Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «TEROLDEGO ROTALIANO»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 18.02.1971	G.U. 139 - 03.06.1971
Modificato con	DPR 22.06.1987	G.U. 298 - 22.12.1987
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (modifica ordinaria ai sensi Art. 17 Reg. UE n. 33/2019)	DM 14.01.2020	G.U. 20 - 25.01.2020 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Sito internet e-Ambrosia- Registro delle Indicazioni geografiche dell'Unione europea in data 11.02.2020

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Teroldego Rotaliano" è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
Teroldego Rotaliano (nel tipo rosso o Rubino)
Teroldego Rotaliano (nel tipo rosato o kretzer)
Teroldego Rotaliano superiore e superiore riserva

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino "Teroldego Rotaliano" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dal vitigno Teroldego.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino "Teroldego Rotaliano" comprende la porzione del Campo Rotaliano, ricadente nei comuni di Mezzolombardo, Mezzocorona e nella frazione di Grumo del comune di S. Michele all'Adige.

Tale zona è così delimitata:
partendo dall'incrocio, a sud della località La Rocchetta, tra la strada statale della Val di Non (n. 43) e la strada che porta a Mezzocorona, la linea di delimitazione di zona segue, per breve tratto, la strada per Mezzocorona dove incontra e segue verso nord, il confine comunale di Mezzocorona fino alle falde del Monte Mezzocorona. Da qui segue, verso est, le falde del monte suddetto passando a sud della località le Scalette ed a nord di Ischia Trentina, S. Gottardo, dell'abitato di Mezzocorona e Sottomonte fino alla strada poderale che divide l'anzidetta ultima località dalla Vicinia. La linea di delimitazione piega quindi verso sud-est e seguendo la suddetta strada poderale raggiunge la ferrovia del Brennero (quota 209), che segue fino ad incontrare la strada provinciale per Masetto (quota 209) e lungo questa fino al ponte sulla fossa del Caldaro.
Segue detto canale verso sud-ovest, finché nei pressi del cimitero di Grumo interseca e segue per breve tratto in direzione est il limite comunale di S. Michele all'Adige inserendosi quindi sulla strada comunale che da Grumo conduce, attraversata la ferrovia del Brennero, in località Fontane.
Da detto punto il confine si innesta sulla carrareccia che in direzione nord reca alle località Chiesuretti e da tale punto devia verso ovest, lungo il limite sud delle p.f. 232-231-221/2, in comune catastale di Grumo, e le susseguenti p.f. 993, 1002, 1046, 1059 in comune catastale di Mezzolombardo.
Da detta ultima particella fondiaria il confine prosegue lungo la carrareccia che reca alla località Settepergole fino ad intersecare il limite sud della p.f. 1210. Da quest'ultima il confine segue i lati sud delle p.f. 1181-1180-1179-1178 fino a raggiungere in corrispondenza della p.f. 1177 la sponda sinistra del torrente Noce.
Indi il confine, oltrepassato il torrente Noce, risale in direzione nord lungo l'argine destro del Noce, immettendosi in località Prati Grandi sulla strada poderale che segue, in successione, i lati sud delle p.f. 531-527/1-528-519/1-512/2 in direzione della località Braide, inserendosi sulla roggia omonima e seguendola a ritroso fino ad imboccare la strada statale n. 43 al km 27,750.
Da detto punto il confine segue verso nord-ovest l'anzidetta statale fino all'incrocio a sud della Rocchetta, punto di partenza della linea di delimitazione, comprendendo nell'ultimo tratta a nord-ovest di Mezzolombardo (dal km 25, quota 234) i vigneti situati tra la strada statale n. 43 e le falde del Monte Fausior.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

I vigneti destinati alla produzione del vino "Teroldego Rotaliano" devono rispondere, per condizioni ambientali di coltura, a quelle tradizionali della zona e comunque devono essere atti a conferire alle uve ed al vino le sue determinate e specifiche caratteristiche.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Teroldego Rotaliano", non deve essere superiore a tonnellate 17 per ettaro di vigneto a coltura specializzata.

Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata, attraverso un'accurata cernita delle uve a detto limite, purché la produzione non superi del 20% il limite massimo.

La provincia autonoma di Trento, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, modificare, nei termini stabiliti dal D. Lgs. 08.04.2010, n. 61 art. 10, par 1, lettere c) e d), i limiti massimi di produzione di uva per ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.
Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra ma non il 75% l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dall'articolo 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'intero territorio della provincia di Trento.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Teroldego Rotaliano" una gradazione alcoolica complessiva minima naturale di 10,50 % vol..

Nella vinificazione sono ammesse soltanto pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. E' consentito l'arricchimento a termini di legge con un incremento in volume massimo del 6,5% anche con mosti provenienti da altre zone.

Il vino "Teroldego Rotaliano" avente un tenore zuccherino residuo fino a 4 g/l come massimo, o fino a 9 g/l come massimo quando il tenore di acidità totale, espresso in g/l di acido tartarico, non è inferiore di più di 2 g/l al tenore di zucchero residuo, può essere qualificato con la locuzione "secco".

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino "Teroldego Rotaliano" all'atto della immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Teroldego Rotaliano (nel tipo rosso o Rubino):
colore: rosso rubino piuttosto intenso, talora con orli violacei;
odore: caratteristico, gradevolmente di fruttato, particolarmente intenso;
sapore: asciutto, sapido, leggermente amarognolo, con lieve gusto di mandorla, un po' di corpo e leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Teroldego Rotaliano (nel tipo rosato o kretzer):
colore: rosato, tendente al granato;
odore: caratteristico, gradevolmente di fruttato;

sapore: asciutto, sapido, leggermente amarognolo, con lieve gusto di mandorla;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l;

Teroldego Rotaliano superiore e superiore riserva:
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al rosso mattone;
odore: gradevole, etereo caratteristico e persistente;
sapore: asciutto, sapido, pieno con piacevole retrogusto amarognolo, un po' tannico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l;

Il vino rosso può portare in etichetta la specificazione "Rubino", mentre il vino rosato deve portare in etichetta la specificazione "rosato" o "kretzer".

Articolo 7
Designazione e presentazione

Il vino "Teroldego Rotaliano" che abbia una gradazione alcoolica complessiva minima naturale non inferiore a gradi 11,5 può fregiarsi della qualificazione "superiore" e qualora sia stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a due anni può portare in etichetta la qualificazione aggiuntiva "riserva".

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve e deve avvenire entro la zona di vinificazione di cui all'articolo 5.

Il vino "Teroldego Rotaliano" nelle qualificazioni di cui al primo comma, deve essere immesso al consumo esclusivamente in bottiglie di capacità nominale da 0,375, 0,75, 1,5 e 3,0 litri con chiusura costituita da tappo raso bocca in sughero.

Alla denominazione "Teroldego Rotaliano" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "extra", "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 l'acquirente.

E' consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a Comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località - comprese nella zona delimitata nel precedente articolo 3 - e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui i vini così qualificati sono stati ottenuti.

Per il vino di cui all'art. 1, è fatto obbligo di indicare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica
Fattori naturali rilevanti per il legame:

La zona delimitata per la produzione del vino D.O.C. "Teroldego Rotaliano" comprende parte del territorio viticolo ricadente nei comuni di Mezzolombardo, Mezzocorona e nella frazione di Grumo del comune di S. Michele all'Adige in provincia di Trento, noto come "Campo Rotaliano" più precisamente delimitato all'art. 3.
La zona comprende una vasta area di piano (circa 1.200 ettari), sulla destra orografica del fiume Adige, protetta a settentrione dalle perpendicolari pareti montuose che sovrastano gli abitati di Mezzolombardo e Mezzocorona, ed attraversata dal torrente Noce.
Il torrente Noce con le proprie ricorrenti alluvioni ha trasformato, nei secoli, il proprio conoide di deiezione in una grande pianura dalle caratteristiche podologiche uniche oggi a noi note.
Alle alluvioni bonificatrici di detto torrente si deve infatti la particolare conformazione del suolo costituito da un vasto banco di ghiaia e ciottoli, ricchissimo di scheletro.
Il soprassuolo, o terreno agrario vero e proprio, è invece il risultato di un secolare lavoro intrapreso dall'uomo mediante l'apporto di un sottile strato di sabbia e limo ricavati dai depositi alluvionali del torrente Noce e del vicino fiume Adige.
Il limitato spessore dello strato attivo, la grande permeabilità del suolo e l'aridità del sottosuolo determinano in questa zona di piano le condizioni proprie della collina.
Dal punto di vista idrico i terreni della zona di produzione si presentano fortemente asciutti e devono, a bisogno, essere soccorsi con l'irrigazione.
I terreni vitati idonei alla produzione del vino D.O.C. "Teroldego Rotaliano" sono ubicati, di norma, ad una quota d 200 - 250 m s.l.m.
Dal punto di vista climatico la zona è caratterizzata da inverni relativamente freddi e abbastanza nevosi ed estati calde, spesso afose di giorno. Le precipitazioni medie si aggirano attorno ai 900 mm annui.

Fattori umani rilevanti per il legame:
Coltivazione della vite e produzione di vino fanno da sempre parte del bagaglio culturale della regione; lo testimoniano numerosi ritrovamenti archeologici e documenti storici che coprono un arco temporale che va dall'Età del Bronzo ai giorni nostri.
Testimonianze sull'attività viticola ed enologica in epoca romana sono state ritrovate anche all'interno della zona di produzione del vino in questione.
La più antica citazione sulla coltivazione del vitigno Teroldego in provincia di Trento risale all'anno 1480 mentre successive e ripetute citazioni sul vino Teroldego sono contenute nelle Cronache del Concilio di Trento scritte da Michelangelo Mariani nel 1673. Tali citazioni riconducono il vino Teroldego alla zona di produzione del "Teroldego Rotaliano", elemento testimoniato anche dal toponimo "*alle Teroldeghe*" presente nel comune di Mezzolombardo e documentato sin dal XV/XVI secolo.
Da quanto sopra si evince inconfutabilmente che:
- il vitigno Teroldego è coltivato nella zona da tempo immemorabile;
- già nei secoli scorsi il vino Teroldego era fra i più qualificati ed apprezzati vini della Regione;
- il vino, già nell'antichità, era noto con il nome proprio del vitigno.

L'uso di qualificare il Teroldego con il nome geografico "Rotaliano" è relativamente più recente e nasce dall'esigenza, manifestatasi nell'ultimo dopo guerra, di contraddistinguere il prodotto originale della zona di produzione da vini similari.
"Teroldego Rotaliano" è quindi il nome impiegato per designare il vino ottenuto dalle uve del vitigno Teroldego, prodotte nel Campo Rotaliano.
La coltivazione della vite rappresenta nell'area in questione un elemento caratterizzante del paesaggio ed un importante elemento di tutela del territorio. Il geografo ed irredentista trentino Cesare Battisti, agli inizi del secolo scorso, definì il Campo Rotaliano "*il più bel giardino vitato d'Europa*".
La coltivazione della vite ha rappresentato, e rappresenta tuttora, la prevalente - quando non esclusiva - fonte di reddito per generazioni di famiglie contadine della zona.

Nell'arco di tempo in cui la coltivazione della vite e la storia dell'uomo si sono accompagnate ed intrecciate si sono sviluppati - come è ovvio e naturale - dei legami inscindibili che si trasmettono e rafforzano nella cultura locale. Legami che si ritrovano nelle tradizionali pratiche agronomiche ed enologiche, ma anche in ambiti culturali più ampi (tradizioni, cultura popolare, arte, gastronomia, ecc.).
Per quanto concerne l'aspetto strettamente tecnico/produttivo si evidenziano inoltre i seguenti fattori:

- *base ampelografica dei vigneti*: il vitigno idoneo alla produzione del vino in questione rappresentato dalla varietà Teroldego;
- *forme di allevamento*: sono quelle tradizionali della zona: pergola semplice, pergola doppia, forme a spalliera verticale (Guyot, cordone speronato, ecc.); l'adozione della forma di allevamento è effettuata sia in base alla giacitura del terreno ed all'esigenza di agevolare l'esecuzioni delle operazioni colturali, sia all'obiettivo enologico che il produttore intende perseguire;
- *pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionalmente praticate in zona per la produzione di vini rossi e talvolta rosati. Tali pratiche rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dal Reg. Ce n. 606/2009.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
Le caratteristiche del terreno, dell'ambiente e la secolare esperienza tramandata dai viticoltori, hanno permesso di delimitare con precisione e sulla base di rigorosi criteri la zona di produzione del "Teroldego Rotaliano".
Sia i consumatori che gli operatori del settore riconoscono al vino D.O.C. "Teroldego Rotaliano" caratteristiche organolettiche d'una singolare ed inconfondibile originalità, proprie della zona in cui il vino è prodotto, che non si ripetono né si riscontrano nei prodotti ottenuti con le uve dello stesso vitigno coltivato fuori dal Campo Rotaliano da tutti considerato l'habitat ideale del Teroldego. Queste differenze possono essere tecnicamente spiegate evidenziando la diversità effettivamente esistente fra il terreno del Campo Rotaliano e gli altri, anche se limitrofi.
Il vino D.O.C. "Teroldego Rotaliano" presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'influenza dell'ambiente geografico sul vitigno costituente la base ampelografica del vino.
Il vino presenta parametri chimico-fisici su valori equilibrati, in particolare per quanto riguarda il rapporto acidità/alcol, e caratteristiche organolettiche chiaramente riconducibili al vitigno Teroldego.

C) Descrizione dell'interazione casuale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Gli elementi di interazione casuale fra la zona geografica ed il prodotto sono già descritti alle lettere a) e b).
Si ribadisce tuttavia che il legame casuale tra il luogo ed il prodotto è essenzialmente rappresentato dall'influenza delle condizioni ambientali e naturali della zona di produzione, sulle caratteristiche qualitative delle uve e dei vini derivati.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Trento - Via Calepina, 13 - 38122 Trento (di seguito CCIAA).

La C.C.I.A.A. di Trento è l'Autorità pubblica designata 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.