Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "COLLI BERICI"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 20.09.1973	G.U. 32 - 04.02.1974
Modificato con	DM 31.07.1993	G.U. 190 - 14.08.1993
Modificato con	DM 25.05.2004	G.U. 132 - 08.06.2004
Modificato con	DM 18.10.2007	G.U. 251- 27.10.2007
Modificato con	DM 07.11.2007	G.U. 270 - 20.11.2007
Modificato con	DM 06.08.2009	G.U. 179 - 26.08.2009
Modificato con	DM 08.10.2009	G.U. 246 - 22.10.2009
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
Modificato con Reg. UE di esecuzione n. 2022/843 della Commissione del 24 maggio 2022		G.U.U.E. n. L 148 del 31 maggio 2022 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata "Colli Berici" è riservata ai seguenti vini:
"Colli Berici" bianco (anche in versione superiore, spumante e passito)
"Colli Berici" rosso (anche in versione superiore e riserva)
"Colli Berici" spumante (metodo classico - anche in versione rosato o rosé)
"Colli Berici" Garganego/a
"Colli Berici" Tai
"Colli Berici" Sauvignon
"Colli Berici" Pinot bianco
"Colli Berici" Pinot nero
"Colli Berici" Pinot grigio
"Colli Berici" Chardonnay
"Colli Berici" Manzoni bianco
"Colli Berici" Tai rosso (anche in versione spumante e riserva)
"Colli Berici" Merlot (anche in versione riserva)
"Colli Berici" Cabernet (anche in versione riserva)
"Colli Berici" Cabernet Sauvignon (anche in versione riserva)
"Colli Berici" Cabernet franc (anche in versione riserva)

“Colli Berici” Carmenère, (anche in versione riserva).
2. La denominazione di origine controllata “Colli Berici” con riferimento alla sottozona Barbarano è riservata ai seguenti vini:
“Colli Berici Barbarano” rosso o “Colli Berici Barbarano” (anche in versione spumante e riserva).

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata “Colli Berici” con uno dei seguenti riferimenti Tai (da uve Tocai friulano), Garganego/a (da uve Garganega), Sauvignon, Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio, Chardonnay, Manzoni bianco, Merlot, Tai rosso (da uve Tocai rosso), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Carmenère, devono essere ottenuti da uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l’85%. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve di altri vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione per la provincia di Vicenza.

2. Per la produzione del vino Cabernet possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve delle varietà Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Carmenère.

3. Il vino a denominazione di origine controllata “Colli Berici” bianco (anche in versione superiore, spumante e passito) è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini, delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, nella seguente composizione:
- Garganega per almeno il 30% fino ad un massino del 60%;
- Sauvignon dal 20% al 50%;
- altre varietà a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da varietà autorizzate alla coltivazione per la provincia di Vicenza, fino ad un massimo del 50%.

4. Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Berici" spumante (metodo classico) è ottenuto da uve, delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, nella seguente composizione:
- Chardonnay per almeno il 50%;
- Pinot bianco, Pinot nero, congiuntamente o disgiuntamente fino a un massimo del 50%.

5. Il vino a denominazione di origine controllata “Colli Berici” rosso (anche in versione superiore e riserva) è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, nella seguente composizione:
- Merlot per almeno il 50% fino ad un massimo del 65%;
- Tai Rosso almeno il 20%;
- Pinot nero, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Carmenère congiuntamente o disgiuntamente fino ad un massimo del 30%.
- altre uve a bacca rossa diverse dalle precedenti, non aromatiche, provenienti da varietà autorizzate alla coltivazione per la provincia di Vicenza, fino al 15%.

6. I vini a denominazione di origine controllata “Colli Berici Barbarano” rosso o “Colli Berici Barbarano” (anche in versione riserva e spumante) devono essere ottenuti dalle uve Tai rosso (Tocai rosso) provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale ubicati nei territori di cui all’articolo 3 lettera B).

7. La base ampelografica dei vigneti già iscritti allo schedario viticolo della D.O.C. dei vini «Colli Berici» per le tipologie “rosso” e “bianco”, di cui al disciplinare da ultimo modificato con il DM 07.03.2014, deve essere adeguata alle disposizioni di cui ai commi 3 e 5 entro la decima vendemmia riferita alla data di entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

Articolo 3
Zona di produzione

A) La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini della denominazione di origine controllata "Colli Berici" comprende tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Albettone, Alonte, Altavilla, Arcugnano, Barbarano Vicentino, Brendola, Castegnero, Grancona, Mossano, Nanto, Orgiano, San Germano dei Berici, Sovizzo, Villaga, Zovencedo; ed in parte quello dei comuni di: Asigliano Veneto, Campiglia dei Berici, Creazzo, Longare, Lonigo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montegalda, Montegaldella, Monteviale, Sarego, Sossano e Vicenza.
Tale zona è così delimitata:
da piazzale Fraccon (Porta Monte), nella città di Vicenza, segue verso sud la strada statale della Riviera n. 247 fino al centro abitato di Longare dove poco dopo del km 10 gira verso nord-est, segue la strada Montegalda e Torri di Quartesolo, oltrepassa sul ponte nuovo il fiume Bacchiglione e poco prima della località Secula, gira verso nord-ovest e corre lungo la strada Scodegarda fino a raggiungere il confine tra Longare e Torri di Quartesolo che segue con percorso sinuoso verso est. Continua poi seguendo il confine comunale tra Grumolo delle Abbadesse e Longare fino all'incontro di questo con la strada campestre posta sul prolungamento della strada comunale del Capitello (quota 26) a Colzè. Segue detta strada, raggiunge località Capitello. Da qui con direzione sud-est corre lungo la strada comunale che tocca Cà Tognoni, Cà Gemo, attraversa la ferrovia e giunge alle Case Miotto. Corre lungo la strada secondaria di Cà Bianca, fino ad innestarsi sulla strada provinciale Montegalda-Grisignano di Zocco a quota 25. Segue detta strada verso Montegalda fino al punto di incontro con la strada di Contrada Ponzamiglio che segue verso est fino al confine con la provincia di Padova.
Segue in direzione sud fino ad incontrare la strada provinciale Montegalda-Veggiano, in direzione ovest prosegue lungo quest'ultima fino a Montegalda a Montegaldella ripassando il fiume Bacchiglione. Da Montegaldella segue la strada provinciale per Cervarese Santa Croce fino ad incrociare il confine provinciale con Padova il località Cà Cucca. Segue, verso sud-ovest, il confine provinciale, toccando la località Cucca, Monticello, Ponte bianco, Cà Folletto e proseguendo per lo scolo Bandezza, incontra la strada interprovinciale Berico-Euganea in prossimità di Lovolo Padovano. Segue tale strada verso ovest e dopo breve tratto a Cà Bassa in Lovolo Vicentino gira verso sud seguendo la comunale che passa a valle di Villa Helman, la supera fino ad incrociare la strada che costeggiando lo scolo Condotto raggiunge il ponticello sulla Fossa Molina; lungo questo percorso prima e seguendo poi verso est la Fossa Molina raggiunge il confine provinciale con Padova. Segue quindi il confine di Padova verso sud fino al punto di incontro con il canale Bisatto che risale in riva sinistra fino in prossimità di Cà Schioppa dove attraversa il corso d'acqua in direzione sud-ovest, segue la strada comunale da Cà Schioppa a Cà Torres incontra il confine comunale tra Albettone e Agugliaro, lo segue verso nord-ovest raggiungendo la statale n. 247 che segue verso sud-est fino a Calliana. Da Calliana prosegue verso ovest per la strada che raggiunge prima Pizza Vecchia e poi, verso sud, Campiglia dei Berici; prima del centro urbano piega, in direzione ovest, per la strada di Colloredo che raggiunge. Di qui prosegue verso ovest lungo la strada comunale per la località Ceresara e Case Ponte Papolo sullo scolo Gordon. Risale quindi detto scolo fino a raggiungere il confine comunale di Orgiano che discende, verso sud, fino ad incontrare quello tra Asigliano e Poiana Maggiore che segue fino alla strada Cagnano-Asigliano in prossimità della località "Conche". Segue verso ovest della strada e dopo aver superato le località Sabbioni, La Boaria, Scuole, raggiunge il confine provinciale di Verona che segue verso nord fino all'abitato di Spessa. Da Spessa risale verso nord lungo il confine comunale tra Alonte e Lonigo fino al punto in cui, nelle vicinanze della località Stamberga, incrocia la strada provinciale per Lonigo finoal punto in cui, nelle vicinanze della località Stamberga, incrocia la strada provinciale per Lonigo e lungo la medesima raggiunge Lonigo che attraversa passando davanti all'Ospedale, fino al bivio della strada per Montebello e la strada statale n. 500 per Alte, segue quindi la strada provinciale per Montebello, attraversa il ponte del Guà e segue detta strada passando per le località Crosare, Sant'Antonio, Cà del Masi, Monticello di Fara, Santa Giustina, Cà Quinta fino ad incrociare il confine comunale tra Montebello e Sarego che segue in

direzione nord-est fino a raggiungere il fiume Guà risalendo in riva sinistra fino alla confluenza con il rio Poscolo. Risale quindi il rio Poscolo fino al ponte sullo stesso della strada tra Montecchio Maggiore e Montorso e segue in direzione nord-est tale strada fino all'incrocio con la statale n. 246 per Valdagno e Recoaro. Segue verso nord la statale n. 246 fino ad incontrare il confine comunale tra Montecchio Maggiore e Trissino. Segue quindi sempre verso nord tale confine e poi verso est quello settentrionale di Montecchio Maggiore fino ad incontrare il T. Valdiezza, da dove, prima verso nord e poi in direzione est, segue il confine settentrionale del comune di Monteviale fino ad incrociare la strada per Costabissara in località Case Costa. Segue tale strada fino alla località Cà Settecamini, da dove, in direzione ovest, prosegue per quella che conduce alla Fornace. Dalla Fornace segue in direzione sud-est la strada che porta a viale Zileri Dal Verme, fino a raggiungere il confine comunale tra Creazzo e Monteviale (quota 38). Segue quindi detto confine verso sud fino all'osteria da Pendi e raggiunge San Marco di Creazzo seguendo la strada comunale. Da San Marco, verso ovest, prosegue per la strada comunale pedemontana per Sovizzo fino al bivio per la località Spino. Dal bivio gira verso sud-ovest, raggiunge il ponte sul fiume Retrone per seguire poi il corso d'acqua verso valle in riva destra fino ad incontrare la strada statale n. 11 Vicenza-Verona, ad Olmo. Supera detta strada e seguendo, verso sud, l'argine destro del nuovo alveo del fiume Retrone, raggiunge il ponte della Colombaretta e quindi la strada comunale pedemontana che segue verso est fino alla comunale di Sant'Agostino, in località Crosara. Segue detta strada verso nord fino all'incontro con il confine comunale di Vicenza e Arcugnano, prosegue lungo tale confine verso est fino all'imbocco occidentale della prima galleria autostradale. Da qui segue una linea retta ideale tra l'imbocco della galleria e Villa Bonin, in direzione nord-est, fino ad intersecare la strada comunale di Gogna, quindi per la strada di Gogna verso Vicenza, raggiunge via A. Fusinato la percorre verso est ed attraverso via Risorgimento Nazionale perviene a piazzale Fraccon (Porta Monte) da dove il limite ha avuto inizio.

B) La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata "Colli Berici Barbarano" comprende in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni Longare, Castegnero, Villaga, Barbarano vicentino, Mossano e Nanto.
Tale zona è così delimitata:
iniziando dalla località Palazzo Bianco, frazione di Lumignano comune di Longare, si prende la strada comunale per Castegnero passando per quota 21 e successivamente per il centro del paese e continuando la stessa strada fino alla confluenza con la capezzagna confinante fra Costalunga e Cozza seguendo la quale si esce al bivio sulla strada provinciale "Dei Monti" a quota 23, si segue la strada comunale che prosegue per il centro del paese sino a quota 24, si gira a sinistra lungo la strada comunale per quota 25 e si prosegue lungo la comunale fino a Cà Ghiotto a quota 21. Proseguendo diritto si entra dal cancello dell'azienda Gianesini Orfalia e seguendo la capezzagna delimitata dal fossato fino a che si tornerà ad incrociare nuovamente la strada comunale per Mossano a quota 18. Si gira a destra in direzione nord-est verso villa Montruglio, sino alla confluenza con la curva altimetrica che delimita l'unghia del monte, seguendola sino ad incrociare la strada comunale per Mossano in località Palù. La delimitazione prosegue lungo la curva di livello che delimita l'unghia del monte passando per quota 20, località Pozzole, quota 21, quota 19, quota 20, località Cà Salvi e rientrando quindi nella provinciale "Dorsale dei Berici". Girando a destra si segue la stessa strada sino alla confluenza della strada comunale "Sottocosta" si prosegue quindi la delimitazione lungo quest'ultima sino a quota 19, poi a destra sino a quota 28, quindi a sinistra lungo il sentiero fino a Casa Faggionato a quota 25. Da quota 25 si segue la curva del livello che delimita l'unghia del monte, rientrando nuovamente sulla "Dorsale dei Berici", si prosegue verso sud lungo la strada provinciale fino alla confluenza per Villaga a quota 19. Si gira quindi a destra e si segue la strada comunale fino a Toara, passando per Case Paradiso quota 23 e da qui in direzione sud si tocca quota 21, quota 20, Bagno di Villaga e Forno. Da qui dopo aver toccato quota 21 si gira a destra e proseguendo verso ovest si passa Ca' Oche si gira a destra per quota 22, quota 19 e la Ronca Salgan. Da Toara seguendo la strada per Pozzolo alla prima curva si prosegue diritto per quota 20, C. Tapparo, fino al confine in direzione nord-ovest, proseguendo lo stesso si passa per quota 22, fino ad incrociare il sentiero che passa sopra località Tarche, quota 96.

Ci si immette sulla strada per Pozzolo che percorre sino al bivio della strada comunale per Barbarano. Passata località Crosaron e quota 192 si prosegue per la curva di livello quota 200, si oltrepassano la Colonia de Giovanni, fino ad attraversare la strada "Dorsale dei Berici" in vicinanza della q. 206. Da qui prosegue lungo il margine del bosco sotto il Monte della Cengia toccando le quote 356, 250, 290, e rimettendosi nella comunale da Mossano per Crosara. Si percorre la stessa fino a località Ca' Leonardi da dove si segue il margine del bosco, si passa sopra Cà Rigo fino a raggiungere Cà Marziai e da qui per la carrareccia si raggiunge la strada comunale Nanto-Monti in località Monte della Torretta. Si prosegue verso est lungo la stessa fino a località Chiesa Vecchia di Nanto. Da qui si prosegue in direzione nord lungo il margine del bosco passando sopra Cà Lunardi a quota 193, si prosegue per quota 106, passando a nord dell'abitato Castegnero per quota 93. Da qui si prosegue lungo la curva di livello di quota 100 fino a raggiungere il cimitero di Lumignano. Si prosegue per quota 73 e 25 fino a raggiungere a Palazzo Bianco, punto di partenza. Fanno parte di detta zona inoltre, i terreni collinari siti attorno al Castello di Belvedere delimitati dalla curva di livello 28.

Articolo 4
Norme di coltivazione

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Colli Berici" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi esclusi ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, quelli ubicati in terreni di piano o fondovalle che siano di natura torbosa o silicea od eccessivamente freschi.
Sono consentite le forme di allevamento a spalliera semplice e doppie con esclusione dei vigneti coltivati con la varietà Garganega, per la quale è consentita anche la tradizionale pergola veronese a tetto piano, a condizione che si attui la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicura l'apertura della vegetazione nell'interfila.
Per tutti i vigneti da iscrivere dopo l'approvazione del presente disciplinare, il numero di ceppi per ettaro non deve essere inferiore a 3000.
E' vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso.

2. La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

Vitigno	Produzione massima t. uva/ha	Tit. alcol. vol. naturale minimo % vol.
Garganega	14	10,00
Tocai friulano (Tai)	12	10,50
Sauvignon	12	10,00
Pinot bianco	12	10,50
Pinot nero	12	10,00
Pinot grigio	12	10,50
Chardonnay	13	10,50
Manzoni bianco	12	10,00
Merlot	13	10,50
Cabernet	12	10,00
Cabernet franc	12	10,50
Cabernet Sauvignon	12	10,50
Carmenère	12	10,00
Tocai rosso (Tai rosso)	12	10,00

La resa massima per ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve delle varietà destinate alla produzione dei vini Colli Berici rosso sono rispettivamente di 15 t./ha e 10,00%vol.
La resa massima per ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve delle varietà destinate alla produzione dei vini Colli Berici Rosso nella versione superiore sono rispettivamente di 13,5 t./ha e 11,00%vol.
La resa massima per ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve delle varietà destinate alla produzione dei vini Colli Berici Rosso nella versione riserva sono rispettivamente di 12,5 t./ha e 12,00%vol.
La resa massima per ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve delle varietà destinate alla produzione dei vini Colli Berici bianco sono rispettivamente di 16 t./ha e 9,50%vol.
La resa massima per ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve delle varietà destinate alla produzione dei vini Colli Berici bianco nella versione superiore sono rispettivamente di 14 t./ha e 10,50%vol.
3. Le uve della varietà destinate alla produzione delle tipologie: Merlot, Tai rosso, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc e Carmenère designati con la menzione "riserva" devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo superiore del 2,00% vol. rispetto a quelli precedentemente indicati.
Le uve delle varietà destinate alla produzione del vino Barbarano rosso o Barbarano devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,00%
Le uve delle varietà destinate alla produzione del vino Barbarano rosso o Barbarano destinate alla produzione della tipologia "riserva" devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'12,00% vol.
Le uve delle varietà destinate alla produzione dei vini spumanti potranno avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 9,50% vol., purché la destinazione delle uve atte ad essere elaborate sia espressamente indicata nella denuncia annuale delle uve.
4. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Berici", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
La Regione Veneto su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia può stabilire limiti massimi di produzione o di utilizzazione di uve per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Berici" inferiore a quelli fissati dal presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.
I rimanenti quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto nel presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino da tavola.
5. Ai fini della vinificazione delle tipologie dei vini "Colli Berici" che si fregiano della menzione riserva o destinate alla produzione dello spumante, le relative uve devono essere oggetto di registrazione nei documenti ufficiali indicando espressamente la destinazione delle uve.

Articolo 5
Norme di vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compresa la conservazione per l'appassimento delle uve, l'invecchiamento e l'affinamento, là dove previsti, devono essere effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se solo parzialmente compresi nella zona di produzione di cui al precedente art. 3.
Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nei comuni confinanti con la zona medesima anche se appartenenti ad altra provincia.
2. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini.

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine.
Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.
3. La denominazione di origine controllata "Colli Berici" può essere utilizzata per produrre i vini "Colli Berici" bianco spumante, "Colli Berici" Tai rosso spumante e "Colli Berici" Barbarano o Barbarano rosso spumante, ottenuti con mosti e vini che rispondano alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare ed a condizione che la spumantizzazione avvenga a mezzo fermentazione naturale, in ottemperanza alle vigenti norme sulla preparazione degli spumanti.
Tali tipologie devono essere commercializzate nei tipi: brut, extradry, dry e demisec o abboccato
Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Berici" spumante (metodo classico) anche in versione rosato o rosé, deve permanere per almeno quindici mesi sui lieviti di fermentazione; tale periodo decorre a partire dalla data di tiraggio, ma comunque non prima del 1° gennaio dell'anno successivo alla raccolta delle uve.
Tale tipologia deve essere commercializzata nei tipi: extrabrut, brut, extradry, dry e demisec.
Nella preparazione della partita di base per l'elaborazione del vino "Colli Berici" spumante metodo classico si può partire da una mescolanza di vini di annate diverse, sempre nel rispetto dei requisiti previsti dal presente disciplinare. Per il "Colli Berici" spumante metodo classico millesimato è obbligatorio invece l'utilizzo di almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento.
Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Berici" spumante metodo classico può utilizzare il millesimo se il periodo di elaborazione e invecchiamento nelle aziende è di almeno 30 mesi di permanenza sulle fecce.
Le bottiglie di vino spumante metodo classico non etichettate e ancora in fase di elaborazione, cioè non atte al consumo diretto, possono essere cedute solo nell'interno della zona di elaborazione.
La elaborazione dei vini spumanti deve avvenire solo all'interno del territorio della regione Veneto.
4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
Per l'arricchimento è consentito l'uso oltre che del mosto concentrato e rettificato, del mosto concentrato ottenuto dalle uve prodotte nelle stesse zona di produzione.
5. I vini a denominazione di origine crollata "Colli Berici" designati con la menzione "riserva" devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno ventiquattro mesi a partire dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve. Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Berici rosso superiore" deve essere immesso al consumo a partire dal 1 settembre dell'anno successivo alla vendemmia. Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Berici bianco superiore" deve essere immesso al consumo a partire dal 1 marzo dell'anno successivo alla vendemmia.
6. La vinificazione delle uve destinate alla produzione del passito può avvenire solo dopo che le stesse sono state sottoposte a leggero appassimento naturale, fino ad assicurare un titolo alcolometrico naturale complessivo minimo del 14% vol.
L'appassimento può essere condotto anche con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento.
La resa massima sull'uva fresca in vino relativa al prodotto "Colli Berici" passito non deve essere superiore al 50%.
Il vino "Colli Berici" passito non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche vini al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Colli Berici" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Colli Berici” bianco
- colore: giallo paglierino
- odore: delicato, con note di frutta bianca matura;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Colli Berici” bianco superiore
-colore: dal giallo paglierino al giallo dorato;
-odore: intenso, con note di frutta bianca matura;
-sapore: secco, armonico, di buona struttura, fine;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
-acidità totale minima: 4,50 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Colli Berici” bianco spumante
- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino, più o meno chiaro, brillante;
- odore: delicato, fruttato, leggermente aromatico con note floreali;
- sapore: da brut a demisec o abboccato; fresco, fine, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Colli Berici” bianco passito
- colore: giallo dorato;
- odore: vinoso, intenso, persistente;
- sapore: dolce di frutta matura;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00 % vol. di cui 11.50% vol. di alcol effettivo
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Colli Berici” rosso
- colore: rosso rubino tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: intenso di frutti rossi di bosco;
- sapore: più o meno secco, armonico, pieno, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4.5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Colli Berici” rosso superiore
- colore: rosso rubino tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: intenso, persistente, con note di frutti rossi di bosco, talvolta speziato;
- sapore: secco, armonico, di struttura;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Colli Berici” rosso riserva
-colore: rosso rubino tendente al granato con l’invecchiamento;

-odore: intenso, persistente, con note di frutti rossi di bosco, talvolta speziato;
-sapore: secco, armonico, di struttura;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
-acidità totale minima: 4,50 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Colli Berici” Spumante (metodo classico)
- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino, più o meno carico;
- odore: fine, con delicato sentore di lievito, note floreali e di frutta bianca matura;
- sapore: da extrabrut a demisec, tipico, vivace, armonico, pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Colli Berici” Spumante rosato o rosé (metodo classico)
- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: fine, ampio, complesso, con delicati sentori di lievito e di frutti di bosco;
- sapore: da extrabrut a demisec, tipico, vivace, armonico, moderatamente corposo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
- zuccheri residui: da 15 a 33 g/l.

“Colli Berici” Garganego/a
- colore: giallo paglierino dorato chiaro;
- odore: leggermente vinoso con delicato profumo caratteristico varietale;
- sapore: asciutto, delicatamente amarognolo, di medio corpo e giusta acidità, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Colli Berici” Tai
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicatamente vinoso;
- sapore: asciutto, armonico, fresco di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Colli Berici” Sauvignon
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, caratteristico varietale;
- sapore: asciutto, armonico, fresco di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 ,0g/l.

“Colli Berici” Pinot Bianco
- colore: giallo paglierino chiaro;
- odore: delicatamente intenso caratteristico varietale;

- sapore: armonico, pieno vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Colli Berici” Pinot grigio
- colore: dal giallo paglierino al giallo ramato;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico varietale;
- sapore: secco, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Colli Berici” Chardonnay
- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, caratteristico varietale, fine, gradevole;
- sapore: secco, armonico, liscio, caratteristico varietale;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Colli Berici” Manzoni bianco
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, tenue, caratteristico varietale;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Colli Berici” Pinot nero
- colore: rosso rubino tendente all’aranciato con l’invecchiamento;
- odore: delicato;
- sapore: asciutto e sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Colli Berici” Tai rosso
- colore rosso rubino chiaro;
- odore: vinoso, caratteristico varietale;
- sapore: gradevole, un po’ amarognolo, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Colli Berici” Tai rosso riserva
- colore rosso rubino intenso;
- odore: vinoso, intenso, caratteristico varietale;
- sapore: gradevole, un po’ amarognolo, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Colli Berici” Tai rosso spumante
- spuma: fine e persistente;
- colore: rosso rubino chiaro;
- odore: intenso, con note di lampone e ribes;
- sapore: da brut a demisec; fresco, vivace, fruttato, leggermente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Colli Berici” Merlot
- colore: rosso rubino;
- odore: vinoso, piacevolmente intenso, caratteristico varietale;
- sapore: morbido, armonico, di corpo pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Colli Berici” Merlot riserva
- colore: rosso rubino carico;
- odore: vinoso, piacevolmente intenso, caratteristico varietale;
- sapore: morbido, armonico, di corpo pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0g/l.

“Colli Berici” Cabernet
- colore: rosso rubino carico;
- odore: gradevolmente intenso, caratteristico varietale;
- sapore: asciutto, robusto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Colli Berici” Cabernet riserva
- colore: rosso rubino carico tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: gradevolmente intenso, caratteristico varietale;
- sapore: asciutto, robusto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Colli Berici” Cabernet Sauvignon
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: vinoso, caratteristico varietale, intenso;
- sapore: più o meno secco, pieno, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4.5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Colli Berici” Cabernet Sauvignon riserva

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, intenso, persistente;
- sapore: più o meno secco, pieno, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
- acidità totale minima: 4.5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Colli Berici" Cabernet franc
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: vinoso, caratteristico varietale, intenso;
- sapore: asciutto, pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Colli Berici" Cabernet franc riserva
- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico varietale, persistente;
- sapore: asciutto, pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Colli Berici" Carmenère
- colore: rosso rubino carico;
- odore: gradevolmente intenso, caratteristico varietale;
- sapore: asciutto, robusto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Colli Berici" Carmenère riserva
- colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: intenso, caratteristico varietale;
- sapore: asciutto, robusto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Colli Berici Barbarano" rosso o "Colli Berici Barbarano"
- colore: rosso rubino chiaro;
- odore: vinoso, intenso, caratteristico varietale;
- sapore: gradevole, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Colli Berici Barbarano" rosso riserva o "Colli Berici Barbarano" riserva
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: vinoso, intenso, caratteristico varietale;
- sapore: un po' amarognolo, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Colli Berici Barbarano” spumante
- spuma: fine e persistente;
- colore: rosso rubino chiaro;
- odore: intenso, con note di lampone e ribes;
- sapore: da brut a demisec; fresco, vivace, fruttato, leggermente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

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

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli Berici” è vietato l’uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato, e similari.
E’ consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.
Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.
2. Nella etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata “Colli Berici”, ad esclusione delle tipologie “spumante” non designate con l’indicazione millesimato, deve figurare l’annata di produzione delle uve.
Per i vini “Colli Berici” bianco spumante e bianco passito, in etichetta è omesso il riferimento del colore.
Per il vino “Colli Berici” rosso (anche nelle versioni superiore e riserva) in etichetta è omesso il riferimento del colore.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata “Colli Berici” fino a 9 litri devono essere immessi al consumo nelle tradizionali bottiglie di vetro chiuse ad esclusione dei vini spumanti, con tappo raso bocca, tappo a vite a vestizione lunga o tappo in vetro a T.
La tappatura degli spumanti deve essere conforme alla normativa vigente.
2. Per i vini a denominazione di origine controllata “Colli Berici”, è 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 fino a litri 20.
Tali contenitori alternativi non possono essere utilizzati per le tipologie accompagnate dalla menzione “superiore” e “riserva”.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

A) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

Estrema propaggine delle Prealpi, i Colli Berici, conosciuti anche come Monti Berici, costituiscono la caratteristica paesaggistica più rilevante a sud di Vicenza. Essi sono una formazione collinare con rilievi dal profilo ondulato, di altezze modeste (300-400 metri), originati da corrugamenti e sollevamenti tettonici e da diffusi coni vulcanici. Questo territorio collinare e pedecollinare è costituito quasi esclusivamente da una successione di formazioni rocciose calcaree di natura sedimentaria che si sono evolute in terreni con argille rosse, ricchi di scheletro; sono inoltre presenti numerosi affioramenti di rocce basaltiche e tufacee di origine vulcanica che hanno determinato terreni ricchi di sali minerali. Proprio per la presenza di depressioni, cavità e grotte, tipiche del fenomeno carsico-calcareo, i Colli Berici presentano un buon drenaggio e talvolta, una certa scarsità d'acqua. Nel territorio è presente il lago di Fimon, unico bacino naturale della zona.
La morfologia dei Colli è arricchita dalla presenza di terreni collinari declivi alternati a valli, dalla precisa connotazione di versanti, da un'altitudine che preserva da nebbie e da gelate tardive e esalta l'azione della radiazione solare con una lunga esposizione giornaliera alla luce nei mesi più importanti per lo sviluppo della vite e la maturazione dei grappoli.
Il microclima dei Colli Berici è molto favorevole alla coltivazione dei vigneti, con temperature particolarmente miti fino all'autunno inoltrato, una buona escursione termica tra giorno e notte e una limitata precipitazione annua (500 - 600 mm).

Fattori storici ed umani

Cronache raccontano che sin dal XIII secolo tutta la parte nord dei Colli Berici era interamente coltivata a vite, così come le colline di Barbarano, proprietà del vescovo di Vicenza, il quale stabiliva i tempi di vendemmia e di lavorazione cosicché, proprio nel periodo più idoneo, i contadini non si distraessero dal curare le proprie vigne. Nelle grotte dei Colli Berici, inoltre, si invecchiavano i vini locali: l'ambiente buio, a temperatura costante e bassa ne assicurava la buona conservazione. Nel 1290 a Costozza vennero emanate norme commerciali, tecniche e protettive legate alla vite e al vino.
L'avvento della Repubblica Veneta diede un forte impulso alla viticoltura. Nell'Ottocento, ricerche commissionate dall'Arciduca d'Austria per i vini del Lombardo Veneto evidenziano aspetti tecnici e scelta di vitigni anche per i vini dei Colli Berici.
A partire dai primi anni dell'Ottocento, accanto ai due vitigni autoctoni della Garganega e del Tocai rosso, nei Colli Berici, sono stati importati vitigni internazionali provenienti sia dalla Francia, e in particolare dalla zona di Bordeaux, che messi a dimora nei Colli Berici hanno sviluppato nel tempo caratteristiche peculiari in relazione al terreno e al clima. Il Cabernet franc dei Colli Berici è stato il primo Cabernet DOC in Italia. Con la rinascita della produzione negli anni '50, si è assistito ad un progressivo affinamento delle qualità, dei metodi di coltivazione, della stessa organizzazione produttiva che ha portato il 20 settembre 1973 al riconoscimento da parte del Ministero Italiano, della Denominazione d'origine Controllata "Colli Berici".

B) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Le peculiarità dei vini "Colli Berici" nella categoria "Vino" sono il risultato della combinazione dell'azione delle condizioni pedoclimatiche dell'area di produzione e dei fattori umani che tradizionalmente e fino ad oggi hanno inciso sul potenziale enologico delle uve e sulle tecnologie di elaborazione.
I vitigni autoctoni e alloctoni vengono coltivati, a seconda delle varietà, nei terreni ritenuti più idonei dal punto di vista pedoclimatico in modo da permettere produzioni di vini di grande identità e qualità.

La presenza delle doline carsiche ad elevato drenaggio e la scarsa piovosità annua, limitano la disponibilità d'acqua, che contiene lo sviluppo vegetativo delle viti, elemento base per garantire produzioni di qualità e vini particolarmente concentrati. La composizione del suolo, caratterizzato da uno scheletro che può arrivare ad essere abbondante (compreso tra il 35% ed il 75%), ricco di rocce calcaree di origine carsica, sali minerali ad elevato drenaggio, determina la struttura e la caratterizzazione dei vini rossi, con un elevato contenuto di antociani e polifenoli, un'intensa colorazione, un buon corredo tannico, nonché lo sviluppo di sentori di frutta matura e spezie. I vini ottenuti dalle varietà Tai Rosso, Carmenère e Merlot, in particolare, risultano influenzati nello sviluppo di note fenoliche complesse ed evolute, in equilibrio con il fruttato e lo speziato.

Le zone con suoli prevalentemente basaltici, derivati dai coni vulcanici, caratterizzano gli aromi freschi e fruttati e la sapidità dei vini bianchi dei Colli Berici, contribuendo a esaltarne la finezza degli aromi e dei profumi.

Per quanto riguarda la produzione di vino passito, la varietà più frequentemente utilizzata è la Garganega. L'appassimento avviene in fruttai (locali tradizionalmente adibiti a questa pratica). La durata del periodo di appassimento è varia e dipende delle caratteristiche che con tale tecnica si desiderano trasmettere al prodotto finito. L'appassimento è favorito dalla pronunciata escursione termica fra il giorno e la notte, che si registra in particolare nel periodo tardo-estivo/autunnale, e dai venti che dalle Alpi scendono lungo le valli interessando la regione.
Risultano particolarmente adatti ad essere sottoposti all'appassimento i grappoli di struttura «spargola», cioè con ampi spazi fra gli acini, la cui selezione avviene nel vigneto al momento della vendemmia. La raccolta delle uve per l'appassimento, rispetto a quella delle uve destinate ai vini secchi, avviene con una decina di giorni di anticipo, per avere un contenuto acidico più elevato e in grado di bilanciare il contenuto zuccherino del vino ottenuto.

Le peculiarità dei vini "Colli Berici" nella tipologia Vino spumante di qualità sono il risultato della combinazione dell'azione delle condizioni pedoclimatiche dell'area di produzione e dei fattori umani che tradizionalmente e fino ad oggi hanno inciso sul potenziale enologico delle uve e sulle tecnologie di elaborazione.
Nello specifico l'ambiente geografico della zona di produzione è caratterizzato da primavere con temperature miti per sostenere il germogliamento delle varietà più precoci, estati non troppo calde per evitare maturazioni troppo anticipate e per mantenere elevato il rapporto acidi-zuccheri.
La spumantistica ha potuto trarre giovamento dalla presenza nella regione della Scuola Enologica di Conegliano, che sin dalla fine del XIX secolo ha formato professionalità fortemente specializzate nei processi produttivi della spumantizzazione.
La specializzazione del processo produttivo ha permesso agli operatori di individuare le tipologie varietali più indicate per la spumantizzazione, e di migliorare la gestione del vigneto, dalla selezione del portainnesto al sistema di allevamento, fino alla gestione della chioma. Tutti aspetti essenziali per ottenere delle uve idonee alla costituzione delle partite da destinare alla successiva elaborazione per la produzione di vini spumanti di qualità con adeguate peculiarità organolettiche di freschezza e finezza.
La raccolta delle uve avviene solitamente in epoca più precoce rispetto alle uve destinate alla produzione di vini "tranquilli" per garantire il giusto equilibrio fra zuccheri ed acidità necessario per ottenere uno spumante di qualità. La vinificazione delle uve avviene prevalentemente in purezza con, eventuale, successivo assemblaggio delle diverse componenti in fase di costituzione della partita.
Le pratiche relative all'elaborazione dei vini "Colli Berici spumante metodo classico" e "Colli Berici spumante metodo classico rosato" sono quelle tradizionalmente utilizzate per l'elaborazione dei vini a rifermentazione in bottiglia, che nel tempo vengono gestite coerentemente con le acquisizioni tecnico-scientifiche e con gli obbiettivi di qualità prefissati, ai fini di ottenere vini fini e

fruttati, con leggere note di lievito proprie della rifermentazione in bottiglia, e un tenore zuccherino compreso tra extra-brut e demi-sec.
I vini spumanti di qualità "Colli Berici bianco spumante", "Colli Berici Tai rosso spumante" e "Colli Berici Barbarano spumante" rappresentano il risultato dell'innovazione tecnologica nei processi di elaborazione in autoclave, che ha contribuito a rendere più efficiente il processo di trasformazione dei lieviti, migliorando il quadro olfattivo, le peculiarità organolettiche dei vini, valorizzando in particolare la freschezza e le aromatiche che sono l'espressione di un ambiente ideale alla produzione di tali vini. Per queste tipologie il tenore zuccherino è compreso tra brut e demi-sec.
Le caratteristiche di unicità e di distintività dei vini spumanti di qualità provenienti dall'area della DOP Colli Berici sono, dunque, il risultato dell'equilibrio acidico e del Ph, che esalta la piacevolezza olfattiva e quindi l'eleganza complessiva dei vini, risultato finale di adeguati processi di vinificazione.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Organismo di Controllo:
Siquria SpA
Via Antonio Pigafetta, 47
San Bonifacio 37047 (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.