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 DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "SOAVE SUPERIORE"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 29.10.2001	G.U. 265 - 14.11.2001
Modificato con	DM 22.07.2002	G.U. 186 - 09.08.2002
Modificato con	DM 10.06.2003	G.U. 138 - 17.06.2003
Modificato con	DM 11.07.2005	G.U. 172 - 26.07.2005
Modificato con	DM 18.11.2010	G.U. 283 - 03.12.2010 (S.O. n° 264)
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 3, lett. b) e comma 4)	D.M. 4.01.2017	G.U. 36 – 13.02.2017 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
Modificato con (modifica ordinaria ai sensi art. 17 del Reg. UE n. 33/2019)	D.M. 24.10.2019	G.U. 259 – 05.11.2019 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. – C/72 -05.03.2020

Articolo 1

La denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" già riconosciuta a denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica 28.05.1968 è riservata ai vini "Soave Superiore", "Soave Superiore" Classico e "Soave Superiore" riserva che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare.

Articolo 2

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" devono esse ottenuti dalle uve prodotte da vigneti, aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Garganega: almeno il 70%;
Trebbiano di Soave (nostrano) e Chardonnay: massimo 30%.
In tale ambito del 30% possono altresì concorrere, fino ad un massimo del 5%, le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Provincia di Verona.

Articolo 3

1. A - Le uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" devono essere prodotte nella zona che comprende in tutto o in parte il territorio dei comuni di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi e Lavagno in provincia di Verona.
Tale zona è così delimitata:
partendo dalla zona ovest (San Martino Buon Albergo) e precisamente da Marcellise in località San Rocco, da qui scende nel Bosco della Fratta fino al Fenilon, da qui sempre costeggiando la strada che divide la pianura dalla collina si arriva alla Palù e poi fino a Casette in direzione San Giacomo. Qui costeggiando il colle che sovrasta la medesima località si ritorna sulla provinciale in direzione Monticelli nel comune di Lavagno. Si prosegue per località Fontana arrivando a San Pietro (Lavagno) sempre costeggiando la strada che fa da confine tra pianura e collina si prosegue per Villa Alberti toccando Boschetto, Turano, fino ad incrociare il Progno di Mezzane a quota mt. 92, seguendolo verso nord fino ad incrociare Via Leon che percorre verso est e quindi verso sud, in direzione di C. Spiazzi e quindi prosegue per Squarzego, Montecurto di Sopra, Canova e Casotti. Da qui si prosegue verso est fino a località Calle in comune di Illasi quindi a sud per la strada provinciale fino alla Chiesa di San Zeno poi verso est fino a località Ceriani, da qui si prosegue in località Villa e si segue la strada che delimita il monte dalla pianura a fianco di località Naronchi e poi a sud per località San Pietro, sempre costeggiando la collina si arriva a nord in località Pontesello e Caneva fino ad Orgnano. Da Orgnano si procede verso nord-est seguendo l'unghia del Monte, si arriva a San Vittore. Da qui la strada punta a nord per località Molini fino ad arrivare in comune di Cazzano di Tramigna in località Cantina Sociale passando per località Fenil del Monte. Prosegue fino a via Molini (verso Cazzano di Tramigna) e prima di incrociare Via Siro Conti svolta in direzione Sud Sud – Est per località Chiavica, prosegue per la località Canova che supera ed arriva in comune di Soave località Costeggiola. Prosegue per la provinciale in direzione sud, fino alle ultime case Battocchi. Da qui cammina verso est, seguendo la carreggiabile comunale che passa per la Carcera fino ad attraversare normalmente, oltrepassando di poco quota 54, la provinciale Soave-Castelcerino. Indi scende verso sud per la carreggiabile comunale a piè, del Monte Foscarino e del Monte Cèrcene e sino all'incrocio della provinciale Soave-Castelcerino. Deviando obliquamente a sud-ovest e comprendendo l'abitato della Borgata Bassano, raggiunge il torrente Tramigna incanalato, lo segue verso sud fino alla provinciale Soave-Borgo San Matteo, piega verso est lungo le mura meridionali di Soave e arriva alla porta Verona. Da qui segue la strada Soave-Monteforte, fino alla borgata di San Lorenzo, frazione di Soave. Da qui, si spinge verso nord, seguendo le pendici del Monte Tondo, fino ad incontrare il confine tra i territori dei comuni di Soave e di Monteforte, e poi cammina lungo le pendici del Monte Zoppega, comprende l'abitato di Monteforte d'Alpone, seguendo nell'ordine: Via Zoppega, via Novella, via San Carlo, via 27 Aprile, attraversa quindi il torrente Alpone ricongiungendosi con via Alpone, prosegue verso nord ed infine via Roma per comprendere la zona di Monticello (vedi dettaglio B1*). Interseca via Santa Croce e prosegue in direzione nord-ovest, fino a comprendere la Cantina Sociale di Monteforte. Segue via XX settembre in direzione sud per poi proseguire oltre il torrente Alpone, si sposta su via della Fontana che percorre prima verso ovest poi verso sud e quindi verso ovest e infine verso nord, e quindi segue le pendici del Monte Riondo (vedi

dettaglio B2*) . Segue per circa 530 metri la via Monte Riondo e quindi si spinge verso nord per escludere la parte alluvionale del Torrente Ponsara, e quindi si sposta sulla strada in direzione est, incontra il confine del foglio catastale 13 del comune di Monte Forte d'Alpone che segue fino a circa 110 metri in via Cervia. Comprende la borgata Casotti (vedi dettaglio B3*), incontra quindi la strada Monteforte-Brognoligo. Segue allora questa strada spingendosi verso nord fino al punto di incontro col torrente Carbonare, e (vedi dettaglio B4*) verso ovest corre sulle pendici del Monte Grande. Ridiscende poi, camminando verso est, sulla sinistra della valle del Carbonare, comprende l'abitato di Brognoligo, le borgate Valle, Mezzavilla, nonché, l'abitato di Costalunga. (vedi dettaglio B5*) A questo punto, risale verso nord, seguendo la strada comunale di Sorte sino ad incontrare il punto di confluenza della Roggia Viennega col torrente Alpone, segue il confine nord del territorio di Monteforte, sino al confine del comune di Soave presso Moscatello. Segue questo confine e giunge sino alla Valle Crivellara nel punto in cui il confine di Soave fa angolo.
La delimitazione riprende proseguendo a nord per località i Motti in comune di Montecchia di Crosara proseguendo per località Castello, passando per il centro di Montecchia toccando località Biondari fino a località Lauri, da qui la strada prosegue attraverso la provinciale alla cava di basalti quindi va verso sud in direzione Danesi di Sotto, Casarotti, Dal Cero, quindi si prosegue in Comune di Roncà a est passando per località Prandi giungendo fino al centro abitato di Roncà (vedi dettagli C1 e C2). Da qui si prende in direzione Vittori e a sud località Momello, Binello fino ad arrivare in località Calderina al limite con il comune di Gambellara.La delimitazione segue il confine con la provincia di Vicenza dei comuni di Monteforte, di Roncà e di San Giovanni Ilarione fino alla strada che attraversa il confine provinciale, a sud del monte Madarosa; si inserisce quindi su tale strada in direzione di San Giovanni Ilarione, toccando le località Deruti, Lovati, Paludi e Rossetti sino al centro abitato suddetto; da qui segue poi la strada per località Cereghi, Fornace, Tessari a quota 250, corre lungo il vaio Muni fino alla località Soejo per proseguire sin al punto in cui coincidono i confini dei comuni di Tregnago, di San Giovanni Ilarione e di Cazzano. Da tale punto la delimitazione segue il confine del comune di Cazzano fino a Soraighe; segue la strada che da Soraighe, correndo sotto le pendici del M. Bastia, prima verso nord e quindi verso est passa sotto C. Andreani. Di qui seguendo la strada per Montecchia di Crosara raggiunge per risalirlo il rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passa sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami; da tale località si incontrano i confini tra Soave, Cazzano e Montecchia a quota 418, da qui si prosegue lungo il confine tra Cazzano e Montecchia verso nord fino ad incrociare, dopo 100 metri, un sentiero lungo il quale si prosegue verso ovest sino a C. Fontana Fora. Si segue quindi il sentiero verso sud sino a raggiungere Pissolo di sopra, proseguendo in direzione di Pissolo di sotto sino a superare l'abitato. Prosegue per località Chiavica, e quindi segue la strada che dalla località Canova conduce Cazzano di Tramigna. Raggiunge il centro di Cazzano (quota 100), si piega verso ovest sino al T. Tramigna e lungo questi si discende verso sud sino al ponte della strada per Illasi, si percorre questa verso ovest sino al bivio di S.Colombano e quindi si segue la strada sino alla cappelletta (quota 135). Prosegue in direzione sud (vedi dettaglio A2*), fino ai Grisi, da qui in direzione est sud-est passa per Case Val dell'Oco e prosegue fino a raggiungere Cerèolo di Sopra, segue la strada che porta a Cereolo di Sotto e da qui segue la strada che in direzione ovest raggiunge Bocca Scaluce e segue il sentiero verso nord prima e poi la strada che superata Pistoza va a raggiungere quella per Illasi, la segue verso ovest per breve tratto (100 metri circa) e quindi prosegue per il sentiero che costeggia a nord C.Troni, prosegue poi, sempre in direzione ovest, per la strada che si congiunge con quella per Illasi, percorre quest'ultima verso sud per circa 250 metri e poi, verso ovest, quella che passa a sud della località Mormontea fino a raggiungere in prossimità del km 16 la strada per Illasi, procede lungo questa verso sud-ovest costeggiando infine per breve tratto il torrente Illasi, lo attraversa e prosegue lungo la strada per i Guerri da dove segue, in direzione ovest, una retta immaginaria che congiunge Montecurto di sopra con i Guerri (vedi dettaglio A3*), seguendo tale linea incrocia il confine comunale di Illasi, all'altezza di Montecurto di sopra, segue quindi questo confine verso nord fino a raggiungere in prossimità della quota 92 la strada per Lione la segue verso nord passando per Lione, supera C. Spiazzi e all'altezza di Leon S.Marco prende la strada che in direzione nord-est raggiunge C. Santi

quota 135. Da qui segue la strada per Fratta, che procede per circa 300 metri verso ovest e poi verso nord, attraversa Fratta e procede verso ovest fino a Mezzane di sotto, segue poi la strada che in direzione sud costeggia Casoni, Turano, Val di Mezzo, supera Boschetto e raggiunge la quota 73 all'altezza di Villa Alberti, segue poi la strada che in direzione sud-ovest raggiunge Barco di sopra e prosegue quindi in direzione ovest prima e poi nord-ovest fino ad incrociare la strada per S.Briccio, la segue verso nord-est fino alla Casetta e da qui prende il sentiero che in direzione ovest raggiunge la strada lungo la quale prosegue fino a S.Rocco.
Fanno parte di detta zona anche i rilievi collinari del monte Rocca e del monte Gazzo in comune di Caldiero e del monte Bisson in comune di Soave così delimitati su cartografia scala 1:2.000, che si allega:
Delimitazione "Monte Gazzo"- "Monte Rocca" – Comune di Caldiero.
Partendo dalla Statale Padana n. 11 all'altezza delle terme di Giunone si percorre la strada che porta alle terme fiancheggiando le pendici del Monte Gazzo fino a quota 53. Da qui si svolta a sinistra seguendo l'unghia di collina che delimita il Monte Rocca fino ad incontrare la strada comunale. Si prende a sinistra verso il centro di Caldiero fino alla piazza. Si prosegue quindi ancora a destra fino ad imboccare a sinistra la strada comunale Zecconelli lasciandola quasi subito per proseguire verso nord seguendo la quota fino a giungere alla ferrovia. Da qui si costeggia la ferrovia proseguendo verso est fino all'inizio della delimitazione.
Delimitazione "Monte Bisson" – Comune di Soave
Partendo all'altezza del capitello in località Fornello e proseguendo in senso orario verso nord si continua sulla strada comunale del Bisson, fino all'incrocio della strada che porta all'abitato di San Vittore. Si continua mantenendo sempre la destra seguendo l'unghia del monte in direzione sud, a quota 42 fino alla cascina Bisson, da qui sempre in quota 42 si prosegue in direzione ovest verso la strada comunale che ci riconduce in località Fornello in Comune di Colognola ai Colli.

B - Le uve atte a produrre il vino "Soave Superiore" Classico, devono essere prodotte nella zona riconosciuta con decreto ministeriale 23 ottobre 1931 (Gazzetta Ufficiale n.289 del 16 dicembre 1931), che comprende in parte il territorio dei comuni di Soave e Monteforte d'Alpone ed è così delimitata: Partendo dalla porta Verona della cittadina di Soave, segue la strada Soave-Monteforte, fino alla borgata di San Lorenzo, frazione di Soave. Da qui, si spinge verso nord, seguendo le pendici del Monte Tondo, fino ad incontrare il confine tra i territori dei comuni di Soave e di Monteforte, e poi cammina lungo le pendici del Monte Zoppega, comprende l'abitato di Monteforte d'Alpone, seguendo nell'ordine: Via Zoppega, via Novella, via San Carlo, via 27 Aprile, attraversa quindi il torrente Alpone ricongiungendosi con via Alpone, prosegue verso nord ed infine via Roma per comprendere la zona di Monticello (vedi dettaglio B1*). Interseca via Santa Croce e prosegue in direzione nord-ovest, fino a comprendere la Cantina Sociale di Monteforte. Segue via XX settembre in direzione sud per poi proseguire oltre il torrente Alpone, si sposta su via della Fontana che percorre prima verso ovest poi verso sud e quindi verso ovest e infine verso nord, e quindi segue le pendici del Monte Riondo (vedi dettaglio B2*) . Segue per circa 530 metri la via Monte Riondo e quindi si spinge verso nord per escludere la parte alluvionale del Torrente Ponsara, e quindi si sposta sulla strada in direzione est, incontra il confine del foglio catastale 13 del comune di Monte Forte d'Alpone che segue fino a circa 110 metri in via Cervia. Comprende la borgata Casotti (vedi dettaglio B3*), incontra quindi la strada Monteforte-Brognoligo. Segue allora questa strada spingendosi verso nord fino al punto di incontro col torrente Carbonare, e (vedi dettaglio B4*) verso ovest corre sulle pendici del Monte Grande. Ridiscende poi, camminando verso est, sulla sinistra della valle del Carbonare, comprende l'abitato di Brognoligo, le borgate Valle, Mezzavilla, nonché, l'abitato di Costalunga. (vedi dettaglio B5*) A questo punto, risale verso nord, seguendo la strada comunale di Sorte sino ad incontrare il punto di confluenza della Roggia Viennega col torrente Alpone, segue il confine nord del territorio di Monteforte, sino al confine del comune di Soave presso Moscatello. Segue questo confine e giunge sino alla Valle Crivellara nel punto in cui il confine di Soave fa angolo. Da qui, la linea di demarcazione si stacca dal confine, prosegue verso ovest, e raggiunge la quota 331 presso Villa Visco. Indi segue per un tratto la carrareccia discendente dal

Monte Campano, tocca quota 250 e, poco dopo, presso la Casa Nui, raggiunge il ramo secondario delle Anguane (vedi dettaglio B6*), che segue poi fino alla provinciale Soave-Cazzano. Prosegue per la provinciale in direzione sud, fino alle ultime case Battocchi. Da qui cammina verso est, seguendo la carreggiabile comunale che passa per la Carcera fino ad attraversare normalmente, oltrepassando di poco quota 54, la provinciale Soave-Castelcerino. Indi scende verso sud per la carreggiabile comunale a piè, del Monte Foscarino e del Monte Cèrcene e sino all'incrocio della provinciale Soave-Castelcerino. Deviando obliquamente a sud-ovest e comprendendo l'abitato della Borgata Bassano, raggiunge il torrente Tramigna incanalato, lo segue verso sud fino alla provinciale Soave-Borgo San Matteo, piega verso est lungo le mura meridionali di Soave e arriva alla porta di Verona, punto di partenza della zona Classica.

Hanno diritto inoltre di utilizzare la denominazione di origine controllata e garantita per i vini “Soave Superiore” anche i vigneti le cui uve nel quinquennio immediatamente anteriore alla data di entrata in vigore del disciplinare approvato con il DM 29 ottobre 2001, sono state prodotte nel restante territorio della doc “Soave” per una quantità annuale non superiore a quella massima caricata nel quinquennio di riferimento. Detti vigneti devono in ogni caso avere già i requisiti previsti ai commi 3 e 5 del successivo articolo 4.
** i dettagli fotointerpretativi, sono depositati presso Regione Veneto-Direzione produzioni agroalimentari*

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Soave Superiore" devono essere atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
I sesti di impianto, le forme di allevamento e potatura devono essere quelli atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
Le viti devono essere allevate a spalliera o GDC o a pergola in tutte le sue forme ove sia assicurata un’apertura nell’interfila o sul filare e una carica massima di 50 mila gemme ad ettaro per tutti i sistemi di allevamento della vite.
Il numero minimo di ceppi ad ettaro, per i vigneti piantati dopo l’approvazione del presente disciplinare è di 4.000.
È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva non deve essere superiore a 10 tonnellate per ettaro di vigneto a coltura specializzata.
A detto limite anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.
La Regione Veneto con proprio decreto, sentiti i Consorzi volontari, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di utilizzazione delle uve per ettaro per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Soave Superiore” inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00 % vol.
I conduttori di vigneti iscritti allo schedario viticolo, ogni anno tenuto conto delle caratteristiche di maturazione delle uve e sulla base anche dell’evoluzione dei mercati, possono, al momento della vendemmia, optare di rivendicare per dette uve la denominazione di origine controllata “Soave” e “Soave” Classico.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" devono aver luogo in tutto il territorio amministrativo della provincia di Verona.
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.
La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.
Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.
Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto. L'uso della specificazione "classico", in aggiunta alla denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore", è riservato al prodotto ottenuto da uve raccolte nella zona di origine più antica, indicata all'art. 3, lettera b) del presente disciplinare di produzione. Le uve di che trattasi devono essere vinificate nella zona sopra citata e nell'ambito dei comuni il cui territorio amministrativo rientra, in tutto o in parte, nella zona medesima.
Tuttavia tali operazioni sono consentite se autorizzate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previa istruttoria della regione Veneto, anche in cantine aziendali ovvero in cantine cooperative situate al di fuori della predetta zona ma, comunque, all'interno della zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Soave".
I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" e "Soave Superiore" Classico, devono essere immessi al consumo non prima del 1° aprile dell'anno successivo a quello di produzione.
I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" designato con la qualificazione "riserva" devono essere immessi al consumo non prima del 1° novembre dell'anno successivo a quello di produzione.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire, al vino di che trattasi, le sue peculiari caratteristiche. È ammesso l'arricchimento con mosti concentrati, prodotti dalle uve della zona di produzione della denominazione di origine controllata "Soave" e "Soave" classico, o con mosti concentrati. Prima dell'immissione al consumo i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" possono essere designati, a cura dei detentori, con la denominazione di origine controllata "Soave" e "Soave" classico se ne hanno i requisiti.
Entro i termini previsti dalla normativa vigente si deve provvedere ad annotare, nei registri ufficiali di cantina i volumi e gli estremi dei vasi vinari interessati e darne tempestiva comunicazione all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari, competente per territorio.

Articolo 6

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Soave Superiore"
colore: giallo paglierino, a volte intenso con possibili riflessi verdi e oro;
odore: ampio, caratteristico floreale;
sapore: pieno e delicatamente amarognolo; nei prodotti maturati in legno il sapore può essere più intenso e persistente, anche con note di vaniglia;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l;
zuccheri riduttori residui: max 6 g/l.

"Soave Superiore" riserva"
colore: giallo paglierino intenso, con possibili riflessi verde e oro;
odore: ampio, profondo anche con note di vaniglia;
sapore: rotondo, intenso, avvolgente con una vena amarognola nel finale, nei prodotti maturati in legno può presentare anche note di vaniglia;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l;
zuccheri riduttori residui: max 6 g/l.

Articolo 7

Alla denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi e gli attributi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e simili.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguito dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nello schedario viticolo, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.
Nella designazione e presentazione dei vini "Soave Superiore" e "Soave Superiore" Classico è consentito fare riferimento alle Unità Geografiche Aggiuntive individuate nell'allegato A del presente disciplinare.
La delimitazione delle Unità Geografiche Aggiuntive di cui all'allegato A, sono indicate nello schedario viticolo e nel sito web della Regione Veneto – Direzione Agroalimentare – sezione: http://www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste/disciplinari-docg-doc-igt.

Articolo 8

Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" è obbligatorio indicare l'annata di produzione delle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.
I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" devono essere immessi al consumo unicamente nelle tradizionali bottiglie di vetro fino a litri 3, con abbigliamento consono al loro carattere di pregio, chiuse con tappo raso bocca. E' altresì consentito l'uso del tappo a vite con capsula a vestizione lunga e del tappo a vetro.
A richiesta delle ditte interessate o del Consorzio di Tutela può essere consentita, con specifica autorizzazione del Ministero delle politiche agricole e forestali, l'utilizzo di contenitori tradizionali di capacità di litri 6, 9, 12, 18 e superiori e solo per fini promozionali.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

Dal punto di vista climatico la zona collinare della denominazione è favorita da un clima mite e temperato con precipitazioni comprese tra i 700 e i 1000 mm l'anno concentrate prevalentemente in primavera ed autunno. Per queste sue caratteristiche viene definito un clima temperato umido ad estate calda. L'altitudine dei vigneti varia dai 35 mt. l.m. dell'area pedecollinare ai 380 mt delle colline più elevate con pendenza variabile e con esposizione prevalentemente verso est, sud ed ovest.

Ci si trova quindi di fronte, nella maggior parte dei casi, a dei suoli costituiti da substrati di rocce basaltiche decomposte che hanno dato origine a loro volta a suoli franco-argillosi di colore tipicamente scuro, debolmente o per nulla alcalini, dal buon drenaggio ma con una buona capacità di immagazzinare risorse idriche nel corso dell'anno, per poi cedere le stesse lentamente all'apparato radicale della vite durante il ciclo vegetativo.
Le sostanze minerali contenute in questi suoli vanno ad influenzare in modo importante i processi fermentativi dei mosti ottenuti con le uve garganega ivi coltivate, conferendo un carattere tipico di pienezza e sapidità ai vini, che diviene evidente con il passare degli anni e che costituisce una peculiarità assoluta del Soave Superiore, soprattutto se confrontato con prodotti ottenuti con le stesse uve ma al di fuori di questa zona di produzione.

Fattori umani e storici
Il territorio di Soave era già in epoca romana un "pagus" cioè un distretto campagnolo vitivinicolo circoscritto, noto per la sua buona posizione e per l'intensità delle coltivazioni. Dalle uve si ottenevano anche peculiari vini "acinatici", risultato di un tradizionale metodo di appassimento delle uve, come citato al tempo del re goto Teodorico in alcune epistole (A.D. 503), che raccomandava ai produttori veronesi di ricercare per la mensa reale questi vini "soavissimi e corposi", e di non dimenticare quello ottenuto dalle uve bianche che "riluce come lattea bevanda, di chiara purità… di gioviale candidezza e di soavità incredibile". Nel 680 dC testimonianze indicano l'uso della pergola veronese, forma tradizionale di allevamento della vite in questa zona, utilizzata ancora oggi.
Un'importante testimonianza della cultura vitivinicola di questi luoghi nel Medioevo appare su una lapide muraria del Palazzo di Giustizia di Soave, datata 1375.
La crescita della produzione e della rinomanza dei vini Soave ha portato nel 1924 ad un primo provvedimento di tutela per la difesa di vini tipici, seguito dalla nascita del Consorzio per la difesa del Vino Tipico Soave. Studi approfonditi finalizzati a delineare le caratteristiche specifiche dei vini e a delimitare la zona di produzione, furono il presupposto per richiedere ed ottenere dal Ministero italiano, nell'ottobre del 1931, il riconoscimento della prima zona delimitata per la produzione del "Vino Tipico Soave". L'atto ufficiale di riconoscimento è il Regio Decreto pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.289 del 16/12/1931, sulla base del quale nel 1968 è stata delimitata la zona storica della DOC Soave Classico (DPR 21 agosto 1968, modificato nel 2002 con il D.M. 6 settembre 2002). Attualmente il comprensorio del Soave esprime un considerevole numero di eccellenze enologiche che vengono ogni anno premiate dalle principali guide internazioni del settore. Notevoli e costanti i riconoscimenti ottenuti anche nei principali concorsi enologici in tutto il mondo.
La DOCG per il Soave Superiore è stata riconosciuta con il Decreto del Ministero Politiche agricole del 29 ottobre 2001, riconoscendo il particolare pregio di questa tipologia già inserita nell'originale disciplinare della DOC Soave e nel Decreto del Presidente della Repubblica del 20 maggio 1968.
L'azione dei viticoltori è in questo caso essenziale. Si tratta di selezionare i migliori vigneti nell'ambito delle sole zone collinari del Soave. Abbiamo quindi la possibilità di valorizzare le vigne storiche allevate con la classica pergola veronese, con le sue successive evoluzioni, a spalliera od a GDC.
E' indispensabile quindi che gli operatori identifichino una zona di alto livello ed un attento contenimento delle rese. Si tratta di gestire in maniera equilibrata i migliori vigneti della denominazione, valorizzando al meglio ogni singolo areale selezionato. Ogni grande bianco non può essere pronto in pochi mesi, dunque un altro aspetto essenziale è la conservazione sulle fecce per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento e della messa in commercio. In questa fase il vino rivendica alle fecce il suo vero carattere, lo assimila, si stabilizza, è possibile che compia la fermentazione malo lattica, e dunque la sua fisionomia si fa decisamente più sfaccettata ed interessante. L'obiettivo è quello di ottenere un vino bianco importante, molto strutturato e dopo un adeguato affinamento destinato a durare per alcuni anni in bottiglia.

b) Specificità del prodotto

La Garganega non possiede un'aromaticità spiccata ma un piccolo patrimonio di profumi di cui la mandorla e i fiori bianchi sono i più nitidi; ha uno sviluppo biologico molto lungo, tanto da giungere a maturazione in ottobre; ha una buccia dura e particolarmente gialla (quasi rossa) quando è matura. Non ha un'acidità preponderante ma piuttosto un interessante equilibrio di estratti e zuccheri. Quando le rese sono limitate come nel Soave Superiore, queste caratteristiche peculiari diventano più evidenti, delineando un profilo ideale per un vino bianco longevo.

Il Trebbiano di Soave storicamente molto presente nei vigneti ha lasciato sempre più posto all'esuberanza della Garganega. Solo in questi ultimi anni sta riproponendosi come ideale partner per tracciare nuovi profili enologici per il Soave del futuro combinando la sua sapidità e vivacità con la struttura e la densità tipiche della Garganega.

Il Soave Superiore è quindi un vino bianco importante con un colore giallo deciso pur conservando i riflessi verdognoli tipici del Soave. I profumi fruttati e floreali saranno evidenti, ampi e profondi con la caratteristica di evolvere nel corso del tempo. In bocca il gusto sarà pieno, rotondo ed intenso, conservando ed anzi evidenziando una nota amara nel finale, propria della Garganega coltivata in questa area.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Le sostanze minerali contenute in questi suoli influenzano in modo particolare i processi fermentativi dei mostri ottenuti con le uve Garganega qui coltivate, conferendo un carattere tipico di sapidità ai vini, che diviene evidente con la maturità del prodotto e che costituisce una peculiarità assoluta del Soave Superiore.

I sistemi di allevamento, frutto dell'esperienza dei viticoltori, favoriscono il mantenimento dei precursori aromatici, particolarmente sensibili alle alte temperature, consentendo il continuo controllo della qualità, del livello di maturazione e di sanità dei grappoli. Le pendenze dei suoli e la composizione degli stessi premettono lo sgrondo delle acque e la concentrazione delle sostanze nutritive.

Ma sono soprattutto le condizioni climatiche di questi vigneti collinari a determinare la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici dei diversi vitigni (floreale, fruttato ecc.).

Le specifiche competenze tecniche dei viticoltori e adeguate pratiche agronomiche sono in grado di ottenere gradazioni zuccherine medio-alte e buoni equilibri acidi.

Nel Soave Superiore proprio perché originato nei vigneti a più alta vocazione e con una precisa gestione delle vigne, ritroviamo con ancora più forza i caratteri tipici del Soave. Garganega e Trebbiano di Soave trasferiscono in questo vino il massimo delle loro caratteristiche, soprattutto se esaltate da suoli di origine vulcanica. Tale tipologia di suoli e le peculiari giaciture spesso molto acclivi dei vigneti permettono di dotare i vini bianchi di grande struttura e concentrazione, grazie anche a vendemmie ritardate, senza perdere un'ottima componente acidica. Sono vini importanti che come stabilito dal disciplinare hanno bisogno di alcuni mesi di affinamento e non possono entrare in commercio prima del mese di settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

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

La Società Siquria è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.

Allegato A
(Unità Geografiche Aggiuntive)

- Brognoligo
- Broia
- Ca' del Vento
- Campagnola
- Carbonare
- Casarsa
- Castelcerino
- Castellaro
- Colombara
- Corte del Durlo
- Costalta
- Costalunga
- Coste
- Costeggiola
- Croce
- Duello
- Fittà
- Froscà
- Foscarino
- Menini
- Monte di Colognola
- Monte Grande
- Paradiso
- Pigno
- Ponsara
- Pressoni
- Roncà - Monte Calvarina
- Rugate
- Sengialta
- Tenda
- Tremenalto
- Volpare
- Zoppega