Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare

e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
UFFICIO PQA I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "RIVIERA DEL GARDA CLASSICO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	D.P.R. 22.06.1977	G.U. 282 – 15.10.1977
Modificato con	D.P.R. 17.04.1990	G.U. 247 – 22.10.1990
Modificato con	D.M. 26.06.2009	G.U. 157 – 9.07.2009
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 7.03.2014	Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 7.03.2014	Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con Reg. di esecuzione (UE) 2024/1868 della Commissione del 28.06.2024		G.U.U.E. L 05.07.2024

Art. 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata <<Riviera del Garda Classico>> è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, menzioni o specificazioni aggiuntive;
- Bianco;
- Rosso anche superiore;
- Groppello;
- Chiaretto;
- Vino Spumante rosè
- Vino spumante di qualità rosè.

La sottozona Valtènesi è regolamentata nell'allegato 1, in calce allo stesso disciplinare, che ne costituisce parte integrante.

Art. 2
Base ampelografia

1.Il vino <<Riviera del Garda Classico>> bianco deve essere ottenuto dalle uve provenienti in ambito aziendale dai vigneti aventi la seguente composizione varietale: Riesling (Riesling italico e/o Riesling renano) minimo 50%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino fino ad un massimo del 50% altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 2 del presente disciplinare, ivi compresi i vitigni aromatici che non possono superare il 5%.

2. I vini Riviera del Garda Classico nelle tipologie rosso, rosso superiore, chiaretto devono essere ottenuti dalle uve provenienti in ambito aziendale dai vigneti aventi la seguente composizione varietale: Groppello (nei biotipi Gentile, Mocasina, S. Stefano) per un minimo del 30%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti dai vitigni Marzemino, Barbera, Sangiovese da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 70%, ciascuno dei quali non può concorrere più del 25%.

Possono altresì concorrere alla produzione di detto vino fino ad un massimo del 25%, le uve provenienti dai vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 2 del presente disciplinare.

Nell'ambito di detto 25%, i vitigni Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Carmenere e Merlot non possono concorrere complessivamente per più del 10%.

3. Il vino «Riviera del Garda Classico» Groppello deve essere ottenuto dalle uve provenienti in ambito aziendale da vigneti aventi la seguente composizione varietale: Groppello (nei biotipi: Gentile, Mocasina e S. Stefano) per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con un decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 2 del presente disciplinare.

Art. 3
Zona di produzione

1. La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Riviera del Garda Classico» comprende l'intero territorio dei seguenti comuni, in provincia di Brescia: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Capo Valle, Idro, Treviso Bresciano, Provaglio Valsabbia, Sabbio Chiese, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roe' Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, San Felice del Benaco, Puegnago sul Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze del Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe del Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo e Sirmione.

.

Art. 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Riviera del Garda Classico» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche. I vigneti, pertanto devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

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

2. 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.

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

4. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare «Riviera del Garda Classico» una resa di uva per ettaro e un titolo alcolometrico volumico naturale minimo come indicato nella tabella seguente:

Tipologia di vino	Max. uva/ha (t)	Min. % vol.
Riviera del Garda Classico, bianco	12	10
Riviera del Garda Classico, rosso e chiaretto	12	10,5
Riviera del Garda Classico, rosso superiore	11	11
Riviera del Garda Classico, Groppello	12	10,5
Riviera del Garda Classico, spumante rosè	12	9,5

5. 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.

6. La Regione Lombardia, su richiesta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, in annate particolarmente favorevoli, può aumentare sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente. Oltre al limite del 20 per cento non è consentito ulteriore supero.

Tale esubero può essere destinato a riserva vendemmiale per far fronte nelle annate successive a carenze di produzione ed essere successivamente sbloccato con provvedimento regionale per soddisfare le esigenze di mercato.

Art. 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata di cui all'art. 3 e comunque tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, nell'ambito del territorio della Provincia di Brescia. Restano valide le autorizzazioni finora concesse ai sensi del disciplinare di produzione approvato con decreto ministeriale 26 giugno 2009.

1. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

2. E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali.

3. Per la produzione del vino «Riviera del Garda Classico» chiaretto, la vinificazione deve essere eseguita con breve macerazione delle parti solide.

4. Per tutte le tipologie di vino a denominazione di origine «Riviera del Garda Classico» e' ammessa la vinificazione congiunta o disgiunta delle uve.

5. I mosti ed i vini a denominazione di origine controllata «Riviera del Garda Classico» rose' spumante devono essere elaborati attuando esclusivamente la pratica della rifermentazione naturale (Martinotti) Charmat o il metodo classico. Nella designazione di detto spumante non è consentito il termine «chiaretto» e deve essere utilizzato, invece, obbligatoriamente il termine rose'. La zona di elaborazione dei vini spumanti comprende le province di Verona, Mantova, Brescia, Vicenza e Treviso.

6. . Per i vini «Riviera del Garda Classico» la resa massima dell'uva in vino finito non può essere superiore al 70%.

7. Per tutte le tipologie 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.

Art. 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Riviera del Garda Classico» all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Riviera del Garda Classico bianco:
- colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini;
- odore: fresco, armonico delicato con eventuali toni floreali, di fiori bianchi, frutta a polpa bianca e talvolta con sentori di erbe aromatiche;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minino: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Riviera del Garda Classico chiaretto:
- colore: da rosa tenue al rosa intenso;
- odore: fine, intenso, con eventuali sentori floreali e fruttati, di rosa e piccoli frutti rossi, talvolta anche speziato;
- sapore: da secco ad abboccato, sapido, succoso, fine ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Riviera del Garda Classico rosso:
- colore: rosso rubino anche intenso, talvolta granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso da giovane, può essere floreale e fruttato con prevalenti note di frutti rossi, in seguito, con l'evoluzione assume anche note speziate;
- sapore: secco, sapido e caratterizzato da una fine salinità ed eventuale retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minino: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Riviera del Garda Classico rosso superiore:
- colore: rosso rubino, talvolta con riflessi granati;
- odore: intenso,, complesso, con sentori di frutta rossa macerata e talvolta speziato;
- sapore: secco, vellutato, di struttura, talvolta con retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

Riviera del Garda Classico Groppello:
- colore: rosso rubino più o meno intenso, odore: vinoso, fresco, fruttato di frutti rossi, con sentori leggermente speziati;
- sapore: secco, sapido, caratterizzato da una fine salinità, talvolta con retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Riviera del Garda Classico Spumante rose':
- spuma: fine e persistente;
- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: fragrante, con sentori floreali e fruttati, di fiori bianchi e frutti agrumati;
- sapore: da dosaggio zero a demi-sec, fresco, caratterizzato da una fine salinità persistente, talvolta con retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Riviera del Garda Classico Spumante di qualità rosè:
- Spuma: fine e persistente;
- Colore: rosa più o meno intenso;
- Odore: fragrante, fine, con toni fruttati di agrumi e frutti esotici, talvolta con sentori di lievito;
- Sapore: da dosaggio zero a brut, fresco, caratterizzato da una fine salinità persistente, talvolta con retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/L;
- estratto non riduttore minimo: 15,00% g/L.

1. Qualora vengano utilizzati contenitori di legno il vino potrà presentare lieve sentore di legno.

Art. 7
Etichettatura e presentazione

1. Nella 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. E' 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.

2. E' consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle vigne dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni della normativa vigente.

3. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per la tipologia spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

4. Nella designazione del vino Riviera del Garda Classico tipologia rosato, l'uso della menzione Chiaretto è obbligatorio.

Art. 8
Confezionamento

1. Il vino a denominazione di origine controllata «Riviera del Garda Classico» deve essere immesso al consumo solo nelle bottiglie di vetro fino al volume nominale massimo di 5 litri. E' altresì consentita la sola tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino «Riviera del Garda» «Classico» condizionato in recipienti ammessi dalla normativa vigente fino a 60 litri.

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

Art. 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

- *Fattori naturali rilevanti per il legame*

Per Riviera del Garda Classico, nel particolare aspetto agronomico che qui viene preso in considerazione, si intende la plaga viticola della Provincia di Brescia che occupa la parte occidentale dell'anfiteatro morenico Benacense e, più precisamente, il territorio Gardesano delle colline moreniche comprese fra la riva di Salò e Desenzano ad oriente ed il corso del fiume Chiese ad occidente.
Per meglio comprendere la natura di questo terreno, è bene rifarsi alla sua lontana origine. Diverse furono le invasioni glaciali che formarono l'anfiteatro morenico del Lago di Garda, intercalate da grandi alluvioni che portarono ad una varia e complessa costituzione del terreno in generale e del terreno agrario in particolare, tenendo conto anche delle disgregazioni e decomposizioni delle rocce di base che vanno dagli gneiss ai calcari, dal granito ai porfidi alle arenarie, le quali sono tutte rocce costitutive del bacino idrologico del Chiese, del Garda e dell'Adige, i cui ghiacciai e le cui alluvioni, incontrandosi e sovrapponendosi, crearono l'anfiteatro morenico. Ma la complessità non è dovuta solo alla difformità delle rocce madri, bensì al loro grado di disfacimento e dilatazione, ed alla ricostituzione dei vari sedimenti. Come risultato grande importanza assume il «ferretto», dovuto in gran parte alla decalcificazione in loco della morena; la permanenza, nelle zone più elevate e nelle cime collinari, di masse ghiaiose prevalentemente calcaree e pressoché nude, sia a causa del periodo morenico cui appartengono, che al dilavamento accennato; le formazioni di terreni finissimi e chiari, costituiti da fanghiglia emergente delle morene profonde, i sedimenti lacustri di natura solitamente argillosa creati, insieme con i circostanti terreni, da laghi scomparsi o dallo stesso Garda che si è Nritirato abbassandosi; i giacimenti spesso stratificati di ghiaia, di sabbia più o meno fine e dipendenti dalle alluvioni preglaciali ed interglaciali. Non solo questi terreni variano la latitudine anche per superfici molto ridotte, ma anche in profondità. Basta infatti, in alcuni casi, un'aratura più profonda del solito, per mettere in evidenza strati sottostanti di natura completamente diversa. La configurazione di questa zona è, in grandi linee la seguente: un conglomerato di natura morenica spartito nei sensi di maggior diametro da un crinale di colline che da una parte degrada verso il lago e dall'altra verso il fiume Chiese. L'andamento dei due versanti è molto vario, ricco di dossi, vallette e piccole conche, riempite per colmata naturale a spesa delle piccole particelle del terreno dilavato dai crinali sovrastanti. Ne consegue un aspetto molto vario con zone più o meno ripide e scoscese, dilavate, al piede delle quali si aprono falsopiani" più o meno estesi, ricchi di particelle fini. E' da notare che alcune di queste vallette erano sedi di laghi post-glaciali ed ancora oggi, durante scassi profondi, affiorano palafitte a testimonianza di una antica vita lacustre. Questo aspetto vario si ripete sovente anche nell'ambito di una stessa azienda, data la conformazione frastagliata del terreno.

Dal punto di vista climatico, si considera il lago di Garda il punto europeo più a Nord in cui è evidente l'effetto del clima "mediterraneo". Un dato significativo è quello in relazione alle temperature più elevate e regolari dell'atmosfera dell'ambiente gardesano pari a 150 mila miliardi in numero di calorie, in confronto ai 28/58mila miliardi in numero di calorie degli altri laghi lombardi. A determinare questa preziosa facoltà assimilatrice di calore, concorrono indirettamente le naturali caratteristiche geografiche del lago quali: il grande volume del bacino lacuale, l'idrografia del bacino, l'orientamento, il minor sviluppo costiero, la stabilità, la trasparenza delle acque e la difesa dai venti freddi del Nord costituita dalle pareti rocciose che circondano il lago.

- *Fattori storici e umani rilevanti per il legame*

Per l'affermazione della DOP "Riviera del Garda Classico" è stato determinante il fattore umano, in connessione ai fattori naturali del territorio. Già in epoca romana il lago di Garda era conosciuto

come Benàco. Tale toponimo Benācus lacus (Benàco), è quasi sicuramente di origine celtica, precedente quindi al dominio romano, e dovrebbe derivare da bennacus, confrontabile con l'irlandese bennach, e significherebbe "cornuto", ovvero dai molti promontori.

Sulle colline moreniche del Lago di Garda, è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino. Per tanto fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino anche se l'effettiva romanizzazione del territorio avvenne tra il II e il I secolo a.C., tanto che nell'89 a.C. vennero concessi i diritti già delle città latine per volontà del console romano Gneo Pompeo Strabone e una quarantina di anni dopo, fu concessa la cittadinanza romana a Brescia (che comprendeva la sponda occidentale e settentrionale del Benaco) e a Verona (che comprendeva invece la sponda orientale). Nel susseguirsi dei secoli anche l'originario territorio della "Valtènesi" con riferimento geografico dal golfo di Salò fino ai comuni costieri di Moniga del Garda e Padenghe del Garda, seguì le vicende politiche delle località limitrofe passando sotto il controllo prima degli Scaligeri, poi dei Visconti, successivamente dominata dalla Repubblica di Venezia ed infine con Brescia nel Regno d'Italia. La vite rimase sempre una coltura diffusa, anche se non sempre a livelli produttivi rilevanti. Nella seconda metà dell'Ottocento si registrò la comparsa di flagelli come l'oidio nel 1852 e la peronospora nel 1883 che persuasero i produttori minori a percorrere l'alternativa associativa. Nel 1896 un senatore veneziano di nome "Pompeo Molmenti", già sindaco di Moniga del Garda, ebbe l'idea di inventare le sue regole per un "nuovo vino" e mise a punto la tecnica di vinificazione in rosato del vitigno autoctono "Groppello". Il procedimento ideato da Molmenti era chiamato "vinificazione con svinatura per alzata di cappello" che consisteva nel pigiare delicatamente le uve e lasciarle assieme alle bucce per poche ore – da qui la definizione "vino di una notte" per ottenere la famosa colorazione rosa tenue. Il tramando popolare della tecnica di vinificazione ha consentito che durante tutto il XX secolo, si sviluppasse nell'areale gardesano una produzione dedicata alla produzione di vini rosati, localmente qualificati con la menzione "Chiaretto".

Questo territorio corrisponde esattamente a quella zona che, per ragioni storico-economiche, si differenziava da tutte le altre (occidentale, orientale e nord) e veniva denominata come «Riviera del Garda» dove la «R» veniva scritta con la lettera maiuscola, dando alla parola «Riviera» un significato specifico che indica ancora oggi, quel particolare territorio. Con il tempo ed in anni più recenti alla identificazione Riviera si è aggiunta la specificazione «Classico» e/o Bresciano per identificare questi vini del Lago di Garda come quelli di più antica origine e storia commerciale. Tutto ciò che in esso veniva prodotto, si commercializzava con la denominazione di origine ed è per questo che ancora oggi i prodotti locali, quali, limoni, olio, alloro e vino, si distinguono con l'aggettivazione «Riviera del Garda Classico e Riviera Valtènesi». Con Valtènesi si identifica un'area più centrale e prevalentemente collinare della Riviera, tradizionalmente coltivata alla produzione di uve Groppello, vitigno che si coltiva e vinifica esclusivamente nella sponda occidentale del lago. I vini Rossi prodotti nella Riviera del Garda Classico, che sempre sono stati l'orgoglio della produzione agricola di questa zona, sono andati, nel tempo, delineandosi nettamente in tre tipologie «Rosso», «Rosso Superiore» e «Groppello»; inoltre, si produce il più rinomato vino "rosa", localmente chiamato «Chiaretto».
Per confermare l'uso di queste denominazioni, basta sfogliare i cataloghi di alcune delle più accreditate Esposizioni e Concorsi Vinicoli dal '900 ad oggi. Anche nella tradizione popolare è ben preciso il concetto e il tipo dei vini della Riviera e ne è la prova il fatto che aggirandosi nelle trattorie, osterie o ristoranti chiedendo il vino della Riviera, ci si vede servire, senza possibilità di equivoci, quel determinato vino. Il terreno agrario della zona di produzione dei vini «Riviera del Garda Classico» è costituito da un mosaico di diversa natura e origine, che non si può convenzionare o descrivere in modo rapido, senza suscitare incertezze o dubbi.

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 presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.Il Riviera del Garda Classico Bianco assume aromaticità delicate più' o meno intense a seconda delle percentuali. di riesling utilizzato nell'uvaggio (minimo 50%). Si presenta armonico, equilibrato e fresco, leggermente aromatico. Il Riviera del Garda Classico Chiaretto è sicuramente il vino più originale e caratteristico della Denominazione, unico nelle sue piacevolissime peculiarità , ottenuto dalle stesse uve a bacca nera del Riviera del Garda Classico rosso, ma vinificato in modo da ottenere un vino dal colore rosato tenue «petalo di rosa» con una sorprendente aromaticità floreale e di frutti di bosco, accompagnata da una giusta acidità che determina una grande freschezza di sensazioni gustative che possiamo definire con l'aggettivo 'succoso' e sempre di buona struttura. Il Riviera del Garda Classico Chiaretto può essere spumantizzato con il metodo Martinotti (Charmat) diventando vino spumante, o con il metodo classico diventando vino spumante di qualità e viene denominato Riviera del Garda Classico Spumante Rosè.
Il Riviera del Garda Classico Groppello, è ottenuto dall'omonima uva, considerata una rarità enologica in quanto coltivata in Italia solo in questo areale Bresciano ed in particolare nella più ristretta sottozona Valtènesi, sulle pendici delle splendide colline del Lago di Garda; della varietà di uva Groppello se ne riconoscono tre biotipi di pregio, il Gentile, il Mocasina ed il Santo Stefano. Il Groppello è il vino tipico della zona, un rosso delicato e di pronta beva, speziato con note fruttate, vellutato e piacevole, che si accompagna a primi saporiti, a piatti di carne di tutti i tipi e a formaggi di media stagionatura.
L'utilizzo dell'uva Groppello in uvaggio con Marzemino, Barbera e Sangiovese dà origine al Riviera del Garda Classico Rosso ed al Riviera del Garda Classico Rosso Superiore.

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

"Riviera del Garda Classico" DOP - categoria Vino

Il vino "Riviera del Garda Classico" DOP della tipologia Rosso, anche con le specificazioni "Superiore", "Groppello" e sottozona "Valtènesi" è prodotto utilizzando principalmente il vitigno Groppello, da solo o in uvaggio con i vitigni Marzemino, Barbera e Sangiovese.
Il vino si presenta con un colore rosso rubino acceso anche intenso, dai sentori vinosi, fruttati e floreali con prevalenti note di frutti rossi ed un sapore accompagnato da una nota speziata e di frutta secca e con l'invecchiamento per un piacevole retrogusto ammandorlato.

Tali caratteristiche sono legate all'influenza e interazione dei seguenti fattori:
- la presenza del vitigno "Groppello", che si caratterizza per trasmettere al vino la sensazione gusto-olfattiva di "pepe nero" (derivata dalla molecola del "glutatione") di cui è particolarmente dotato;
- il clima mediterraneo, mite in tutte le stagioni, che consente alla vite di avere un lungo ciclo vegetativo, determinando un ambiente ideale per far maturare con continuità vegetativa il Groppello e le altre uve a bacca nera;
- i suoli morenici, poveri di sostanza organica e ancora in evoluzione, che permettono di ottenere vini fortemente sapidi e prontamente maturi.

Il vino "Riviera del Garda Classico DOP" Rosato, rappresenta il vino "bandiera" del territorio ed è prodotto con le stesse uve a bacca nera, ma vinificato in modo da ottenere un vino che si

presenta alla vista di un colore rosato tenue "petalo di rosa", all'olfatto con una aromaticità floreale e di frutti di bosco ed un sapore spiccatamente sapido con una acidità malica persistente, abbinata ad un corpo pieno e voluttuoso. Questa combinazione di sensazioni gustative è stata classificata con un aggettivo codificato appositamente per questi vini rosati "succosi".

Il vino "Riviera del Garda Classico DOP" Rosato della sottozona "Valtènesi" si distingue per una propensione ai lunghi affinamenti, dettata da una maggiore complessità polifenolica ed alcolica delle uve alla raccolta.

Le peculiarità naturali che caratterizzano il clima e i suoli morenici dei rilievi collinari della Riviera, unitamente alla grande luminosità del lago di Garda, determinando un ambiente ideale per far maturare con continuità vegetativa il Groppello e le altre uve a bacca nera, che vengono raccolte a maturazione tecnologica quando il grappolo è ancora perfettamente turgido e poi, come da tradizione secolare, vinificate in rosato.

Il vino **"**Riviera del Garda Classico DOP" Bianco si caratterizza per la presenza prevalente di Riesling renano, unitamente ad altre varietà a bacca bianca utilizzate in taglio, che sono a maturazione più precoce e dotate di aromi primari prontamente disponibili.

Questo vino si presenta di un colore giallo paglierino anche carico con riflessi verdognoli. All'olfatto si presenta con un aroma intenso con spiccate note floreali e di spezie aromatiche, note che con il tempo evolvono verso aromi terziari complessi. Il sapore è a volte "spigoloso", per una spiccata acidità, che ne determina anche la possibilità di lunghi invecchiamenti. Nei vini d'annata la presenza di varietà precoci e prontamente aromatiche ne equilibra l'ampiezza olfattiva e la facilità gustativa.

Tali caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche, sono dovute alle condizioni pedoclimatiche di questo areale prevalentemente collinare, alla cui sommità sono prevalenti suoli di colore chiaro e ricchi di calcaree adatti alla coltivazione del Riesling, mentre in zone più pianeggianti e produttive sono coltivate altre varietà a bacca bianca caratterizzate da una maturazione più precoce e una maggiore aromaticità primaria.

Riviera del Garda Classico DOP - categorie Vino Spumante e Vino Spumante di Qualità

I vini "Riviera del Garda Classico DOP" Spumante Rosè e Spumante di Qualità Rosè si producono a partire dalla vinificazione delle stesse uve con cui si producono le tipologie di vino rosso e rosato.

Questi spumanti rosè si presentano con una spuma fine e delicata e si caratterizzano per una persistente acidità malica, un corpo pieno e aromaticità gusto-olfattive tipiche del territorio.

La tipologia di spumante ottenuta con il metodo Charmat si caratterizza per vini di più facile beva con profumi pronti ed accesi di piccoli frutti e rossi e anche floreali e agrumati con un sapore pieno. La tipologia di spumante di qualità ottenuta con il metodo Classico si caratterizza per una profondità di profumi, sapidità e sapori molto complessi che sono particolarmente evidenti quando si spumantizzano le uve a bacca nera. Hanno una particolare capacità di essere più fragranti e armonici dopo lunghe permanenze sui lieviti.

Dette caratteristiche sono determinate dal clima mite del lago, che è costantemente ventilato, permettendo di avere maturazioni lente e in grado di salvaguardare i precursori aromatici che si trovano sulle bucce e che poi, grazie ad una appropriata tecnologia di spumantizzazione vengono preservati nei relativi vini spumanti.

Art. 10.
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: CCPB S.R.L

Sede Legale: viale Masini, 36 40126 Bologna (BO) - Italia Tel. (+39) 0516089811_ fax (+39) 051254842 Ufficio di Brescia: via San Bartolomeo, 9, 31 25122 Brescia (BS) - Italia Tel (+39) 030 3733069 fax (+39) 030 314115 e-mail: ccpb.bs@ccpb.itCCPB S.R.L è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'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 e modificato con DM 3 marzo 2022 Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 62 del 15 marzo 2022.

Allegato 1

SOTTOZONA «VALTENESI»

Art. 1
Denominazione e vini

1. La sottozona « Valtènesi » è riservata ai vini a denominazione di origine controllata «Riviera del Garda Classico» che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- « Valtènesi » rosso anche Riserva;

- « Valtènesi» Chiaretto.

Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme del disciplinare dei vini «Riviera del Garda Classico».

Art. 2
Base ampelografica

1. I vini con la specificazione « Valtènesi » nelle tipologie rosso e chiaretto devono essere ottenuti dalle uve provenienti in ambito aziendale dai vigneti aventi la seguente composizione varietale: Groppello (nei biotipi Gentile e Mocasina, S. Stefano) per un minimo del 30%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti dai vitigni Marzemino, Barbera, Sangiovese da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 70%, ciascuno dei quali non puo' concorrere più del 25%. Possono altresì concorrere alla produzione di detto vino fino ad un massimo del 25%, le uve provenienti dai vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare. Nell'ambito di

detto 25%, i vitigni Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Carmenere e Merlot non possono concorrere complessivamente per più del 10%.

Art. 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino della sottozona « Valtènesi » è delimitata come segue:

A) La zona di produzione comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in Provincia di Brescia, caratterizzati dal microclima del Lago di Garda: Gardone Riviera, Salo', Roe' Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago sul Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze del Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda Bedizzole. Comprende inoltre parte dei territori dei comuni di Lonato del Garda e di Desenzano del Garda, ricadenti all'interno della linea ideale di delimitazione che, partendo dal Lago di Garda, in corrispondenza al confine amministrativo tra Lonato e Padenghe, si dirige verso ovest seguendo il confine stesso. Tale linea prosegue poi seguendo il confine amministrativo tra Lonato e Calvagese; devia poi verso Sud e segue il confine amministrativo prima tra Lonato e Bedizzole, poi tra Lonato e Calcinato fino ad incontrare l'autostrada «Serenissima». Il confine prosegue quindi lungo l'autostrada in direzione Est fino all'altezza del sottopassaggio e da qui prosegue a Sud sulla carrareccia Monte Mario che segue a destra affiancando poi verso Sud la Seriola Lonato, l'attraversa e prosegue sempre a sud innestandosi all'incrocio tra la strada proveniente da cascina S. Polo Bontempi e poi continuando a Sud, conduce alla via Malocco sopra; con essa si identifica e prosegue lungo la via Malocco sotto fino all' abitato di Esenta. Da qui prosegue verso Est seguendo il confine provinciale di Brescia fino ad incrociare quota 106,3 dove prosegue a Nord passando da quota 104,3 fino a giungere a Madonna della Scoperta e proseguire verso Fenil Nuovo, C.na Baita, Castel Venzago, Centenaro e S. Pietro. Da S. Pietro, il limite procede verso Nord sulla strada che passando da C.na Venga giunge sull'autostrada della Serenissima; segue questa verso Est fino a C.na Caporale per poi salire a nord sulla strada che passando da Casette Pomo, Villa Venga, Bagliaco, Pigna, Mole, C.na Tese, e a nord di Villa Arriga giunge al Lago di Garda a quota 70 in prossimità del km 267. Il confine segue poi la riva del lago in direzione Nord-Ovest fino a congiungersi al punto di partenza.

B) La zona di produzione comprende parte del territorio dei comuni di Desenzano del Garda, Pozzolengo e Sirmione. Tale zona è delimitata partendo dall'incrocio fra la strada provinciale 11 e la strada comunale dei Colli Storici, proseguendo per via Salvo D'Acquisto e successivamente per via Adriano (strada vicinale delle Guaine) e ancora per via Costantino IL Grande (strada vicinale Cremaschina) e da qui a ricongiungersi in località Rocchetta con la strada vicinale delle Guaine proseguendo con il Ganfo Fenilazzo fino ad incrociarsi con la strada delle Alberelle e successivamente in via San Martino della Battaglia. Da qui si congiunge con via Tahon de Revel fino a via 1886 percorrendo verso Sud fino alla strada nuova Padana superiore. Qui si segue il confine tra il comune Desenzano del Garda e quello di Peschiera del Garda fino ai pressi della Cascina Marangona per poi tornare all'incrocio tra i confini comunali di Desenzano del Garda, Peschiera del Garda e Pozzolengo. Da qui si prosegue verso Sud lungo il confine tra i comuni di Pozzolengo e Desenzano del Garda fino all'incrocio con la strada provinciale 13 San Martino della Battaglia-Pozzolengo località Ortaglia; seguendo questa strada si raggiunge la località Feliciana fino a raggiungere la strada comunale Desenzano-Pozzolengo in località Bellavista per proseguire nella strada comunale di San Girolamo; da qui seguendo lo scolo Ganfo si ricongiunge al Ganfo del Fenilazzo per raggiungere il punto di partenza.

Art. 4
Norma per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della sottozona « Valtènesi » devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche. I vigneti, pertanto devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

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

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

4. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

5. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini della sottozona « Valtènesi » non deve essere superiore a 11 tonnellate per ettaro.

6. Le uve destinate alla vinificazione dei vini della sottozona « Valtènesi » al momento della raccolta, nel loro insieme, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo rispettivamente di 11% vol. per la tipologia chiaretto e 11,50% vol. per la tipologia rosso.

Art. 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione ed affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3 della denominazione Riviera del Garda Classico.

Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea l'imbottigliamento deve aver luogo nell'ambito della predetta zona di produzione delimitata per salvaguardare la qualità e la reputazione di tali vini e assicurare l'efficacia dei controlli.

2. Per i vini della sottozona « Valtènesi » la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70 %. Qualora la resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75 %, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine, oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita di vino.

3. Per i vini della sottozona « Valtènesi » è ammessa la raccolta e vinificazione congiunta o disgiunta delle varietà di uve che concorrono alla denominazione di origine. Il coacervo dei vini ottenuti con vinificazione disgiunta dovrà essere effettuato nella cantina del vinificatore e comunque prima della richiesta della certificazione per l'immissione al consumo. Per la tipologia chiaretto la vinificazione deve essere eseguita con breve macerazione delle bucce.

4. Per i vini della sottozona « Valtènesi » l'immissione al consumo potrà avvenire dal 1 settembre successivo alla vendemmia per la tipologia «rosso e a partire dal 14 febbraio successivo alla vendemmia per la tipologia «chiaretto»; per quest'ultima tipologia è ammessa l'estrazione dagli stabilimenti di confezionamento ad altri stabilimenti per la commercializzazione, anteriormente alla data del 14 febbraio, ma non prima del 1 febbraio.

5. I vini della sottozona « Valtènesi » seguiti dalla menzione riserva, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento minimo di 2 anni. Il periodo di invecchiamento per i vini di cui sopra, decorre dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.

Art. 6
Caratteristiche al consumo

I vini della sottozona « Valtènesi » all' atto della immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

« Valtènesi » tipologia rosso:

- colore: rosso rubino, talora intenso, con eventuali riflessi granati con l'invecchiamento;
- odore: floreale e, fruttato, con delicate percezioni di viola e frutti rossi, talora speziato con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;
- sapore: da secco ad abboccato, sapido caratterizzato da una fine salinità, equilibrato, di struttura, talvolta con retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minino: 12,00% vol;
- acidita' totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

« Valtènesi » tipologia chiaretto:

- colore: da rosa tenue a rosa intenso con eventuali riflessi ramati con l'invecchiamento;
- odore: fine, intenso con eventuali sentori floreali e fruttati con note che variano da piccoli frutti rossi a sentori agrumati e di frutta esotica, talvolta speziato, con l'evoluzione può assumere note leggermente erbacee di frutta secca tostata;
- sapore: da secco ad abboccato, sapido, succoso, fine, equilibrato ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minino: 12,00% vol.
- acidita' totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

Qualora nelle fasi di vinificazione e maturazione dei vini della sottozona « Valtènesi » vengano utilizzati contenitori di legno il vino potrà presentare lieve sentore di legno.

Art. 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini della sottozona « Valtènesi » è obbligatorio riportare l'annata di produzione delle uve.

2. Il nome della sottozona « Valtènesi » deve essere abbinato senza nessun intercalare alla denominazione Riviera del Garda Classico e figurare in caratteri di dimensioni superiori per almeno il doppio di quelli usati per la denominazione Riviera del Garda Classico.

3. Nella designazione del vino della sottozona « Valtènesi » per la tipologia rosso non è ammesso riportare l'indicazione «rosso».

4. Nella designazione del vino della sottozona « Valtènesi » l'uso della menzione chiaretto è facoltativo.

5. Nella designazione dei vini della sottozona « Valtènesi » può essere utilizzata la menzione «vigna» secondo la normativa vigente.

6. E' consentito, l'uso delle unità geografiche aggiuntive che facciano riferimento ai comuni e alle frazioni indicate nell'elenco positivo di cui all'allegato A, alle condizioni previste dalle disposizioni nazionali vigenti.

Art. 8
Confezionamento

1. I vini della sottozona « Valtènesi » devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro, aventi capacità previste dalla legge, non superiore a litri 9. Sono ammessi tutti i sistemi di chiusura consentiti dalla normativa vigente, ad esclusione del tappo a corona e del tappo a strappo.

Allegato A

Elenco positivo delle unità geografiche aggiuntive:

- Padenghe
- Moniga
- Manerba
- Mocasina
- Portese
- Polpenazze
- Picedo
- Puegnago
- Raffa
- S. Felice

Allegato 2

Vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia

ANCELLOTTA N.
BARBERA N.
BELLAGNA N.
BONARDA N.
BUSSANELLO B.
CABERNET FRANC N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CARMENERE N.
CHARDONNAY B.
CORTESE B.
CORVINA N.
CROATINA N.
DOLCETTO N.
ERBALUCE B.
FORTANA N.
FRANCONIA N.
FREISA N.
GARGANEGA B.
GRAPPELLO RUBERTI N.
GROPPELLO DI MOCASINA N.
GROPPELLO DI S. STEFANO N.

GROPPELLO GENTILE N.
INCROCIO MANZONI 6.0.13 B.
INCROCIO TERZI N.1 N.
INVERNENGA B.
KERNER B.
LAGREIN N.
LAMBRUSCO DI SORBARA N.
LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
LAMBRUSCO MAESTRI N.
LAMBRUSCO MARANI N.
LAMBRUSCO SALAMINO N.
LAMBRUSCO VIADANESE N.
MALVASIA BIANCA DI CANDIA B.
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B.
MARZEMINO N.
MERERA N.
MERLOT N.
MEUNIER N.
MOLINARA N.
MORADELLA N.
MONTEPULCIANO N.
MOSCATO BIANCO B.
MOSCATO DI SCANZO N.
MOSCATO GIALLO B.
MOSCATO ROSA RS
MULLER THURGAU B.
NEBBIOLO N.
NEGRARA N.
PETIT VERDOT N.
PIGNOLA N.
PINOT BIANCO B.
PINOT GRIGIO G.
PINOT NERO N.
RABOSO VERONESE N.
REBO N.
RIESLING B.
RIESLING ITALICO B.
RONDINELLA N.
ROSSOLA NERA N.
SANGIOVESE N.
SAUVIGNON B.
SCHIAVA GENTILE N.
SCHIAVA GRIGIA N.
SCHIAVA GROSSA N.
SCHIAVA N.
SYRAH N.
TEROLDEGO N.
TIMORASSO B.
TOCAI FRIULANO B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TREBBIANO DI SOAVE B.
TREBBIANO GIALLO B.
TREBBIANO ROMAGNOLO B.

TREBBIANO TOSCANO B.
UVA RARA N.
VELTLINER B.
VERDEA B.
VERDESE B.
VESPOLINA N.
ERBAMAT B. (Provincia di Brescia)
MAIOLINA N. (Provincia di Brescia)
SERBINA N. (Provincia di Brescia)
MORNASCA N. (Provincia di Pavia)