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 "GAMBELLARA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 26.03.1970	G.U. 132 - 29.05.1970
Modificato con	DPR 13.10.1982	G.U. 77 - 19.03.1983
Modificato con	DM 02.08.1993	G.U. 200 - 26.08.1993
Modificato con	DM 01.08.2008	G.U. 197 - 23.08.2008
Modificato con	DM 19.12.2008	G.U. 4 - 07.01.2009
Modificato con	DM 02.02.2010	G.U. 42 - 20.02.2010
Modificato con	DM 20.09.2011	G.U. 235 - 08.10.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 02.09.2013	G.U. 214 - 12.09.2013 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 13.10.2014	G.U. 245 - 21.10.2014
Modificato con (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 3, lett. b) e comma 4)	DM 29.12.2017	G.U. 11 - 15.1.2018 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019
Provvedimento Ministeriale 12.07.2019 (concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019)		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Gambellara» e' riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare di produzione:
«Gambellara» (anche in versione superiore);
«Gambellara» Classico;
«Gambellara» Classico Vin Santo;

«Gambellara» Spumante.

Art. 2.

I vini a denominazione di origine controllata «Gambellara», devono essere ottenuti esclusivamente mediante vinificazione delle uve provenienti dalla zona di produzione indicata nel successivo art. 3 da vigneti che, all'interno del complesso aziendale, abbiano la seguente composizione ampelografica:
«Gambellara» (anche in versione superiore):
– -Garganega minimo 80%;
– -Pinot Bianco, Chardonnay e Trebbiano di Soave (nostrano) presenti nei vigneti fino ad un massimo del 20%.
«Gambellara» Classico:
– -Garganega minimo 80%;
– -Pinot Bianco, Chardonnay e Trebbiano di Soave (nostrano) presenti nei vigneti fino ad un massimo del 20%.
«Gambellara» Classico Vin Santo:
– -Garganega minimo 80%;
– -Pinot Bianco, Chardonnay e Trebbiano di Soave (nostrano) presenti nei vigneti fino ad un massimo del 20%.
«Gambellara» Spumante
– -Garganega minimo 80%;
– -Pinot Bianco, Chardonnay, Trebbiano di Soave (nostrano) e Durella presenti nei vigneti fino ad un massimo del 20%.

Art. 3.

A) La zona di produzione dei vini «Gambellara» comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Gambellara, Montebello
Vicentino, Montorso e Zermeghedo. Tale zona e' così delimitata:
partendo dall'estremo limite nord-ovest di zona del punto di incontro del confine provinciale Vicenza-Verona con la Val Busarello la linea di delimitazione procede, in senso orario, lungo la carrareccia che porta al bivio per Ca' Menegoni a quota 220 e per la strada comunale che scende a Ponte Cocco, tocca le localita' Ca' Bellimadore e Case Colombara, prosegue verso est lungo detta comunale fino al bivio che conduce a Montorso. Di qui si dirige verso nord-est lungo la stessa strada, fino a incontrare la provinciale Montebello-Arzignano e prosegue sul confine comunale tra Montorso e Arzignano fino a incontrare il torrente Chiampo. Discende lungo detto torrente fino al punto in cui il corso d'acqua entra in provincia di Verona poco a nord dell'autostrada La Serenissima. Da detto punto di delimitazione segue verso nord il confine provinciale Vicenza-Verona fino alla Val Busarello, da dove si e' partiti per la delimitazione della zona.
B) La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata «Gambellara» designabili con la menzione classico e' cosi' delimitata: partendo dall'estremo limite nord-ovest di zona nel punto di incontro del confine provinciale Vicenza-Verona con la Val Busarello, la linea di delimitazione procede in senso orario lungo la carrareccia che porta al bivio per Ca' Menegoni a quota 220 e per la strada comunale che scende a Ponte Cocco, tocca le localita' di Ca' Bellimadore e Case Colombara; prosegue verso est lungo detta comunale fino al bivio che conduce a Montorso. Da qui continua lungo la strada comunale fino a giungere a Montorso, quindi prosegue per la strada comunale per Zermeghedo, che raggiunge. Da qui prosegue verso sud fino al bivio successivo a quota 69, prende verso est e lungo la carrareccia passa per le localita' Belloccheria e Perosa per immettersi quindi nella strada comunale per Montebello che raggiunge. Prosegue verso ovest lungo la strada comunale per Selva di Montebello, passando le localita'

Castelleto e Mira, giungendo al bivio per Selva. Prosegue verso nord lungo la strada comunale per Selva fino a giungere a quota 51 in localita' Moregio, dove piega verso ovest e percorrendo la carrareccia giunge in localita' Ca' Brusegalla a quota 49 dove prosegue per Ca' Canton giungendo al bivio di Ca' Maraschin. Prosegue per breve tratto verso ovest, indi verso sud per la carrareccia fino all'abitato di Mason e quindi procede per strada provinciale in direzione Sorio-Gambellara fino a quota 48 alle porte del Comune di Gambellara. Da qui segue in direzione ovest e passando per quota 47 giunge sulla comunale per Terrossa quota 49. Indi si prosegue verso ovest sulla strada provinciale per Terrossa fino al confine provinciale Vicenza-Verona fino a Val Busarello da dove si e' partiti per la delimitazione della zona.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Gambellara» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. I sesti 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 dei vini. Per i vigneti allevati a pergola veronese a tetto piano e' fatto obbligo la tradizionale potatura a secco ed in verde che assicura l'apertura della vegetazione nell'interfilare e una carica massima di 60.000 gemme per ettaro. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso. La rese massime di uva, per ettaro di vigneto in cultura specializzata, ammesse per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Gambellara» sono le seguenti:

tipologia	prod. max uva/ha tonn.	titolo alc. vol. nat. minimo
Gambellara	14,0	9,50
Gambellara superiore	13,0	11,00
Gambellara spumante	14,0	9,00
Gambellara classico	12,5	10,50
Gambellara classico vin santo	12,5	9,50

Il quantitativo massimo di uva da mettere a riposo per la produzione del «Gambellara» Classico Vin Santo, dopo aver operato la tradizionale cernita, non deve essere superiore a tonnellate 6,50 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento del limite massimo di cui al quinto comma del presente articolo, saranno presi in carico, se ne hanno le caratteristiche, per la produzione di «Gambellara» e «Gambellara» Classico.
Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta della vite.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve purchè la produzione non superi del 20% il limite medesimo.
Nell’ambito della resa massima fissata nel presente articolo, la Regione Veneto, su proposta del Consorzio di tutela sentite le Organizzazioni di categoria, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabli per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato.

Art. 5.

Le operazioni di appassimento e di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3, lettera A.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, e' consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni, anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata, nonché nei comuni limitrofi. È altresì consentito che l'appassimento e/o la vinificazione delle uve atte a produrre i vini con il riferimento classico possano essere effettuate anche in stabilimenti ubicati nei territori di cui al comma precedente, limitatamente ai prodotti provenienti dai vigneti idonei ubicati nell'area di cui all'art. 3. lett. B), in conduzione alle ditte singole o associate.
Le uve destinate alla produzione della tipologia «Gambellara» classico vin Santo devono essere preliminarmente sottoposte ad un periodo di appassimento, fino a portarle a un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore al 16,00% vol.
L'appassimento può essere eventualmente condotto anche con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale, purchè operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento.
Per i vini a denominazione di origine controllata «Gambellara» e «Gambellara» classico la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.
Qualora la resa uva/vino superi detto limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto ad alcuna denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
Per la produzione della tipologia Gambellara Classico Vin Santo, la resa massima delle uve in vino finito non deve superare il 40%.
Il vino a denominazione di origine «Gambellara» Classico Vin Santo non potrà essere immesso al consumo se non dopo aver subito un periodo di invecchiamento di due anni a partire dal 1° gennaio successivo a quello dell'annata di produzione delle uve.
La denominazione di origine controllata «Gambellara» può essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti e vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare, in ottemperanza alle specifiche norme nazionali e comunitarie.
Tale tipologia deve essere commercializzata nei tipi: «extra brut», «brut», «extra dry» e, «dry».
Le operazioni di elaborazione di detti vini spumanti devono essere effettuate in stabilimenti siti nell'ambito territoriale della Regione Veneto.

Art. 6.

I vini a denominazione di origine controllata «Gambellara» all'atto dell'emissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Gambellara»:
- colore: da paglierino a dorato chiaro;
- odore: leggermente vinoso, con profumo accentuato, caratteristico;
- sapore: asciutto o talvolta abboccato, delicatamente amarognolo, di medio corpo, armonico, vellutato, con eventuale percezione di legno
- acidita' totale minima: 4,5 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol, 11,50% vol per il «Gambellara» classico, 12,00% vol per il «Gambellara» superiore;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l, 18 g/l per il classico, 19 g/l per il superiore.

«Gambellara» spumante:
- spuma: fine e persistente
- colore: giallo paglierino brillante più o meno intenso
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: fresco, fine, da extrabrut a dry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

«Gambellara» Classico Vin Santo:
- colore: giallo ambrato più o meno carico;
- odore: profumo intenso, tipico, eventuali sfumature di vaniglia;
- sapore: dolce, armonico, vellutato, tipico, con eventuale percezione di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16%vol;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.
E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Art. 7.

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Gambellara» Classico, «Gambellara» Superiore e «Gambellara» Classico Vin Santo e' obbligatorio riportare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Gambellara» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, superiore, scelto, selezionato e simili.
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.
Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Gambellara» classico, «Gambellara»" superiore e «Gambellara» classico vin santo è consentito fare riferimento alle menzioni geografiche aggiuntive, di cui all'articolo 4 punto 4 del DLGS n.61 - allegato A, alle condizioni stabilite dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Art. 8.

I vini delle tipologie "Gambellara", "Gambellara" superiore e "Gambellara" classico devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di capacità massima di litri 5 chiusi con tappo raso bocca, e con abbigliamento consono ai caratteri di pregio di tali produzioni.
Per le bottiglie di capacità non superiore a 0,375 litri è consentito l'uso del tappo a vite
Tuttavia, per i vini della tipologia "Gambellara" è consentita l'immissione al consumo in bottiglie di vetro di capacità massima di litri 1,5 chiuse con tappo a vite e per le tipologie «Gambellara» superiore e «Gambellara» classico è consentita, invece, l'immissione al consumo in bottiglie di vetro di capacità massima di litri 1,5 chiuse con tappo a vite a capsula lunga
Per i vini della sola tipologia "Gambellara" è consentita l'immissione al consumo, anche in fusti in acciaio inox della capacità di litri 20, 25 e 30.
E' consentito inoltre l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiusi in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 5 litri.
Il vino a denominazione di origine controllata «Gambellara» classico vin santo deve essere immesso al consumo in bottiglie di vetro di capacità massima di litri 1,5 chiusi con tappo raso bocca, e con abbigliamento consono ai caratteri di pregio di tali produzioni.

Inoltre, a richiesta delle ditte interessate o del Consorzio di tutela può essere consentito, a scopo promozionale, l'utilizzo di contenitori tradizionali di capacità di litri 3, 6, 9, 12 e 18.

Art. 9
Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

Gambellara si trova al confine tra Vicenza (22 km) e Verona (30 km), allo sbocco della valle del Chiampo, sulle ultime propaggini dei Monti Lessini

L'area della denominazione comprende un vasto settore collinare con creste pianeggianti come morbide ondulazioni comprese tra 250 e 350 metri di quota, da cui si dipartono versanti rivestiti da vigneti, con vallette verdeggianti formate da vari corsi d'acqua. La giacitura collinare del vigneto determina l' esposizione solare del vigneto durante la giornata, caratterizzandone le ore di esposizione e l'angolo di irradiazione.

L'ambito collinare è dominato da terreno di origine vulcanica, caratteristico è il Parco San Marco ed i suoi colonnari basaltici, con presenza anche di calcari, anche se in misura molto minore nelle posizioni sommitali. Le zone più pianeggianti sono costituite da depositi di diversa provenienza.

I suoli tendono ad essere uniformemente argillosi, localmente ad alta componente bentonica, con affioramenti di rocce sedimentarie calcaree o calcaree marnose, storicamente conosciuta per la maggiore importanza nel differenziare le caratteristiche dei vini prodotti, con lembi di calcareniti bianco – giallastre fossilifere, circondate da affioramenti di tufi.

I terreni che ne derivano sono per la maggior parte franco/argillosi con più o meno scheletro. In alcune zone il substrato basaltico risulta impenetrabile alle radici delle piante.

E' presente inoltre una zona collinare di tipo calcareo, molto permeabile e che quindi drena agevolmente l'acqua e una zona di pianura nella quale il suolo è composto da argilla e limo che causa talvolta problemi di drenaggio in caso di abbondanti precipitazioni.

Nella zona del Gambellara possono essere individuate diverse zone climatiche che possono presentare, anche nell' arco di pochi chilometri, differenze termiche significative. L'area è inoltre caratterizzata da escursioni termiche importanti che nella zona pianeggiante può essere addirittura di 14° C.

Nella zona le precipitazioni sono abbondanti, superando nel corso dell'anno i 1200 mm, con frequenza maggiore nel periodo invernale e primaverile. I mesi più secchi sono giugno e luglio e generalmente, il periodo che precede la vendemmia.

Fattori storici e umani

L'inizio della coltivazione della vite nella zona del Gambellara è lontana ed incerta. Già prima dell'avvento dell'Impero Romano essa era probabilmente conosciuta per opera degli Atesini e degli Etruschi che ne furono promotori e diffusori. Certamente i Romani, che dell'uva usavano il succo come dolcificante in luogo ed assieme al miele, ma che dalla stessa amavano soprattutto trarre il vino, non lasciarono cadere la coltivazione, che probabilmente incrementarono.

Tale supposizione è confermata dal ritrovamento in Montebello Vicentino dei resti di una villa Romana del I o II secolo con vinaia e abbondanti vinaccioli, il che vuol dire che molto prima del 1000 la coltura della vite era conosciuta e diffusa nella zona.

Alla fine del primo millennio sotto la direzione dei monaci Benedettini, la viticoltura di Gambellara ebbe un notevole impulso, abbandonando le primitive tecniche apprese dall'Impero Romano. Nel corso dei secoli l'arte di produrre vino andò affinandosi raggiungendo l'elevata qualità attuale, apprezzata in tutto il mondo.

Testi del 1882 riportano sui vini Gambellara "particolare menzione poi devesi fare della viticoltura del comune di Gambellara, ove da tempo immemorabile essa si pratica con risultati tanto soddisfacenti da averne dato fame e rinomanza a quei luoghi".

Nel 1947 spinti dalla volontà di migliorare la qualità dei propri vini, 26 viticoltori della zona fondarono la Cantina di Gambellara. La prima vendemmia diede una produzione di qualche migliaio di ettolitri di vino; visti gli ottimi risultati qualitativi raggiunti, vi fu una rapida espansione della superficie viticola che da 40 ettari passò, nel corso di pochi anni, agli attuali 650 ettari, di proprietà di 350 viticoltori.

L'area attualmente interessata al vigneto si stende su terreni per lo più collinari, buona parte dei quali costituiscono la cosiddetta zona 'classica', di più antica tradizione produttiva.

Nel 1970 la zona del Gambellara diventa zona DOC grazie alla volontà di darsi delle regole che portano a un innalzamento della qualità dei vini e dalla voglia di dare una precisa caratterizzazione dei vini prodotti.

Questo riconoscimento favorisce l'espandersi della fama della zona del Gambellara, soprattutto in Inghilterra e in America, grazie alla freschezza, mineralità e sapidità che questi vini sanno esprimere.

Fattori umani

I viticoltori della zona del "Gambellara" si tramandano da generazioni le tecniche particolari di trattamento dei grappoli raccolti e di vinificazione per la produzione di vini dall'indiscussa eccellenza qualitativa.

I vigneti vengono tramandati dai padri ai figli, con una frammentazione delle superfici vitate. Infatti è molto presente l'attività non prevalente (a part time) e la cantina cooperativa locale annovera la prevalenza dei soci con superfici inferiori all'ettaro. La cura nella coltivazione della garganega , vitigno generoso ma anche vigoroso e resistente alle siccità, nella zona collinare è svolta per molti interventi colturali ancora manualmente .

b) Specificità del prodotto

Nel vigneto è grande protagonista l'uva Garganega, pressoché esclusiva del Veneto occidentale, dalla quale si traggono vini bianchi, asciutti e passiti, di eccezionale qualità, con elevata mineralità.

Tale vitigno dà un'uva di colore giallo, dorato, gustosa e che si conserva bene e a lungo. Da essa nascono i vini "Gambellara", "Gambellara Classico", "Gambellara Superiore" e "Gambellara Spumante" dal colore giallo paglierino tenue, profumo fresco e delicato, dal sapore asciutto, di medio corpo e giusta acidità. Nel Gambellara Spumante è da sottolineare la finezza della spuma e la sua persistenza.

Il "Vin Santo" " di Gambellara è caratterizzato da un colore giallo dorato intenso o ambrato, profumo fruttato, di frutta matura e passita, sapore intenso, persistente, abboccato, morbido e caldo.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Nell' uva e nei suoi processi diventa di notevole importanza anche l'elevata escursione termica che nella zona pianeggiante del Gambellara può superare i 12-14 ° C. Escursioni termiche importanti come queste rallentano la maturazione degli acini permettendo il pieno sviluppo delle altre componenti del chicco prima della vendemmia.

In alcune zone il substrato composto da basalto, risulta impenetrabile da parte delle radici delle piante costringendole a rimanere sugli strati superiori del terreno e ciò permette alla pianta l'assimilazione delle sostanze minerali concentrate sui primi strati del terreno responsabili della mineralità e della sapidità dei vini di Gambellara. La zona collinare di tipo calcareo, molto permeabile e all'acqua, in caso di periodi prolungati senza piogge determina l'aumento del grado zuccherino delle uve. Al contrario, nella zona di pianura, il suolo composto da argilla e limo, comporta una maggiore produzione di grappoli, che pur presentando una maggiore percentuale di acqua nel frutto maturo, determina un maggiore sviluppo della vegetazione che influenza il

mantenimento delle sostanze aromatiche, le caratteristiche organolettiche e la componente aromatica del futuro vino.
La giacitura collinare e l' esposizione solare del vigneto durante la giornata, caratterizzandone le ore di esposizione e l'angolo di irradiazione fanno si che la maturazione avvenga più o meno velocemente modificando dunque le caratteristiche dell' uva. Facendo ciò viene modificata anche la data per la vendemmia delle uve e mutando la concentrazione zuccherina contenuta nell'acino.
Nella zona del Gambellara la composizione paesaggistica è determinata da due anfiteatri di origine vulcanica che presentano strette valli e pendii di diversa inclinazione. Questo determina una protezione per i periodi più caldi dell'anno dove l'eccessiva esposizione rischierebbe di danneggiare il grappolo e la pianta stessa.
La bassa piovosità dei mesi precedenti alla vendemmia determina una sorta di sofferenza della vite che va a concentrare i sali minerali, gli zuccheri e le sostanze aromatiche, contenuti nell' acino, determinando una complessità caratteristica del vino facendo spiccare i valori di sapidità e mineralità.

Art. 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.

ALLEGATO A

DELIMITAZIONE SOTTOZONE DOC GAMBELLARA

1. ZONA SAN MARCO: partendo dall'estremo limite sud-ovest del punto d'incontro del confine provinciale Vicenza - Verona in località Calderina, si prosegue il confine verso nord, fino a raggiungere via San Marco del Comune di Gambellara. Si percorre verso sud passando per quota 173 e quota 154 e proseguendo verso sud fino ad incontrare via Borgolecco; di qui si scende verso sud lungo via Borgolecco passando per quota 56 e quota 49 raggiungendo via Calderina che si percorre verso ovest giungendo al punto di partenza di delimitazione dell'area.

2. ZONA MONTI DI MEZZO: nel punto d'incontro dei foglio n. 1 e 2 del Comune di Gambellara sul confine provinciale Verona - Vicenza, si scende lungo la delimitazione fra i suddetti fogli del Comune di Gambellara fino a giungere al mappale n. 117 del foglio 1 del Comune di Gambellara ed il mappale n. 157 del foglio 2 del Comune di Gambellara, nel punto in cui ha inizio la strada comunale del Pipaldo che si percorre verso sud fino a raggiungere via Grisi.

Si percorre via Grisi e via Capo di Sopra fino a quota 58; da qui si segue verso ovest via Martiri della Libertà fino ad incontrare via San Marco, si percorre via San Marco passando per quota 154 e 173 giungendo al punto d' incontro col confine provinciale Verona - Vicenza.

Tale confine si segue verso nord giungendo il punto di partenza dell'area.

3. ZONA FALDEO: sul confine provinciale Verona - Vicenza, nel punto d'incontro fra i fogli n. 1 e 2 del Comune di Gambellara si segue il confine provinciale verso nord fino al confine tra i comuni di Montebello Vicentino e Montorso Vicentino; si segue verso est tale confine comunale fino alla località Casarotto, da qui si scende a sud lungo la Val Fonda fino ad incontrare via Grisi.

Da qui si imbocca la strada comunale del Pipaldo che si percorre verso nord fino a giungere al mappale n. 117 del foglio 1 del Comune di Gambellara ed il mappale n. 157 del foglio 2 del Comune di Gambellara, proseguendo lungo la delimitazione fra i suddetti fogli del Comune di Gambellara fino a giungere a punto di partenza di delimitazione dell'area.

4. ZONA TAIBANE: nel punto d'incontro della Val Fonda e il confine comunale Montebello Vicentino - Montorso Vicentino in prossimità di località Casarotto, si percorre la strada comunale di Montebello Vicentino, via Omomorto per quota 338, si prosegue ad est per località Campagnola per quota 313 e contrada Agugliana per quota 337 giungendo al centro di Agugliana. Si prosegue ad ovest per via Agugliana giungendo in località Contrà Pieropan e svoltando a sinistra per la strada comunale Valmarina si prosegue per la strada comunale di Agugliana nel confine fra i comuni di Gambellara e Montebello Vicentino.

Da qui si svolta a destra per la strada comunale Cavalloni di Gambellara che si percorre fino a giungere a via Roma. Da qui si svolta a destra percorrendo via Roma, via Capo di Sopra, via Grisi fino all'imbocco della Val Fonda che si percorre verso nord giungendo al punto di partenza di delimitazione dell'area.

5. ZONA SELVA: nel comune di Montebello Vicentino, in località Pieropan si prosegue ad est per via Omomorto giungendo al centro di Agugliana. Si prosegue ad est verso località dai Guarda a quota 301. Da qui si percorre la carrareccia per Zermeghedo passando per contrà Bertola a quota 221, quota 140, quota 123 e quota 108. Si segue la strada in direzione Montebello Vicentino per Cà Via Miele a quota 188, località Sinico a quota 69, località Grandis a quota 83 percorrendo la carrareccia in località Perosa per immettersi quindi nella strada comunale per Montebello che raggiunge. Si segue verso ovest lunga la strada comunale per Selva di Montebello passando per le località Castelletto e Mira, giungendo al bivio per Selva. Si prosegue verso nord lungo la strada comunale per Selva fino a giungere a quota 51 in località Moregia, dove si piega verso ovest e si percorre la carrareccia giungendo in località Ca' Brusegalla a quota 49. Si prosegue per Ca' Canton giungendo al bivio di Ca' Maraschin. Si procede per breve tratto verso ovest indi verso sud per la carrareccia fino all'abitato di Mason e quindi si prosegue per la strada provinciale in direzione Sorio di Gambellara.

Si svolta a destra per via Lupia fino a quota 131 e si percorre verso nord il confine comunale tra Gambellara e Montebello Vicentino, passando quota 229 e quota 240, fino ad imboccare la strada

comunale Valmarina che si percorre verso nord fino ad imboccare la via Omomorto svoltando a destra e raggiundo quota 305 in località dai Pieropan al punto di partenza di delimitazione dell'area.
6. ZONA CREARI: nel punto d'incontro di via Cavalloni con il confine fra i comuni di Gambellara e Montebello Vicentino, si percorre verso sud tale confine fino a raggiungere contrà Lupia a quota 131, si scende per via Lupia giungendo sulla strada provinciale che si percorre lungo via Corsara, via Cavour, via Generale Framarin, via Roma e via Cavalloni fino a giungere al punto di partenza di delimitazione dell'area.