per breve tratto verso nord fino al confine comunale di Lonigo per Ca Bandia fino alla località Ciron per poi dirigersi verso sud-est e presso il monte Crearo si congiunge col confine comunale di Sarego che segue verso nord



passando per la località Giacomelli raggiungendo infine il fiume Bredola che costeggia verso sud-est per poi continuare verso nord passando per la località Canova e Navesella. Da qui il confine comunale di Sarego prosegue verso est passando per la località Frigon basso e la località Muraro dove si ricongiunge al confine comunale di Lonigo. Questo viene seguito verso nord fino alla ferrovia Milano-Venezia che costeggia fino alla località Dovaro per poi proseguire a nord e piegare verso est in prossimità della strada statale 11, passando raggiungendo il confine comunale di San Bonifacio in località Fossacan. Da qui la delimitazione continua verso nord lungo il confine provinciale tra Verona e Vicenza fino alla strada statale 11 a Torri di Confine e continuare verso nord fino all'autostrada Serenissima. Questa viene seguita verso ovest intersecando il torrente Aldegà ed entrando in Comune di Monteforte per proseguire sempre lungo l'autostrada fino alla strada per San Lorenzo che segue verso sud fino a raggiungere la strada statale 11 vicino al ponte sul torrente Alpone in prossimità dello zuccherificio di San Bonifacio. La strada statale 11 viene seguita infine verso ovest fino al punto di partenza al km. 322.

## Art. 4.

*Norme per la viticoltura*

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Arcole» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche.

I terreni devono presentare composizione argillosa o argilloso-sabbiosa o sabbiosa.

Sono pertanto da considerarsi esclusi quelli ubicati in terreni di natura torbosa, limosa o eccessivamente umidi e fertili.

Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera semplice o doppia, ad esclusione della varietà Garganega per la quale è consentito l'uso della pergola nelle sue varie forme. È fatto obbligo nella conduzione delle pergole la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila.

È fatto obbligo per tutti i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare, qualsiasi sia la varietà coltivata, prevedere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3.500, ad esclusione della varietà Garganega per la quale il numero di ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.000. I sestri d'impianto, le forme d'allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. È vietata ogni pratica di forzatura. È tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 2 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

Vitigno	Prod. max. uva/ha Ton	Titolo alc. Vol. nat. minimo % vol
Garganega	18	9.50
Pinot Grigio	15	9.50
Chardonnay	18	10.00
Merlot	16	10.00
Pinot grigio superiore	13	10.00

Per la produzione massima ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini delle tipologie «Bianco» (anche nelle versioni passito, frizzante e spumante) e «Rosso» e «Rosato» (anche nella versione frizzante), si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna delle varietà che le compongono.

Le uve destinate alla produzione delle tipologie Rosso, Merlot, devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% e una produzione di uva di 16 ton per ettaro.

Le uve destinate alla produzione della tipologia «Arcole» nero devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% e una produzione di uva di 16 ton per ettaro.

Le uve dei vini destinati alla produzione dei vini spumanti potranno avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore

dello 0,5% rispetto a quello sopra specificato, purché la destinazione delle uve atte ad essere elaborate, venga espressamente indicata nella denuncia annuale delle uve.

In annate con andamenti climatici particolarmente sfavorevoli è ammessa, con provvedimento della Regione Veneto, adottato secondo le procedure ai sensi della legge n. 238/2016, art. 35, comma 1, la riduzione del titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini di cui alla presente denominazione. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Arcole», devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La Regione Veneto con proprio decreto, ai sensi dell'art. 39 della legge n. 238/2016, su proposta del consorzio di tutela, di anno in anno, prima della vendemmia può stabilire i limiti massimi di resa di uva ad ettaro, classificabile per la produzione dei vini destinati a produrre la denominazione di origine controllata «Arcole», inferiori a quelli fissati nel presente disciplinare di produzione, dandone comunicazione immediata al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e del turismo.

## Art. 5.

*Norme per la vinificazione*

Le operazioni di appassimento, di vinificazione delle uve e di invecchiamento obbligatorio dei vini destinati alla produzione della denominazione di origine controllata «Arcole» devono essere effettuate nell'ambito delle Province di Verona e Vicenza.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. È consentito l'arricchimento, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria, ad esclusione dei passiti.

È consentita nell'elaborazione della tipologia Pinot grigio (anche nelle in versione rosato o ramato) e con la menzione «superiore» l'aggiunta di mosti o vini, anche di annate diverse, appartenenti alla medesima denominazione purché a bacca bianca nel limite massimo del 15%, a condizione che il vigneto dal quale provengono le uve Pinot grigio impiegate nella vinificazione sia coltivato in purezza varietale o comunque che la presenza delle uve della varietà complementare non superi complessivamente tale percentuale.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non l'80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

I mosti ed i vini idonei alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Arcole» bianco nel rispetto di quanto disposto dal presente disciplinare possono essere utilizzati per produrre vini spumanti ottenuti secondo le metodologie di elaborazione previste dalle normative nazionali e comunitarie.

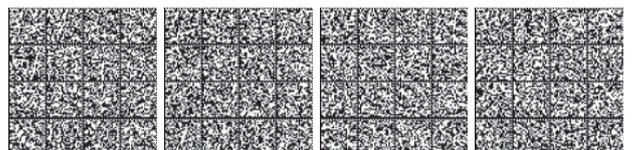
La vinificazione delle uve destinate alla produzione dell'«Arcole» bianco, «Arcole» rosato e «Arcole» Chardonnay, nel rispetto di quanto disposto dal presente disciplinare, possono essere utilizzati per produrre vini frizzanti ottenuti secondo le metodologie di elaborazione previste dalle normative nazionali e comunitarie.

La vinificazione delle uve destinate alla produzione dell'«Arcole» bianco passito o «Arcole» passito può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento naturale, per un periodo non inferiore ai due mesi, con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento. La resa massima dell'uva in vino per ottenere l'«Arcole» passito non deve essere superiore al 50%.

La vinificazione delle uve destinate alla produzione del «Arcole» nero può avvenire solo dopo un appassimento naturale di almeno trenta giorni per almeno il 50% delle uve, avvalendosi anche di sistemi e/o tecnologie che comunque non alterino le temperature rispetto al processo naturale. La resa massima dell'uva in vino per le uve destinate all'appassimento per ottenere l'«Arcole» nero non deve essere superiore al 45%.

I vini delle tipologie «Arcole» nero, «Arcole» passito non possono essere immessi al consumo prima del 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia.

La elaborazione dei vini spumanti e frizzanti deve avvenire solo all'interno del territorio della Regione Veneto.



## Art. 6.

*Caratteristiche al consumo*

I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

## «Arcole» Chardonnay:

colore: giallo paglierino;  
 odore: fine caratteristico, elegante;  
 sapore: asciutto, talvolta morbido e fine;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
 acidità totale minima: 5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

## «Arcole» Chardonnay frizzante:

colore: giallo paglierino tendente, a volte al verdognolo, brillante;  
 odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;  
 sapore: di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
 acidità totale minima: 5,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

## «Arcole» Pinot grigio e «Arcole» Pinot grigio rosato anche con la menzione superiore:

colore: da giallo paglierino ad ambrato talvolta con riflessi ramati o rosati;  
 odore: delicato, caratteristico, fruttato;  
 sapore: asciutto, armonico, caratteristico;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol; 11,5 per la menzione superiore acidità totale minima: 5 g/l (anche per la menzione superiore);  
 estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

## «Arcole» Garganega:

colore: giallo paglierino;  
 odore: fine caratteristico, elegante;  
 sapore: asciutto, talvolta morbido e fine;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
 acidità totale minima: 5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

## «Arcole» Merlot:

colore: rosso rubino se giovane, tendente al granato se invecchiato;  
 odore: piuttosto intenso, caratteristico;  
 sapore: asciutto, leggermente amarognolo;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol e 12% vol nella versione riserva;  
 acidità totale minima: 4,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 18 g/l e 22 g/l nella versione riserva;

## «Arcole» bianco:

colore: giallo paglierino a volte tendente al verdognolo;  
 odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;  
 sapore: asciutto, di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
 acidità totale minima: 4,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

## «Arcole» bianco spumante o «Arcole» spumante:

spuma: fine e persistente;  
 colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
 odore: caratteristico, leggermente fruttato;  
 sapore: sapido, caratteristico, delicato, nei tipi extra brut, brut, extra dry, dry, abboccato e dolce;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
 acidità totale minima: 4,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

## «Arcole» rosso:

colore: rosso rubino; odore: intenso e delicato;  
 sapore: asciutto di medio corpo e armonico;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol e 12,00% vol nella versione riserva;  
 acidità totale minima: 4,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l e 22,0 g/l nella versione riserva;

## «Arcole» bianco frizzante o «Arcole» frizzante:

colore: giallo paglierino tendente talvolta al verdognolo brillante;  
 odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;  
 sapore: di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo, secco, abboccato o dolce;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
 acidità totale minima: 5,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

## «Arcole» rosato:

colore: rosso rubino chiaro, brillante;  
 odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;  
 sapore: di medio corpo, armonico;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
 acidità totale minima: 5,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

## «Arcole» rosato frizzante:

odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;  
 colore: rosso rubino chiaro;  
 sapore: di medio corpo, armonico, secco, abboccato o dolce;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
 acidità totale minima: 5,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

## «Arcole» bianco passito o «Arcole» passito:

colore: giallo dorato più o meno intenso;  
 odore: gradevole, intenso e fruttato;  
 sapore: amabile, dolce, vellutato, armonico di corpo con eventuale percezione di legno;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,50% vol;  
 acidità totale minima: 5,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

## «Arcole» nero (anche nella versione riserva):

colore: rosso intenso con l'invecchiamento tendente al granato;  
 odore: caratteristico, accentuato, delicato;  
 sapore: pieno, vellutato, caldo, di buona struttura e persistenza;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;  
 acidità totale minima: 4,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

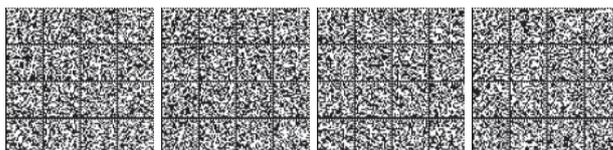
## Art. 7.

*Etichettatura designazione e presentazione*

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Arcole» nelle varie tipologie, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto» «selezionato» e similari. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Per il vino Pinot grigio rosato, il riferimento al colore può essere indicato anche con i suoi sinonimi di seguito elencati:

Ramato;  
 Blush;  
 Rosè;  
 Rosa.



I vini a denominazione di origine controllata «Arcole» rosso, Merlot e «Arcole» nero qualora vengano sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni, possono portare in etichetta la qualificazione aggiuntiva di «riserva».

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Nella presentazione e designazione della tipologia «Arcole» bianco passito, «Arcole» bianco spumante, «Arcole» bianco frizzante, «Arcole» rosso, può essere omesso il riferimento al colore. Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salve le norme generali più restrittive.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Arcole» con vitigno può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguito dal corrispondente toponimo, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

#### Art. 8.

##### *Confezionamento*

Il vino a denominazione di origine controllata «Arcole» deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie di vetro fino a 12 litri chiuse con tappo raso bocca, vite a vestizione lunga e vetro a T. È consentito altresì l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi non inferiori a 2 litri.

Il vino a denominazione di origine controllata «Arcole» spumante deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie di vetro fino a 9 litri. Tuttavia, per le bottiglie di capacità fino a 0.200 litri è consentito anche l'uso del tappo a vite, eventualmente con sovrappacco a fungo, oppure a strappo in plastica.

#### Art. 9.

##### *Legame con l'ambiente geografico*

###### *a) Specificità della zona geografica*

###### *Fattori storici e umani*

La doc «Arcole» prende il nome da uno dei comuni che ricadono nell'ambito della denominazione. Il Comune di Arcole, infatti, sia per la localizzazione geografica al centro del comprensorio, sia per lo specifico interesse produttivo che per l'importante bagaglio storico legato alle campagne napoleoniche che tanto hanno segnato la vita e la storia di questa zona, è il punto di riferimento di tutto il comprensorio. Uno dei simboli più significativi è il ponte sul torrente Alpone e l'obelisco commemorativo del confronto tra gli eserciti francesi e austriaci tra il 15 e il 17 novembre 1796. Oggi questo ponte può essere ritenuto il simbolo dell'«Arcole» Doc perché esprime la tradizione e l'intimo orgoglio di questa terra. Qui la diffusione della vite ha certamente più di 2000 anni, grazie anche alle due vie di comunicazione che rendevano appetibile l'area alla colonizzazione romana: l'Adige (via fluviale) e la Porcilana (via stradale), ma avrà nel Medioevo nuovo vigore. La possibilità del trasporto del vino proveniente dalle zone attorno ad Arcole, contribuiva ad espandere ovunque la coltura della vite. Tutta la zona dell'«Arcole» veniva indicata con il toponimo di Fiumenovo, che si identifica con gran parte della piattaforma alluvionale dove un tempo erano diffusi boschi e sterpaglie insieme a laghetti. Negli inventari delle proprietà e nei singoli documenti di donazione, di affitto e di compravendita, sono immancabili i riferimenti al vino e alla sua produzione sviluppata dalla rete di abbazie quali San Pietro di Villanova e Lepia. Le vite furono tenute in grande considerazione anche dalla Repubblica di Venezia. Il Colognese, compreso nella zona dell'«Arcole», è stato, per la Repubblica Veneziana, una terra prediletta molto legata alla città lagunare, forniva in abbondanza vino, granaglie e canapa, di cui i veneziani non potevano fare a meno. La DOC «Arcole» viene riconosciuta nel 2000 con decreto ministeriale 4 settembre 2000 - *Gazzetta Ufficiale* n. 214 del 4 settembre 2000, per raccogliere questo rile-

vante patrimonio di storia e di viticoltura e per qualificare ulteriormente un importante territorio di grande tradizione tra le Province di Verona e Vicenza. La particolarità di questo territorio è il terreno limoso sabbioso che conferisce ai vini caratteristiche uniche. Con la necessità di gestire e valorizzare questo importante momento di trasformazione ed evoluzione produttiva, è nato l'8 febbraio 2001 il consorzio di tutela. L'evoluzione della viticoltura in questo areale è tipica di una viticoltura da pianura caratterizzata tradizionalmente da forme di allevamento piuttosto espanse con vitigni di diversa origine. Solo le professionalità degli operatori nel corso degli ultimi anni hanno permesso di selezionare le varietà che meglio di altre si esprimono in questo areale. Sono stati selezionati i suoli migliori e sono stati adottati sistemi di impianto di nuova concezione proprio per esaltare al meglio le caratteristiche dei vini. I produttori hanno operato un'importante trasformazione del tessuto produttivo nel quale selezione, attenzione e competitività sono diventati valori caratterizzanti dell'azione dei viticoltori. Questi progressi sono stati stimolati e valorizzati dal sistema organizzativo proprio di questo territorio da sempre coordinato dalle cantine cooperative, strutture che oltre a generare valore, sanno indirizzare i produttori verso quei vitigni maggiormente apprezzati dal mercato. I produttori che hanno deciso di investire in questa zona puntano al rinnovamento in vigna, rivedendo forme di allevamento e densità di impianti, il tutto a vantaggio di una grande qualità dell'uva.

###### *Fattori naturali*

Il territorio si presenta uniformemente pianeggiante nella parte sud-occidentale, secondo i caratteri tipici di una pianura alluvionale, mentre la zona collinare inizia con il rilievo Motta a San Bonifacio e ad oriente con una parte dei Colli Berici. I terreni di pianura, vocati a vigna, sono quelli di natura prevalentemente «sabbioso-argilloso». Infatti, la pianura risulta morfologicamente movimentata dalla presenza di dossi, terrazzi e di scarpate con non più di una decina di metri di dislivello; i terreni sono profondi, talora dotati anche in maniera rilevante di sabbia. La morfologia del suolo di produzione del vino «Arcole» DOC può essere attribuita, sostanzialmente, ai fenomeni di erosione e di sedimentazione, legati principalmente al fiume Adige e, secondariamente, ai corsi d'acqua locali. Questi terreni sono composti prevalentemente da depositi sabbiosi e secondariamente ghiaiosi; localmente, i depositi sabbiosi contengono percentuali variabili di limo. Le aree dove affiorano dossi limoso-sabbiosi, che si sviluppano in varie direzioni, corrispondono alle antiche divagazioni del fiume stesso. Mentre i depositi limosi di origine lessinea presentano una colorazione marron rossastra, i depositi limosi di origine atesina, invece, assumono una colorazione marron chiaro-nocciola. Nell'area vicentina della zona di produzione del vino «Arcole» DOC, il fiume Frassine avrebbe deposto, sopra i terreni formati nell'epoca quaternaria dal ghiacciaio Adige-Sarca, uno strato di terreno alluvionale colore rosso-scuro, derivante dal dilavamento di dolomie marnose, basalti, porfidi, calcari gessosi, ecc. L'area dell'«Arcole» DOC presenta un clima relativamente omogeneo di tipo continentale, con estati molto calde e afose e inverni rigidi e nebbiosi. Le temperature massime si collocano fra la seconda decade di luglio e la prima di agosto e le minime tra la prima e la terza decade di gennaio. L'escursione termica annua è abbastanza elevata, mentre la piovosità risulta contenuta anche se ben distribuita durante l'anno.

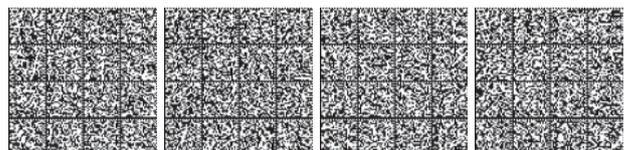
###### *b) Specificità del prodotto*

Pur essendo numerose le tipologie di vino previste nel disciplinare di produzione, possiamo per semplicità ricondurle quattro:

i vini bianchi sono caratterizzati da un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli quando giovane e più dorati durante l'invecchiamento. I profumi sono eleganti e sottili soprattutto per i vigneti situati sui terreni più sabbiosi. Al gusto hanno corpo snello, fragrante, sapido ed aromatico, mai eccessivamente fruttati proprio per le caratteristiche dettate dal suolo e dall'ambiente;

i vini rossi hanno da giovani un colore rosso rubino intenso con tonalità tendenti al viola. Con l'affinamento il colore assume tonalità più granato. Il profumo è sempre intenso, con spiccate note di cacao, violette e lampone. Il sapore è generalmente asciutto, secco. Con l'invecchiamento aumentano la complessità e la sensazione di giusta morbidezza del vino;

vini rosati: il pinot grigio è una varietà che appartiene alla DOC sin dalla sua creazione, ma che ha acquisito un grande successo negli ultimi anni grazie alle spinte commerciali esterne. L'uva naturalmente produce vini di colore rosato se ottenuti con macerazione con le bucce, di colore più o meno intenso. All'olfatto vi sono note di piccola frutta rossa e floreale. Al sapore si presenta sapido anche con un leggero residuo zuccherino. I profumi sono eleganti e sottili soprattutto per i vigneti situati sui terreni più sabbiosi;



«Arcole» nero: si ottiene con l'appassimento del 50% delle uve. Il colore che passa dal rosso rubino con riflessi violacei al colore rosso rubino tendente al granato e, per quelli molto invecchiati, al granato. Il bouquet è articolato e complesso. Il corpo è ricco, con tannini morbidi di buona struttura e persistenza.

e) *Legame causa effetto fra ambiente e prodotto*

In un contesto pedologico alquanto variegato, è la componente limoso-sabbiosa a caratterizzare con più continuità questo territorio dando ai vini caratteristiche e riconoscibilità ben definite. I vini bianchi dei terreni più sabbiosi esprimono profumi eleganti e sottili, un'importante espressione aromatica e un moderato contenuto alcolico; essi manifestano il massimo della loro piacevolezza nei primi anni di vita. I vini rossi dei suddetti suoli, associati al clima molto caldo fra luglio e agosto, e ad una piovosità contenuta, esprimono vini di buona struttura ma in genere bisognosi di arrotondare il loro carattere con qualche anno in bottiglia.

Sono infatti le competenze specifiche dei produttori che permettono di ottimizzare i risultati enologici e di valorizzare al meglio le diverse varietà coltivate nell'area.

Per le tipologie «Arcole» nero e passito, il metodo tradizionale dell'appassimento e dell'affinamento utilizzato tradizionalmente dai produttori determina in modo significativo il risultato finale del vino. I vini come questi hanno un colore carico con tonalità violacee, il profumo diviene fruttato ed etereo. Il gusto è ampio, armonico, con sensazioni speziate e balsamiche perfettamente amalgamate alla presenza di tannini morbidi. Durante l'affinamento in bottiglia il colore evolve al classico granato e i profumi e le sensazioni retronasali assumono note eteree di frutta rossa sotto spirito.

Art. 10.

*Riferimenti alla struttura di controllo*

Siquiria S.r.l. Vicolo A. Mattielli, 11 - 37038 - Soave (VR) Italy - tel. 045 4857514 - fax 045 6190646 - e-mail info@siquiria.it

La società Siquiria è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettere a) e c), ed all'art. 20 del regolamento UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO

Denominazione/denominazioni: Arcole.

Tipo di indicazione geografica: DOP - Denominazione di origine protetta.

Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

Descrizione dei vini:

1. «Arcole» Chardonnay

Breve descrizione testuale

Colore: giallo paglierino; odore: fine caratteristico, elegante; sapore: asciutto, talvolta morbido e fine; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 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. «Arcole» Chardonnay frizzante

Breve descrizione testuale

Colore: giallo paglierino tendente a volte al verdognolo, brillante; odore: caratteristico con profumo intenso e delicato; sapore: di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

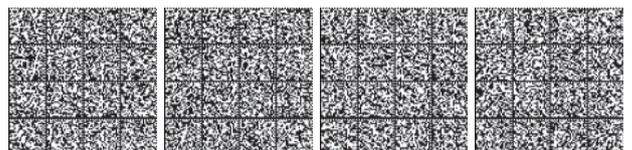
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa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

3. «Arcole» Pinot grigio e «Arcole» Pinot grigio rosato anche con la menzione superiore

Breve descrizione testuale

Colore: da giallo paglierino ad ambrato, talvolta con riflessi ramati o rosati; odore: delicato, caratteristico, fruttato; sapore: asciutto, armonico, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; 11,5% per la menzione superiore; estratto non riduttore minimo: 16 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 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. «Arcole» Garganega

Breve descrizione testuale

Colore: giallo paglierino; odore: fine, caratteristico, elegante; sapore: asciutto, talvolta morbido e fine; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 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 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. «Arcole» Merlot

Breve descrizione testuale

Colore: rosso rubino se giovane, tendente al granato se invecchiato; odore: piuttosto intenso, caratteristico; sapore: asciutto, leggermente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; estratto non riduttore minimo: 18 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	4,5 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. «Arcole» bianco

Breve descrizione testuale

Colore: giallo paglierino a volte tendente al verdognolo; odore: caratteristico con profumo intenso e delicato; sapore: asciutto, di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% 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.

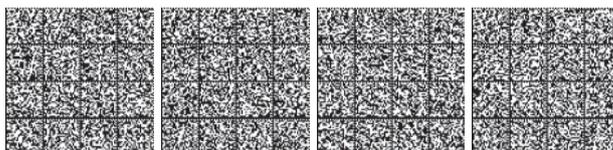
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa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

## 7. «Arcole» bianco spumante o «Arcole» spumante

Breve descrizione testuale

Spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico, leggermente fruttato; sapore: sapido, caratteristico, delicato, nei tipi extra brut, brut, extra dry, dry, abboccato e dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% 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 effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 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. «Arcole» rosso

## Breve descrizione testuale

Colore: rosso rubino; odore: intenso e delicato; sapore: asciutto di medio corpo e armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% 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 effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 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. «Arcole» rosso riserva

## Breve descrizione testuale

Colore: rosso rubino; odore: intenso e delicato; sapore: asciutto di medio corpo e armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% 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 effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 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. «Arcole» bianco frizzante o «Arcole» frizzante

## Breve descrizione testuale

Colore: giallo paglierino tendente talvolta al verdognolo brillante; odore: caratteristico con profumo intenso e delicato; sapore: di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo, secco, abboccato o dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% 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.

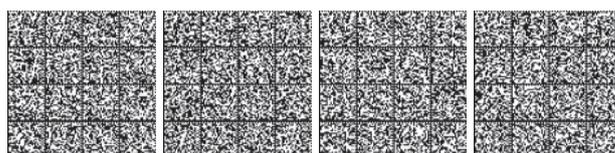
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa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

## 11. «Arcole» rosato

## Breve descrizione testuale

Colore: rosso rubino chiaro, brillante; odore: caratteristico con profumo intenso e delicato; sapore: di medio corpo, armonico; 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 effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5 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. «Arcole» rosato frizzante

Breve descrizione testuale

Odore: caratteristico con profumo intenso e delicato; colore: rosso rubino chiaro; sapore: di medio corpo, armonico, secco, abboccato o dolce; 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 effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5 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. «Arcole» bianco passito o «Arcole» passito

Breve descrizione testuale

Colore: giallo dorato più o meno intenso; odore: gradevole, intenso e fruttato; sapore: amabile, dolce, vellutato, armonico di corpo con eventuale percezione di legno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,50% vol; estratto non riduttore minimo: 24,0 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 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. «Arcole» nero

Breve descrizione testuale

Colore: rosso intenso con l'invecchiamento tendente al granato; odore: caratteristico, accentuato, delicato; sapore: pieno, vellutato, caldo, di buona struttura e persistenza; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol.; estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

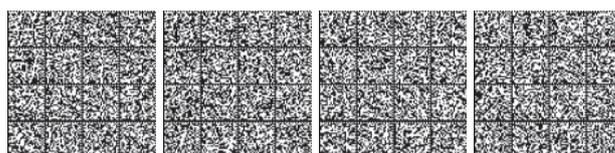
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa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

## 15. «Arcole» Merlot riserva

Breve descrizione testuale

Colore: rosso rubino se giovane, tendente al granato se invecchiato; odore: piuttosto intenso, caratteristico; sapore: asciutto, leggermente amaro; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol; estratto non riduttore minimo: 22 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	4,5 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)	



## Pratiche di vinificazione

## Pratiche enologiche specifiche

## 1. Taglio d'annata nell'elaborazione della tipologia Pinot grigio

## Pratica enologica specifica

È consentita nell'elaborazione della tipologia Pinot grigio (anche nelle in versione rosato o ramato) e con la menzione «superiore» l'aggiunta di mosti o vini, anche di annate diverse, appartenenti alla medesima denominazione purché a bacca bianca nel limite massimo del 15%, a condizione che il vigneto dal quale provengono le uve Pinot grigio impiegate nella vinificazione sia coltivato in purezza varietale o comunque che la presenza delle uve della varietà complementare non superi complessivamente tale percentuale.

## Rese massime:

1. Garganega: 18000 chilogrammi di uve per ettaro;
2. Pinot grigio: 15000 chilogrammi di uve per ettaro;
3. Chardonnay: 18000 chilogrammi di uve per ettaro;
4. Merlot: 16000 chilogrammi di uve per ettaro;
5. Pinot grigio superiore: 13000 chilogrammi di uve per ettaro.

## Zona geografica delimitata

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Arcole» comprende:

Provincia di Verona: l'intero territorio amministrativo dei Comuni di: Arcole, Cologna Veneta, Albaredo d'Adige, Zimella, Veronella, Zevio, Belfiore d'Adige, e, parzialmente, il territorio amministrativo dei Comuni di Caldiero, San Bonifacio, Soave, Colognola ai Colli, Monteforte, Lavagno, Pressana, Vago e San Martino Buon Albergo;

Provincia di Vicenza: gli interi territori amministrativi dei Comuni di Lonigo, Sarego, Alonte, Orgiano, Sossano e Rovereto di Guà.

L'area è così delimitata: a partire dal km 322 della strada statale il limite segue verso ovest la suddetta strada in direzione di Caldiero intersecando il territorio comunale di Soave e Colognola ai Colli, per piegare a sud seguendo l'unghia di collina dei monti Rocca e Gazzo sopra la quota 40 e ritornando verso nord sulla strada statale 11. Da qui il limite prosegue verso ovest lungo la strada statale 11 fino ad incrociare in territorio di Lavagno l'autostrada Serenissima che segue in Comune di San Martino Buon Albergo, fino alla località Mulino Vecchio, da qui continua verso sud lungo il confine comunale di San Martino Buon Albergo fino in prossimità della località Pontoncello dove segue il confine del Comune di Zevio per tutto il suo sviluppo a sud del paese e raggiungendo a Porto della Bova il confine comunale di Belfiore; lo segue lungo l'Adige verso Albaredo fino alla località Moggia.

Da qui si dirige verso est lungo il confine comunale di Albaredo fino a raggiungere il confine comunale di Veronella in località Boschirrolle e da qui proseguendo lungo il Dugale Ansòn per dirigersi verso nord alla località Gallinara, quindi di nuovo ad est lungo il Dugale Gatto per raggiungere verso nord il confine comunale di Cologna Veneta. La delimitazione segue quindi il confine comunale di Cologna Veneta passando per la località Pra fino a congiungersi col confine comunale di Pressana sul fiume Fratta che segue la direzione sud-est oltrepassando la strada ferrata in disarmo e la località Ponte Rosso.

Prosegue lungo tale linea fino ad incontrare il confine comunale fra Pressana e Minerbe; percorre quindi tale delimitazione fino a collegarsi con il confine provinciale padovano in località Rovenega. Si dirige quindi lungo questo confine provinciale delimitando prima la via Rovenega, poi la via Argine Padovano, quindi via Argine Padovano, entrando nel Comune di Rovereto di Guà, oltrepassa la località Caprano fino ad incontrare il fiume Guà.

Il limite prosegue quindi lungo il fiume Guà in direzione nord-ovest fino ad intersecare il confine comunale fra Rovereto di Guà e Cologna Veneta in località Boara. Da qui viene seguito il confine del Comune di Cologna verso est fino alla località Salboro, dirigendosi quindi verso nord-ovest, lungo il confine provinciale con Vicenza sino presso S. Sebastiano e passando dalla località Orlandi e proseguendo a nord fino allo scolo Ronago ed al confine del Comune di Orgiano. Da qui lungo lo scolo Alonte il limite si dirige verso est passando per Case Como per raggiungere il confine comunale di Sossano passando per la località Pozza fino al Ponte Sbuso. Da qui si dirige a nord passando per la località Termine, quindi Ponte Mario fino a raggiungere lo scolo Fiumicello e da qui dirigendosi per breve tratto verso nord e quindi verso est, sempre lungo il confine comunale di Sossano, passando per la località Campagnola e quindi alla località Pozza. Da qui il confine ridiscende verso sud passando dalla località Fontanella, quindi Pontelo fino al confine comu-

nale di Orgiano che segue verso nord lungo lo scolo Liona, per piegare a est passando dalla località Dossola fino al confine comunale di Alonte che segue per breve tratto verso nord fino al confine comunale di Lonigo per Ca Bandia fino alla località Ciron per poi dirigersi verso sud-est e presso il monte Crearo si congiunge col confine comunale di Sarego che segue verso nord passando per la località Giacomelli raggiungendo infine il fiume Bredola che costeggia verso sud-est per poi continuare verso nord passando per la località Canova e Navesella.

Da qui il confine comunale di Sarego prosegue verso est passando per la località Frigon basso e la località Muraro dove si ricongiunge al confine comunale di Lonigo. Questo viene seguito verso nord fino alla ferrovia Milano-Venezia che costeggia fino alla località Dovaro per poi proseguire a nord e piegare verso est in prossimità della strada statale 11, passando raggiungendo il confine comunale di San Bonifacio in località Fossacan. Da qui la delimitazione continua verso nord lungo il confine provinciale tra Verona e Vicenza fino alla strada statale 11 a Torri di Confine e continuare verso nord fino all'autostrada Serenissima. Questa viene seguita verso ovest intersecando il torrente Aldegà ed entrando in Comune di Monteforte per proseguire sempre lungo l'autostrada fino alla strada per San Lorenzo che segue verso sud fino a raggiungere la strada statale 11 vicino al ponte sul torrente Alpone in prossimità dello zuccherificio di San Bonifacio. La strada statale 11 viene seguita infine verso ovest fino al punto di partenza al Km 322.

## Varietà di uve da vino

Cabernet franc N. – Cabernet  
 Cabernet sauvignon N. – Cabernet  
 Carmenère N. - Cabernet nostrano  
 Chardonnay B.  
 Garganega B.  
 Garganega B. – Garganego  
 Garganega B. - Grecanico dorato B.  
 Merlot N.  
 Pinot bianco B. – Pinot  
 Pinot grigio  
 Pinot grigio - Pinot  
 Sauvignon B. - Sauvignon blanc

## Descrizione del legame/dei legami

## Fattori storici e umani

La Doc «Arcole» prende il nome da uno dei comuni che ricadono nell'ambito della denominazione.

Il Comune di Arcole, infatti, sia per la localizzazione geografica al centro del comprensorio, sia per lo specifico interesse produttivo che per l'importante bagaglio storico legato alle campagne napoleoniche che tanto hanno segnato la vita e la storia di questa zona, è il punto di riferimento di tutto il comprensorio. Uno dei simboli più significativi è il ponte sul torrente Alpone e l'obelisco commemorativo del confronto tra gli eserciti francesi e austriaci tra il 15 e il 17 novembre 1796.

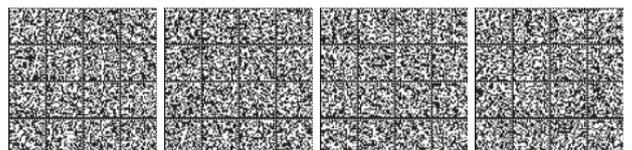
Oggi questo ponte può essere ritenuto il simbolo dell'«Arcole» Doc perché esprime la tradizione e l'intimo orgoglio di questa terra.

Qui la diffusione della vite ha certamente più di 2000 anni, grazie anche alle due vie di comunicazione che rendevano appetibile l'area alla colonizzazione romana: l'Adige (via fluviale) e la Porcilana (via stradale), ma avrà nel Medioevo nuovo vigore. La possibilità del trasporto del vino proveniente dalle zone attorno ad Arcole, contribuiva ad espandere ovunque la coltura della vite.

Tutta la zona dell'Arcole veniva indicata con il toponimo di Fiumenovo, che si identifica con gran parte della piattaforma alluvionale dove un tempo erano diffusi boschi e sterpaglie insieme a laghetti. Negli inventari delle proprietà e nei singoli documenti di donazione, di affitto e di compravendita, sono immancabili i riferimenti al vino e alla sua produzione sviluppata dalla rete di abbazie quali San Pietro di Villanova e Lepia.

Le viti furono tenute in grande considerazione anche dalla Repubblica di Venezia. Il Colognese, compreso nella zona dell'Arcole, è stato, per la Repubblica veneziana, una terra prediletta molto legata alla città lagunare, forniva in abbondanza vino, granaglie e canapa, di cui i veneziani non potevano fare a meno.

La DOC «Arcole» viene riconosciuta nel 2000 con decreto ministeriale 4 settembre 2000 - *Gazzetta Ufficiale* n. 214 del 4 settembre 2000, per raccogliere questo rilevante patrimonio di storia e di viticol-



tura e per qualificare ulteriormente un importante territorio di grande tradizione tra le Province di Verona e Vicenza. La particolarità di questo territorio è il terreno limoso sabbioso che conferisce ai vini caratteristiche uniche. Con la necessità di gestire e valorizzare questo importante momento di trasformazione ed evoluzione produttiva, è nato l'8 febbraio 2001 il consorzio di tutela.

L'evoluzione della viticoltura in questo areale è tipica di una viticoltura da pianura caratterizzata tradizionalmente da forme di allevamento piuttosto espanse con vitigni di diversa origine. Solo le professionalità degli operatori nel corso degli ultimi anni hanno permesso di selezionare le varietà che meglio di altre si esprimono in questo areale. Sono stati selezionati i suoli migliori e sono stati adottati sistemi di impianto di nuova concezione proprio per esaltare al meglio le caratteristiche dei vini. I produttori hanno operato un'importante trasformazione del tessuto produttivo nel quale selezione, attenzione e competitività sono diventati valori caratterizzanti dell'azione dei viticoltori.

Questi progressi sono stati stimolati e valorizzati dal sistema organizzativo proprio di questo territorio da sempre coordinato dalle cantine cooperative, strutture che oltre a generare valore, sanno indirizzare i produttori verso quei vitigni maggiormente apprezzati dal mercato. I produttori che hanno deciso di investire in questa zona puntano al rinnovamento in vigna, rivedendo forme di allevamento e densità di impianti, il tutto a vantaggio di una grande qualità dell'uva.

#### Fattori naturali

Il territorio si presenta uniformemente pianeggiante nella parte sud occidentale, secondo i caratteri tipici di una pianura alluvionale, mentre la zona collinare inizia con il rilievo Motta a San Bonifacio e ad oriente con una parte dei Colli Berici.

I terreni di pianura, vocati a vigna, sono quelli di natura prevalentemente «sabbioso-argilloso». Infatti la pianura risulta morfologicamente movimentata dalla presenza di dossi, terrazzi e di scarpate con non più di una decina di metri di dislivello; i terreni sono profondi, talora dotati anche in maniera rilevante di sabbia.

La morfologia del suolo di produzione del vino «Arcole» Doc può essere attribuita, sostanzialmente, ai fenomeni di erosione e di sedimentazione, legati principalmente al fiume Adige e, secondariamente, ai corsi d'acqua locali.

Questi terreni sono composti prevalentemente da depositi sabbiosi e secondariamente ghiaiosi; localmente, i depositi sabbiosi contengono percentuali variabili di limo. Le aree dove affiorano dossi limoso-sabbiosi, che si sviluppano in varie direzioni, corrispondono alle antiche divagazioni del fiume stesso. Mentre i depositi limosi di origine lessinea presentano una colorazione marronrossastra, i depositi limosi di origine atesina, invece, assumono una colorazione marron chiaronocciola.

Nell'area vicentina della zona di produzione del vino «Arcole» Doc, il fiume Frassine avrebbe deposto, sopra i terreni formati nell'epoca quaternaria dal ghiacciaio Adige-Sarca, uno strato di terreno alluvionale colore rosso-scuro, derivante dal dilavamento di dolomie marnose, basalti, porfidi, calcari gessosi, ecc.

L'area dell'«Arcole» Doc presenta un clima relativamente omogeneo di tipo continentale, con estati molto calde e afose e inverni rigidi e nebbiosi. Le temperature massime si collocano fra la seconda decade di luglio e la prima di agosto e le minime tra la prima e la terza decade di gennaio. L'escursione termica annua è abbastanza elevata, mentre la piovosità risulta contenuta anche se ben distribuita durante l'anno.

#### b) Specificità del prodotto

Pur essendo numerose le tipologie di vino previste nel disciplinare di produzione, possiamo per semplicità ricondurle a quattro:

i vini bianchi: l'Arcole Bianco, l'Arcole Chardonnay e l'Arcole Pinot Grigio sono caratterizzati da un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli quando giovane e più dorati durante l'invecchiamento. I profumi sono eleganti e sottili soprattutto per i vigneti situati sui terreni più sabbiosi. Al gusto hanno corpo snello, fragrante, sapido ed aromatico, mai eccessivamente fruttati proprio per le caratteristiche dettate dal suolo e dall'ambiente;

i vini rossi, ottenuti con Merlot e Cabernet Sauvignon, hanno da giovani colore rosso rubino intenso con tonalità tendenti al viola. Con l'affinamento il colore assume tonalità più granato. Il profumo è sempre intenso, con spiccate note di cacao, violette e lampone. Il sapore è generalmente asciutto, secco, e nel caso del Cabernet, spiccatamente più erbaceo. Con l'invecchiamento aumentano la complessità e la sensazione di giusta morbidezza del vino;

vini rosati: il pinot grigio è una varietà che appartiene alla DOC sin dalla sua creazione, ma che ha acquisito un grande successo negli ultimi anni grazie alle spinte commerciali esterne. L'uva naturalmente produce vini di colore rosato se ottenuti con macerazione con le bucce, di colore più o meno intenso. All'olfatto vi sono note di piccola frutta rossa e floreale. Al sapore si presenta sapido anche con un leggero residuo zuccherino. I profumi sono eleganti e sottili soprattutto per i vigneti situati sui terreni più sabbiosi;

«Arcole» Nero: si ottiene con l'appassimento delle uve per circa due mesi nelle varietà Merlot e Cabernet Sauvignon e il periodo di affinamento di almeno due anni e di almeno tre mesi in botti di legno determina un colore che passa dal rosso rubino con riflessi violacei al colore rosso rubino tendente al granato e, per quelli molto invecchiati, al granato. Il bouquet è complesso e somma alle caratteristiche varietali piacevoli note di vaniglia, di legno e talvolta di fumo. Il corpo è ricco, con tannini morbidi e bouquet più delicato e fine rispetto ai vini non affinati in legno.

#### c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

In un contesto pedologico alquanto variegato, è la componente limoso-sabbiosa a caratterizzare con più continuità questo territorio dando ai vini caratteristiche e riconoscibilità ben definite.

I vini bianchi dei terreni più sabbiosi esprimono profumi eleganti e sottili, un'importante espressione aromatica e un moderato contenuto alcolico; essi manifestano il massimo della loro piacevolezza nei primi anni di vita. Solo la tipologia Vendemmia tardiva riesce ad esprimere vini più strutturati e longevi.

I vini rossi dei suddetti suoli, associati al clima molto caldo fra luglio e agosto, e ad una piovosità contenuta, esprimono vini di buona struttura ma in genere bisognosi di arrotondare il loro carattere con qualche anno in bottiglia.

Sono infatti le competenze specifiche dei produttori che permettono di ottimizzare i risultati enologici e di valorizzare al meglio le diverse varietà coltivate nell'area.

Per le tipologie «Arcole» nero e passito, il metodo tradizionale dell'appassimento e dell'affinamento utilizzato tradizionalmente dai produttori determina in modo significativo il risultato finale del vino.

I vini come questi, ottenuti dopo uno-due anni in botti di legno o serbatoi hanno un colore carico con tonalità violacee, il profumo diviene fruttato ed etereo. Il gusto è ampio, armonico, con sensazioni speziate e balsamiche perfettamente amalgamate alla presenza di tannini morbidi.

Durante l'affinamento in bottiglia il colore evolve al classico granato e i profumi e le sensazioni retro-nasali assumono note eteree di frutta rossa sotto spirito.

#### Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Utilizzo in etichetta dei sinonimi di «rosato»

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione unionale.

Tipo di condizione supplementare: disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione: per il vino Pinot grigio rosato, il riferimento al colore può essere indicato anche con i suoi sinonimi di seguito elencati:

Ramato;

Blush;

Rosè;

Rosa.

23A03942

