Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIQPAI
DGPQAI – Uff. Pqai 4

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "GARDA COLLI MANTOVANI"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	D.P.R. 30.04.1976	G.U. 224 - 25.08.1976
Modificato con	D.M. 22.09.1997	G.U. 230 - 2.10.1997
Modificato con	D.M. 26.10.1998	G.U. 258 - 4.11.1998
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 7.03.2014	Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 22.11.2022	G.U. 277 - 26.11.2022
		Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
(modifica ordinaria ai Sensi art. 17 del Reg. UE n. 33/2019)		G.U.U.E. – C82 – 06.03.2023

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" è riservata ai vini bianchi, rosati e rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, specificazioni e menzioni:

"Garda Colli Mantovani" bianco, anche passito (categoria vino), vendemmia tardiva e riserva;
"Garda Colli Mantovani" rosso (categoria vino), anche superiore e riserva;
"Garda Colli Mantovani" Chiaretto

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" bianco anche passito, vendemmia tardiva e riserva devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti, aventi in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Garganega: massimo: 40%
Trebbiano (Trebbiano di Soave o Turbiana e/o Trebbiano giallo, e/o Trebbiano toscano) e/o Chardonnay da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 60%
Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve provenienti da altri vitigni, anche aromatici a bacca bianca o a bacca nera vinificati in bianco, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia fino ad un massimo del 20%. I vitigni aromatici non possono superare il 5%.

2. I vini a denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" rosso anche superiore e riserva, Chiaretto devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai seguenti vitigni:

Cabernet (Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon e/o Carmenère), Merlot, Rondinella da soli o congiuntamente per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" con l'esclusione delle zone non idonee, pedologicamente caratterizzate da scoscesità, esposizione sfavorevole, falda prossima alla superficie e drenaggio lento, comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino e Volta Mantovana.
Tale zona è così delimitata: il limite di zona, partendo dall'incrocio fra il fiume Mincio con il confine della provinciale di Mantova in località Villa (Ponti sul Mincio) segue verso sud il limite provinciale fino all'intersezione con il canale Virgilio (quota 69); segue detto canale fino alla località Molini della Volta.

Dalla suddetta località il limite piega ad ovest lungo la strada dei Molini e prosegue sulla strada che Circoscrive la valle e che passa a sud-ovest di S.M. Maddalena immettendosi a quota 61 sulla strada Volta - Mantovana - Cavriana (strada comunale della Malavia). Il limite segue ora verso nord-ovest la suddetta strada toccando quota 57, passando a nord dell'abitato di Foresto, quota 69, Tezze di Sopra, C. Venti Settembre, Croce Riva Bianca (quota 90) e proseguendo nella stessa direzione fino al ponte sul canale dell'Alto Mantovano (Ponte della Castagna Vizza) da dove immettendosi sul canale dell'Alto Mantovano risale lo stesso passando per l'abitato di Castiglione delle Stiviere finché a sud di Esenta (quota 117) incontra il confine provinciale. Da tale punto il limite di zona segue, dapprima verso est, poi verso nord e ancora verso est il limite di provincia fino alla località Villa, punto di partenza.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche.

2. Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti ed i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 4000 calcolati sulla base del sesto d'impianto.

3. I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

4. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione come mezzo di soccorso.

5. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Garda Colli Mantovani" i seguenti valori:

Tipologia di vino	Resa Max. Uva/ha (t)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
Garda Colli Mantovani bianco e bianco riserva	14	10,5
Garda Colli Mantovani bianco vendemmia tardiva	10	12
Garda Colli Mantovani rosso, rosso riserva e Chiaretto	13	11
Garda Colli Mantovani rosso superiore	10	11,5

6. Per la produzione dei vini “Garda Colli Mantovani” bianco passito si dovrà attuare la cernita delle uve in vigneto, secondo gli usi tradizionali mettendo a riposo un quantitativo di uve non superiore al 65% della produzione massima ad ettaro. I rimanenti quantitativi di uva fino al raggiungimento del limite massimo previsto, potranno essere presi in carico per la produzione dei vini Garda Colli Mantovano bianco.

7. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino di cui trattasi. Oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Articolo 5
Norme di vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell’interno della zona di produzione delimitata all’art. 3.
Inoltre, tali operazioni di vinificazione, possono essere effettuate in stabilimenti situati nei territori delle limitrofe provincie di Mantova, Brescia e Verona.

2. Per i vini “Garda Colli Mantovani” rosso superiore e bianco passito è consentito in tutto o in parte l’appassimento delle uve sulla pianta, o, dopo la raccolta, su stuoie, graticci, cassette o appositi contenitori in ambienti idonei. Per tali vini è consentito un periodo di fermentazione e rifermentazione delle uve fino al 30 giugno successivo all’anno di produzione delle uve.

3. Nella vinificazione sono ammesse soltanto pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

4. I vini a denominazione di origine controllata “Garda Colli Mantovani” rosso superiore e “Garda Colli Mantovani” bianco passito, devono essere immessi al consumo non prima del 1° gennaio del secondo anno successivo all’anno di produzione delle uve.

5. I vini a denominazione di origine controllata “Garda Colli Mantovani” seguiti dalla menzione riserva, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento minimo di 2 anni di cui almeno 6 mesi in bottiglia per la tipologia rosso e minimo di 1 anno per la tipologia bianco. Il periodo di invecchiamento per i vini di cui sopra, decorre dal 1° novembre dell’anno di produzione delle uve.

6. Per tutte le tipologie di vino a denominazione di origine “Garda Colli Mantovani” è ammessa la vinificazione congiunta o disgiunta delle uve.

7. È consentito l’arricchimento dei mosti e dei vini di cui all’art. 1 ad esclusione delle tipologie Garda Colli Mantovani bianco vendemmia tardiva e passito.

8. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:

Tipologia di vino	Resa max. uva/vino %	Resa max. hl /ha
"Garda Colli Mantovani" bianco e bianco riserva	70	98
"Garda Colli Mantovani" bianco vendemmia tardiva	70	70
"Garda Colli Mantovani" rosso , rosso riserva e chiaretto	70	91
"Garda Colli Mantovani" rosso superiore	70	70
"Garda Colli Mantovani" bianco passito	50	45,5

9. Per tutte le altre tipologie bianco, rosso e chiaretto, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

10. La resa massima dell'uva in vino finito per la tipologia Garda Colli Mantovani bianco passito non deve essere superiore al 50% e qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 55%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita. Per detti vini le uve dopo l'appassimento devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13,00% vol.

Articolo 6
Caratteristiche vini al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Garda Colli Mantovani" bianco
- colore: dal giallo verdolino al giallo dorato;
- odore: fresco, armonico delicato e caratteristico, talvolta floreale;
- sapore: secco, armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minino: 11,50% vol; 12% vol per la tipologia riserva;
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;

"Garda Colli Mantovani" bianco passito:
- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: caratteristico, armonico, persistente, fruttato;
- sapore: dolce, caratteristico, armonico. di struttura;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol, di cui almeno 11,00% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

"Garda Colli Mantovani" bianco vendemmia tardiva:
- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: caratteristico, delicato, persistente, fruttato e floreale;

- sapore: da secco a dolce, caratteristico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol, di cui almeno 11,50% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

"**Garda Colli Mantovani" Chiaretto:**
- colore: da rosa chiaro a rosato più o meno intenso;
- odore: fine, floreale e fruttato;
- sapore: secco, fresco, fine, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

"Garda Colli Mantovani" rosso, anche riserva:
- colore: rosso rubino, intenso, talvolta granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, dal fruttato allo speziato;
- sapore: secco, fine, caratteristico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minino: 11,50%; 12,50% vol per la tipologia riserva;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

"Garda Colli Mantovani" rosso superiore:
- colore: rosso rubino intenso, talvolta con riflessi granati
- odore: complesso, fruttato, talvolta speziato;
- sapore: secco, di struttura, talvolta con sentore di confettura;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l.

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

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

1. Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi, «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

2. È tuttavia 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 il consumatore.

3. Nella presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31, comma 10, della legge n. 238 del 12 dicembre 2016.

4. Nella presentazione e designazione del "Garda Colli Mantovani" rosso superiore è consentito l'uso della menzione tradizionale "Rubino".

5. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini della denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro del volume nominale massimo di 3 litri. Da questa limitazione sono escluse le bottiglie di forma tradizionale bordolese, borgognotta, renana fino alla capacità massima di 9 litri.

2. Per i vini a denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" bianco e rosso non accompagnati dalle menzioni "Superiore", "Riserva", "Rubino", "Vigna", "Passito" e "Vendemmia Tardiva" è consentito l'uso di 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 non inferiori a due litri e non superiori a 6 litri.

3. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi, escluso il tappo a corona.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame
La zona geografica di produzione è compresa nell'Anfiteatro Morenico del Garda, con quote che arrivano a 200 m. slm.
Le colline moreniche sono costituite da sedimenti di origine fluvio-glaciale. I suoli sono sciolti e permeabili, consentono uno spiccato drenaggio superficiale e la formazione di un vero e proprio regime idrico sotterraneo. La prima falda è a 10-30 metri di profondità e al livello di campagna nelle zone depresse.
Il Mincio costituisce l'asse idrologico principale.
Il clima è mite e ventilato per la presenza del lago di Garda. Il clima è da considerare intermedio tra quello mediterraneo e quello oceanico, causa la continentalità, è un clima caratterizzato da temperature medie estive elevate.
Le precipitazioni medie annue superano i 700 mm concentrandosi maggiormente in autunno e in primavera.

2) Fattori umani rilevanti per il legame
Fondamentali i fattori umani legati al territorio che hanno contribuito in modo determinante all'ottenimento del vino a denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani".
La coltivazione della vite in provincia di Mantova ha origini antiche, gli scavi archeologici nelle colline moreniche hanno portato alla luce una ciotola di vinaccioli databile al Neolitico delle palafitte. Successivamente la civiltà etrusca portò la cultura del vino. Testimonianza importante per i vini e le uve dei colli ci viene fornita dalla corrispondenza di Isabella d'Este nel suo viaggio a Cavriana e sul lago di Garda nel settembre del 1535, e nella "Descrizione in compendio del castello di Solferino" un documento dell'Archivio di Stato di Mantova del 1588.
Anche il mantovano Teofilo Folengo descrive i gesti secolari di una mitologica vendemmia avendo probabilmente sotto gli occhi ciò che accadeva nelle sue terre.
Possiamo affermare che tutto il territorio di produzione della denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" ha vocazione viticola e l'uomo è stato determinante a caratterizzare la produzione vitivinicola in particolare a determinare:
- la base ampelografica dei vigneti è frutto di una lunga selezione operata dall'uomo in funzione di una produzione di qualità. I vitigni più idonei alla specificità dei terreni e alle caratteristiche climatiche sono quelli tradizionalmente coltivati nelle aree di produzione.
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti e gestire in modo razionale le operazioni colturali e la qualità della produzione, mantenendo la tradizione. Queste cambiano in funzione dell'ambiente di coltivazione (collinare o di pianura)

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle consolidate sull'eredità della tradizione per l'ottenimento dei vini previsti dal disciplinare.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione devono avere i requisiti descritti e definiti all'art. 6 del presente disciplinare. I vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e corrispondenti ai vitigni utilizzati anche per le tradizionali tipologie bianco e rosso seguite dalle menzioni tradizionali come vendemmia tardiva, superiore, riserva e passito. La tipicizzazione legata al territorio è evidente e necessaria per raggiungere le caratteristiche descritte nel disciplinare anche per le nuove menzioni in particolare per i vini bianchi la vendemmia tardiva è una pratica comune dettata dall'andamento climatico della zona che consente ampie escursioni climatiche e umidità regolate dall'influsso delle correnti del Lago di Garda , lo stesso dicasi per le maturazioni più spinte per le uve destinate alla produzione della tipologia passito, la cui partica di appassimento delle uve sui graticci è in uso tradizionalmente in tutta l'areale gardesano che scorre lungo il fiume Mincio a confine tra Lombardia e Veneto. La vitivinicoltura sulle colline moreniche del Garda è infatti legata strettamente ai fattori pedoclimatici in particolare al terreno di origine morenica, all'esposizione collinare e alle brezze. Queste oltre a favorire la qualità delle uve creano circuiti interni di ventilazione determinando la fermentazione e la conservazione dei vini.
Le caratteristiche sopra enunciate sono attribuibili a questi precisi ambienti geografici.

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

La specificità dei vini è legata al territorio. Le zone moreniche variano sia come altimetria che come esposizione al sole. I venti provenienti dal lago di Garda sono un ulteriore fattore condizionante la qualità delle uve. Solo l'esperienza tramandata da generazioni consente di conoscere i punti migliori per l'impianto del vigneto ed ottenere le caratteristiche desiderate.
La cultura contadina si tramanda le tecniche enologiche e di coltivazione della vite, migliorate ed affinate ma pur sempre legate alla tradizione.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Attualmente l'Organismo di controllo è VALORITALIA.
Nome e Indirizzo: VALORITALIA Srl, Via XX Settembre 98/G, 00187 Roma.
Sede operativa: Caserma artiglieria Porta Verona 37019 Peschiera del Garda (Verona).

VALORITALIA Srl, è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 20, 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 2 agosto 2018 (G.U. n. 253 del 30 ottobre 2018) e modificato con DM 3 marzo 2022 (G.U. n. 62 del 15.03.2022).