

del 27 aprile 2016», relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE.

Titolare del trattamento è l'Agenzia per le erogazioni in agricoltura (AGEA) in qualità di delegato dal Ministero al trattamento delle domande di sostegno e nel suo ruolo di organismo pagatore titolare del trattamento delle domande di pagamento.

La sede di AGEA è in via Palestro, 81 - 00187 Roma.

Il sito internet istituzionale dell'Agenzia è il seguente www.agea.gov.it

Allegati

M17.1-1 Elenco rischi assicurabili

M17.1-2 Combinazioni rischi assicurabili

M17.1-3 Produzioni e tipologie assicurabili

M17.1-4 Modello domanda di sostegno

M17.1-5 Tabella di corrispondenza tra cicli colturali e elenco colture

M17.1-6 Sanzioni amministrative applicabili alla sottomisura 17.1 (riduzioni e sanzioni)

AVVERTENZA:

Per gli allegati al decreto si rinvia al sito del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14462>

19A06809

DECRETO 24 ottobre 2019.

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

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV

DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

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

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

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo,

la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

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

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

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

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 agosto 1968, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 269 del 22 ottobre 1968, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Soave» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011 e sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi agli elementi previsti dalla normativa dell'Unione europea all'epoca vigente, nonché dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP «Soave» e il relativo documento unico riepilogativo;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOP;

Vista la documentata domanda presentata dal Consorzio tutela vini Soave e Recioto di Soave, con sede in Soave (VR), per il tramite della Regione Veneto, nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Soave»;



Visto il parere favorevole della Regione Veneto sulla citata proposta di modifica;

Atteso che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche «non minori» ai sensi del regolamento CE n. 607/2009, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10 e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 30 maggio 2019;

è stata pubblicata la proposta di modifica del disciplinare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 176 del 29 luglio 2019;

Considerato che ai sensi dei richiamati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» sono da considerare «modifiche ordinarie» e per le quali, ai fini della conclusione della procedura nazionale, si è ritenuto necessario pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana la proposta di modifica in questione per un periodo di almeno trenta giorni, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni;

Atteso che, a seguito della pubblicazione della proposta di modifica nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 176 del 29 luglio 2019, entro il citato termine di trenta giorni non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17 del regolamento UE n. 33/2019 e all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019 sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le «modifiche ordinarie» contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Soave» e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

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

Vista nota DIQPAI Segreteria n. 2957 del 9 settembre 2019 con la quale il Capo Dipartimento ha impartito le istruzioni inerenti lo svolgimento dell'attività amministrativa della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, fermi restando gli obiettivi operativi attribuiti ai dirigenti in indirizzo e le risorse finanziarie e umane assegnate per la loro realizzazione dal decreto direttoriale n. 19899 del 19 marzo 2019, ha confermato tutte le autorizzazioni e gli adempimenti che la citata direttiva direttoriale attribuisce alla responsabilità dei dirigenti;

Vista nota DIQPAI Segreteria n. 3022 del 13 settembre 2019 con la quale il Capo Dipartimento, al fine di evitare soluzioni di continuità nell'esercizio dell'azione amministrativa, per la tutela dell'interesse pubblico, ha autorizzato il dott. Luigi Polizzi - dirigente dell'Ufficio PQAI IV a continuare a svolgere, per un periodo di non oltre quarantacinque giorni dalla scadenza dell'incarico dirigenziale, nell'ambito dell'ordinaria amministrazione, le attività amministrative e gestionali connesse ai compiti e funzioni attribuite all'ufficio;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Soave», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014 richiamati in premessa, sono approvate le «modifiche ordinarie» di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 176 del 29 luglio 2019.

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

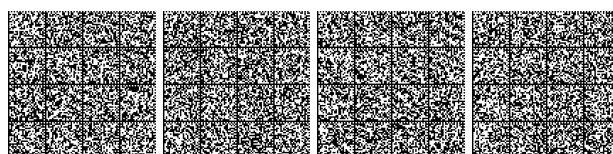
Art. 2.

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

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

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2019/2020.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP «Soave» di cui all'art. 1 saranno inseriti sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP.



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

Roma, 24 ottobre 2019

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO I

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

Art. 1.

1. La denominazione di origine controllata «Soave» è riservata ai vini «Soave» (anche in versione spumante) e «Soave» designati con la specificazione aggiuntiva Classico e «Soave» designati con la sottozona Colli Scaligeri, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

1. I vini a denominazione di origine controllata «Soave» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Garganega: almeno il 70%;

Trebbiano di Soave (nostrano) e Chardonnay: massimo 30%.

In tale ambito del 30% possono altresì concorrere, fino ad un massimo del 5%, le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Provincia di Verona.

Art. 3.

1. A — Le uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata «Soave» devono essere prodotte nella zona che comprende in tutto o in parte il territorio dei Comuni di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzano di sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, San Bonifacio, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi e Lavagna in Provincia di Verona.

Tale zona è così delimitata: a sud, ad iniziare dal lato occidentale, parte dal centro abitato di San Martino Buon Albergo e segue la statale n. 11 fino alla località di S. Pietro. Devia quindi a sud sulla strada che porta a Caldiero e da qui segue l'unghia di collina dei monti Rocca e Gazzo sopra la quota 40 fino a ritornare sulla statale n. 11 seguendo la strada comunale che attraversa con un cavalcavia la ferrovia Milano-Venezia; da qui la delimitazione coincide con la statale n. 11 sino al ponte sul fiume Alpone in prossimità dello zuccherificio di San Bonifacio da dove si inoltra lungo la strada per San Lorenzo fino a intersecare l'autostrada Serenissima, la quale a sua volta delimita la zona situata in Comune di San Bonifacio sino al confine con la Provincia di Vicenza. La delimitazione coincide con il confine con la Provincia di Vicenza dei Comuni di Monteforte, di Roncà e di San Giovanni Ilarione fino alla strada che attraversa il confine provinciale, a sud del monte Madarosa; si inserisce quindi su tale strada in direzione di San Giovanni Ilarione, toccando le località Deruti, Lovati, Paludi e Rossetti sino al centro abitato suddetto; da qui segue poi la strada per località Cereghi, Fornace, Tessari a quota 250, corre lungo il vaio Muni fino alla località Soejo per proseguire sin al punto in cui coincidono i confini dei Comuni di Tregnago, di San Giovanni Ilarione e di Cazzano. Da tale punto la delimitazione segue il confine del Comune di Cazzano fino a Sorraighe; segue la strada che da Sorraighe, correndo sotto le pendici del M. Bastia, prima verso nord e quindi verso est passa sotto C. Andreani. Di qui seguendo la strada per Montecchia di Crosara raggiunge per risalirlo il rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passa sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami; da tale località si incontrano i confini tra Soave, Cazzano e Montecchia a quota 418, da qui si prosegue lungo il confine tra Cazzano e Montecchia verso nord fino ad incrociare, dopo 100 metri, un sentiero lungo il quale si prosegue verso ovest sino a C. Fontana Fora. Si segue quindi il sentiero verso sud sino a raggiungere Pissolo di sopra, e poi la strada per Faella piegando verso est all'altezza di Pissolo di sotto sino a raggiun-

gerlo. Si segue quindi il sentiero verso sud sino a raggiungere Pissolo di sopra, proseguendo in direzione di Pissolo di sotto sino a superare l'abitato. Prosegue per località Chiavica, e quindi segue la strada che da Cazzano conduce a località Canova. Raggiunge l'abitato di Canova appena usciti dall'abitato si prosegue verso ovest da quota mt. 84 a mt. 73, oltrepassando il Pissolo e raggiungendo la Cantina Sociale (vedi dettaglio A1*). Da qui si raggiunge via Monti e si prosegue lungo la medesima giungendo a Cazzano.

Sulla strada, al centro di Cazzano (quota 100), si piega verso ovest sino al T. Tramigna e lungo questi si discende verso sud sino al ponte della strada per Illasi, si percorre questa verso ovest sino al bivio di S. Colombano e quindi si segue la strada sino alla cappelletta (quota 135). Prosegue in direzione sud (vedi dettaglio A2*), fino ai Grisi, da qui in direzione est sud-est passa per Case Val dell'Oco e prosegue fino a raggiungere Cerèolo di sopra, segue la strada che porta a Cerèolo di sotto e da qui segue la strada che in direzione ovest da qui segue la strada che in direzione sud-ovest raggiunge Bocca Scaluce e segue il sentiero verso nord prima e poi la strada che superata Pistoza va a raggiungere quella per Illasi, la segue verso ovest per breve tratto (100 metri circa) e quindi prosegue per il sentiero che costeggia a nord C. Troni, prosegue poi, sempre in direzione ovest, per la strada che si congiunge con quella per Illasi, percorre quest'ultima verso sud per circa 250 metri e poi, verso ovest, quella che passa a sud della località Mormontea fino a raggiungere in prossimità del km 16 la strada per Illasi, procede lungo questa verso sud-ovest costeggiando infine per breve tratto il torrente Illasi, lo attraversa e prosegue per località Valnogara quindi per via Montecurto prima verso ovest fino all'incrocio con via Cara, da cui seguendo una retta immaginaria verso ovest sud ovest (vedi dettaglio A3*) incrocia il confine comunale di Illasi, all'altezza di Montecurto di sopra, segue quindi questo confine verso nord fino a raggiungere in prossimità della quota 92 la strada per Lione la segue verso nord passando per Lione, supera C. Spiazzi e all'altezza di Leon S. Marco prende la strada che in direzione nord-est raggiunge C. Santi quota 135. Da qui segue la strada per Fratta, che procede per circa 300 metri verso ovest e poi verso nord, attraversa Fratta e procede verso ovest fino a Mezzano di sotto, segue poi la strada che in direzione sud costeggia Casoni, Turano, Val di Mezzo, supera Boschetto e raggiunge la quota 73 all'altezza di Villa Alberti, segue poi la strada che in direzione sud-ovest raggiunge Barco di sopra e prosegue quindi in direzione ovest prima e poi nord-ovest fino ad incrociare la strada per S. Briccio, la segue verso nord-est fino alla Casetta e da qui prende il sentiero che in direzione ovest raggiunge la strada lungo la quale prosegue passando di poco a sud di S. Rocco, Ca' Brusà e prosegue poi verso sud per la strada che passando per l'Arcandole raggiunge San Martino Buon Albergo da dove è iniziata la delimitazione.

B — Le uve atte a produrre il vino «Soave» Classico, devono essere prodotte nella zona riconosciuta con decreto ministeriale 23 ottobre 1931 (*Gazzetta Ufficiale* n. 289 del 16 dicembre 1931), che comprende in parte il territorio dei Comuni di Soave e Monteforte d'Alpone ed è così delimitata: partendo dalla porta Verona della cittadina di Soave, segue la strada Soave-Monteforte, fino alla borgata di San Lorenzo, frazione di Soave. Da qui, si spinge verso nord, seguendo le pendici del Monte Tondo, fino ad incontrare il confine tra i territori dei Comuni di Soave e di Monteforte, e poi cammina lungo le pendici del Monte Zoppega, comprende l'abitato di Monteforte d'Alpone, seguendo nell'ordine: via Zoppega, via Novella, via San Carlo, via 27 Aprile, attraversa quindi il torrente Alpone ricongiungendosi con via Alpone, prosegue verso nord ed infine via Roma per comprendere la zona di Monticello (vedi dettaglio B1*). Interseca via Santa Croce e prosegue in direzione nord-ovest, fino a comprendere la Cantina Sociale di Monteforte. Segue via XX Settembre in direzione sud per poi proseguire oltre il torrente Alpone, si sposta su via della Fontana che percorre prima verso ovest poi verso sud e quindi verso ovest e infine verso nord, e quindi segue le pendici del Monte Riondo (vedi dettaglio B2*). Segue per circa 530 metri la via Monte Riondo e quindi si spinge verso nord per escludere la parte alluvionale del Torrente Ponsara, e quindi si sposta sulla strada in direzione est, incontra il confine del foglio catastale 13 del Comune di Monte Forte d'Alpone che segue fino a circa 110 metri in via Cervia. Comprende la borgata Casotti (vedi dettaglio B3*), incontra quindi la strada Monteforte-Brognoligo. Segue allora questa strada spingendosi verso nord fino al punto di incontro col torrente Carbonare, e (vedi dettaglio B4*) verso ovest corre sulle pendici del Monte Grande. Ridiscende poi, camminando verso est, sulla sinistra della valle del Carbonare, comprende l'abitato di Brognoligo, le borgate Valle, Mezzavilla, nonché, l'abitato di Costalunga (vedi dettaglio B5*). A questo punto, risale verso nord, seguendo la strada comunale di Sorte sino ad incontrare il punto di confluenza della Roggia Viennega col torrente Alpone, segue il confine nord del territorio di Monteforte, sino al confine del Comune di



Soave presso Moscatello. Segue questo confine e giunge sino alla Valle Crivellara nel punto in cui il confine di Soave fa angolo. Da qui, la linea di demarcazione si stacca dal confine, prosegue verso ovest, e raggiunge la quota 331 presso Villa Visco. Indi segue per un tratto la carrareccia discendente dal Monte Campano, tocca quota 250 e, poco dopo, presso la Casa Nui, raggiunge il ramo secondario delle Anguane (vedi dettaglio B6*), che segue poi fino alla provinciale Soave-Cazzano. Prosegue per la provinciale in direzione sud, fino alle ultime case Battocchi. Da qui cammina verso est, seguendo la carreggiabile comunale che passa per la Carcera fino ad attraversare normalmente, oltrepassando di poco quota 54, la provinciale Soave-Castelcerino. Indi scende verso sud per la carreggiabile comunale a piè, del Monte Foscarino e del Monte Cèrcene e sino all'incrocio della provinciale Soave-Castelcerino. Deviando obliquamente a sud-ovest e comprendendo l'abitato della Borgata Bassano, raggiunge il torrente Tramigna incanalato, lo segue verso sud fino alla provinciale Soave-Borgo San Matteo, piega verso est lungo le mura meridionali di Soave e arriva alla porta di Verona, punto di partenza della zona Classica.

C — Le uve atte a produrre i vini «Soave» designati con la specificazione aggiuntiva della sottozona «Colli Scaligeri» devono essere prodotte nella zona che è così delimitata: partendo dalla zona ovest (San Martino Buon Albergo) e precisamente da Marcellise in località San Rocco, da qui scende nel Bosco della Fratta fino al Fenilon, da qui sempre costeggiando la strada che divide la pianura dalla collina si arriva alla Palù e poi fino a Casette in direzione San Giacomo. Qui costeggiando il colle che sovrasta la medesima località si ritorna sulla provinciale in direzione Monticelli nel Comune di Lavagno. Si prosegue per località Fontana arrivando a San Pietro (Lavagno) sempre costeggiando la strada che fa da confine tra pianura e collina si prosegue per Villa Alberti toccando Boschetto, Turano, fino ad incrociare il Prognò di Mezzane a quota mt. 92, seguendolo verso nord fino ad incrociare via Leon che percorre verso est e quindi verso sud, in direzione di C. Spiazzi e quindi prosegue per Squarzegò, Montecurto di sopra, Canova e Casotti. Da qui si prosegue verso est fino a località Calle in Comune di Illasi quindi a sud per la strada provinciale fino alla Chiesa di San Zeno poi verso est fino a località Ceriani, da qui si prosegue in località Villa e si segue la strada che delimita il monte dalla pianura a fianco di località Naronchi e poi a sud per località San Pietro, sempre costeggiando la strada si arriva a nord in località Pontesello e Caneva fino ad Orgnano. Da Orgnano si procede verso nord-est seguendo l'unghia del Monte, si arriva a San Vittore. Da qui la strada punta a nord per località Molini fino ad arrivare in Comune di Cazzano di Tramigna in località Cantina Sociale passando per località Fenil del Monte. Prosegue fino a via Molini (verso Cazzano di Tramigna) e prima di incrociare via Siro Conti svolta in direzione sud sud-est per località Chiavica, prosegue per la località Canova che supera ed arriva in Comune di Soave località Costeggiola. Risale verso nord est seguendo il confine del Soave Classico per località Casa Nui, Villa Visco, valle Crivellara continuando poi verso est sempre costeggiando la zona classica per Meggiano e Ca' Vecchie. La delimitazione riprende proseguendo a nord per località i Motti in Comune di Montecchia di Crosara proseguendo per località Castello, passando per il centro di Montecchia toccando località Biondari fino a località Lauri, da qui la strada prosegue attraverso la provinciale alla cava di basalti quindi va verso sud in direzione Danesi di sotto, Casarotti, Dal Cero, quindi si prosegue in Comune di Roncà a est passando per località Prandi giungendo fino al centro abitato di Roncà (vedi dettagli C1 e C2). Da qui si prende in direzione Vittori e a sud località Momello, Binello fino ad arrivare in località Calderina al limite con il Comune di Gambellara. La delimitazione segue il confine con la Provincia di Vicenza dei Comuni di Monteforte, di Roncà e di San Giovanni Ilarione fino alla strada che attraversa il confine provinciale, a sud del monte Madarosa; si inserisce quindi su tale strada in direzione di San Giovanni Ilarione, toccando le località Deruti, Lovati, Paludi e Rossetti sino al centro abitato suddetto; da qui segue poi la strada per località Cereghi, Fornace, Tessari a quota 250, corre lungo il vaio Muni fino alla località Soejo per proseguire sin al punto in cui coincidono i confini dei Comuni di Tregnago, di San Giovanni Ilarione e di Cazzano. Da tale punto la delimitazione segue il confine del Comune di Cazzano fino a Sorraighe; segue la strada che da Sorraighe, correndo sotto le pendici del M. Bastia, prima verso nord e quindi verso est passa sotto C. Andreani. Di qui seguendo la strada per Montecchia di Crosara raggiunge per risalirlo il rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passa sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami; da tale località si incontrano i confini tra Soave, Cazzano e Montecchia a quota 418, da qui si prosegue lungo il confine tra Cazzano e Montecchia verso nord fino ad incrociare, dopo 100 metri, un sentiero lungo il quale si prosegue verso ovest sino a C. Fontana Fora. Si segue quindi

il sentiero verso sud sino a raggiungere Pissolo di sopra, proseguendo in direzione di Pissolo di sotto sino a superare l'abitato. Prosegue per località Chiavica, e quindi segue la strada che dalla località Canova conduce a Cazzano di Tramigna. Raggiunge il centro di Cazzano (quota 100), si piega verso ovest sino al T. Tramigna e lungo questi si discende verso sud sino al ponte della strada per Illasi, si percorre questa verso ovest sino al bivio di S. Colombano e quindi si segue la strada sino alla cappelletta (quota 135). Prosegue in direzione sud (vedi dettaglio A2*), fino ai Grisi, da qui in direzione est sud-est passa per Case Val dell'Oco e prosegue fino a raggiungere Cerèolo di sopra, segue la strada che porta a Cereolo di sotto e da qui segue la strada che in direzione ovest raggiunge Bocca Scaluze e segue il sentiero verso nord prima e poi la strada che supera Pistoza va a raggiungere quella per Illasi, la segue verso ovest per breve tratto (100 metri circa) e quindi prosegue per il sentiero che costeggia a nord C. Troni, prosegue poi, sempre in direzione ovest, per la strada che si congiunge con quella per Illasi, percorre quest'ultima verso sud per circa 250 metri e poi, verso ovest, quella che passa a sud della località Mormontea fino a raggiungere in prossimità del km 16 la strada per Illasi, procede lungo questa verso sud-ovest costeggiando infine per breve tratto il torrente Illasi, lo attraversa e prosegue lungo la strada per i Guerri da dove segue, in direzione ovest, una retta immaginaria che congiunge Montecurto di sopra con i Guerri (vedi dettaglio A3*), seguendo tale linea incrocia il confine comunale di Illasi, all'altezza di Montecurto di sopra, segue quindi questo confine verso nord fino a raggiungere in prossimità della quota 92 la strada per Lione la segue verso nord passando per Lione, supera C. Spiazzi e all'altezza di Leon S. Marco prende la strada che in direzione nord-est raggiunge C. Santi quota 135. Da qui segue la strada per Fratta, che procede per circa 300 metri verso ovest e poi verso nord, attraversa Fratta e procede verso ovest fino a Mezzane di sotto, segue poi la strada che in direzione sud costeggia Casoni, Turano, Val di Mezzo, supera Boschetto e raggiunge la quota 73 all'altezza di Villa Alberti, segue poi la strada che in direzione sud-ovest raggiunge Barco di sopra e prosegue quindi in direzione ovest prima e poi nord-ovest fino ad incrociare la strada per S. Briccio, la segue verso nord-est fino alla Casetta e da qui prende il sentiero che in direzione ovest raggiunge la strada lungo la quale prosegue fino a S. Rocco.

Fanno parte di detta zona anche i rilievi collinari del monte Rocca e del monte Gazzo in Comune di Caldiero e del monte Bisson in Comune di Soave così delimitati su cartografia scala 1:2.000, che si allega:

Delimitazione «Monte Gazzo» - «Monte Rocca» - Comune di Caldiero.

Partendo dalla statale Padana n. 11 all'altezza delle terme di Giunone si percorre la strada che porta alle terme fiancheggiando le pendici del Monte Gazzo fino a quota 53. Da qui si svolta a sinistra seguendo l'unghia di collina che delimita il Monte Rocca fino ad incontrare la strada comunale. Si prende a sinistra verso il centro di Caldiero fino alla piazza. Si prosegue quindi ancora a destra fino ad imboccare a sinistra la strada comunale Zeconelli lasciandola quasi subito per proseguire verso nord seguendo la quota fino a giungere alla ferrovia. Da qui si costeggia la ferrovia proseguendo verso est fino all'inizio della delimitazione.

Delimitazione «Monte Bisson» - Comune di Soave.

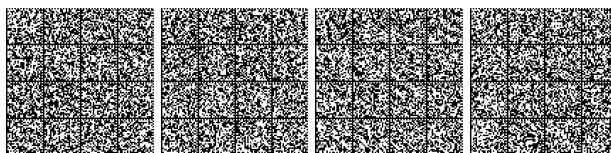
Partendo all'altezza del capitello in località Fornello e proseguendo in senso orario verso nord si continua sulla strada comunale del Bisson, fino all'incrocio della strada che porta all'abitato di San Vittore. Si continua mantenendo sempre la destra seguendo l'unghia del monte in direzione sud, a quota 42 fino alla cascina Bisson, da qui sempre in quota 42 si prosegue in direzione ovest verso la strada comunale che riconduce in località Fornello in Comune di Colognola ai Colli.

* I dettagli fotointerpretativi, sono depositati presso Regione Veneto - Direzione produzioni agroalimentari.

Art. 4.

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

2. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.



Le viti devono essere allevate a spalliera o GDC o a pergola in tutte le sue forme ove sia assicurata un'apertura nell'interfila o sul filare e una carica massima di 50 mila gemme/ettaro per tutti i sistemi di allevamento della vite.

È fatto obbligo, per i nuovi impianti, un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3.300.

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

4. La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Soave» ed il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo deve essere il seguente:

Tipologia	Prod. max uva/ha T	Titolo alc. vol. nat. minimo
«Soave»	15	9,50
«Soave» Classico	14	10,00
«Soave» Colli Scaligeri	14	10,00

Le uve destinate alla produzione del tipo spumante, possono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% vol. a quelli sopra specificati purché la destinazione delle uve alla spumantizzazione venga espressamente indicata negli appositi registri.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini di cui all'art. 2, devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Fermi restando i limiti sopra indicati, la produzione massima per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela vini Soave, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro ammessi alla certificazione, anche in riferimento a singole zone geografiche, rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Art. 5.

1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini «Soave», anche con la specificazione aggiuntiva della sottozona Colli Scaligeri, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3, lettera a).

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della Provincia di Verona e nel territorio amministrativo dei Comuni di Gambellara e Montebello, in Provincia di Vicenza.

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino «Soave» Classico devono aver luogo unicamente nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni rientranti, in tutto o in parte, nella zona delimitata dal precedente art. 3, lettera b).

Tuttavia tali operazioni sono consentite se autorizzate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su richiesta dei conduttori delle superfici vitate iscritte nello schedario viticolo e previa istruttoria della Regione Veneto, nelle proprie cantine aziendali oppure nelle cantine cooperative di cui sono soci situate al di fuori della predetta zona ma comunque all'interno del territorio amministrativo dei comuni rientranti in tutto o in parte nelle zone delimitate di cui al precedente art. 3, lettera a) del disciplinare «Soave».

2. La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 70%, per la tipologia spumante la resa è calcolata al netto dei prodotti aggiunti per la presa di spuma.

Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e può essere preso in carico come IGT.

Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

3. I vini a denominazione di origine controllata «Soave» devono essere immessi al consumo dopo il 1° dicembre dell'anno della vendemmia; i vini «Soave» Classico e «Soave» Colli Scaligeri devono essere immessi al consumo dopo il 1° febbraio dell'anno successivo alla vendemmia.

4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

5. I mosti e vini a denominazione di origine controllata «Soave» possono essere elaborati nella versione spumante, attuando esclusivamente la pratica della rifermentazione naturale.

6. Le operazioni di elaborazione di detti vini spumanti devono essere effettuate in stabilimenti siti nell'ambito territoriale della Regione Veneto.

7. È consentito l'arricchimento alle condizioni e nelle modalità previste dalle normative nazionali e comunitarie.

8. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Soave Superiore» prima dell'immissione al consumo può essere designato con la denominazione di origine controllata «Soave», nelle diverse tipologie, sempre che il vino abbia i requisiti previsti per detta denominazione di origine controllata.

Art. 6.

1. I vini a denominazione di origine controllata «Soave» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

A) «Soave» (compreso «Soave» Classico e «Soave» Colli Scaligeri):

colore: giallo paglierino tendente a volte al verdognolo;

odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;

sapore: asciutto, di medio corpo e armonico, leggermente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol per il «Soave» e 11,0% vol per il «Soave» Classico e per il «Soave» Colli Scaligeri;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l per il «Soave» e 16,0 g/l per il «Soave» Classico e per il «Soave» Colli Scaligeri;

B) «Soave» spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino tendente a volte al verdognolo brillante;

odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;

sapore: di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo nei tipi extra brut o brut o extra dry o dry;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;

acidità totale minima: 5 g/l;

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

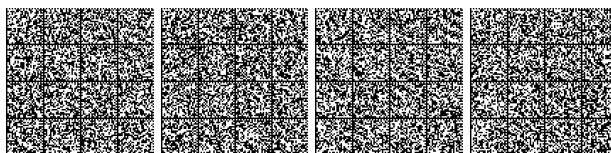
I vini di cui al presente articolo, possono essere talvolta elaborati secondo la pratica tradizionale anche in recipienti di legno.

Art. 7.

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Soave» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «riserva», «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Soave» Classico e «Soave» Colli Scaligeri è obbligatorio riportare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

3. I vini a denominazione di origine controllata «Soave», «Soave» Classico e «Soave» Colli Scaligeri devono essere immessi al consumo in contenitori di vetro tradizionale con abbinamento consono ai caratteri di pregio di tali produzioni.



Fino a 5 litri è obbligatorio l'uso delle tradizionali bottiglie chiuse con tappo raso bocca, oppure con tappo a vite con capsula a vestizione lunga e con tappo di vetro.

Per la sola tipologia «Soave», senza alcuna specificazione aggiuntiva, è inoltre consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 5 litri.

4. Per i vini a denominazione di origine controllata «Soave» Classico e «Soave» Colli Scaligeri sono consentite, in osservanza alle disposizioni comunitarie e nazionali in materia, le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore, quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari.

Nella designazione e presentazione dei vini «Soave», «Soave» Classico e «Soave» Colli Scaligeri è consentito fare riferimento alle Unità geografiche aggiuntive individuate nell'allegato A del presente disciplinare.

La delimitazione delle Unità geografiche aggiuntive di cui all'allegato A, sono indicate nello schedario viticolo e nel sito web della Regione Veneto - Direzione agroalimentare - sezione: <http://www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste/disciplinari-docg-doc-igt>

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Soave», «Soave» Classico e «Soave» Colli Scaligeri, può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nello schedario viticolo, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

Art. 8.

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica.

Fattori naturali.

L'area di produzione dei vini Soave D.O.C. è compresa nella porzione centro-occidentale della regione dei Monti Lessini in posizione prossima al punto di immersione nella Pianura Padana. Tale zona rappresenta uno dei comprensori viticoli italiani a più alta densità di coltivazione della vite. Fin dall'inizio del secolo XX i ricercatori avevano individuato nel territorio di Soave, - «unica» tra le zone «uniche» di produzione dei vini pregiati veronesi - una specifica identità legata all'origine dei suoli: essi infatti, prevalentemente di origine vulcanica, sono resi ancora più fertili da importanti affioramenti basaltici calcarei che lo differenziano dalle altre aree storiche limitrofe del Bardolino e del Valpolicella.

Nella maggior parte dei casi, i suoli sono costituiti da substrati di rocce basaltiche decomposte che hanno dato origine a loro volta a suoli franco-argillosi di colore tipicamente scuro, debolmente o per nulla alcalini, ricchi di sostanze minerali, dal buon drenaggio ma con una buona capacità di immagazzinare risorse idriche nel corso dell'anno, che rilasciano lentamente all'apparato radicale della vite durante il ciclo vegetativo. I terreni tufacei basaltici di origine vulcanica dei rilievi collinari della zona costituiscono un suolo ideale per la coltivazione della Garganega.

Dal punto di vista climatico la zona del Soave è favorita da un clima mite e temperato con precipitazioni annue comprese tra i 700 e i 1000 mm, concentrate prevalentemente in primavera ed autunno. Il clima è tipicamente temperato-umido con estate calda. L'altitudine dei vigneti varia dai 35 m s.l.m. dell'area pedecollinare ai 380 m delle colline più elevate con pendenza variabile e con esposizione prevalentemente verso est, sud ed ovest.

Fattori umani e storici.

Il territorio di Soave era già in epoca romana un «pagus» cioè un distretto campagnolo vitivinicolo circoscritto, noto per la sua buona posizione e per l'intensità delle coltivazioni. Dalle uve si ottenevano anche peculiari vini «acinatici», risultato di un tradizionale metodo di appassimento delle uve, come citato al tempo del re goto Teodorico in alcune epistole (A.D. 503), che raccomandava ai produttori veronesi di ricercare per la mensa reale questi vini «soavissimi e corposi», e di non dimenticare quello ottenuto dalle uve bianche che «riluce come lattea

bevanda, di chiara purità... di gioviale candidezza e di soavità incredibile». Nel 680 d.C. testimonianze indicano l'uso della pergola veronese, forma tradizionale di allevamento della vite in questa zona, utilizzata ancora oggi. Un'importante testimonianza della cultura vitivinicola di questi luoghi nel Medioevo appare su una lapide muraria del Palazzo di Giustizia di Soave, datata 1375.

La crescita della produzione e della rinomanza dei vini Soave ha portato nel 1924 ad un primo provvedimento di tutela per la difesa di vini tipici, seguito dalla nascita del Consorzio per la difesa del vino tipico Soave. Studi approfonditi finalizzati a delineare le caratteristiche specifiche dei vini e a delimitare la zona di produzione, furono il presupposto per richiedere ed ottenere dal Ministero italiano, nell'ottobre del 1931, il riconoscimento della prima zona delimitata per la produzione del «Vino tipico Soave». L'atto ufficiale di riconoscimento è il regio decreto pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 289 del 16 dicembre 1931, sulla base del quale nel 1968 è stata delimitata la zona storica della denominazione Soave Classico DOC. Attualmente il comprensorio del Soave esprime un considerevole numero di eccellenze enologiche che vengono ogni anno premiate dalle principali guide internazionali del settore. Notevoli e costanti i riconoscimenti ottenuti anche nei principali concorsi enologici in tutto il mondo.

Da secoli gli operatori hanno identificato nella pergola veronese, la forma di allevamento della vite in grado di garantire una protezione ottimale dei grappoli sia dai raggi solari, in particolar modo nelle annate calde sia dagli eventi grandigeni, nonché di permettere un costante controllo visivo dei singoli grappoli. Questo sistema di coltivazione caratterizza fortemente non solo il paesaggio ma anche la qualità dei vini e le costanze di produzione. La pergola classica veronese, che nel Soave si è dimostrata ideale per l'allevamento della Garganega, ha origini che risalgono al secolo scorso. Negli ultimi anni, l'evoluzione di questa forma di allevamento ha visto modificati alcuni parametri in rapporto agli obiettivi enologici che venivano perseguiti: i viticoltori sono passati da una pergola con distanze tra le file di 4,5-5 m ed un investimento sulle file da 0,8 a 1,5 m e caratterizzate da una copertura totale dell'interfilare da parte della vegetazione, ad una pergola con sestri d'impianto più stretti e potature notevolmente più corte con un numero di gemme per pianta molto inferiore.

La pergola soavese è una forma di allevamento con distanze di impianto da 3 a 4 m sull'interfila e 0,6-1 m sulla fila. Le vigne sono sostenute da un sistema di tiranti in ferro sui quali si appoggiano i tralci delle viti.

La vendemmia, generalmente tardiva, viene effettuata normalmente a mano, data la difficoltà di meccanizzare le operazioni in presenza di forti pendenze.

b) Specificità del prodotto.

L'uva di Garganega non possiede un'aromaticità spiccata ma un piccolo patrimonio di profumi di cui la mandorla e i fiori bianchi sono i più nitidi; ha una durata vegetativa lunga, tanto da giungere a maturazione in ottobre; ha una buccia dura e di colore spesso giallo intenso per la prolungata maturazione. Non ha un'acidità spiccata ma piuttosto un interessante equilibrio di estratti e zuccheri.

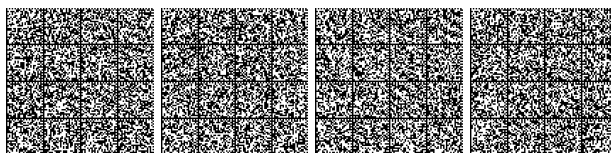
Il Trebbiano di Soave, storicamente molto presente nei vigneti, seppure in quantità limitata è essenziale per caratterizzare i vini della denominazione. La sua presenza favorisce la sapidità e vivacità, nonché la struttura e la densità tipiche della Garganega.

Nei vini i sentori prevalenti sono quelli fruttati, floreali e speziati (cannella), attribuibili alle elevate quantità di benzenoidi, arricchiti da note di ciliegia e mandorla. L'ottima intensità e la pienezza gustativa sono caratteristiche peculiari di questi vini e quindi strettamente riconducibili alle caratteristiche fisiche e minerali proprie dei suoli di origine vulcanica del Soave.

Il vino Soave DOC è un vino utile, efficace, essenziale ottenendo mantenendo sia la fragranza sia la leggerezza.

Dal punto di vista organolettico ha un colore delicato, un naso nitido ed uno sviluppo gustativo rapido ed appagante che non induce ad assuefazione neppure dopo lunghi periodi di consumo.

Il Soave Classico è il vino della zona che vanta la tradizione più antica, più ambiziosi, è un prodotto con profumi lievemente minerali con gusto pieno ed autorevole ed al tempo stesso delicato ma molto aromatico, con basse note vegetali, olfattive e retro olfattive.



c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto.

La Garganega ha trovato nel corso dei secoli un *habitat* ideale soprattutto nei rilievi collinari del veronese, caratterizzati da terreni tufacei di origine vulcanica, resi ancor più fertili da importanti affioramenti calcarei, mentre il Trebbiano di Soave, molto presente nei vigneti, è il partner ideale per conferire al vino sapidità e vivacità da accostare alla struttura ed alla densità tipiche della Garganega.

Le sostanze minerali contenute in questi suoli influenzano in modo particolare i processi fermentativi dei mostri ottenuti con le uve Garganega qui coltivate, conferendo un carattere tipico di sapidità ai vini, che diviene evidente con la maturità del prodotto e che costituisce una peculiarità assoluta del prodotto Soave, soprattutto se confrontato con prodotti ottenuti con le stesse uve ma al di fuori di questa zona di produzione.

Il metodo di allevamento tradizionale a pergola, frutto dell'esperienza e del *savoir faire* dei viticoltori, favorisce il mantenimento dei precursori aromatici, particolarmente sensibili alle alte temperature, consente il continuo controllo della qualità, del livello di maturazione e di sanità dei grappoli, e una buona protezione da eventi grandigeni.

Il terrazzamento dei suoli e la composizione degli stessi premettono lo sgorgo delle acque e la concentrazione delle sostanze nutritive.

Il clima temperato e le escursioni termiche fra giorno e notte, che caratterizzano la zona del Soave, determinano la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici dei diversi vitigni (floreale, fruttato ecc.).

I suoli originati dalle vulcaniti sono mediamente profondi, a tessitura media o moderatamente grossolana con presenza frequente di scheletro, ben dotate di elementi nutritivi come magnesio, potassio e ferro favoriscono una buona produzione in termini quantitativi, che va controllata con un'attenta gestione nel vigneto. Le specifiche competenze tecniche dei viticoltori e adeguate pratiche agronomiche sono in grado di ottenere gradazioni zuccherine medio-alte e buoni equilibri acidi.

Tale tipologia di suoli e le favorevoli giaciture acclivi dei vigenti permettono di ottenere vini bianchi caratterizzati da un'ottimale maturazione che esalta i sentori di frutta esotica, agrumi e spezie.

Negli areali caratterizzati invece da suoli con importanti affioramenti calcarei, dal punto di vista agronomico, si ha una limitata profondità esplorabile dalle radici, spesso inferiore ai 50 cm, abbinata inoltre ad una bassa capacità idrica dovuta al substrato roccioso e all'abbondanza di scheletro che comporta il contenimento della naturale vigoria varietale della Garganega. Qui le rese sono su valori mediamente più contenuti. I vini prodotti in queste colline calcaree si caratterizzano per una grande complessità olfattiva che ben rappresenta le migliori produzioni del Soave.

Art. 9.

Riferimenti alla struttura di controllo

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

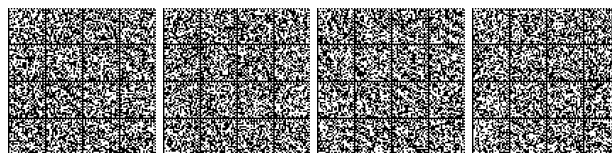
La società Siquiria è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso,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

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

ALLEGATO A

(Unità geografiche aggiuntive)

Brognoligo;
Broia;
Ca' del Vento;
Campagnola;
Carbonare;
Casarsa;
Castelcerino;
Castellaro;
Colombara;
Corte del Durlo;
Costalta;
Costalunga;
Coste;
Costeggiola;
Croce;
Duello;
Fittà;
Frosca;
Foscarino;
Menini;
Monte di Colognola;
Monte Grande;
Paradiso;
Pigno;
Ponsara;
Pressoni;
Roncà - Monte Calvarina;
Rugate;
Sengialta;
Tenda;
Tremenalto;
Volpare;
Zoppega.



DOCUMENTO UNICO**Denominazione e tipo** (indicazione obbligatoria)

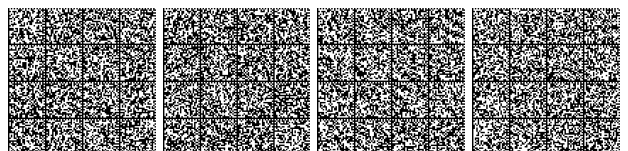
Nome/i da registrare	Soave (it) -
Tipo di Indicazione geografica	<i>Indicare se trattasi di:</i> - DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	italiana

Categoria di prodotti viticoli (indicazione obbligatoria)

<i>Indicare le categorie presenti nel disciplinare tra:</i> Vino (1) Vino Spumante di qualità (5)

Descrizione di vini (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Soave (anche nella specifica “ Classico” e nella sottozona “Colli Scaligeri”)
Breve descrizione testuale	Nella zona di produzione del Soave, si producono vini bianchi che hanno le seguenti caratteristiche: Vini bianchi secchi, leggermente amarognoli, eleganti e fini, con una buona struttura acida, buon corpo e variabilità organolettica dovuta agli stili di vinificazione. Carattere floreale e fruttato e buona sapidità e mineralità derivanti dai suoli calcarei e vulcanici.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	/
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol per il “Soave” e 11,00% vol per il “Soave” Classico e per il “Soave” Colli Scaligeri;
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4.5 gr/lt per il Soave (anche Classico e Colli scaligeri)
Acidità volatile massima (meq/l)	/
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	/
Estratto non riduttore minimo (g/l)	estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l per il “Soave”, 16,0 g/l per il “Soave” Classico e per il “Soave” Colli Scaligeri



Titolo - Nome del prodotto	Soave Spumante
Breve descrizione testuale	Nella zona di produzione del Soave, si producono spumanti che hanno le seguenti caratteristiche: Vini bianchi secchi, leggermente amarognoli, eleganti e fini, con una buona struttura acida, buon corpo e variabilità organolettica dovuta agli stili di vinificazione. Carattere floreale e fruttato e buona sapidità e mineralità derivante dai suoli calcarei e vulcanici.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	/
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5.0 gr/lt
Acidità volatile massima (meq/l)	/
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	/
Estratto non riduttore minimo (g/l)	estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l

Pratiche di vinificazione

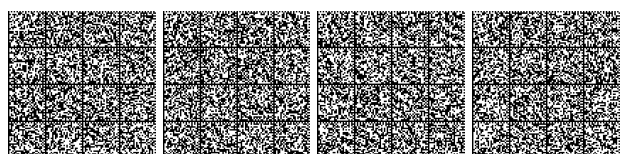
Pratica enologiche essenziali (indicazione facoltativa)

Titolo	//
Tipo di pratica enologica	
Descrizione della pratica	

Titolo	//
Tipo di pratica enologica	
Descrizione della pratica	

Rese massime (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Soave (anche nella tipologia "Classico" e nella sottozona "Colli Scaligeri")
Resa massima	Soave 15 T/ha Soave Classico 14 T/ha Soave Colli Scaligeri 14 T/ha



Zona delimitata (indicazione obbligatoria)

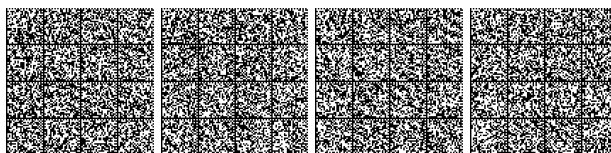
Breve descrizione della zona delimitata	La zona comprende i territori municipali di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, San Bonifacio, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi e Lavagno in provincia di Verona. La delimitazione precisa dell'area è definita all'articolo 3 del disciplinare di produzione.
---	---

Vitigni principali (indicazione obbligatoria)

Vitigni principali della base ampelografica	Garganega, Trebbiano di Soave, Chardonnay.
---	--

Descrizione del legame/dei legami (indicazione obbligatoria)

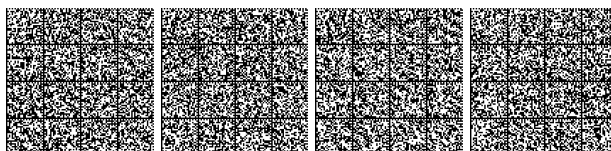
Titolo - Nome del prodotto	Soave (anche nella specifica " Classico" e nella sottozona "Colli Scaligeri")
Breve descrizione	<p>La Garganega ha trovato nel corso dei secoli un habitat ideale soprattutto nei rilievi collinari del veronese, caratterizzati da terreni tufacei di origine vulcanica, resi ancor più fertili da importanti affioramenti calcarei, mentre il Trebbiano di Soave, molto presente nei vigneti, è il partner ideale per conferire al vino sapidità e vivacità da accostare alla struttura ed alla densità tipiche della Garganega.</p> <p>Le sostanze minerali contenute in questi suoli influenzano in modo particolare i processi fermentativi dei mostri ottenuti con le uve Garganega qui coltivate, conferendo un carattere tipico di sapidità ai vini, che diviene evidente con la maturità del prodotto e che costituisce una peculiarità assoluta del prodotto Soave, soprattutto se confrontato con prodotti ottenuti con le stesse uve ma al di fuori di questa zona di produzione.</p> <p>Il metodo di allevamento tradizionale a pergola, frutto dell'esperienza e del savoir faire dei viticoltori, favorisce il mantenimento dei precursori aromatici, particolarmente sensibili alle alte temperature, consente il continuo controllo della qualità, del livello di maturazione e di sanità dei grappoli, e una buona protezione da eventi grandigeni.</p> <p>Il terrazzamento dei suoli e la composizione degli stessi premettono lo sgrondo delle acque e la concentrazione delle sostanze nutritive.</p> <p>Il clima temperato e le escursioni termiche fra giorno e notte, che caratterizzano la zona del</p>



	<p>Soave, determinano la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici dei diversi vitigni (floreale, fruttato ecc.).</p> <p>I suoli originati dalle vulcaniti sono mediamente profondi, a tessitura media o moderatamente grossolana con presenza frequente di scheletro, ben dotate di elementi nutritivi come magnesio, potassio e ferro favoriscono una buona produzione in termini quantitativi, che va controllata con un'attenta gestione nel vigneto. Le specifiche competenze tecniche dei viticoltori e adeguate pratiche agronomiche sono in grado di ottenere gradazioni zuccherine medio-alte e buoni equilibri acidi.</p> <p>Tale tipologia di suoli e le favorevoli giaciture a clivi dei vigneti permettono di ottenere vini bianchi caratterizzati da un'ottimale maturazione che esalta i sentori di frutta esotica, agrumi e spezie.</p> <p>Negli areali caratterizzati invece da suoli con importanti affioramenti calcarei, dal punto di vista agronomico, si ha una limitata profondità esplorabile dalle radici, spesso inferiore ai 50 cm, abbinata inoltre ad una bassa capacità idrica dovuta al substrato roccioso e all'abbondanza di scheletro che comporta il contenimento della naturale vigoria varietale della Garganega. Qui le rese sono su valori mediamente più contenuti. I vini prodotti in queste colline calcaree si caratterizzano per una grande complessità olfattiva che ben rappresenta le migliori produzioni del Soave.</p>
--	--

Ulteriori condizioni essenziali (indicazione facoltativa)

Quadro di riferimento giuridico	<p><i>Indicare se trattasi di una condizione regolamentata da:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Legislazione unionale
Tipo di condizione supplementare	<p><i>Indicare se trattasi di:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	<p>Nella designazione e presentazione dei vini "Soave", "Soave" Classico e "Soave" Colli Scaligeri è consentito fare riferimento alle seguenti Unità Geografiche Aggiuntive:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Brognoligo 2. Broia 3. Ca' del vento 4. Campagnola 5. Carbonare



	6. Casarsa
	7. Castelcerino
	8. Castellaro
	9. Colombara
	10. Corte del Durlò
	11. Costalta
	12. Costalunga
	13. Coste
	14. Costeggiola
	15. Croce
	16. Duello
	17. Fittà
	18. Froscà
	19. Foscarino
	20. Menini
	21. Monte di Colognola
	22. Monte Grande
	23. Paradiso
	24. Pigno
	25. Ponsara
	26. Pressoni
	27. Roncà - Monte Calvarina
	28. Rugate
	29. Sengialta
	30. Tenda
	31. Tremenalto
	32. Volpare
	33. Zoppega

19A06806

