

## Art. 2.

1. L'Autorità di bacino distrettuale dell'Appennino centrale, nei limiti delle risorse disponibili a legislazione vigente, è incaricata dell'esecuzione del presente decreto.

2. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Il presente decreto è inviato ai competenti uffici per il controllo e pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana e nel Bollettino Ufficiale delle Regioni Umbria, Lazio, Emilia-Romagna, Marche, Toscana e Abruzzo.

Roma, 4 giugno 2025

*Il Presidente  
del Consiglio dei ministri  
MELONI*

*Il Ministro dell'ambiente  
e della sicurezza energetica  
PICHETTO FRATIN*

Registrato alla Corte dei conti il 18 settembre 2025

Ufficio di controllo sugli atti della Presidenza del Consiglio dei ministri, del Ministero della giustizia e del Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale, reg. n. 2489

25A05396

## DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

### MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 24 settembre 2025.

**Approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Garda».**

IL DIRIGENTE DELLA PQA I  
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

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 da ultimo modificato dal regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali

garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

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, così come da ultimo modificato dal regolamento delegato (UE) 2025/28 della Commissione, del 30 ottobre 2024;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236;

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, così come da ultimo modificato dal regolamento di esecuzione (UE) 2025/26;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/935 della Commissione, del 16 aprile 2019, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i metodi di analisi per determinare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti vitivinicoli e la notifica delle decisioni degli Stati membri relative all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, avente ad oggetto riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'articolo 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, avente ad oggetto codice dell'amministrazione digitale, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 agosto 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 200 del 28 agosto 2012, recante disposizioni nazionali applicative del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, avente ad oggetto riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni, così come modificato dal correttivo previsto dal decreto legislativo 25 maggio 2016, n. 97 e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, concernente disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 83 dell'8 aprile 2022, avente ad oggetto 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 vitivinici, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 25 febbraio 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 192 del 18 agosto 2022, concernente disposizioni applicative della legge 12 dicembre 2016, n. 238: schedario viticolo, idoneità tecnico-produttiva dei vigneti e rivendicazione annuale delle produzioni, nell'ambito delle misure del SIAN recate dall'articolo 43, comma 1, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 settembre 2020, n. 120, e successive modifiche ed integrazioni;

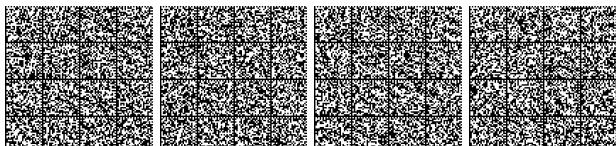
Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri, in particolare, l'articolo 3, comma 3, del predetto decreto, ai sensi del quale le denominazioni «Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» e «Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» sostituiscono, a ogni effetto e ovunque presenti, le denominazioni «Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali» e «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, che adotta il regolamento recante la riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste a norma dell'articolo 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 31 gennaio 2024, registrato dalla Corte dei conti il 23 febbraio 2024 al n. 288, recante individuazione degli uffici dirigenziali non generali del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178;

Vista la direttiva del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste prot. n. 38839 del 29 gennaio 2025, registrata alla Corte dei conti al n. 193 in data 16 febbraio 2025, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025, e successive modifiche e integrazioni;

Vista la direttiva del Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica prot. n. 99324 del 4 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 195 in data 4 marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno



2025», rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 178/2023;

Vista la direttiva del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare prot. n. 112479 dell'11 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio presso il Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste al n. 228 in data 16 marzo 2025, con la quale sono stati assegnati, ai titolari degli uffici dirigenziali di livello non generale della direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, gli obiettivi e le risorse umane e finanziarie, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro, nonché dalla direttiva dipartimentale, sopra citate;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 dicembre 2023, registrato dal Ministero dell'economia e delle finanze in data 10 gennaio 2024 con n. 10 e presso la Corte dei conti in data 16 gennaio 2024 reg. 68, concernente il conferimento, a decorrere dalla data del decreto e per il periodo di tre anni, dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica del Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 19, commi 3 e 6, del decreto legislativo n. 165 del 2001, al dott. Marco Lupo, dirigente di prima fascia appartenente ai ruoli del medesimo Ministero, estraneo all'amministrazione, fermo restando il disposto dell'art. 19, comma 8, del citato decreto legislativo;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'articolo 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, e dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato alla Corte dei conti al n. 999 in data 4 giugno 2024, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'ufficio PQA I della direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della direzione;

Visto il decreto dell'8 ottobre 1996, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 262 dell'8 novembre 1996, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Garda» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il regolamento di esecuzione 2024/2615 della Commissione UE del 30 settembre 2024, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea serie L del 7 ottobre 2024, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine protetta dei vini «Garda»;

Esaminata la documentata domanda presentata dal Consorzio Garda D.O.C. per il tramite della Regione Veneto (acquisita al prot. ingresso n. 0666811 del 30 dicembre 2022) e della Regione Lombardia (acquisita al prot. ingresso n. 0663571 del 28 dicembre 2022) e del-

la successiva nota integrativa acquisita al prot. ingresso n. 0018042 del 16 gennaio 2025 intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Garda», nel rispetto della procedura di cui al sopra citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che il Consorzio Garda D.O.C. è riconosciuto ai sensi dell'articolo 41, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 ed è incaricato di svolgere le funzioni previste dall'articolo 41, commi 1 e 4, della predetta legge per la denominazione di origine controllata dei vini «Garda»;

Ritenuto che la modifica del disciplinare di produzione, di cui è richiesta l'approvazione con la sopra citata domanda, è considerata una modifica ordinaria di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, in quanto non rientra tra i casi previsti dal paragrafo 3 del medesimo articolo, e comporta una modifica del documento unico;

Considerato che, in ottemperanza al disposto dell'articolo 4 del regolamento delegato (UE) 2025/27, la sopra citata domanda di approvazione di una modifica ordinaria è stata esaminata nell'ambito della procedura nazionale prevista dall'articolo 13 del decreto ministeriale 6 dicembre 2021 e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Veneto;

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Lombardia;

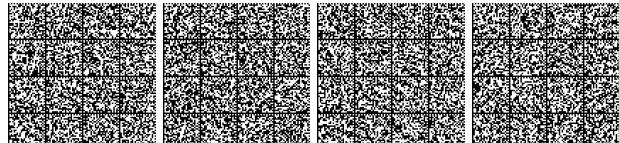
è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 15 luglio 2025, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della D.O.C. dei vini «Garda»;

la suddetta proposta di modifica del disciplinare è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 184 del 9 agosto 2025, a fini di opposizione a livello nazionale ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 2, primo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'articolo 13, comma 6, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Vista la nota del Consorzio Garda D.O.C. del 1° settembre 2025 (prot. n. 404886), con cui si chiede di riportare il titolo alcolometrico minimo naturale delle uve per la DOP «Garda» Garganega da 9,00% vol. a 8,50% vol., come originariamente proposto, e informato il Presidente del Comitato nazionale vini DOP e IGP;

Vista la nota del 15 settembre 2025 del Consorzio Garda D.O.C., acquisita al prot. Ingresso n. 455557 del 16 settembre 2025, concernente la richiesta per rendere applicabili le disposizioni di cui alla proposta di modifica del disciplinare di produzione pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 184 del 9 agosto 2025, dalla campagna vitivinicola 2025/2026;

Viste le note del 19 settembre 2025 (prot. n. 467971 del 19 settembre 2025) e del 23 settembre 2025 (prot. n. 483280 del 24 settembre 2025), rispettivamente della Regione Veneto e della Regione Lombardia, con le quali si dichiara di concordare con la richiesta del Consorzio di



rendere applicabili le disposizioni di cui alle modifiche inserite nel disciplinare di produzione della D.O.C. «Garda» dalla campagna vitivinicola 2025/2026;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della suddetta procedura nazionale, risultano soddisfatti i requisiti del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate in virtù dello stesso;

Ritenuto pertanto, di dover approvare la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Garda», che comporta una modifica del documento unico, richiesta con la sopra citata domanda, conformemente all'articolo 4, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e all'articolo 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Ritenuto di dover aggiornare l'elenco dei codici previsto dall'articolo 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, sopra richiamato, in relazione alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Garda» approvata con il presente decreto;

Ritenuto altresì, di dover procedere, ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'articolo 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, alla pubblicazione del presente decreto di approvazione, contenente il disciplinare di produzione consolidato modificato ed il relativo documento unico consolidato modificato, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, nonché di dover procedere, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto di approvazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, alla comunicazione dell'approvazione della modifica ordinaria in questione alla Commissione europea, tramite il sistema digitale di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, in conformità a quanto disposto dall'articolo 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dall'articolo 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dall'articolo 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Decreta:

#### Art. 1.

##### *Approvazione modifica ordinaria*

1. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Garda», così come da ultimo aggiornato con regolamento di esecuzione 2024/2615 della Commissione UE del 30 settembre 2024 richiamato in premessa, è modificato come risulta dal testo allegato al presente decreto.

2. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Garda», consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo, ed il relativo documento unico consolidato modificato figurano, rispettivamente, negli allegati A e B al presente decreto.

#### Art. 2.

##### *Entrata in vigore ed applicazione nel territorio nazionale*

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana.

2. In conformità all'articolo 4, paragrafo 5, secondo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'articolo 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio nazionale dalla campagna vitivinicola 2025/2026.

3. Inoltre, è fatto salvo lo smaltimento nei riguardi delle giacenze di vino atte a produrre la D.O.C. «Garda», provenienti dalle campagne vitiviniche 2024 e precedenti, a condizione che le relative partite siano in possesso dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione così come da ultimo modificato con il regolamento di esecuzione 2024/2615 della Commissione UE del 30 settembre 2024 richiamato in premessa, per le relative tipologie, e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo.

#### Art. 3.

##### *Comunicazione alla Commissione europea ed applicazione nel territorio dell'Unione*

1. Ai sensi dell'articolo 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dell'articolo 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dell'articolo 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, richiamati nelle premesse, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, l'approvazione della modifica ordinaria di cui all'articolo 1 del presente decreto è comunicata alla Commissione europea tramite il sistema digitale di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

2. In conformità all'articolo 5, paragrafo 9, del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'articolo 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio dell'Unione a decorrere dalla data in cui la comunicazione di approvazione della modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo ed il documento unico consolidato modificato sono pubblicati dalla Commissione europea nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, Serie C, ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27.

#### Art. 4.

##### *Aggiornamento codici SIAN*

1. L'elenco dei codici previsto dall'articolo 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, richiamato nelle premesse, è aggiornato in relazione alla modifica del disciplinare di cui al comma 1 del presente articolo.



**Art. 5.**  
**Pubblicazione**

1. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Garda» consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo è pubblicato nella sezione «Qualità» - «Vini DOP e IGP» del sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste <https://www.politicheagricole.it>

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 24 settembre 2025

*Il dirigente: GASPARRI*

**ALLEGATO A**

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «GARDA»**

**Art. 1.  
Denominazione e vini**

1. La denominazione di origine controllata «Garda» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

bianco;

bianco spumante (categoria Vino spumante e Vino spumante di qualità);

bianco frizzante;

bianco passito (categoria Vino);

rosso;

rosso passito (categoria Vino);

rosato o rosé spumante (categoria Vino spumante e Vino spumante di qualità);

rosato o rosé frizzante;

Garganega;

Garganega frizzante anche con la specificazione bi-varietale in combinazione con Chardonnay e Pinot grigio o Pinot grigio rosato o Pinot grigio ramato;

Garganega spumante (categoria Vino spumante e Vino spumante di qualità);

Pinot bianco;

Pinot grigio o Pinot grigio rosato o Pinot grigio ramato;

Pinot grigio o Pinot grigio rosato o Pinot grigio ramato frizzante anche con la specificazione bi-varietale in combinazione con Garganega e Chardonnay;

Pinot grigio o Pinot grigio rosato o Pinot grigio ramato spumante (categoria Vino spumante e Vino spumante di qualità) Chardonnay;

Chardonnay frizzante anche con la specificazione bi-varietale in combinazione con Garganega e Pinot grigio;

Chardonnay spumante (categoria Vino spumante e Vino spumante di qualità);

Müller Thurgau;

Müller Thurgau frizzante;

Müller Thurgau spumante (categoria Vino spumante e Vino spumante di qualità);

Riesling;

Sauvignon;

Cortese;  
Cabernet;  
Cabernet Sauvignon;  
Merlot;  
Corvina Corvina rosato o rosé frizzante;  
Corvina rosato o rosé spumante (categoria Vino spumante e Vino spumante di qualità);  
Pinot nero;  
Marzemino;  
Rebo.

2. La denominazione di origine controllata «Garda» è altresì riservata ai vini designati con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo quali: Garganega, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Müller Thurgau, Riesling, Sauvignon, Cortese, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina, Pinot nero e Marzemino nelle loro combinazioni, ad eccezione del Pinot grigio che può essere vinificato in bianco e in rosato, così come regolamentata all'articolo 5.

**Art. 2.  
Base ampelografica**

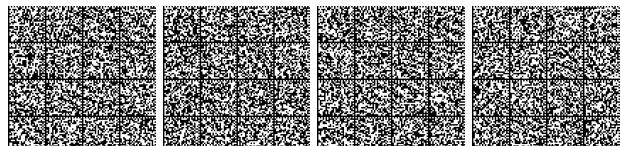
1. La denominazione di origine controllata «Garda», con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Garganega;  
Pinot bianco;  
Pinot grigio;  
Chardonnay;  
Riesling (Riesling Italico e/o Riesling Renano);  
Cortese;  
Sauvignon;  
Müller Thurgau;  
Cabernet (Cabernet Sauvignon e/o Cabernet franc e/o Carmenère);  
Cabernet Sauvignon;  
Merlot;  
Pinot nero;  
Marzemino;  
Corvina;  
Rebo;

è riservata ai vini ottenuti in ambito aziendale dalle uve dei vigneti costituiti per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere alla produzione di detti vini inoltre, le uve provenienti da altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona, fino a un massimo del 15%.

2. I vini a denominazione di origine controllata «Garda» bianco (anche in versione spumante, frizzante e passito) sono ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Garganega e/o Trebbiano (Trebbiano di Soave e/o Trebbiano Toscano) e/o Chardonnay e/o Pinot grigio e/o Cortese (Bianca Fernanda) e/o Tocai friulano, da soli o congiuntamente per almeno il 50%. Per la rimanente parte possono concorrere le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca non aromatici e/o bacca nera vinificati in bianco, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona.

3. I vini a denominazione di origine controllata «Garda», rosso e rosato o rosé sono ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Corvina e/o Corvinone e/o Merlot e/o Cabernet sauvignon e/o Cabernet franc e/o Carmenère e/o Pinot nero, da soli o congiuntamente per almeno il 50%. Per la rimanente parte possono concorrere alla produzione di detti vini le uve provenienti dai vitigni a bacca nera non aromatici e a bacca bianca non aromatici, quest'ultimi fino ad un massimo del 15%, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona.



Art. 3.  
*Zona di produzione*

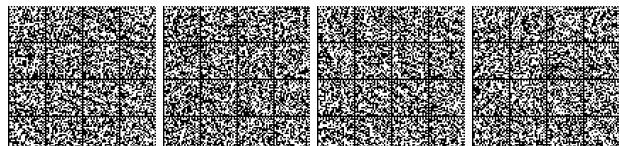
1. La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Garda» è così delimitata:

Provincia di Verona, comprende l'intero territorio dei Comuni di: Bardolino, Castelnovo del Garda, Cazzano di Tramigna, Garda, Illasi, Lazise, Mezzane, Montecchia di Crosara, Roncà, Sant'Ambrogio Valpolicella, S. Giovanni Ilarione, San Pietro in Cariano, Tregnago, e in parte il territorio dei Comuni di: Affi, Badia, Calavera, Brentino Belluno, Bussolengo, Caldiero, Caprino Veronese, Cerro, Cavaion, Colognola ai Colli, Costermano, Dolcè, Fumane, Grezzana, Lavagno, Marano, Monteforte d'Alpone, Negar, Pastrengo, Pescantina, Peschiera, Rivoli, San Bonifacio, San Martino B.A., San Mauro di Saline, Soave, Sommacampagna, Sona, Torri dei Benaco, Valeggio sul Mincio, Verona, Vestenanova, Villafranca. Tale zona è così delimitata: partendo da sud del Lago di Garda al confine del Comune di Peschiera con la Provincia di Brescia la delimitazione segue verso sud detto confine sino a raggiungere quello della Provincia di Mantova segue quindi verso est sino alta congiunzione dei fiume Mincio. Segue verso sud il corso del Mincio sino a incontrare il ponte che lo attraversa e che abbandona per un breve tratto per seguire il confine di provincia sino a rincontrare il fiume Mincio che discende sino alla località Burino. Piega, quindi, verso sud ovest e poi a sud sempre seguendo il limite di provincia in destra Mincio sino ad congiungersi a quota 63 con il Mincio che risale fino al ponte Visconteo di Borghetto. Attraversa il ponte Visconteo verso Valeggio e quindi segue il canale Prevaldesca sino atta carreggiabile che porta a Ca' Buse. Segue quindi verso nord la strada comunale sino ad arrivare all'abitato di Valeggio. Prosegue verso est immettendosi sulla strada provinciale di Villafranca-Valeggio che segue fino a incrociare la strada comunale toccando Grottarelle, C. Nuova Pigno e Ca' Delta, quindi prosegue seguendo verso nord la strada passando per Colombare e Pozzo Moretto sino a raggiungere la strada comunale per Villafranca che segue per breve tratto sino a incontrare il canale del consorzio di bonifica Alto Veronese che segue verso nord est sino all'abitato di Sommacampagna. Prosegue quindi verso nord sulla strada per Bussolengo superando l'autostrada Serenissima e la ferrovia Milano Venezia sino a raggiungere il confine del Comune di Bussolengo presso la località Civile. Prosegue lungo il confine comunale di Bussolengo verso nord fino a incontrare l'autostrada del Brennero. Segue per breve tratto la strada per Bussolengo per immettersi sulla strada comunale dei Cristo che segue sino a incontrare la strada provinciale Verona lago nei pressi di quota 135. Segue per breve tratto verso est la strada Verona lago e poi la strada interna di Bussolengo sino al ponte sul canale dell'Enel che attraversa immettendosi sulla strada per Poi e la Segna sino a raggiungere il fiume Adige che risale verso nord sino atta frazione di Volargne in prossimità delle Fornaci Tosadori. La delimitazione scende quindi verso sud seguendo la carraeccia che dalle ex Fornaci porta a congiungersi con la statale n. 12 passa la località Paganella che segue verso sud sino a incontrare la stazione ferroviaria di Domegliara e inserendosi sulla linea ferroviaria dei Brennero che segue sino alla stazione ferroviaria di Parona, imbocca quindi la statale 12 sino a incontrare la strada che porta a Quinzano che segue sino all'abitato, imbocca quindi la strada che passando dalla località S. Giuliano e il cimitero di Avesa arriva alla strada comunale per Avesa che risale per breve tratto sino a incontrare la carraeccia che verso est raggiunge S. Mattia e verso nord quota 283 piega quindi verso sud seguendo la strada delle Torricelle sino ad arrivare a Castel S.Felice da dove per il sentiero che porta a Villa Policanta scende sino alta strada della Valpantena in prossimità di villa Beatrice. Da Villa Beatrice la delimitazione scende verso sud lungo la strada provinciale della Valpantena sino a incontrare la carraeccia che verso est passando per Ca' dell' Olmo e Bongiovanna, giunge a Villa Cometti per scendere quindi a sud per Corte Paroncini e giungere sulla strada per Montorio che scende toccando Morin e Olmo sino all'abitato di Montorio dove prosegue per la strada per S. Martino B.A. sino alla località Spinetta e poi lungo il fiume Fibbio sino all'abitato di S. Martino per seguire quindi verso est la statale n. 11 sino a toccare la località S. Pietro al km 48 e piegare quindi verso sud per la strada di Caldiero e quindi con quella che delimita a sud in monte Rocca per risalire quindi sino alla strada per terme e da queste ritornare sulla statale 11 che segue sempre verso est sino al ponte sul torrente Alpone dei quale segue risalendo il corso sino a incontrare autostrada Serenissima che ne delimita sud est il comprensorio, sino a incontrare il confine della Provincia di Vicenza. La delimitazione sale quindi verso nord lungo il confine dei Vicentino incontrando, dopo il territorio dei Comune

di Monteforte, quello di Montecchia, Roncà, S. Giovanni Ilarione e quello di Vestenanova sino alla località Bacchi, dove piegando a ovest per strada comunale, tocca le località Alberomatto e Siveri sino all'abitato di Vestenanova e quindi Vestenavecchia e Castelvero, attraversa il confine del Comune di Badia Calavana e prosegue sino al centro abitato toccando le località Costalunga Rosati e Nicolai, sale per breve tratto sino alla località Fornai e discende quindi verso sud ovest per la strada comunale toccando la località Riva, Tessari, Antonelli, Mastini, Canovi e Bettola alla congiunzione tra i Comuni di Tregnago e S. Mauro di Saline. Dalla località Bettola il limite scende per breve tratto a sud lungo il confine tra i Comuni di Tregnago e S. Mauro di Saline sino a incontrare il vaio dell'Obbligo che segue sino alla congiunzione del progetto di Mezzane che discende per breve tratto sino all'imbozzo del vaio di Tretto verso ovest che risale sino a Chiesa sopra Moruri dove si immette sulla strada che passa per Casette, Roccolo e la Costa si interseca con il vaio Bruscaro che risale sino a incontrare il confine del Comune di Grezzana, che segue e piegando verso nord sino al vaio Orsaro che risale sino sull'abitato di Azzago a quota 621. Di qui prosegue per la strada che porta a Rosaro e Praole passando per Nalini, Cabalai per i Vai e per i Busoni, prosegue per breve tratto la strada comunale sino al vaio Sannava che segue sino al progetto Valpantena e Osate per vetro Salsone sino alle locarità S. Benedetto, scende quindi verso sud per la strada per Vigo Salvalaio, segue la curva di livello di quota 500 intorno a monte Tondo passando per le località Righi, Montecchio, la Bassa ove imbocca verso nord la strade comunale sino a La Fratta, sale toccando Sottosenga a ovest di casa Antolini, attraverso il progetto Castello risalendo sempre per Colombare e [a Conca, quota 580 e Case Prael, piega a ovest lungo la strada per Mazzano ove incontra la strada comunale per Fane che da questa località con andamento tortuoso segue sino alla contrada Menola e poi il vaio dei Canale che attraversa fino a Molino Monier e per il vaio Prà il Molino da Prà. Da questa località il confine prosegue sulla strada che verso ovest porta alla località S. Cristina da dove prosegue verso sud ovest passando per la Ca' Fava, Ca' Nonni, Vaialta di Sopra, Vaialta di Sotto e Tomei sino alla frazione di S. Rocco, risale verso nord lungo la strada comunale sino al tornante in prossimità di monte Per e ridiscendere verso ovest per Ca' Camporai e Molino Gardane ove incontra il confine comunale di Marano che segue sino al progetto di Fumane che discende per breve tratto sino a Ca' Pangoni dove risalendo l'omonimo vaio e passando per monte Cartello (quota 676) a nord di Cavallo raggiunge Stravalle e Ca' Torre sino al confine di S. Ambrogio. Da qui la delimitazione passa a nord di M. Pugna (quota 740) Casa Campogiano di sotto, tocca quota 534, passa sopra i caseggiati di Monte e raggiunge casa Fontana e finisce sullo strapiombo sull'Adige di fronte a monte Rocco ove incontra il limite del Comune di Dolcè e sotto la strada statale n. 12. La delimitazione della zona prosegue verso nord lungo la statale dell'Abetone e del Brennero passando per Ceraino, la Fomace, Ca' Soman e subito dopo il km 313 imbocca la curva di livello di quota 150 che segue sino a incontrare il confine della Provincia di Trento passando per le località Ca' del Maso, Cava del Prete a monte di Peri e di Ossenigo, e seguire quindi il limite di demarcazione di provincia, attraversare l'Adige e risalire lungo il confine tra Brentino Belluno e Avio sino a quota 200 da dove ridiscende sulla destra Adige a sud in Comune di Brentino Belluno sino a incontrare il territorio di Rivoli da dove prosegue sino alla località Canal. Da qui la linea di confine riprende a salire verso nord lungo il confine del Comune di Caprino Veronese sino alla località Pozza Galletto, attraversa il torrente Tasso e raggiunge località Vezzane e Rézon, attraversa il vaio delle Giare e passando a monte di Vilmezzano raggiungendo Casette delle Pozze, Ca' Zerman e le Peagre attraversa il progetto dei Lumini e costeggiando il monte Pesina in quota arriva al confine di Costermano. La delimitazione prosegue seguendo quota 500 passando da Roncola e attraversando il vaio Baione raggiunta la strada che da Torri dei Benaco porta a S. Zeno di Montagna, seguendo questa strada verso il lago di Garda passando per Albisano giunge a Torri dei Benaco e da qui costeggiando la sponda del lago si ricongiunge alla linea di partenza di Peschiera del Garda al confine con Brescia.

2. Provincia di Mantova, comprende in tutto il territorio dei Comuni di: Monzambano, Ponti sul Mincio, e in parte il territorio dei Comuni di:

Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino e Volta Mantovana.



Tale zona è così delimitata:

il limite di zona, partendo dall'incrocio fra il fiume Mincio con il confine detta Provincia di Mantova in località Villa (Ponti sul Mincio) segue verso sud il limite provinciale fino all'intersezione con il canale Virgilio (quota 69); segue il suddetto canale fino alla località Molini della Volta.

Dalla suddetta località il limite piega a ovest lungo la rotabile per Sci Vie, passando per le quote 63 e 66, e quindi lungo la strada che porta a Volta Mantovana seguendola fino a La Fornace da dove segue prima verso sud e poi verso nord ovest la strada che circoscrive la valle e che passa a sud ovest di Santa Maria Maddalena immettendosi a quota 61 sulla strada Volta Mantovana Cavriana (strada comunale detta Malvasia). Il limite segue ora verso nord ovest la suddetta strada toccando quota 57, passando a nord dell'abitato di Foresto, quota 69, Tezze di Sopra, C. Venti Settembre, Croce Riva Bianca (quota 90) e proseguendo netta stessa direzione fino al ponte sul canale dell'Alto Mantovano (ponte della Castagna Vizza), da dove immettendosi sul canale del Alto Mantovano, risale lo stesso passando per l'abitato di Castiglione delle Stiviere finché a sud di Esenta (quota 117) incontra il confine provinciale. Da tale punto il limite di zona segue, dapprima verso est, poi verso nord e ancora verso est, il limite di provincia fino alta località Villa, punto di partenza.

3. Provincia di Brescia, comprende l'intero territorio dei Comuni di:

Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano del lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo e Sirmione e parte del territorio comunale di Castenedolo così delimitato: partendo dalla località «Ponte della Lupa» all'estremo orientale della collina, viene delimitato dalla bretella di collegamento SP236, prosegue sulla strada vicinale del Molino della Razzica fino ad incrociare via Matteotti, prosegue a Nord ed incrocia via tenente Olivari che percorre proseguendo su via Volta fino ad incrociare il raccordo autostradale A21 ed incontrando i confini amministrativi del Comune di Castenedolo. Si procede sul tracciato tutelato dal Plis verso Fontana Prandoni e salendo fino alla Palazzina Tabladini. Si prosegue su via S. Angela Merici e si scende lungo il torrente Garza fino ad incontrare via Risorgimento. Si prosegue su via Risorgimento verso Est da Cascina Vitali e si continua sul tratto di strada vicinale di prosecuzione di via Risorgimento che confluisce in via Mameli. Superata via Matteotti si prosegue su via Dante, via Bruno Boni e via Narciso Bronzetti fino a ricongiungersi al punto iniziale «Ponte della Lupa».

#### Art. 4. *Norme per la viticoltura*

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Garda» devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e dei vigneti esistenti e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Il sistema d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

2. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

3. La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Garda» di cui all'art. 1 ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

Vino	Uva/ha (t)	% vol.
Garganega	18	8,50
Pinot Bianco	13	10,00
Pinot Grigio	15	10,00
Chardonnay	15	10,00
Riesling	12	10,00

Cortese	16	10,00
Sauvignon	12	10,00
Müller-Thurgau	16	10,00
Cabernet	15	10,50
Cabernet Sauvignon	15	10,50
Merlot	15	10,50
Corvina	15	9,50
Pinot Nero	15	10,50
Marzemino	13	10,00
Bianco	18	9,00
Bianco spumante	18	9,00
Bianco frizzante	18	9,00
Rosé frizzante	15	9,00
Rosé spumante	15	9,00
Rosso	15	9,50
Rebo	15	10,50

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti e da destinarsi alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

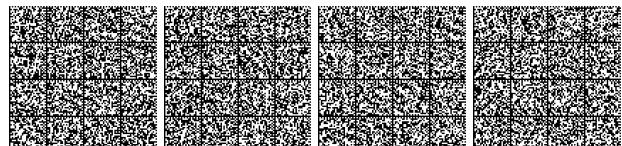
4. Per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Garda» bianco passito e rosso passito si dovrà attuare la cernita delle uve in vigneti secondo gli usi tradizionali mettendo a riposo un quantitativo di uve non superiore al 65% della produzione massima ad ettaro. I rimanenti quantitativi di uva fino al raggiungimento del limite massimo previsto potranno essere presi in carico per la produzione dei vini corrispondenti alle tipologie previste all'art. 1.

5. Le Regioni Lombardia e Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni maggiormente rappresentative e le organizzazioni professionali della regione con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici all'apposito schedario vitivinicolo. Le regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste.

6. Le Regioni Lombardia e Veneto, sentito il competente Consorzio nonché le organizzazioni maggiormente rappresentative e le organizzazioni professionali della regione, in annate climaticamente sfavorevoli, riducono le rese massime di uva e di vino consentite sino al limite reale dell'annata.

7. Le Regioni Lombardia e Veneto, su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni maggiormente rappresentative e le organizzazioni professionali della regione, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi possono, per ragioni di mercato, stabilire un limite di uva rivendicabile per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Garda» anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. Le regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ed al competente organismo di controllo. I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento delle quote massime consentite, saranno presi in carico per la produzione di vino con o senza indicazione geografica.

8. In annate particolarmente favorevoli, le Regioni Lombardia e Veneto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni maggiormente rappresentative e le organizzazioni professionali della regione prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono aumentare, anche per singole tipologie, sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sen-



si della normativa vigente, fermo restando il limite massimo di cui al comma 3, oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei predetti mosti e dei vini è regolamentato secondo quanto previsto al successivo art. 5.

Le regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ed al competente organismo di controllo.

#### Art. 5.

##### *Norme per la vinificazione*

1. Le operazioni di vinificazione delle uve di cui all'articolo 2, ivi comprese le operazioni di appassimento delle uve devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3. Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni possano essere effettuate entro l'intero territorio delle Province di Brescia, Mantova e Verona. Tali operazioni possono altresì essere effettuate anche in cantine aziendali o associate site nei Comuni di Gambellara e Montecchio Maggiore, sempreché alla data di approvazione del presente disciplinare dimostrino al competente Organismo di controllo di aver vinificato le uve provenienti da vigneti idonei a produrre vini di cui alla presente denominazione.

2. Le operazioni di elaborazione dei vini spumante e frizzante, incluse le pratiche enologiche per la presa di spuma, per la stabilizzazione e la dolcificazione nelle tipologie ove ammessa, possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo delle Regioni Lombardia, Veneto e regioni loro confinanti. Le tipologie frizzante e spumante devono essere elaborate attuando esclusivamente il processo della fermentazione naturale.

3. È consentita nell'elaborazione dei vini di cui all'articolo 1, seguita dalla specificazione di vitigno, l'aggiunta di mosti o vino dello stesso colore della tipologia bianco, rosso e rosato appartenenti alla medesima denominazione «Garda» anche di annate diverse nel limite massimo del 15% a condizione che il vigneto dal quale provengono le uve del vitigno designato, impiegata nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale o che la presenza delle uve delle varietà complementari non superi complessivamente tale percentuale.

4. La denominazione di origine controllata «Garda» con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo compresi fra quelli di cui all'articolo 1, è consentita a condizione che: il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento; l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenuti e in caratteri della stessa dimensione e colore; il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque superiore al 15% del totale.

5. La resa massima dell'uva in vino finito per le tipologie: Garganega e bianco non deve essere superiore al 75%; Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Müller-Thurgau, Sauvignon, Cortese, Riesling, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino, Pinot nero, Corvina, Rebo, rosso e rosato/roseé, non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi le percentuali sopra indicate, ma non oltre l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla predetta denominazione di origine controllata. Se la resa, infine, supera anche l'80% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

6. La resa massima dell'uva in vino finito per la tipologia bianco passito e rosso passito non deve essere superiore al 50%. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

7. L'appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.

8. Le uve messe ad appassire per ottenere il vino bianco e rosso passito non possono essere vinificate prima del 15 novembre. Tuttavia qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendano necessario le Regioni Lombardia e Veneto su richiesta documentata del Consorzio di tutela - con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi - possono autorizzare l'inizio delle predette operazioni in data antecedente al 15 novembre. Le uve, al termine dell'appassimento, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14,00% vol.

9. Le tipologie a denominazione di origine controllata «Garda» bianco e rosso passito, possono essere immesse al consumo solo dopo il 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

10. I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedente la resa di cui all'articolo 4 sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima del provvedimento regionale.

#### Art. 6. *Caratteristiche al consumo*

1. I vini a denominazione di origine controllata «Garda» all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

##### «Garda» Bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, tendente talvolta al giallo verdolino;

odore: delicato, fine, con profumi di fiori bianchi e/o frutta a polpa bianca;

sapore: da secco ad abboccato, armonico, pieno, di frutta a polpa bianca talvolta abboccato;

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

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

##### «Garda» Garganega:

colore: giallo paglierino, talvolta tendente al giallo verdolino;

odore: fine, con sentori di frutta a polpa bianca;

sapore: fresco, armonico, da secco ad abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

##### «Garda» Pinot Bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso; -

odore: gradevole, con sentori di frutta a polpa bianca, talvolta anche di erbe aromatiche;

sapore: fresco, saporito, armonico, da secco ad abboccato;

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

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

##### «Garda» Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot grigio ramato:

colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa;

odore: gradevole, fine, con sentori di frutta a polpa bianca;

sapore: fresco, armonico da secco ad abboccato;

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

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

##### «Garda» Chardonnay:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: gradevole, con sentore di fiori bianchi e frutta esotica;

sapore: fresco, saporito, armonico, da secco ad abboccato;

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

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

##### «Garda» Riesling:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: gradevole, fine, con sentori agrumati, talvolta anche di erbe aromatiche;

sapore: fresco, armonico, persistente, da secco ad abboccato;

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

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

##### «Garda» Cortese:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, con sentori di frutta a polpa bianca;

sapore: fresco, equilibrato, da secco ad abboccato;



titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

«Garda» Sauvignon:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: delicato, leggermente aromatico;  
sapore: intenso, saporito, da secco ad abboccato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

«Garda» Müller-Thurgau:

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;  
odore: delicato lievemente aromatico, fruttato;  
sapore: da secco ad abboccato, fresco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Garda» Bianco Passito:

colore: giallo dorato, più o meno intenso;  
odore: intenso, con sentori di frutta bianca essiccati caratteristici del parziale appassimento;  
sapore: da secco a dolce, armonico, persistente, talvolta leggermente aromatico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol. di cui almeno svolto 12,00% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

«Garda» Rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: vinoso, con profumi di confettura di frutti rossi;  
sapore: armonico, moderatamente acidulo, da secco ad abboccato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

«Garda» Cabernet:

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: vinoso, con profumi di frutti a polpa rossa, talvolta leggermente erbaceo;  
sapore: armonico, talvolta leggermente tannico, da secco ad abboccato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

«Garda» Cabernet Sauvignon:

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: intenso, con profumi di frutti a polpa rossa, talvolta leggermente speziato con possibili note vegetali;  
sapore: armonico, talvolta leggermente tannico, da secco ad abboccato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

«Garda» Merlot:

colore: rosso rubino talvolta intenso;  
odore: vinoso, con profumi di confetture di frutti rossi;  
sapore: pieno, armonico, da secco ad abboccato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

«Garda» Rebo:

colore: da rosso a rosso rubino, talvolta con riflessi violacei;  
odore: fine, caratteristico;  
sapore: da secco ad abboccato, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

«Garda» Pinot Nero

colore: rosso rubino, talvolta scarico, con possibili tonalità aranciate;  
odore: fine, con profumi di piccoli frutti di bosco, talvolta anche speziato;  
sapore: secco, armonico e persistente;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

«Garda» Marzemino:

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: intenso, con profumi di confetture di frutti rossi, talvolta anche speziato;  
sapore: armonico, persistente, da secco ad abboccato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

«Garda» Corvina:

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: delicato, con profumi di confettura di frutti rossi;  
sapore: armonico ed equilibrato, da secco ad abboccato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

«Garda» Rosso Passito:

colore: rosso rubino talvolta con riflessi granati;  
odore: intenso, con sentori caratteristici di frutta rossa essiccati talvolta speziato;  
sapore: da secco a dolce, piacevole, vellutato, armonico e di corpo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol. di cui svolto almeno 12,00% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

«Garda» Bianco spumante:

spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta tendente al verdognolo;  
odore: fragrante, con sentori fruttati di mela/pera quando è spumantizzato col metodo Charmat;  
sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

«Garda» Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot grigio ramato spumante:

spuma: fine, persistente;  
colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa;  
odore: fine, ampio, persistente;

sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
acidità totale minima: 5,00 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

«Garda» Rosé spumante:

spuma: fine, persistente;  
colore: rosa più o meno intenso;



odore: delicato con sentori talvolta agrumati e di piccoli frutti rossi;  
 sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
 acidità totale minima: 5,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.  
 «Garda» Bianco spumante di qualità (metodo classico):  
 spuma: fine e persistente;  
 colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
 odore: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, fine, ampio e persistente;  
 sapore: da brut nature a extra dry, saporito, di buona struttura, fresco, armonico;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;  
 acidità totale minima: 5,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.  
 «Garda» Pinot Grigio spumante di qualità (metodo classico):  
 spuma: fine, persistente;  
 colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa;  
 odore: proprio della fermentazione in bottiglia, fine, ampio, persistente;  
 sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
 acidità totale minima: 5,00 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.  
 «Garda» Rosé spumante di qualità (metodo classico):  
 spuma: fine e persistente;  
 colore: rosa più o meno intenso;  
 odore: bouquet fine, ampio, caratteristico della fermentazione in bottiglia;  
 sapore: da brut nature a extra dry, saporito, di buona struttura e fresco;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;  
 acidità totale minima: 5,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.  
 «Garda» Bianco frizzante:  
 spuma: fine, evanescente;  
 colore: giallo paglierino più o meno intenso, tendente talvolta al giallo verdolino;  
 odore: fine, con sentori di frutta esotica e talvolta a polpa bianca;  
 sapore: da secco ad amabile, armonico;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol. di cui svolto almeno 10,00% vol.;  
 acidità totale minima: 5,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.  
 «Garda» Garganega frizzante:  
 spuma: fine, evanescente;  
 colore: giallo paglierino più o meno intenso, tendente talvolta al giallo verdolino;  
 odore: fine, con sentori di frutta esotica;  
 sapore: da secco ad amabile, armonico, saporito;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol. di cui svolto almeno 10,00% vol.;  
 acidità totale minima: 4,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.  
 «Garda» Garganega spumante:  
 spuma: fine, persistente;  
 colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
 odore: caratteristico, fine;  
 sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.  
 «Garda» Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot grigio ramato frizzante:  
 spuma: fine, evanescente;  
 colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa;  
 odore: fine, con sentori di fiori bianchi;  
 sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico, saporito;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol. di cui svolto almeno 10,00% vol.;  
 acidità totale minima: 4,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.  
 «Garda» Chardonnay spumante:  
 spuma: fine, persistente;  
 colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
 odore: caratteristico, fine;  
 sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
 acidità totale minima: 5,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.  
 «Garda» Chardonnay frizzante:  
 spuma: fine, evanescente;  
 colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
 odore: fine, con sentori di fiori bianchi e frutta a polpa bianca;  
 sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico, saporito;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol. di cui svolto almeno 10,00% vol.;  
 acidità totale minima: 4,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.  
 «Garda» Müller-Thurgau frizzante:  
 spuma: fine, evanescente;  
 colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;  
 odore: fine, lievemente aromatico;  
 sapore: da secco ad amabile, fresco;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol. di cui svolto almeno 10,00% vol.;  
 acidità totale minima: 4,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.  
 «Garda» Müller-Thurgau spumante:  
 spuma: fine, persistente;  
 colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;  
 odore: delicato, lievemente aromatico;  
 sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
 acidità totale minima: 5,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.  
 «Garda» Corvina frizzante rosato o rosé:  
 spuma, fine, evanescente;  
 colore: rosa più o meno intenso;  
 odore: fine, fruttato, caratteristico;  
 sapore: da secco ad amabile, armonico, saporito;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol. di cui svolto almeno 10,00% vol.;  
 acidità totale minima: 5,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.  
 «Garda» Corvina rosé spumante:  
 spuma: fine, persistente;  
 colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso;  
 odore: caratteristico, delicato con sentori fruttati;  
 sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, aromatico;



titolo alcolometrico volume totale minimo: 11,00% vol.;  
 acidità totale minima: 5,00 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 16 g/l.  
 «Garda» Rosé frizzante  
 spuma: fine, evanescente;  
 colore: rosa più o meno intenso;  
 odore: fine, con sentori di piccoli frutti rossi;  
 sapore: da secco ad amabile, armonico, sapido;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol. di cui svolto almeno 10,00% vol.;  
 acidità totale minima: 5,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

2. Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate bivarietali, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietali e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità.

3. In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

4. Nelle tipologie frizzante e spumante prodotte per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia».

#### Art. 7.

##### *Etichettatura e presentazione*

1. Alla denominazione di origine controllata «Garda» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi e gli attributi, «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e simili.

2. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

3. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

4. Nell'etichettatura e presentazione del vino «Garda» bianco spumante di cui all'art. 1 è fatto obbligo di omettere il riferimento al colore «bianco». L'uso del termine «millesimato» deve obbligatoriamente essere accompagnato dall'anno di produzione delle uve.

5. Nella designazione dei vini «Garda» può essere utilizzata la menzione «vigna», alle condizioni di cui alla normativa vigente.

6. Per il vino Pinot grigio anche spumante e frizzante, può essere indicato il riferimento al colore rosato o suoi sinonimi (Blush, ramato, ecc.).

7. Le tipologie a denominazione di origine controllata «Garda» Spumante bianco metodo classico (Vino spumante di qualità) e a denominazione di origine controllata «Garda» Spumante rosé metodo classico (Vino spumante di qualità), possono essere immesse al consumo con il riferimento in etichetta alla menzione qualificata «Crémant».

#### Art. 8.

##### *Confezionamento ed imbottigliamento*

1. Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1, ad esclusione della tipologia spumante e passito, sono consentiti tutti i contenitori previsti dalla normativa dell'Unione europea e nazionale.

2. Per i vini a denominazione di origine controllata «Garda», ad esclusione della tipologia spumante e passito, è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro con volumi nominali previsti dalla legge.

3. Le tipologie Garda bianco, rosso e rosato possono essere immesse al consumo anche in fusti della capacità fino a trenta litri.

4. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi.

5 Il vino a denominazione di origine controllata «Garda» nelle tipologie spumante deve essere immesso al consumo solo nelle bottiglie di vetro fino a 18 litri.

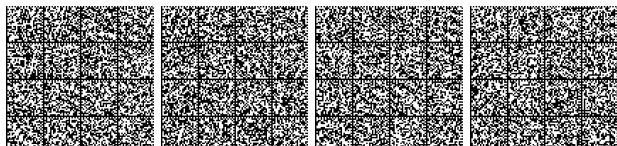
6. Per la tappatura dei vini spumanti si applicano le norme comunitarie e nazionali che disciplinano la specifica materia. Tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,200 è consentito anche l'uso del tappo a vite.

#### Art. 9.

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

A) Informazioni sulla zona geografica Fattori naturali rilevanti per il legame

Il lago di Garda, o Benàco è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km<sup>2</sup>. Cerniera fra tre regioni, Lombardia (Provincia di Brescia), Veneto (Provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (Provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridiane si allarga, circondato da colline. Il lago di Garda fa parte di quell'ampia zona climatica che comprende la Pianura Padana e le prime valli alpine e che denota un clima temperato-continentale, ma che localmente manifesta condizioni notevolmente mitigate dalla massa d'acqua: questo clima può definirsi sub-mediterraneo. Il luogo con le temperature più miti è Malcesine, mentre quello con temperature più rigide e un clima più continentale è Peschiera del Garda. La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose, mentre l'estate è di tipo mediterraneo, quindi asciutta, ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasioni riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si verificano solo eccezionalmente: l'ultima è avvenuta nel 1706, in un periodo di freddo generale che gli storici chiamano piccola era glaciale. Il Garda è un lago orientato da nord a sud verso la Pianura Padana, quindi molti venti tipici del Garda sono il risultato di una differenza di condizioni atmosferiche tra basso e alto lago, a causa delle quali si generano venti che scendono dai monti verso la pianura al mattino e che risalgono verso i monti il pomeriggio. La strettoia formata dal bacino lacustre condiziona lo spirare dei venti, molti dei quali sono periodici o perfino giornalieri. Questi prendono nomi dialettali, quindi un singolo vento può avere nomi diversi. Il vento più noto è il Sover (o Sauar, o Soar, o Vént de Sóra, da «sopra»), in quanto spesso piuttosto teso e in ragione di questo ricercato dagli appassionati di navigazione a vela. È un vento discendente che interessa praticamente tutto il lago, anche se è molto più intenso nell'alto e medio Garda, in quanto dopo Torri del Benaco il lago si allarga facendo perdere forza al vento. Soffia dalle prime ore della notte, ma si rafforza con il sorgere del sole, a causa dell'aumento della temperatura, e spirà fino a circa mezzogiorno. Altre brezze di monte sono il Montis (o Montes), che spirà dal monte Baldo verso Bardolino e Peschiera, e il Traersù, che scende invece dalle prealpi bresciane verso Moniga e Manerba. Altri venti importanti, in questo caso ascendenti, sono l'Ora, una brezza di valle che spirà da sud poco dopo la caduta del Sover fino al tramonto. Interessa specialmente il medio e alto Garda, dove acquista velocità a causa dell'effetto Venturi, dovuto alla conformazione a forma di imbuto del lago e delle montagne circostanti, e l'Ander, che investe tutta la parte inferiore del Garda. Un vento freddo periodico che soffia in genere in primavera o autunno, e dalla durata media di tre giorni, è il Bali: si tratta del vento più violento che colpisce il lago, nasce nelle Alpi ma viene incanalato verso sud dal lago. Tra gli altri venti periodici vi sono il Vinessa (o Vinezza, o Vicentina) che soffia umido e fresco da sud-est. Altri venti periodici ma meno



frequenti sono il Toscano (o Toscà), il Pezzochero, il Gardesana, il Boarno e l'Avreser. Fattori umani rilevanti per il legame

In epoca romana il lago era conosciuto come Benaco, mentre oggi è meglio noto come lago di Garda, toponimo attestato fin dal Medioevo e di origine germanica, derivante da quello dell'omonima cittadina sulla sponda veronese del lago, la quale, insieme a un'altra località celebre del lago, Gardone Riviera, e altre meno conosciute, come Gàrdola, Gardoncino, Gardoni, Guàrdola e Le Garde, testimonia la presenza germanica che va dal VI al VIII secolo, in particolare quella longobarda. Il toponimo Garda, con il quale è chiamato il lago già in alcuni documenti dell'VIII secolo, è l'evoluzione della voce germanica *warda*, ovvero «luogo di guardia» o «luogo di osservazione». Il toponimo classico del lago, ovvero Benacus lacus (Benaco), è quasi sicuramente di origine celtica, precedente quindi al dominio romano, e dovrebbe derivare da *bennacus*, confrontabile con l'irlandese *bennach*, e significerebbe «cornuto», ovvero dai molti promontori. La traduzione «cornuto» viene anche interpretata in riferimento alla penisola di Sirmione. La versione italiana dell'accento tonico rimane fedele all'accentazione latina, quindi va pronunciato con l'accento sulla «a». Gli abitanti del lago, in particolar modo quelli della sponda veronese, pronunciano il nome Benaco con l'accento sulla «e», ovvero Bènaco. Resta oscuro il motivo per cui i nativi delle zone del lago tendono ad utilizzare la versione con l'accento sdruciolato del nome. Non si è a conoscenza né di chi abbia introdotto la vite in questo ambiente né quando, ma alcune testimonianze riportano che già nel I secolo il vino gardesano era ben noto e si poteva facilmente trovare nei banchetti degli antichi romani con il nome di Vino Retico. Il Retico fu uno dei vini preferiti dell'imperatore Augusto, per lo meno secondo quello che ci riporta Svetonio, e pure Plinio loda le viti e l'uva retica, affermando che era piuttosto in voga a Roma.

L'integrazione tra Romani e Cenomani, i quali controllavano la zona gardesana, iniziò probabilmente nel 225 a.C., quando vi fu un trattato di alleanza tra Cenomani, Veneti e Romani, anche se l'effettiva romanizzazione del territorio avvenne tra il II e il I secolo a.C., tanto che nell'89 a.C. vennero concessi i diritti già delle città latine per volontà del console romano Gneo Pompeo Strabone e una quarantina di anni dopo fu concessa la cittadinanza romana a Brescia (che comprendeva la sponda occidentale e settentrionale del Benaco) e a Verona (che comprendeva invece la sponda orientale). Un secolo strategico fu il I d.C. in quanto vennero realizzate strade di notevole importanza, come la via Gallica, che collegava Verona con Milano passando da Peschiera (l'antica Arilica), la via Claudia Augusta, che collegava la pianura con il passo di Resia e quindi i territori più settentrionali, oltre ad alcune strade di minore importanza che collegavano la val d'Adige con il Garda, la via Benacensis (all'altezza di Torri del Benaco) e la Campiona. Furono inoltre istituiti due pagi, ovvero circoscrizioni territoriali rurali: quello dei Benacenses sul bresciano e il pagus dei Claudienses sul veronese. Nel 268 si combatté la battaglia del lago Benaco tra l'esercito dell'Impero romano, comandato dal futuro imperatore Claudio il Gotico, e la federazione germanica degli Alemanni. La schiacciatrice vittoria ottenuta dai romani permise la definitiva cacciata dall'Italia settentrionale degli Alemanni, a causa delle gravissime perdite che subirono durante la battaglia. Dopo il crollo dell'Impero romano la regione gardesana assistette al passaggio di numerose popolazioni barbariche, ma la prima popolazione germanica che vi si stanziò, dopo una lunga migrazione, fu quella dei Longobardi. Le loro testimonianze sono presenti per lo più lungo le sponde meridionale e orientale, preferite ad altre zone per via dell'importanza strategica: da qui si poteva infatti controllare sia le vie d'acqua del Garda e del Mincio, che la val d'Adige. Durante l'egemonia longobarda vi fu una prima riorganizzazione, oltre che la definitiva cristianizzazione dell'area, iniziata nei secoli precedenti da San Vigilio e San Zeno. Il lago rimase al

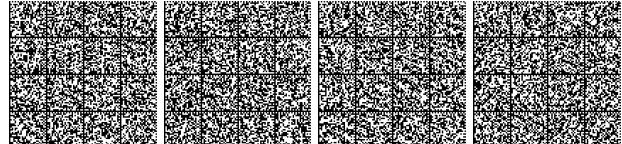
confine tra tre potenti ducati longobardi, quelli di Verona, di Trento e di Brescia, e fu al centro di un'importante rete di comunicazioni, sia commerciali sia militari. Per tanto fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino. Sulle colline moreniche del Lago di Garda, è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino. Saranno però gli Etruschi, nel V secolo a.C. ad introdurre nel bresciano la coltivazione della vite «addomesticata» soppiantando quella selvatica.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico con l'interazione del vitigno. Le varietà più intensamente coltivate sono tre per le uve a bacca bianca quali: Garganega, Chardonnay e Pinot grigio e tre per le uve a bacca nera quali: Corvina, Merlot e Cabernet. In particolare per la categoria vino (1) le tipologie bianco e rosso anche con la specificazione di vitigno, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e organolettiche tipicamente riconoscibili perché legate alle peculiarità del microclima gardesano che si traducono in odori intensi e prevalentemente floreali e sapori freschi, svariati e tradizionalmente morbidi. Sempre nella categoria vino, seguito dalla specificazione di vitigno a bacca bianca si rileva che per la Garganega le note sensoriali prevalenti sono legate alla consistenza del sapore, per lo Chardonnay alla complessità olfattiva e per il Pinot grigio alla riconoscibilità varietale. Per le specificazioni di vitigno a bacca nera, si rileva che la Corvina ha note gusto olfattive prevalentemente legate alle spezie dolci, i Cabernet note vegetali e ricchezza di struttura e alcolicità, il Merlot note intense floreali e fruttate che donano eleganza unitamente alla morbidezza. Per la categoria di vino spumante (4) nelle tipologie Garda bianco anche con la specificazione del vitigno Pinot grigio e Garda rosè, ottenuti prevalentemente dall'elaborazione con il metodo Charmat di vini base derivati dalla riclassificazione di altre Doc di territorio e costituite principalmente da uve monovarietal, si ottengono spumanti fruttati svariati, di facile beva per loro morbidezza di sapore. Per la categoria di vino spumante di qualità (5) nelle tipologie Garda bianco e Garda rosè, ottenuta prevalentemente dall'elaborazione con il metodo classico, si utilizzano vini base solitamente vinificati dalla selezione di diversi uvaggi assemblati in cuvée da cui si ottengono prodotti ricchi, complessi, frutto di lunghe maturazioni sui lieviti. Per la categoria di vini frizzanti (8) nelle tipologie Garda bianco anche con la specificazione di alcuni vitigni quali Garganega, Pinot grigio e Chardonnay e Garda rosè, si ottengono vini frizzanti di pronta beva, semplici, fruttati e freschi con caratteristiche organolettiche riconoscibili nella particolarità varietale. Nell'area gardesana i vigneti sono parte integrante ed essenziale del paesaggio e dell'ambiente. La storia ha segnato nei secoli l'evoluzione vitivinicola dettata da generazioni di viticoltori che hanno fruito delle specificità del «terroir» per produrre vini che sono caratterizzati dalla morbidezza dei sapori, frutto del clima «mediterraneo» e dalla sapidità, frutto dell'evoluzione geopedologica dell'areale morenico che circonda il lago di Garda.

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

Nell'area gardesana i vigneti sono parte integrante ed essenziale del paesaggio e dell'ambiente di una delle zone a maggior afflusso turistico d'Italia. L'ambiente agricolo vive un proprio delicato, rispettoso e particolare equilibrio con il resto della natura tanto da



trasformarsi in ambiente «turistico», pronto ad accogliere in ogni istante chi si inoltra nella campagna o fra le colline alla ricerca di inaspettate e piacevoli sorprese, lontano dal turismo chiassoso ma vicino alle meraviglie naturali del lago più grande d'Italia e del suo entroterra. La parte settentrionale del lago è situata in una depressione che si insinua all'interno delle Alpi, mentre la parte meridionale occupa un'area limitrofa dell'alta Pianura Padana: si distinguono quindi un tratto vallivo ed uno pedemontano, il primo di forma stretta e allungata, il secondo ampio e semicircolare. Una caratteristica del Garda è la dimensione limitata del bacino idrografico (2290 km<sup>2</sup>) rispetto alla superficie lacustre: ad una lunghezza di 52 km del lago corrispondono i 95 km del bacino, mentre le rispettive larghezze sono di 16 e 42 km. Lo spartiacque orientale del bacino idrografico benacense presenta una direzione parallela all'asse del lago, mentre quello occidentale ha un andamento più sinuoso. All'interno del bacino i rilievi maggiori sono la cima Presanella (3556 m) e l'Adamello (3554 m), anche se la maggior parte del territorio è compreso tra i 65 ed i 1500 m. Morfologicamente il bacino idrografico del Garda è suddivisibile in quattro aree: la pianura di circa 200 km<sup>2</sup>, la superficie lacustre di circa 370 km<sup>2</sup>, la porzione occidentale di circa 500 km<sup>2</sup> e quella orientale di circa 1040 km<sup>2</sup>. A sud del lago di Garda, tra Verona, Mantova e Brescia, si sviluppa un grande anfiteatro morenico, ovvero un susseguirsi di cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, in alcuni casipalustri, originatisi grazie all'azione di trasporto e di deposito del grande ghiacciaio del Garda. Questi depositi morenici si formarono durante le glaciazioni Günz, Mindel, Riss e Würm: alle due più antiche, la Günz e la Mindel, sono attribuiti depositi morenici molto limitati, mentre alla glaciazione Riss sono attribuite le cerchie moreniche più esterne e alla glaciazione Würm quelle interne. La morfologia delle colline è dolce e dalle linee delicate; dai punti più alti è possibile avere la percezione dei rapporti che legano le colline con le montagne oltre che della forma circolare ad anfiteatro degli andamenti collinari, i quali sembrano abbracciare la parte meridionale del lago. Queste zone, abitate sin dalla preistoria, sono ambienti di grande pregio naturalistico, con vegetazione tipica del clima mediterraneo come l'olivo, la vite, le agavi e altre piante, che crescono rigogliose grazie al microclima creato dal bacino del Garda, che rende l'inverno particolarmente mite. Il livello medio delle acque del Garda, che si trova a 65 metri sopra il livello del mare, subisce variazioni stagionali piuttosto limitate, in particolare se rapportato agli altri grandi laghi prealpini: le oscillazioni massime sono di 1-1,5 metri. La limitatezza di queste variazioni è merito delle dimensioni notevoli dell'invaso rispetto a quelle del bacino imbrifero che lo alimenta. La temperatura media delle sue acque superficiali è di 12 °C, che scende a 8 °C a 100 metri di profondità. La temperatura superficiale dell'acqua è però soggetta a variazioni notevoli nell'arco dell'anno: la temperatura minima a dicembre è di 6 °C mentre quella massima ad agosto è di 27 °C. Uno dei fenomeni caratteristici del lago è quello delle sesse, ovvero un repentino innalzamento del livello del lago, mediamente di 30 cm, collegato a un calo improvviso della pressione atmosferica. Si tratta di un evento che avviene in condizioni di lago calmo, che si manifesta senza preavviso e la cui durata può variare da alcuni minuti fino ad alcune ore, in casi eccezionali anche una giornata intera. Altro fenomeno ricorrente è quello delle correnti, che consiste nel movimento di una massa d'acqua in una direzione diversa rispetto all'acqua che la circonda. In genere sono correnti subacquee, ma possono diventare visibili in superficie tramite una sorta di fiume che scorre sulla superficie del lago dalla colorazione più chiara rispetto a quella delle acque circostanti. Le correnti hanno andamenti e velocità piuttosto varie e si manifestano in luoghi e momenti sempre diversi, anche se i luoghi in cui compaiono più frequentemente sono nelle acque di fronte a Garda, Bardolino, Lazise, tra Gargnano e la punta di San Vigilio, e a settentrione a Malcesine e a Limone. Causa di questo fenomeno sono squilibri di temperatura. Il paesaggio è condizionato dalle caratteristiche litografiche delle rocce, dalle strutture tettoniche e in parte anche dall'azione antropica. L'importanza della struttura tettonica nella modellazione del paesaggio lacustre è parti-

colarmente evidente sulla catena del monte Baldo, la cui dorsale coincide con la culminazione di una piega anticlinale. La depressione del lago, invece, deriva da una piega, più specificatamente da una sinclinale fagliata poi scavata dalle acque correnti e modellata dai ghiacciai. Altre forme sono state definite da processi erosivi fluviali, glaciali e carsici. In particolare l'erosione di tipo fluviale è evidente nella zona settentrionale del bacino, mentre l'erosione glaciale è visibile in tutta la zona: questo processo è reso evidente soprattutto dal grande anfiteatro morenico creato da centinaia di colline a sud del lago, formate da massi giganti, ciottoli, sabbia e limi. L'azione di avanzamento ed arretramento che ha subito nel tempo il ghiacciaio è visibile nell'alternanza di cerchie collinari. I processi carsici sono presenti soprattutto sul monte Baldo, come dimostrano le numerose doline e conche, e questi processi erosivi sono facilitati dai calcari triassici del monte, facilmente fratturabili. Le rocce ed i depositi morenici e fluvioglaciali affioranti nella zona del lago si sono formati in un periodo di circa 200 milioni di anni. Le formazioni più antiche sono del periodo Triassico superiore e, in gran parte, si tratta di Dolomia Principale (spesso dolomie biancastre o rosate). Le dolomie hanno uno spessore di qualche centinaio di metri e danno vita ad una morfologia aspra, che diventa evidente lungo la linea di vetta del monte Baldo (qui costituiscono il nucleo dell'anticlinale) e in un'area piuttosto vasta tra il lago di Garda ed il lago d'Idro. La presenza della dolomia identifica questa come una vasta piattaforma marina: un fondale poco profondo, con, principalmente, sedimenti carbonatici, aventi caratteristiche che sono variate nel tempo da subtidali, intertidali e sopratidali. Le rocce che vanno dal periodo Giurassico a quello Terziario hanno invece dato luogo, tra il lato occidentale e quello orientale del lago, a sedimenti ben diversi: gli studiosi parlano in questo caso di facies veneta e facies lombarda, la prima una piattaforma carbonatica (cioè un ambiente marino di sedimentazione poco profondo e subsidente, con sedimentazione di carbonati), la seconda un bacino (cioè una profonda depressione sottomarina, con sedimentazioni calcarei e calcarei-marnosi ricchi di selce). Le differenze così nette tra le serie stratigrafiche venete e lombarde hanno suscitato sostanzialmente tre ipotesi: una spiega la differenza di facies come conseguenza di una traslazione verso nord (di circa 30 km) della zona veronese, che avrebbe portato a contatto ambienti lontani e diversi. Un'altra ipotesi spiega le differenze in modo diverso: la zona veronese e prealpina veneta (una fascia di circa 80 km) avrebbero fatto parte di un'area sopraelevata (ovvero una piattaforma) rispetto ai due lati, le fosse lombarde e bellunese. In questo caso, però, le differenze tra le due sarebbero state più graduali, senza i passaggi bruschi che si evidenziano, invece, nella regione del lago di Garda. La terza ipotesi cita verosimilmente la presenza di linee di faglia sinsedimentarie che separavano la piattaforma dalle fosse: in tal modo il passaggio tra le due facies sarebbe più brusco, proprio come viene riscontrato dai rilievi eseguiti. Qui vi sono infatti le condizioni climatiche e il terreno adatto per la crescita della vite che è presente in particolare nelle zone meridionali e centrali di entrambe le sponde di cui la più intensamente coltivata in termini di superficie vitata e quella veronese che comprende oltre a Doc Garda ben sette altre denominazioni di origine.

#### Art. 10. Riferimenti struttura di controllo

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione Controlli.



**DOCUMENTO UNICO****1. Denominazione/denominazioni**

'Garda'

**2. Tipo di indicazione geografica** DOP IGP IG**3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

**4. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

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

**5. Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

**6. Descrizione del vino o dei vini****Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Bianco

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

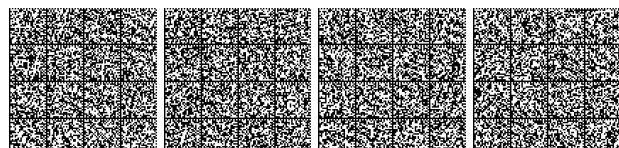
Colore: giallo paglierino più o meno intenso, tendente talvolta al giallo verdolino.

**Aroma**

Odore: delicato, fine, con profumi di fiori bianchi e/o frutta a polpa bianca.

**Sapore**

Sapore: da secco ad abboccato, armonico, pieno, di frutta a polpa bianca talvolta abboccato.



### Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

#### Caratteristiche analitiche

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

#### Prodotto vitivinicolo

«Garda» Garganega

#### Caratteristiche organolettiche

##### Aspetto

Colore: giallo paglierino, talvolta tendente al giallo verdolino.

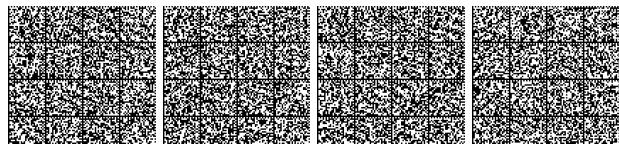
##### Aroma

Odore: fine, con sentori di frutta a polpa bianca.

##### Sapore

Sapore: fresco, armonico, da secco ad abboccato.

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche



### Caratteristiche analitiche

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

### Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

### Prodotto vitivinicolo

«Garda» Pinot Bianco

### Caratteristiche organolettiche

#### Aspetto

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

#### Aroma

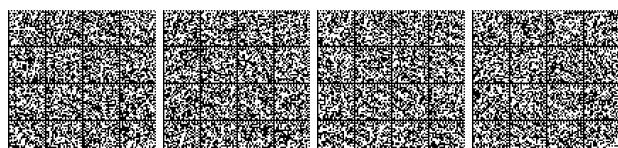
Odore: gradevole, con sentori di frutta a polpa bianca, talvolta anche di erbe aromatiche.

#### Sapore

Sapore: fresco, saporito, armonico, da secco ad abboccato;

### Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

### Caratteristiche analitiche



<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot grigio ramato

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa.

**Aroma**

Odore: gradevole, fine, con sentori di frutta a polpa bianca.

**Sapore**

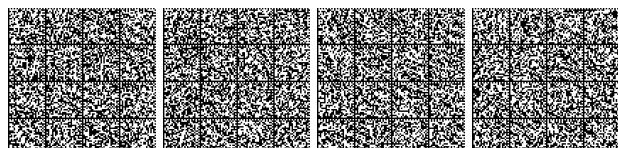
Sapore: fresco, armonico da secco ad abboccato.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
--	---



<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Chardonnay

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

**Aroma**

Odore: gradevole, con sentore di fiori bianchi e frutta esotica.

**Sapore**

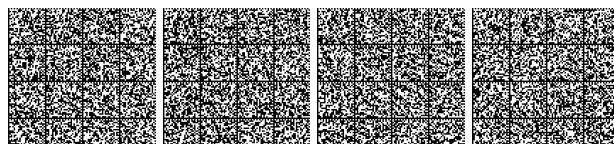
Sapore: fresco, saporito, armonico, da secco ad abboccato.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-



<b>Acidità totale minima:</b>	4,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**  
«Garda» Riesling

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

**Aroma**

Odore: gradevole, fine, con sentori agrumati, talvolta anche di erbe aromatiche.

**Sapore**

Sapore: fresco, armonico, persistente, da secco ad abboccato.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Cortese

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

**Aroma**

Odore: fine, con sentori di frutta a polpa bianca.

**Sapore**

Sapore: fresco, equilibrato, da secco ad abboccato.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche****Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Sauvignon

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

**Aroma**

Odore: delicato, leggermente aromatico.

**Sapore**

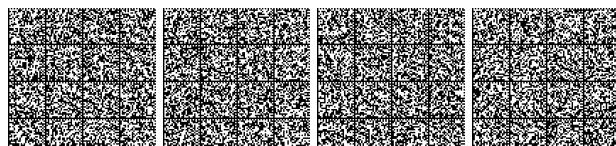
Sapore: intenso, saporito, da secco ad abboccato.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Müller-Thurgau

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Aroma**

Odore: delicato lievemente aromatico, fruttato.

**Sapore**

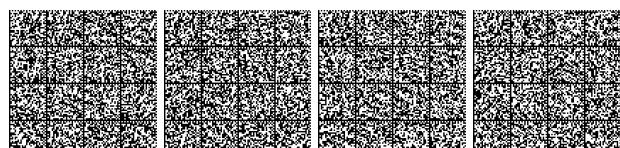
Sapore: da secco ad abboccato, fresco, armonico.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**  
**«Garda» Bianco Passito**

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: giallo dorato, più o meno intenso.

**Aroma**

Odore: intenso, con sentori di frutta bianca essiccata caratteristici del parziale appassimento.

**Sapore**

Sapore: da secco a dolce, armonico, persistente, talvolta leggermente aromatico.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche****Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	12
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Rosso

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

**Aroma**

Odore: vinoso, con profumi di confettura di frutti rossi.

**Sapore**

Sapore: armonico, moderatamente acidulo, da secco ad abboccato.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Cabernet

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

**Aroma**

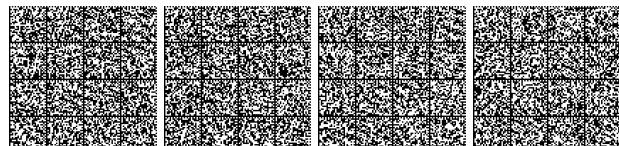
Odore: vinoso, con profumi di frutti a polpa rossa, talvolta leggermente erbaceo.

**Sapore**

Sapore: armonico, talvolta leggermente tannico, da secco ad abboccato.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche****Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Cabernet Sauvignon

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

**Aroma**

Odore: intenso, con profumi di frutti a polpa rossa, talvolta leggermente speziato con possibili note vegetali.

**Sapore**

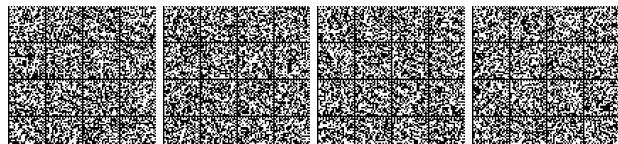
Sapore: armonico, talvolta leggermente tannico, da secco ad abboccato.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Merlot

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: rosso rubino talvolta intenso.

**Aroma**

Odore: vinoso, con profumi di confetture di frutti rossi.

**Sapore**

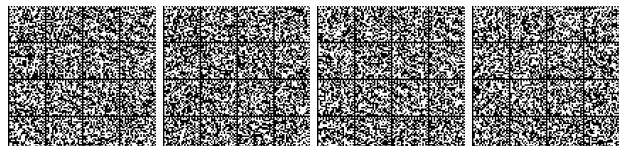
Sapore: pieno, armonico, da secco ad abboccato.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Rebo

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: da rosso a rosso rubino, talvolta con riflessi violacei.

**Aroma**

Odore: fine, caratteristico.

**Sapore**

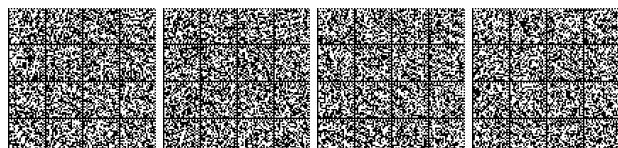
Sapore: da secco ad abboccato, armonico.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Pinot Nero

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: rosso rubino, talvolta scarico, con possibili tonalità aranciate.

**Aroma**

Odore: fine, con profumi di piccoli frutti di bosco, talvolta anche speziato.

**Sapore**

Sapore: secco, armonico e persistente.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Marzemino

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

**Aroma**

Odore: intenso, con profumi di confetture di frutti rossi, talvolta anche speziato.

**Sapore**

Sapore: armonico, persistente, da secco ad abboccato.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Corvina

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

**Aroma**

Odore: delicato, con profumi di confettura di frutti rossi.

**Sapore**

Sapore: armonico ed equilibrato, da secco ad abboccato.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Rosso Passito

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: rosso rubino talvolta con riflessi granati.

**Aroma**

Odore: intenso, con sentori caratteristici di frutta rossa essiccata talvolta speziato.

**Sapore**

Sapore: da secco a dolce, piacevole, vellutato, armonico e di corpo.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	12
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**  
«Garda» Bianco spumante

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Spuma: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta tendente al verdognolo.

**Aroma**

Odore: fragrante, con sentori fruttati di mela/pera quando è spumantizzato col metodo Charmat.

**Sapore**

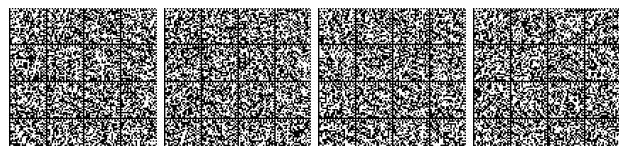
Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	5,0



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot grigio ramato spumante

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Spuma: fine, persistente.

Colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa.

**Aroma**

Odore: fine, ampio, persistente.

**Sapore**

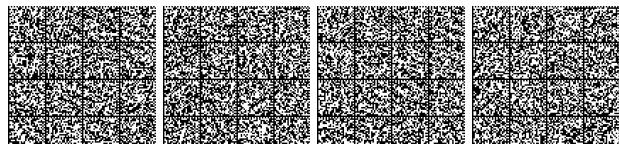
Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	5



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Rosé spumante

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Spuma: fine, persistente.

Colore: rosa più o meno intenso.

**Aroma**

Odore: delicato con sentori talvolta agrumati e di piccoli frutti rossi.

**Sapore**

Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	5,0



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Bianco spumante di qualità (metodo classico)

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Spuma: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso

**Aroma**

Odore: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, fine, ampio e persistente.

**Sapore**

Sapore: da brut nature a extra dry, sapido, di buona struttura, fresco, armonico.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	5,0



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Pinot Grigio spumante di qualità (metodo classico)

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Spuma: fine, persistente.

Colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa.

**Aroma**

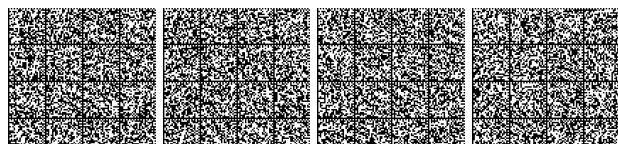
Odore: proprio della fermentazione in bottiglia, fine, ampio, persistente.

**Sapore**

Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche****Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	5,0



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Rosé spumante di qualità (metodo classico)

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Spuma: fine e persistente.

Colore: rosa più o meno intenso.

**Aroma**

Odore: bouquet fine, ampio, caratteristico della fermentazione in bottiglia;

**Sapore**

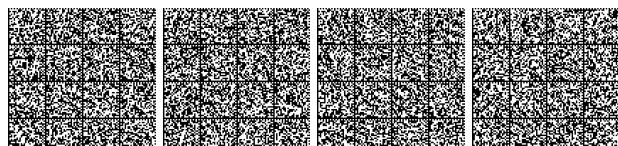
Sapore: da brut nature a extra dry, sapido, di buona struttura e fresco.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	5,0



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Bianco frizzante

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Spuma: fine, evanescente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, tendente talvolta al giallo verdolino.

**Aroma**

Odore: fine, con sentori di frutta esotica e talvolta a polpa bianca.

**Sapore**

Sapore: da secco ad amabile, armonico.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	10
<b>Acidità totale minima:</b>	5,0



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol

Estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Garganega frizzante

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Spuma: fine, evanescente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, tendente talvolta al giallo verdolino.

**Aroma**

Odore: fine, con sentori di frutta esotica.

**Sapore**

Sapore: da secco ad amabile, armonico, saporito.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	10
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Garganega spumante

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Spuma: fine, persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

**Aroma**

Odore: caratteristico, fine.

**Sapore**

Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	5,0



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot grigio ramato frizzante

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Spuma: fine, evanescente.

Colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa.

**Aroma**

Odore: fine, con sentori di fiori bianchi.

**Sapore**

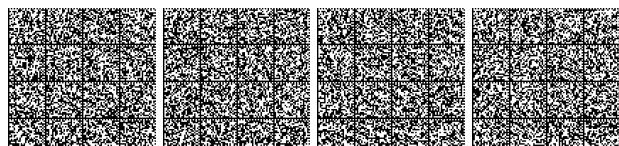
Sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico, saporito.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	10
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Chardonnay spumante

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Spuma: fine, persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

**Aroma**

Odore: caratteristico, fine.

**Sapore**

Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	5,0



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Chardonnay frizzante

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Spuma: fine, evanescente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

**Aroma**

Odore: fine, con sentori di fiori bianchi e frutta a polpa bianca.

**Sapore**

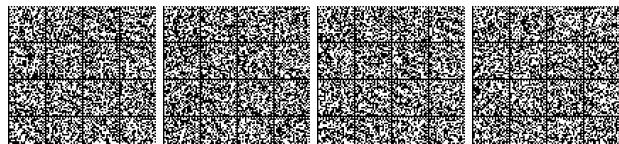
Sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico, saporito.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	10
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Müller-Thurgau frizzante

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Spuma: fine, evanescente.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Aroma**

Odore: fine, lievemente aromatico.

**Sapore**

Sapore: da secco ad amabile, fresco.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	10
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Müller-Thurgau spumante

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Spuma: fine, persistente.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Aroma**

Odore: delicato, lievemente aromatico.

**Sapore**

Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	5,0



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Corvina frizzante rosato o rosé

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Spuma, fine, evanescente.

Colore: rosa più o meno intenso.

**Aroma**

Odore: fine, fruttato, caratteristico.

**Sapore**

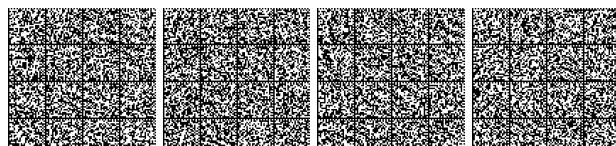
Sapore: da secco ad amabile, armonico, saporito.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	10
<b>Acidità totale minima:</b>	5,0



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Corvina rosé spumante

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Spuma: fine, persistente.

Colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso.

**Aroma**

Odore: caratteristico, delicato con sentori fruttati.

**Sapore**

Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, aromatico.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	5,0



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volume totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Rosé frizzante

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Spuma: fine, evanescente.

Colore: rosa più o meno intenso.

**Aroma**

Odore: fine, con sentori di piccoli frutti rossi.

**Sapore**

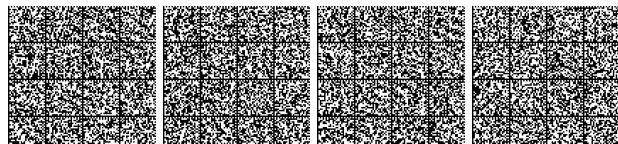
Sapore: da secco ad amabile, armonico, saporito.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	10
<b>Acidità totale minima:</b>	5,0



<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10.50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**7. Pratiche di vinificazione****7.1. Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione**

-

Non applicabile

**7.2. Rese massime****Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

«Garda» Garganega, Bianco, Bianco Spumante, Bianco Frizzante

**Resa massima:**

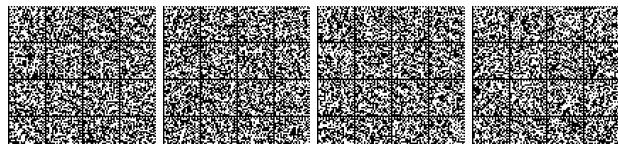
<b>Resa massima:</b>	18000
<b>Unità di resa massima:</b>	chilogrammi di uve per ettaro

**Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

«Garda» Pinot bianco, Marzemino

**Resa massima:**

<b>Resa massima:</b>	13000
----------------------	-------



<b>Unità di resa massima:</b>	chilogrammi di uve per ettaro
-------------------------------	-------------------------------

**Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

«Garda» Pinot grigio, Chardonnay, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina, Pinot nero, Rosé Frizzante, Rosé Spumante, Rosso, Rebo

**Resa massima:**

<b>Resa massima:</b>	15000
<b>Unità di resa massima:</b>	chilogrammi di uve per ettaro

**Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

«Garda» Riesling, Sauvignon

**Resa massima:**

<b>Resa massima:</b>	12000
<b>Unità di resa massima:</b>	chilogrammi di uve per ettaro

**Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

«Garda» Cortese, Müller Thurgau

**Resa massima:**

<b>Resa massima:</b>	16000
<b>Unità di resa massima:</b>	chilogrammi di uve per ettaro

**8. Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

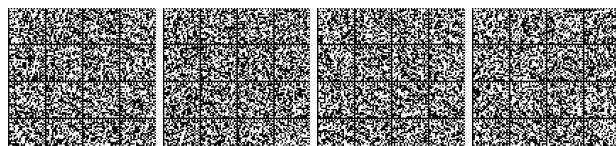
Italia - Maiolina N.

Italia - Syrah N.

Italia - Pinot grigio - Pinot

Italia - Lambrusco Salamino N. - Lambrusco

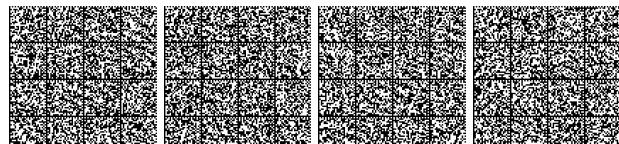
Italia - Grapariol B.



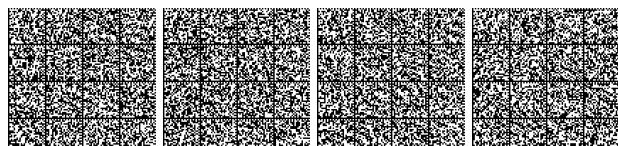
Italia - Nebbiolo N.  
Italia - Trebbiano romagnolo B. - Trebbiano  
Italia - Marzemina grossa N.  
Italia - Traminer aromatico Rs  
Italia - Bellagna B.  
Italia - Bussanello B.  
Italia - Lambrusco Grasparossa N. - Lambrusco  
Italia - Malvasia bianca Lunga B. - Malvasia  
Italia - Rossola nera N. - Rossola  
Italia - Serbina N.  
Italia - Vespolina N.  
Italia - Tocai friulano B.  
Italia - Erbaluce B.  
Italia - Groppello di S. Stefano N. - Groppello  
Italia - Casetta N.  
Italia - Corvina N.  
Italia - Teroldego N.  
Italia - Ancellotta N.  
Italia - Meunier N.  
Italia - Lambrusco Viadanese N. - Lambrusco  
Italia - Cortese B. - Bianca Fernanda  
Italia - Schiava grigia N. - Schiava  
Italia - Corvinone N.  
Italia - Bianchetta trevigiana B. - Bianchetta  
Italia - Manzoni bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B.  
Italia - Lagrein N.  
Italia - Schiava gentile N. - Schiava  
Italia - Negrara N.



Italia - Moscato giallo B. - Moscato  
Italia - Garganega B.  
Italia - Barbera N.  
Italia - Riesling renano B. - Riesling  
Italia - Marzemino N. - Berzemino  
Italia - Franconia N.  
Italia - Pinot nero N.  
Italia - Lambrusco di Sorbara N. - Lambrusco  
Italia - Trebbiano toscano B. - Procanico  
Italia - Malvasia bianca di Candia B. - Malvasia  
Italia - Moscato bianco B. - Moscato  
Italia - Rondinella N.  
Italia - Sangiovese N.  
Italia - Erbamat B.  
Italia - Bonarda N.  
Italia - Riesling italico B. - Riesling  
Italia - Pinot nero N. - Pinot  
Italia - Trebbiano di Soave B. - Verdicchio bianco B.  
Italia - Moscato di Scanzo N. - Moscato  
Italia - Forsellina N.  
Italia - Riesling italico B. - Welschriesling  
Italia - Molinara N.  
Italia - Incrocio Terzi n.1 N.  
Italia - Petit verdot N  
Italia - Invernenga B.  
Italia - Schiava N.  
Italia - Dindarella N.  
Italia - Pignola N.



Italia - Marzemino N.  
Italia - Durella B.  
Italia - Cabernet franc N. - Cabernet  
Italia - Cabernet sauvignon N. - Cabernet  
Italia - Lambrusco Marani N. - Lambrusco  
Italia - Müller thurgau B. - Riesling x Sylvaner  
Italia - Freisa N.  
Italia - Veltliner B.  
Italia - Verdese B.  
Italia - Mornasca N.  
Italia - Nosiola B.  
Italia - Trebbiano toscano B. - Trebbiano  
Italia - Merlot N.  
Italia - Grappello Ruberti N.  
Italia - Timorasso B.  
Italia - Dolcetto N.  
Italia - Malvasia Istriana B. - Malvasia  
Italia - Uva rara N.  
Italia - Turchetta N.  
Italia - Sauvignon B.  
Italia - Sauvignon B. - Sauvignon blanc  
Italia - Trebbiano giallo B. - Rossetto  
Italia - Kerner B.  
Italia - Spigamonti N.  
Italia - Moscato rosa Rs. - Rosen muskateller  
Italia - Corbina N.  
Italia - Lambrusco a foglia frastagliata N. - Enantio N.  
Italia - Lambrusco Maestri N. - Groppello Maestri

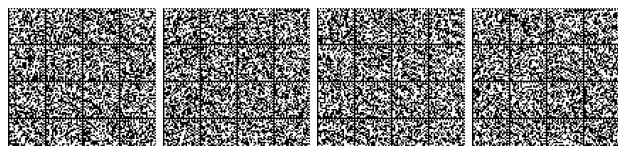


Italia - Montepulciano N.  
Italia - Manzoni bianco B.  
Italia - Fortana N.  
Italia - Chardonnay B.  
Italia - Raboso veronese N. - Raboso  
Italia - Sylvaner verde B.  
Italia - Montonico bianco B. - Montonico  
Italia - Carmenère N. - Cabernet  
Italia - Croatina N.  
Italia - Rebo N.  
Italia - Trebbiano di Soave B. - Trebbiano  
Italia - Verdea B. - Colombana bianca  
Italia - Pinot bianco B.  
Italia - Pinot bianco B. - Pinot  
Italia - Verdea B.  
Italia - Cortese B.  
Italia - Moradella N.  
Italia - Schiava grossa N. - Schiava  
Italia - Groppello di Mocasina N. - Groppello  
Italia - Groppello gentile N. - Groppello

## 9. Definizione concisa della zona geografica delimitata

La zona di produzione della DOC Garda si estende sulle zone di produzione delle 10 denominazione storiche delle province di Brescia, Mantova e Verona quali: Riviera del Garda Classico - Valtenesi, San Martino della Battaglia, Garda Colli Mantovani, Lugana, Custoza, Bardolino, Valdadige, Valpolicella, Soave e Lessini-Durello.

In particolar modo per la provincia di Brescia comprende in toto i comuni di: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano del lago, Cavalgese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo e Sirmione e parte del Comune di Castenedolo.



Per la provincia di Mantova comprende in toto i seguenti comuni: Monzambano e Ponti sul Mincio, mentre comprende in parte i comuni di Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino e Volta Mantovana.

Per la provincia di Verona i comuni interessati con l'intero territorio sono: Bardolino, Castelnuovo del Garda, Cazzano di Tramigna, Garda, Illasi, Lazise, Mezzane, Montecchia di Crosara, Roncà, Sant'Ambrogio Valpolicella, S. Giovanni Ilarione, San Pietro in Cariano, Tregnago. in parte i comuni di Affi, Badia Calavena, Brentino Belluno, Bussolengo, Caldiero, Caprino Veronese, Cerro, Cavaion, Colognola ai Colli, Costermano, Dolcè, Fumane, Grezzana, Lavagno, Marano, Monteforte d'Alpone, Negrar, Pastrengo, Pescantina, Peschiera, Rivoli, San Bonifacio, San Martino B. A., San Mauro di Saline, Soave, Sommacampagna, Sona, Torri del Benaco, Valeggio sul Mincio, Verona, Vestenanova, Villafranca.

## 10. Legame con la zona geografica

### Categoria di prodotto vitivinicolo

#### 1. Vino

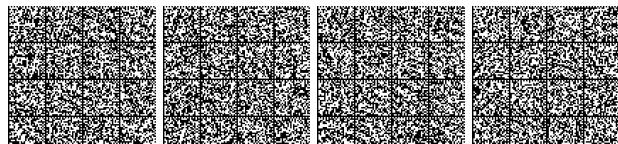
### Sintesi del legame

#### Informazione sulla zona geografica

- Fattori naturali rilevanti per il legame

Il lago di Garda è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km<sup>2</sup>. Cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline. Il lago di Garda fa parte di quell'ampia zona climatica che comprende la Pianura Padana e le prime valli alpine e che denota un clima temperato-continentale, ma che localmente manifesta condizioni notevolmente mitigate dalla massa d'acqua: questo clima può definirsi "sub-mediterraneo". La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose, mentre l'estate è di tipo mediterraneo, quindi asciutta, ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasioni riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si verificano solo eccezionalmente: l'ultima è avvenuta nel 1706, in un periodo di freddo generale che gli storici chiamano piccola era glaciale.

Il Garda è un lago orientato da nord a sud verso la Pianura Padana, quindi molti venti tipici del Garda sono il risultato di una differenza di condizioni atmosferiche tra basso e alto lago, a causa delle quali si generano venti che scendono dai monti verso la pianura al mattino e che risalgono verso i monti il pomeriggio. La strettoia formata dal bacino lacustre condiziona lo spirare dei venti, molti dei quali sono periodici o perfino giornalieri.



A sud del lago di Garda, tra Verona, Mantova e Brescia, si sviluppa un grande anfiteatro morenico, ovvero un susseguirsi di cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, in alcuni casipalustri, originatisi grazie all'azione di trasporto e di deposito del grande ghiacciaio del Garda. Questi depositi morenici si formarono durante le glaciazioni Günz, Mindel, Riss e Würm: alle due più antiche, la Günz e la Mindel, sono attribuiti depositi morenici molto limitati, mentre alla glaciazione Riss sono attribuite le cerchie moreniche più esterne e alla glaciazione Würm quelle interne.

- Fattori storici e umani rilevanti per il legame

Fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino. Sulle colline moreniche del Lago di Garda, è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino.

Possiamo affermare che tutto il territorio di produzione della denominazione di origine protetta "Garda" ha vocazione viticola, in particolare nelle zone meridionali e centrali di entrambe le sponde del lago, di cui quella veneta è la più intensamente produttiva, sia in termini di superficie vitata sia in termini di produzione.

Questo grande areale vitivinicolo è il risultato dell'unione di più tradizioni e specificità che hanno saputo fondersi nel vigente disciplinare di produzione e definire puntualmente gli aspetti tecnico-produttivi quali la base ampelografica, i sistemi d'allevamento e le pratiche di vinificazione in funzione di una produzione esclusivamente di qualità che contempla le diversità geomorfologiche dalle basse ondulazioni moreniche fino all'alta collina terrazzata.

- la base ampelografica dei vigneti è frutto di una lunga selezione operata dall'uomo e più specificatamente nella parte lombarda della denominazione sono maggiormente coltivati il Trebbiano di Lugana, il Merlot ed il Marzemino mentre nella parte veronese la Garganega, il Pinot grigio e la Corvina veronese, invece risultano equamente condivisi lo Chardonnay ed il Cabernet ( Cabernet sauvignon , Cabernet franc e Carmenere);

- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono volti perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti per la gestione delle operazioni colturali in funzione della specificità qualitativa della varietà e della tipologia di produzione enologica che hanno portato alla diffusione nell'areale veronese della pergoletta con sesti di impianto da 3 a 4 m tra le file e da 0,6 a 1 m sulla fila con la totale copertura vegetativa dell'interfilare ed in quello lombardo alla classica spalliera stretta con sesti di impianto da 2,5 m tra le file e 1 m sulla fila;

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in tutto il '900 per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli, così come tradizionali sono le pratiche relative all'appassimento in pianta o dopo la raccolta delle uve bacca bianca e a bacca nera utilizzate per la vinificazione ed affinamento sia della tipologia passito e sia in parte, per la produzione di vini tranquilli. Di più recente introduzione sono le pratiche di



elaborazione per la produzione dei vini frizzanti e spumanti che si stanno rapidamente diffondendo su tutto l'areale.

- Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto, l'ambiente geografico con i fattori naturali e umani.

Il Vino "Garda" DOP dal punto di vista analitico ed organolettico ha caratteristiche peculiari, che permettono una individuazione e sua tipicizzazione dell'interazione tra ambiente geografico e il vitigno. Le varietà più utilizzate sono tre per le uve a bacca bianca quali: Garganega, Chardonnay e Pinot Grigio e tre per le uve a bacca nera quali: Corvina, Merlot e Cabernet.

Per la categoria vino (1) le tipologie bianco e rosso, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e organolettiche tipicamente riconoscibili perché legate alle peculiarità del microclima gardesano e ai suoli morenici che si traducono in odori intensi e prevalentemente floreali, sapori freschi con una accentuata sapidità e tradizionalmente con un palato morbido.

In particolare, nella categoria vino (1) seguito dalla specificazione di vitigno a bacca bianca per le tre tipologie più prodotte, si rilevano per la Garganega, note sensoriali legate alla consistenza del sapore anche con lunghi affinamenti e le cui con capacità terziarie sono caratterizzate da note sulfuree, soprattutto quando le uve provengono dai suoli di origine vulcanica delle aree più orientali della denominazione, per lo Chardonnay , la cui diffusa coltivazione è prevalente in vigneti rivolti verso il lago su suoli moreniche più precoci, le note sensoriali più spiccate sono legate alla corrispondenza olfatto-gustativa che si caratterizza per una spiccata fragranza floreale abbinata ad una spiccata sapidità, per il Pinot Grigio rivela sempre unariconoscibilità varietale , coltivato soprattutto nelle valli più interne delle morene glaciali fino ad altitudini significative che consentono una maturazione più lunga delle uve e una maggiore acidità con note sensoriali legate alla persistenza dei profumi floreali più fini e alla consistenza del sapore, quando vinificato per affinamenti più lunghi si presenta con colorazioni più intense con sfumature rosato/ramate.

In particolare, nella categoria vino (1) seguito dalla specificazione di vitigno a bacca nera per le tre tipologie più prodotte, si rilevano per il Merlot, note sensoriali legate prevalentemente ai sentori floreali e fruttati che donano eleganza e corrispondenza olfatto-gustativa anche con lunghi affinamenti in piccole botti. Il Merlot è coltivato in tutte le aree moreniche collinari del lago con suoli mediamente profondi, una presenza media di scheletro superficiale. Per il Cabernet in particolare Cabernet Sauvignon, la coltivazione è ristretta alle aree collinari più a Sud del lago dove è possibile avere una maggiore fertilità e suoli più profondi. I vini si caratterizzano per una spiccata speziatura olfatto-gustativa , la parte erbacee è poco presente mentre sono intensi i sentori fenolici dal cuoio al cioccolato in particolare quando affinato in piccole botti. Per la Corvina, la diffusa coltivazione si estenda dalla riva orientale del lago verso le zone vallive e montane della provincia veronese. Le peculiarità di questa varietà locale sono note e fortemente significative e in questo areale viticolo ha costruito la sua fama mondiale.



**Categoria di prodotto vitivinicolo**

4. Vino spumante

**Sintesi del legame**

Informazione sulla zona geografica

- Fattori naturali rilevanti per il legame

Il lago di Garda è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km<sup>2</sup>. Cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline. Il lago di Garda fa parte di quell'ampia zona climatica che comprende la Pianura Padana e le prime valli alpine e che denota un clima temperato-continentale, ma che localmente manifesta condizioni notevolmente mitigate dalla massa d'acqua: questo clima può definirsi "sub-mediterraneo". La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose, mentre l'estate è di tipo mediterraneo, quindi asciutta, ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasioni riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si verificano solo eccezionalmente: l'ultima è avvenuta nel 1706, in un periodo di freddo generale che gli storici chiamano piccola era glaciale.

Il Garda è un lago orientato da nord a sud verso la Pianura Padana, quindi molti venti tipici del Garda sono il risultato di una differenza di condizioni atmosferiche tra basso e alto lago, a causa delle quali si generano venti che scendono dai monti verso la pianura al mattino e che risalgono verso i monti il pomeriggio. La strettoia formata dal bacino lacustre condiziona lo spirare dei venti, molti dei quali sono periodici o perfino giornalieri.

A sud del lago di Garda, tra Verona, Mantova e Brescia, si sviluppa un grande anfiteatro morenico, ovvero un susseguirsi di cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, in alcuni casipalustri, originatisi grazie all'azione di trasporto e di deposito del grande ghiacciaio del Garda. Questi depositi morenici si formarono durante le glaciazioni Günz, Mindel, Riss e Würm: alle due più antiche, la Günz e la Mindel, sono attribuiti depositi morenici molto limitati, mentre alla glaciazione Riss sono attribuite le cerchie moreniche più esterne e alla glaciazione Würm quelle interne.

- Fattori storici e umani rilevanti per il legame

Fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino. Sulle colline moreniche del Lago di Garda, è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino.

Possiamo affermare che tutto il territorio di produzione della denominazione di origine protetta "Garda" ha vocazione viticola, in particolare nelle zone meridionali e centrali di entrambe le sponde del lago, di cui quella veneta è la più intensamente produttiva, sia in termini di superficie vitata sia in termini di produzione.



Questo grande areale vitivinicolo è il risultato dell'unione di più tradizioni e specificità che hanno saputo fondersi nel vigente disciplinare di produzione e definire puntualmente gli aspetti tecnico-produttivi quali la base ampelografica, i sistemi d'allevamento e le pratiche di vinificazione in funzione di una produzione esclusivamente di qualità che contempla le diversità geomorfologiche dalle basse ondulazioni moreniche fino all'alta collina terrazzata.

- la base ampelografica dei vigneti è frutto di una lunga selezione operata dall'uomo e più specificatamente nella parte lombarda della denominazione sono maggiormente coltivati il Trebbiano di Lugana, il Merlot ed il Marzemino mentre nella parte veronese la Garganega, il Pinot grigio e la Corvina veronese, invece risultano equamente condivisi lo Chardonnay ed il Cabernet ( Cabernet sauvignon , Cabernet franc e Carmenere);
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono volti per seguire la migliore e razionale disposizione delle viti per la gestione delle operazioni culturali in funzione della specificità qualitativa della varietà e della tipologia di produzione enologica che hanno portato alla diffusione nell'areale veronese della pergoletta con sesti di impianto da 3 a 4 m tra le file e da 0,6 a 1 m sulla fila con la totale copertura vegetativa dell'interfilare ed in quello lombardo alla classica spalliera stretta con sesti di impianto da 2,5 m tra le file e 1 m sulla fila;
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in tutto il '900 per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli, così come tradizionali sono le pratiche relative all'appassimento in pianta o dopo la raccolta delle uve bacca bianca e a bacca nera utilizzate per la vinificazione ed affinamento sia della tipologia passito e sia in parte, per la produzione di vini tranquilli. Di più recente introduzione sono le pratiche di elaborazione per la produzione dei vini frizzanti e spumanti che si stanno rapidamente diffondendo su tutto l'areale.
- Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto, l'ambiente geografico con i fattori naturali e umani.

Per la categoria di vino spumante (4) nelle tipologie Garda bianco anche con la specificazione del vitigno "Pinot Grigio" e Garda rosè ottenuti prevalentemente dalla elaborazione con il metodo Charmat di vini base derivati dalla riclassificazione di altre d.o di territorio e costituite principalmente da uve monovarietalì, si ottengono spumanti, fruttati sapidi di facile beva per la loro morbidezza di sapore.

Per la categoria di vino spumante di qualità (5) nelle tipologie Garda bianco e Garda rosè ottenuta prevalentemente dalla elaborazione con il metodo classico si utilizzano vino base solitamente vinificati dalla selezione di diversi uvaggi assemblati in cuvée da cui si ottengono prodotti ricchi e complessi frutto di lunghe maturazioni sui lieviti.



**Categoria di prodotto vitivinicolo****5. Vino spumante di qualità****Sintesi del legame**

Informazione sulla zona geografica

- Fattori naturali rilevanti per il legame

Il lago di Garda è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km<sup>2</sup>. Cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline. Il lago di Garda fa parte di quell'ampia zona climatica che comprende la Pianura Padana e le prime valli alpine e che denota un clima temperato-continentale, ma che localmente manifesta condizioni notevolmente mitigate dalla massa d'acqua: questo clima può definirsi "sub-mediterraneo". La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose, mentre l'estate è di tipo mediterraneo, quindi asciutta, ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasioni riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si verificano solo eccezionalmente: l'ultima è avvenuta nel 1706, in un periodo di freddo generale che gli storici chiamano piccola era glaciale.

Il Garda è un lago orientato da nord a sud verso la Pianura Padana, quindi molti venti tipici del Garda sono il risultato di una differenza di condizioni atmosferiche tra basso e alto lago, a causa delle quali si generano venti che scendono dai monti verso la pianura al mattino e che risalgono verso i monti il pomeriggio. La strettoia formata dal bacino lacustre condiziona lo spirare dei venti, molti dei quali sono periodici o perfino giornalieri.

A sud del lago di Garda, tra Verona, Mantova e Brescia, si sviluppa un grande anfiteatro morenico, ovvero un susseguirsi di cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, in alcuni casipalustri, originatisi grazie all'azione di trasporto e di deposito del grande ghiacciaio del Garda. Questi depositi morenici si formarono durante le glaciazioni Günz, Mindel, Riss e Würm: alle due più antiche, la Günz e la Mindel, sono attribuiti depositi morenici molto limitati, mentre alla glaciazione Riss sono attribuite le cerchie moreniche più esterne e alla glaciazione Würm quelle interne.

- Fattori storici e umani rilevanti per il legame

Fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino. Sulle colline moreniche del Lago di Garda, è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino.

Possiamo affermare che tutto il territorio di produzione della denominazione di origine protetta "Garda" ha vocazione viticola, in particolare nelle zone meridionali



e centrali di entrambe le sponde del lago, di cui quella veneta è la più intensamente produttiva, sia in termini di superficie vitata sia in termini di produzione.

Questo grande areale vitivinicolo è il risultato dell'unione di più tradizioni e specificità che hanno saputo fondersi nel vigente disciplinare di produzione e definire puntualmente gli aspetti tecnico-produttivi quali la base ampelografica, i sistemi d'allevamento e le pratiche di vinificazione in funzione di una produzione esclusivamente di qualità che contempla le diversità geomorfologiche dalle basse ondulazioni moreniche fino all'alta collina terrazzata.

- la base ampelografica dei vigneti è frutto di una lunga selezione operata dall'uomo e più specificatamente nella parte lombarda della denominazione sono maggiormente coltivati il Trebbiano di Lugana, il Merlot ed il Marzemino mentre nella parte veronese la Garganega, il Pinot grigio e la Corvina veronese, invece risultano equamente condivisi lo Chardonnay ed il Cabernet ( Cabernet sauvignon , Cabernet franc e Carmenere);

- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono volti perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti per la gestione delle operazioni culturali in funzione della specificità qualitativa della varietà e della tipologia di produzione enologica che hanno portato alla diffusione nell'areale veronese della pergoletta con sesti di impianto da 3 a 4 m tra le file e da 0,6 a 1 m sulla fila con la totale copertura vegetativa dell'interfilare ed in quello lombardo alla classica spalliera stretta con sesti di impianto da 2,5 m tra le file e 1 m sulla fila;

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in tutto il '900 per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli, così come tradizionali sono le pratiche relative all'appassimento in pianta o dopo la raccolta delle uve bacca bianca e a bacca nera utilizzate per la vinificazione ed affinamento sia della tipologia passito e sia in parte, per la produzione di vini tranquilli. Di più recente introduzione sono le pratiche di elaborazione per la produzione dei vini frizzanti e spumanti che si stanno rapidamente diffondendo su tutto l'areale.

- Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto, l'ambiente geografico con i fattori naturali e umani.

Per la categoria di vino spumante (4) nelle tipologie Garda bianco anche con la specificazione del vitigno "Pinot Grigio" e Garda rosè ottenuti prevalentemente dalla elaborazione con il metodo Charmat di vini base derivati dalla riclassificazione di altre d.o di territorio e costituite principalmente da uve monovarietalì, si ottengono spumanti, fruttati sapidi di facile beva per la loro morbidezza di sapore.

Per la categoria di vino spumante di qualità (5) nelle tipologie Garda bianco e Garda rosè ottenuta prevalentemente dalla elaborazione con il metodo classico si utilizzano vino base solitamente vinificati dalla selezione di diversi uvaggi assemblati in cuvèe da cui si ottengono prodotti ricchi e complessi frutto di lunghe maturazioni sui lieviti.



**Categoria di prodotto vitivinicolo**

8. Vino frizzante

**Sintesi del legame**

Informazione sulla zona geografica

- Fattori naturali rilevanti per il legame

Il lago di Garda è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km<sup>2</sup>. Cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline. Il lago di Garda fa parte di quell'ampia zona climatica che comprende la Pianura Padana e le prime valli alpine e che denota un clima temperato-continentale, ma che localmente manifesta condizioni notevolmente mitigate dalla massa d'acqua: questo clima può definirsi "sub-mediterraneo". La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose, mentre l'estate è di tipo mediterraneo, quindi asciutta, ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasioni riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si verificano solo eccezionalmente: l'ultima è avvenuta nel 1706, in un periodo di freddo generale che gli storici chiamano piccola era glaciale.

Il Garda è un lago orientato da nord a sud verso la Pianura Padana, quindi molti venti tipici del Garda sono il risultato di una differenza di condizioni atmosferiche tra basso e alto lago, a causa delle quali si generano venti che scendono dai monti verso la pianura al mattino e che risalgono verso i monti il pomeriggio. La strettoia formata dal bacino lacustre condiziona lo spirare dei venti, molti dei quali sono periodici o perfino giornalieri.

A sud del lago di Garda, tra Verona, Mantova e Brescia, si sviluppa un grande anfiteatro morenico, ovvero un susseguirsi di cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, in alcuni casipalustri, originatisi grazie all'azione di trasporto e di deposito del grande ghiacciaio del Garda. Questi depositi morenici si formarono durante le glaciazioni Günz, Mindel, Riss e Würm: alle due più antiche, la Günz e la Mindel, sono attribuiti depositi morenici molto limitati, mentre alla glaciazione Riss sono attribuite le cerchie moreniche più esterne e alla glaciazione Würm quelle interne.

- Fattori storici e umani rilevanti per il legame

Fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino. Sulle colline moreniche del Lago di Garda, è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino.



Possiamo affermare che tutto il territorio di produzione della denominazione di origine protetta “Garda” ha vocazione viticola, in particolare nelle zone meridionali e centrali di entrambe le sponde del lago, di cui quella veneta è la più intensamente produttiva, sia in termini di superficie vitata sia in termini di produzione.

Questo grande areale vitivinicolo è il risultato dell'unione di più tradizioni e specificità che hanno saputo fondersi nel vigente disciplinare di produzione e definire puntualmente gli aspetti tecnico-produttivi quali la base ampelografica, i sistemi d'allevamento e le pratiche di vinificazione in funzione di una produzione esclusivamente di qualità che contempla le diversità geomorfologiche dalle basse ondulazioni moreniche fino all'alta collina terrazzata.

- la base ampelografica dei vigneti è frutto di una lunga selezione operata dall'uomo e più specificatamente nella parte lombarda della denominazione sono maggiormente coltivati il Trebbiano di Lugana, il Merlot ed il Marzemino mentre nella parte veronese la Garganega, il Pinot grigio e la Corvina veronese, invece risultano equamente condivisi lo Chardonnay ed il Cabernet ( Cabernet sauvignon , Cabernet franc e Carmenere);
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono volti per seguire la migliore e razionale disposizione delle viti per la gestione delle operazioni culturali in funzione della specificità qualitativa della varietà e della tipologia di produzione enologica che hanno portato alla diffusione nell'areale veronese della pergoletta con sesti di impianto da 3 a 4 m tra le file e da 0,6 a 1 m sulla fila con la totale copertura vegetativa dell'interfilare ed in quello lombardo alla classica spalliera stretta con sesti di impianto da 2,5 m tra le file e 1 m sulla fila;
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in tutto il '900 per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli, così come tradizionali sono le pratiche relative all'appassimento in pianta o dopo la raccolta delle uve bacca bianca e a bacca nera utilizzate per la vinificazione ed affinamento sia della tipologia passito e sia in parte, per la produzione di vini tranquilli. Di più recente introduzione sono le pratiche di elaborazione per la produzione dei vini frizzanti e spumanti che si stanno rapidamente diffondendo su tutto l'areale.
- Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto, l'ambiente geografico con i fattori naturali e umani.

Per la categoria di vino frizzanti (8) nelle tipologie Garda bianco anche con la specificazione di alcuni vitigni quali Garganega, Pinot Grigio Chardonnay e Garda rosè, si ottengono vini frizzanti di pronta beva semplici, fruttati e freschi con caratteristiche organolettiche riconoscibili nella particolarità varietale.

## 11. Ulteriori requisiti applicabili

### **Titolo del requisito / della deroga** Vinificazione



**Quadro di riferimento giuridico:**  
Nella legislazione nazionale**Tipo di ulteriore requisito / deroga**

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

**Descrizione del requisito / della deroga**

Le operazioni di vinificazione delle uve, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, sono consentite entro l'intero territorio delle province di Brescia, Mantova e Verona. Tali operazioni solo altresì consentite anche in cantine aziendali o associate site nei Comuni di Gambellara e Montecchio Maggiore.

**Titolo del requisito / della deroga**  
Elaborazione dei vini spumanti e frizzanti**Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione nazionale

**Tipo di ulteriore requisito / deroga**

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

**Descrizione del requisito / della deroga**

Le operazioni di elaborazione dei vini spumanti e frizzanti, comprese le pratiche enologiche di presa di spuma, stabilizzazione e dolcificazione ove ammessa, possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo delle regioni Lombardia, Veneto e loro confinanti.

**Titolo del requisito / della deroga**  
Menzione qualificata "Cremant"**Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

**Tipo di ulteriore requisito / deroga**

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

**Descrizione del requisito / della deroga**

Le tipologie di vino «Garda» Spumante metodo classico Bianco e Rosé, possono essere immesse al consumo anche con la menzione qualificata «Crémant» qualora in possesso delle specifiche caratteristiche previste dalla normativa vigente.

**Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare**

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23473>

25A05369

