Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "BARDOLINO SUPERIORE"

Approvato con	DM 01.08.2001	G.U. 190 - 07.08.2001
Modificato con	comunicato	G.U. 232 – 05.10.2001
Modificato con	DM 08.11.2001	G.U. 275 – 25.11.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1

La denominazione di origine controllata e garantita "Bardolino Superiore", anche con l'indicazione classico, è riservata ai vini già riconosciuti a denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica 28 maggio 1968 e che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti da questo disciplinare

Articolo 2

I vini a denominazione di origine controllata "Bardolino superiore" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vitigni presenti nei vigneti in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata:

- Corvina veronese (cruina o corvina) 35 - 80% è tuttavia ammesso nella misura massima del 20% la presenza della varietà Corvinone in sostituzione di una pari percentuale di Corvina, Rondinella 10 - 40%;
- Molinara fino ad un massimo del 15%
- possono concorrere inoltre alla produzione di detti vini, anche le uve provenienti dai vitigni a bacca rossa, non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona, fino ad un massimo del 20% del totale, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato.

I vigneti già iscritti al relativo albo alla data di approvazione del presente disciplinare, sono idonei alla produzione dei vini "Bardolino superiore".

Articolo 3

A) La zona di produzione delle uve atte a produrre il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Bardolino superiore" comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion, Torri del Benaco, Caprino, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo, Peschiera, Valeggio. Tale zona e' cosi' delimitata: partendo a nord di Bussolengo dal ponte sul canale della societa' Sima, nelle immediate vicinanze della centrale elettrica; segue per breve tratto la strada provinciale Verona-Lago, percorre la strada detta del "Gabanel" toccando le localita' Casetta Colombare sino all'incrocio della strada che scende dalla localita' Pigno. Segue il tracciato di detta strada sino a localita' Lughetto a quota167, incontra e attraversa il limite di confine territorialeBussolengo-Sona e prosegue in direzione di Palazzolo toccando localita' S. Giustina, segue la strada denominata della Rotonda toccando localita' Pozzo del Ghetto sino a giungere al ponte sul canale del consorzio Alto Veronese. Segue detto canale sino alla statale n. 11, risale a destra per breve tratto detta statale, imbocca la strada che porta a localita' Case-Nuove, percorre la carrareccia della Rugola seguendo la unghia di collina del monte Corno sino alla localita' scuole comunali di Soria. Si inserisce nella strada comunale della Lova che segue sino intersecare il primo canale secondario del consorzio Alto Veronese; percorre detto canale toccando localita' Rainera, e proseguendo fino alla stazione FF.SS. di Sommacampagna. Dalla stazione segue la strada che porta al capoluogo di Sommacampagna che attraversa per inserirsi nella viabile che porta a Custoza, percorrendola sino alla localita' Staffalo, per deviare a sinistra lungo la strada che porta alla localita' Boscone sino al punto di intersecare il canale principale del consorzio Alto Veronese. Seguendo il percorso del canale, passa nelle vicinanze della localita' Fiozza e Ca' del Magro sino a giungere a localita' Campanella. In prossimita' di localita' Campanella abbandona il canale consorziale per seguire la carrareccia che porta alle localita' Colombara e Fenili. Da localita' Fenili dirotta a destra seguendo la strada che attraversa localita' Gardoni e successivamente si inserisce sulla strada Valleggio - Santa Lucia, che segue sino al capoluogo di Valleggio da dove prosegue seguendo la viabile che porta verso Monzambano. Percorre, verso Monzambano, la succitata strada sino a incontrare il primo passaggio a livello in prossimita' di quota sessantaquattro. Da questo imbocca la viabile che porta alla localita' Fornelletti e attraversando detta localita' prosegue sino a intersecare la strada di Valeggio-Salionze (quota 99), che percorre sino alla localita' Salionze e proseguendo oltre arriva in prossimita' di Peschiera sino a toccare la sponda orientale del lago di Garda nel punto in cui inizia il corso dell'estuario Mincio. Dall'estuario Mincio risale seguendo la sponda orientale del lago di Garda toccando Lazise, Cisano, Bardolino, Garda, Punta S. Virgilio, sino ad arrivare al centro abitato di Torri del Benaco, dirotta a destra imboccando la strada comunale panoramica che da detta localita' toccando le borgate di Costa e Albisano e sale sinuosamente con tornanti sino ad inserirsi sulla strada provinciale di S.Zeno di Montagna. Da questo punto la delimitazione nord della zona del Bardolino segue la curva di livello quota 500, lungo le pendici montuose in comune di Costermano, Caprino e Rivoli. Piu' specificamente il percorso della linea di quota 500 e' il seguente: segue per breve tratto il confine comunale di Costermano a nord di monte Pozzol, prosegue attraversando Vaio Boione e in prossimita' della localita' Roncola raggiunge la linea di confine di Caprino. Seguendo le pendici del monte di Pesina passa a nord della localita' Pianezze, Le Banche di Ordenei, sino a incontrare il vaio dei Lumini; attraversa detto vaio e passa a sud delle localita' Peagne, ca' Zerman, Casette delle Pozze per giungere a nord della frazione Vilmezzano sino a incontrare il vaio delle Giare. Attraversando il vaio delle Giare, percorre la strada che conduce alla localita' Renzone e Vezzane, attraversa il torrente Tasso e giunge in prossimita' di Pozza Galletto sino a toccare la linea di confine del comune di Rivoli a sud del monte Cordespino. Da qui segue la linea di confine del comune di Rivoli sino alla localita' Canal. Segue quindi la strada che da detta borgata porta alla localita' Dogana sulla riva destra dell'Adige e prosegue lungo la stessa riva sino al ponte sul canale della soc. Sima a nord-ovest di Bussolengo.

B) La zona di produzione di origine piu' antica delle uve atte a produrre il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Bardolino superiore" a cui e' riservato l'uso della tradizionale specificazione aggiuntiva "classico", comprende in tutto o in parte, i comuni di Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion. Tale zona e' cosi' delimitata: a nord dal confine comunale dal comune di Garda, fino a Val Tesina toccando quota 153 in prossimita' di Monte Berti. Segue l'ex confine di Castione lungo il monte Carpene a quota 277 a nord di localita' Tavernole, sino a toccare localita' Baia; risale per breve tratto la strada comunale che da detta localita' porta alla strada provinciale incrociandola a quota 234. Da questo punto ha inizio il limite est. La linea di confine discende lungo la strada prima detta e il terrapieno della ferrovia Affi-Caprino fino ai piedi del monte Moscal (quota 200). Continua poi a discendere, per un breve tratto con la detta ferrovia, poi con il torrente Tasso (o Ri); fino sotto casa Ragano (non lungi da Ponton) dove incontra il confine tra Rivoli e Cavaion. Lascia poi subito questo confine, sale a monte Pincio e sempre per linea di cresta incontra Ca' del Biso (quota 181) e, subito dopo il confine tra Pastrengo e Cavaion, presso casa Faino. Segue allora questo confine e in seguito quello tra Pastrengo-Bardolino e quello che il comune di Lazise ha in comune con Pastrengo; Bussolengo e Castelnuovo fin sotto quota 121, presso Sarnighe. Abbandonato qui il confine comunale, tocca Sarnighe, quota 113 e 118, correndo lungo una carrareccia, fino a casa alle Croci alle porte di Cola'. Per altra carrareccia discende alla localita' Le Tende e prosegue a quota fino a incontrare le strada comunale di Pacengo a case Fontanafredda. Segue breve tratto questa strada, poi la carrareccia che, toccando quota 107, passa sotto il paese di Pacengo e giunge al lago subito sotto il porto.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Bardolino Superiore” devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono esclusi i terreni umidi di fondo valle. I sesti d’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. Per gli impiantati realizzati dopo l’approvazione del presente disciplinare sono ammesse esclusivamente le spalliere semplici e doppie. Il numero minimo di ceppi di vite ettaro è di 3.300. Per i vigneti già iscritti allo schedario viticolo della denominazione “Bardolino” alla data di approvazione del presente disciplinare e che non presentano i requisiti di cui ai precedenti commi 3 e 4 del presente articolo, è tuttavia consentito utilizzare la presente denominazione per un ulteriore periodo massimo di 15 anni alle condizioni indicate nel comma successivo. Nel caso in cui i vigneti siano allevati con le pergole veronesi a tetto piano è fatto obbligo della tradizionale potatura a secco e in verde, che assicuri l’apertura della vegetazione nell’interfila e una carica massima di 60 mila gemme per ettaro. Le uve possono essere destinate a produrre i vini della presente denominazione solo a partire dal quarto anno dell’impianto. E’ vietata ogni pratica di forzatura e tuttavia consentita l’irrigazione di soccorso. La produzione massima di uva ad ettaro non deve essere superiore a 9 t. per ettaro di vigneto in coltura specializzata. 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 uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita “Bardolino Superiore”, un titolo alcolometrico - volumetrico naturale minimo di 11,00% vol. I conduttori dei vigneti iscritti allo schedario viticolo ogni anno, tenuto conto delle caratteristiche di maturazione delle uve e sulla base anche dell’evoluzione dei mercati, possono, al momento della vendemmia, optare di rivendicare per dette uve la denominazione di origine controllata “Bardolino”. La Regione Veneto con proprio decreto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di utilizzazione di uve per ettaro per la produzione del vino a

denominazione di origine controllata e garantita “Bardolino Superiore”, inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al competente organismo di controllo.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione e di affinamento secondo i metodi tradizionali devono essere effettuate nell’interno della zona delimitata nel precedente art. 3, lettera a). Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell’ambito del territorio della provincia di Verona. Le operazioni di vinificazione e di affinamento dei prodotti destinati ad essere designati con la specificazione aggiuntiva “classico”, devono essere effettuate all’interno della zona delimitata nel precedente art. 3, lettera b). Tuttavia, tali operazioni sono consentite se autorizzate dal Ministero delle politiche agricole forestali, su richiesta degli interessati e previa istruttoria della Regione Veneto, anche nelle proprie cantine aziendali oppure nelle cantine cooperative di cui sono soci, situate al di fuori della predetta zona ma comunque all’interno della zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata “Bardolino” a condizioni che:

1. dette cantine siano di pertinenza delle rispettive aziende agricole e, come tali al servizio delle stesse;
2. in dette cantine le aziende interessate vinifichino, per quanto riguarda la denominazione di cui al presente disciplinare, soltanto le uve prodotte nei propri terreni vitati, debitamente iscritti all’albo vigneti.

La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto della denominazione di origine controllata e garantita. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. Il periodo di affinamento obbligatorio per i vini oggetto del presente disciplinare è di almeno un anno a decorrere dal 1° novembre dell’annata di produzione.

E’ consentito che i vini atti a essere designati con la denominazione di origine controllata e garantita “Bardolino Superiore” siano posti in commercio per il consumo, prima del termine del periodo obbligatorio di affinamento, con la denominazione di origine controllata “Bardolino”, purché corrispondano ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione di quest’ultima denominazione e previa comunicazione del detentore al competente organismo di controllo.

Articolo 6

I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Bardolino Superiore”, all’atto dell’immissione del consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: caratteristico;
- sapore: asciutto, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo 22,0 g/l;

In relazione all’eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

E’ facoltà del Ministero delle politiche agricole forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Alla denominazione di origine controllata e garantita "Bardolino Superiore" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi e gli attributi "extra", "fine", "scelto" e "selezionato" e simili. E' consentito, altresì, l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alla vigna dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto a condizione che:

- Vengano indicate all'atto della denuncia all'albo vigneti in modo che possano essere evidenziate separatamente;
- Siano oggetto di specifica denuncia annuale delle uve siano vinificate separatamente e i relativi vini siano presi in carico separatamente nei registri obbligatori di cantina nel rispetto della normativa vigente.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

Per il vino "Bardolino Superiore" è obbligatorio indicare l'annata di produzione delle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Articolo 8

L'uso della denominazione controllata e garantita "Bardolino Superiore" è consentita all'atto dell'immissione al consumo, per i vini contenuti in recipienti di volume pari a litri 0.75 e 1.50. Le bottiglie contenenti vino "Bardolino Superiore" devono presentare un abbigliamento consono ai tradizionali caratteri di un vino di pregio e chiuse con tappi raso bocca in sughero, tuttavia per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito anche l'uso del tappo a vite.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

Il Bardolino Superiore DOCG è prodotto delle colline moreniche della sponda orientale del lago di Garda che hanno avuto origine dai ghiacciai che modellarono il territorio, lasciando evidente traccia di sé in una serie di rilievi collinari concentrici affacciati verso il Garda, dotati di suoli estremamente variabili, tendenzialmente ghiaiosi e profondi.

I terreni collinari dei versanti rivolti a nord sono normalmente ricoperti di boschi, mentre gli altri, grazie alla felice esposizione, ospitano vigneti e oliveti. I suoli, in relazione alla loro composizione e struttura, a fine inverno si riscaldano abbastanza velocemente, consentendo lo sviluppo precoce dei germogli, la fioritura, l'allegagione e l'invaiatura che decorrono con ritmo regolare, permettendo un'adeguata maturazione dei grappoli e dei tralci anche nelle annate climaticamente più difficili.

All'interno dell'area il clima è influenzato dalla presenza della grande massa d'acqua del lago di Garda, nonché, a nord, dalla presenza del massiccio del monte Baldo e dalla vallata del fiume Adige. In linea generale, il clima della zona è caratterizzato da estati calde ma non afose e inverni miti, tanto da permettere anche la coltivazione dell'olivo, ed essere considerato un clima "mediterraneo",.

All'interno della zona di produzione si distingue l'area Classica attorno al comune di Bardolino, ossia la zona di più antica tradizione, che essendo più prossima al lago presenta delle caratteristiche climatiche e ambientali particolari.

Fattori storici e umani

I riferimenti storici del Bardolino Superiore, oggi DOCG, si rifanno a quelli del Bardolino, con testimonianze risalenti sia al periodo romanico che a quello medievale.

È nel XIX secolo che la produzione vinicola della zona incomincia ad essere identificata esplicitamente con il nome di "Bardolino" e, in particolare, a connotarsi con la presenza di piccole partite di vino capaci di più prolungato invecchiamento, considerate "superiori". I primi riferimenti al Bardolino Superiore sono evidenziati nel 1897 dallo scrittore bresciano Solitro, che individua l'invecchiamento del Bardolino "di fabbricazione più accurata e soprattutto di tipo più stabile", e dunque adatto in alcuni casi ad un leggero invecchiamento. Anche il Perez, in un testo pubblicato nel 1900, evidenzia la tipologia "superiore" nelle cantine di Garda dove i vini si "conservavano d'estate in attesa del rialzo dei prezzi".

Nel 1926 viene costituito il primo "Consorzio di difesa del vino tipico Bardolino", su base volontaria. Testi degli anni '30 della Stazione Sperimentale di Viticoltura e Enologia di Conegliano evidenziano che "nelle migliori annate, se ben lavorato, il Bardolino può anche subire un breve invecchiamento: risulta allora un buon vino superiore, dal colore rosso granato tendente all'aranciato, dotato di un intenso profumo gradevole e dal sapore che ricorda il tipo fino, ma con caratteristiche di vino vecchio". Negli "Annali della Sperimentazione Agraria" editi negli anni '30 dalla stessa Stazione Sperimentale, relativamente al Bardolino si legge anche che "in qualche cantina padronale ed industriale un certo quantitativo delle partite migliori viene passato all'invecchiamento, ottenendone un buon vino superiore".

Con il riconoscimento della denominazione di origine controllata del Bardolino (DM 28 maggio 1968), venne consentito l'uso della menzione tradizionale "Superiore" per determinati vini provenienti da vigneti particolarmente vocati, gestiti in modo da ottenere, con rese più contenute, uve più zuccherine e idonee ad un periodo di invecchiamento. La necessità di identificare questa particolare produzione del Bardolino, nel 2001, con DM 1 agosto, venne attribuita dal Ministero la denominazione di origine controllata e garantita per il Bardolino Superiore, primo vino rosso del Veneto ad ottenere tale riconoscimento. Le prime bottiglie di Bardolino Superiore recanti l'etichetta e il contrassegno di Stato della docg sono state presentate al mercato sul finire del 2002.

Le aziende del territorio del Bardolino che producono il Bardolino Superiore docg, scelgono, nell'ambito dei terreni aziendali, i vigneti destinati a produrre le uve in relazione alla posizione ed esposizione dei suoli, che devono essere ben esposti a sud o sud-est, caldi, magri, con poca disponibilità di acqua, ben equilibrati, con appropriati sesti d'impianto. I viticoltori generalmente impiegano la doppia cortina nel caso dei terreni pianeggianti, oppure le potature a Guyot nei terreni collinari in pendio. I vigneti sono inoltre caratterizzati da buone fittezze d'impianto e da produzioni per ceppo molto contenute. I produttori impiegano vitigni autoctoni per la quasi totalità, in particolare la Corvina Veronese, affiancata dalla Rondinella nei biotipi meno produttivi, con bacche di dimensioni ridotte, con mosti ricchi di zuccheri e di polifenoli. L'obiettivo è quello di ottenere uve a contenuto zuccherino abbastanza elevato, in modo da favorire la produzione di vini dotati di buon potenziale di invecchiamento nel medio periodo.

A partire dall'invaiatura dei grappoli, viene posta particolare attenzione alla curva di maturazione allo scopo di cogliere il momento di vendemmia ideale. La stessa attenzione viene posta anche in

cantina, dove, affianco alle tecniche tradizionali di vinificazione, vengono utilizzate le fermentazioni prolungate, follature continue, maggiore sosta sulla vinaccia, al fine di cogliere tutte le potenzialità di profumi e sostanze polifenoliche presenti in queste uve perfettamente mature.

b) Specificità del prodotto

Il Bardolino Superiore DOCG, sottoposto ad un periodo di affinamento, raggiunge pienezza di profumi e sapori, mantenendo le sue caratteristiche di freschezza e di bevibilità. Come scrivevano alcuni esperti "Il Bardolino Superiore è un vino dove, riducendo la produzione e ricorrendo all'affinamento, si ottiene una concentrazione degli aromi e dei profumi, tale da marcarne l'identità ed elevarne la qualità".

Il Bardolino Superiore viene inoltre descritto, da vari giornalisti del settore, con le seguenti caratteristiche: "Colore rubino intenso dai riflessi granato, profumi di piccoli frutti rossi, fiori e spezie, gusto sapido, di piccola struttura, con accenni fruttati; piccola longevità".

Sotto il profilo delle sensazioni organolettiche, è infatti soprattutto il mix di piccoli frutti derivanti dalle varietà coltivate, con delle variazioni che sono espressione delle diversificazioni climatiche e ambientali nell'area di produzione. Vengono così esaltati i sapori di spezia (provenienti sia dalle varietà di vitigni - la Corvina in particolare - sia dalla composizione dei suoli) e di freschezza (spesso riconducibile alla grande variabilità dei terreni) a contraddistinguere il Bardolino Superiore, che propone ricordi di ciliegia, marasca, fragola matura, mora e memorie speziate di cannella, chiodo di garofano, pepe nero.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Il clima mite e arieggiato del lago di Garda, le piogge estive contenute, le irrigazioni razionali, la felice esposizione dei terreni, sono elementi determinanti per la maturazione ottimale delle uve destinate alla produzione del Bardolino Superiore docg.

Sui terreni più vicini alla fascia costiera del lago, che determina un clima particolarmente mite e caratterizzato da buone escursioni termiche fra il giorno e la notte, i vini presentano una buona maturazione fenolica e spiccati sentori fruttati di fragola e di lampone.

I suoli di natura morenica, la loro struttura diversificata e la composizione chimica in genere non particolarmente ricca, conferiscono al vino Bardolino Superiore, una maggiore struttura nonché la peculiare caratteristica di sapidità e bevibilità.

Alcuni fattori specifici dei terreni all'interno della zona di produzione, permettono di far apprezzare, ai consumatori più esperti, sentori peculiari come quelli di viola nei suoli ghiaioso-sabbiosi di ridotto spessore, di ciliegia nella zona meridionale di minore piovosità e clima estivo mediamente più caldo, nonché note speziate e una maggiore acidità nei terreni a substrato roccioso della fascia contigua alla dorsale del monte Baldo e la valle dell'Adige. Le particolari condizioni climatiche e ambientali della zona Classica, attinente il lago, permettono di ottenere un vino fruttato, maggiormente orientato verso la fragola e il lampone con profumi intensi.

Per ottenere il Bardolino Superiore DOCG i viticoltori riducono la quantità di grappoli per ceppo, in modo da ottenere, già in vigneto, una resa più bassa per ettaro e un'uva più concentrata; nel rinnovo delle singole vigne o degli impianti, i produttori selezionano i cloni meno vigorosi, che danno frutti ricchi di aromi. La riduzione delle rese e gli altri fattori citati consentono di ottenere un vino dotato di maggiore struttura rispetto alle altre produzioni della zona e, di conseguenza, anche di maggiore longevità per l'invecchiamento.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Siquria Srl
Vicolo A. Mattielli, 11
37038 - Soave (VR) Italy
Tel. 045 4857514
Fax: 045 6190646
e-mail: info@siquria.it

La Società Siquria è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 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 articolo 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 DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.