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 DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «TRENTINO»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 04.08.1971	G.U. 221 - 02.09.1971
Modificato con	DPR 07.07.1979	G.U. 324 - 28.11.1979
Modificato con	DPR 12.02.1985	G.U. 225 - 24.09.1985
Modificato con	DM 08.08.1996	G.U. 203 - 30.08.1996
Modificato con	DM 16.03.2000	G.U. 79 - 04.04.2000
Modificato con	DM 06.09.2002	G.U. 221 - 20.09.2002
Modificato con	DM 05.10.2005	G.U. 238 - 12.10.2005
Modificato con	DM 08.06.2010	G.U. 146 - 25.06.2010
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 Provvedimento Ministeriale 19.10.2015, con Provvedimento 26.07.2016 e con Provvedimento 28.02.2018 (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 2 e comma 4)		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

Articolo A
Denominazione, menzioni e sottozone.

1. La denominazione di origine controllata "Trentino" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti al Titolo I del presente disciplinare.

2. La denominazione di origine controllata "Trentino", accompagnata dalla menzione “Superiore”, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti al Titolo II del presente disciplinare.

3. Le sottozone:

“Sorni”;
“Isera” o “d’Isera”;
“Ziresi” o “dei Ziresi”;
“Castel Beseno” o “Beseno”;
“Valle di Cembra” o “Cembra”,

sono regolamentate negli allegati in calce al presente disciplinare e costituiscono parte integrante dello stesso.

TITOLO I

“TRENTINO”

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Trentino" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al Titolo I, per le seguenti tipologie:
Trentino bianco (anche riserva);
Trentino rosso (anche riserva);
Trentino kretzer o rosato;
Trentino Chardonnay (anche riserva);
Trentino Kerner (anche riserva);
Trentino Manzoni bianco (anche riserva);
Trentino Moscato giallo, anche liquoroso;
Trentino Moscato rosa (o delle rose), anche liquoroso;
Trentino Müller Thurgau;
Trentino Nosiola;
Trentino Pinot bianco (anche riserva);
Trentino Pinot grigio (anche riserva);
Trentino Riesling italico;
Trentino Riesling renano (anche riserva);
Trentino Sauvignon (anche riserva);
Trentino Traminer aromatico;
Trentino bianco da due varietà di vite;
Trentino Cabernet (anche riserva);
Trentino Cabernet franc (anche riserva);
Trentino Cabernet Sauvignon (anche riserva);
Trentino Lagrein, anche “kretzer/rosato” o “dunkel/rubino” (anche riserva);

Trentino Marzemino (anche riserva);
Trentino Merlot (anche riserva);
Trentino Pinot nero (anche riserva);
Trentino Rebo (anche riserva);
Trentino Schiava gentile;
Trentino Schiava;
Trentino Vino Santo;
Trentino rosso da due varietà di vite.
La denominazione di origine controllata "Trentino", accompagnata dall'appellativo "Superiore", è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al Titolo II.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Trentino" nelle tipologie bianco, rosso e kretzer, o rosato è riservata ai vini ottenuti dai seguenti vitigni:

Trentino bianco:
Chardonnay e/o Pinot bianco minimo 80%; Sauvignon, Müller Thurgau, Manzoni bianco, da soli o congiuntamente, in percentuale non superiore al 20%;

Trentino rosso:
Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère da soli o congiuntamente e Merlot;

Trentino kretzer o rosato:
Enantio e/o Schiava e/o Teroldego e/o Lagrein, almeno in coppia, presenti ciascuno in misura non superiore al 70%.

La denominazione di origine controllata "Trentino" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

a frutto bianco:
Chardonnay;
Kerner;
Manzoni bianco;

Moscato giallo;
Müller Thurgau;
Nosiola;
Pinot bianco;
Pinot grigio;
Riesling italico;
Riesling renano;
Sauvignon;
Traminer aromatico;

a frutto rosso:
Moscato rosa (localmente detto delle rose);
Cabernet;
Cabernet franc;
Cabernet Sauvignon;
Lagrein (rubino o rosato);

Marzemino;
Merlot;
Pinot nero;
Rebo;
Schiava gentile;
Schiava
è riservata ai vini ottenuti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno; possono concorrere per il restante 15% uve di colore analogo, idonee alla coltivazione nella provincia di Trento con esclusione delle varietà Moscato giallo, Moscato rosa e Traminer aromatico.

La denominazione di origine controllata "Trentino" Vino Santo è riservata al vino ottenuto da uve della varietà di vite Nosiola per almeno l'85%; possono concorrere per il restante 15% uve di colore analogo, idonee alla coltivazione nella provincia di Trento ad eccezione del Traminer aromatico e del Moscato giallo.

La denominazione di origine controllata "Trentino" con la specificazione di due vitigni, è riservata al vino ottenuto dal taglio di mosti o vini, di colore analogo, delle varietà di vite di seguito elencate:

a frutto bianco:
Chardonnay;
Pinot bianco;
Pinot grigio;
Sauvignon;

a frutto rosso:
Cabernet;
Cabernet franc;
Cabernet Sauvignon;
Merlot;
Lagrein.

Il vino così ottenuto deve derivare integralmente dai due vitigni indicati.

La varietà che concorre in misura minore deve rappresentare almeno il 25% del totale e nella designazione e presentazione del prodotto la sua indicazione deve seguire il nome della varietà prevalente.

La specificazione "Cabernet" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère.

La specificazione "Schiava" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni Schiava gentile e/o Schiava grigia e/o Schiava grossa.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione di vini a denominazione di origine controllata "Trentino" e "Trentino Superiore" devono essere prodotte nei vigneti ubicati nei terreni ricadenti nei comuni amministrativi di: Ala, Albiano, Aldeno, Altavalle limitatamente ai comuni catastali di Faver, Grumes e Valda, Altopiano della Vigolana limitatamente ai comuni catastali di Bosentino e Vigolo Vattaro, Arco, Avio, Besenello, Bleggio superiore, Borgo Chiese limitatamente ai comuni catastali di Cimego I, Cimego II e Condino, Borgo Valsugana, Brentonico, Calceranica al Lago, Caldonazzo, Calliano, Carzano, Castel

Ivano, Castelnuovo, Cavedine, Cembra Lisignago, Cimone, Civezzano, Comano Terme limitatamente all'ex comune amministrativo di Bleggio Inferiore, Drena, Dro, Faedo, Fiavè, Garniga, Giovo, Isera, Ivano Fracena, Lavis, Ledro, Levico, Lona-Lases limitatamente ai comuni catastali di Lona e Lases, Madruzzo, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nave S. Rocco, Nogaredo, Nomi, Novaledo, Ospedaletto, Pergine, Pomarolo, Riva del Garda, Roncegno, Roverè della Luna, Rovereto, S. Lorenzo Dorsino limitatamente all'ex comune amministrativo di Dorsino, S. Michele all'Adige, Scurelle, Segonzano, Spormaggiore, Sporminore, Stenico, Storo, Telve, Telve di sopra, Tenna, Tenno, Terragnolo, Ton, Trambileno, Trento, Valdaone, Vallarsa, Vallelaghi, Villa Lagarina, Volano, Zambana nella provincia autonoma di Trento.

Le uve destinate alla produzione del "Trentino" Vino Santo debbono essere prodotte nei territori amministrativi dei comuni di: Arco, Cavedine, Drena, Dro, Madruzzo, Nago-Torbole, Riva del Garda, Tenno e Vallelaghi limitatamente ai comuni catastali di Ciago I, Ciago II, Fraveggio I, Fraveggio II, Lon I, Lon II, Margone, Ranzo, Padergnone, Vezzano.
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino debbono essere prodotte nei territori amministrativi dei comuni di: Ala, Aldeno, Avio, Besenello, Calliano, Isera, Mori, Nogaredo, Nomi, Pomarolo, Rovereto, Villa Lagarina, Volano.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura, esposizione ed altitudine.

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

E' vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia ammessa l'irrigazione come pratica di soccorso.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti è previsto un numero minimo di 2.500 ceppi per ettaro.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto a coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati per ciascuna varietà di vite e deve inoltre assicurare, ai relativi mosti i titoli alcolometrici volumici minimi naturali come appresso indicati:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino bianco	105	15	10,5
Trentino rosso	98	14	10,5
Trentino kretzer o rosato	105	15	10,0
Trentino Chardonnay	105	15	10,5
Trentino Kerner	98	14	9,5
Trentino Manzoni bianco	105	15	10,5
Trentino Moscato giallo	84	12	10,5

Trentino Moscato rosa	48	8	15,0
Trentino Müller Thurgau	98	14	9,5
Trentino Nosiola	98	14	9,5
Trentino Pinot bianco	105	15	10,5
Trentino Pinot grigio	**105***	**15***	10,5
***(proposta di modifica di cui al provvedimento MIPAAF n. 70166 del 19.10.2015)**			
Trentino Riesling italico	105	15	10,5
Trentino Riesling renano	98	14	10,5
Trentino Traminer aromatico	98	14	11,0
Trentino Sauvignon	98	14	10,5
Trentino Cabernet	91	13	10,5
Trentino Cabernet franc	91	13	10,5
Trentino Cabernet Sauvignon	91	13	10,5
Trentino Lagrein	98	14	10,5
Trentino Marzemino	91	13	10,5
Trentino Merlot	105	15	10,5
Trentino Pinot nero	84	12	11,0
Trentino Rebo	98	14	10,5
Trentino Schiava gentile	105	15	10,0
Trentino Schiava	105	15	10,0
Trentino Vino Santo	42	14	16,0

Su detti limiti di resa di uva ad ettaro è ammessa una tolleranza massima del 20% non avente diritto alla denominazione di origine controllata. L'eventuale superamento del limite del 20% sopra indicato comporta la rinuncia alla denominazione di origine controllata per l'intera partita.

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 dalla Legge 12 dicembre 2016, n. 238, art. 35 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.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia autonoma di Trento.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su richiesta delle ditte interessate, consentire che la vinificazione possa avvenire anche nella provincia di Bolzano e nei comuni di Brentino Belluno e Dolcè in provincia di Verona, purché tali ditte dimostrino che la suddetta pratica sia di uso tradizionale e costante.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

È consentita l'aggiunta di mosti o vini di colore analogo, esclusi quelli ottenuti dalle varietà Moscato rosa, Moscato giallo e Traminer aromatico, anche di annate diverse, appartenenti alla medesima denominazione "Trentino", nel limite massimo del 15% comprensivo delle eventuali aggiunte di uve previste nell'art. 2.

Le operazioni di aumento del titolo alcolometrico volumico naturale sono consentite secondo le vigenti norme comunitarie e nazionali con esclusione delle tipologie Moscato rosa e Vino Santo.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al:
- 30% per il Trentino Vino Santo
- 60% per il Trentino Moscato rosa;
- 70% per le rimanenti tipologie di prodotto.

Qualora la resa superi i detti limiti, ma non oltre, rispettivamente, il 35%, il 65% e il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre questi limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La vinificazione delle uve destinate alla produzione del "Trentino" Vino Santo deve avvenire, non prima del 1° febbraio dell'anno successivo alla vendemmia, dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento su graticci con i tradizionali metodi naturali, onde assicurare al vino derivato un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo non inferiore al 16%. La Provincia autonoma di Trento, qualora le condizioni climatiche lo giustifichino, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria della denominazione, può con proprio provvedimento anticipare il predetto termine per la vinificazione delle uve.
Tale vino può essere immesso al consumo a decorrere dal 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.
Il vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Lagrein può essere designato o presentato con la specificazione del colore rubino (o dunkel), oppure rosato (o kretzer), in relazione al tipo di prodotto ottenuto dalla vinificazione.

La denominazione di origine controllata "Trentino" con la specificazione della varietà di vitigno Moscato giallo e Moscato rosa può essere utilizzata per designare il vino liquoroso ottenuto da mosto di uve o da vino proveniente dalle uve della corrispondente varietà di vite ed avente titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo almeno, del 10,5%, ferme restando le altre condizioni previste dal presente disciplinare di produzione.

Le operazioni di elaborazione per la produzione del vino liquoroso devono essere effettuate in stabilimenti siti nella zona di vinificazione di cui al presente articolo.

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino": bianco, rosso, Chardonnay, Kerner, Manzoni bianco, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling renano, Sauvignon, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot nero, Lagrein, Rebo, e Marzemino provenienti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo dello 0,5% superiore a quello previsto dal precedente articolo e siano ammessi al consumo con il titolo alcolometrico volumico totale complessivo minimo previsto all'art. 6, possono riportare in etichetta la menzione "riserva", qualora abbiano superato un periodo di invecchiamento di almeno un anno per i vini bianchi e di due anni per i vini rossi.
Il periodo di invecchiamento per i vini di cui sopra decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino" rosso, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot nero e Lagrein (rubino) possono essere immessi al consumo a decorrere dal 1° marzo dell'anno successivo a quello della raccolta delle uve.

Per i prodotti derivati dalle superfici vitate iscritte allo schedario per il vino a denominazione di origine controllata "Trentino", è consentita, in favore di altre denominazioni compatibili in base alla coincidenza territoriale e alla composizione varietale dei vigneti, la scelta vendemmiale prevista dall'art.38 della Legge 12 dicembre 2016, n. 238.

I produttori interessati hanno facoltà di optare per le denominazioni su indicate a condizione che vengano rispettate le prescrizioni contenute nelle norme vigenti.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino" all'atto della loro immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino bianco:
colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, fine;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l ;

Trentino rosso:
colore: rosso rubino intenso;
odore: gradevole, etereo;
sapore: secco, pieno, armonico, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino kretzer o rosato:
colore: rosato, rubino chiaro;
odore: delicato, gradevole;
sapore: fresco, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Chardonnay:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Kerner:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: fruttato delicato, leggermente aromatico;
sapore: secco sapido caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Manzoni bianco:
colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
odore: caratteristico, fruttato, delicato, leggermente aromatico;

sapore: secco, talvolta con nota acidula, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Moscato giallo:
colore: giallo paglierino, talvolta dorato;
odore: aromatico, caratteristico;
sapore: delicato di moscato, talvolta dolce e alcolico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Moscato rosa (o delle rose):
colore: da cerasuolo a rosso rubino;
odore: delicato, gradevole, speziato;
sapore: dolce, pieno, gradevole, talvolta alcolico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Moscato giallo liquoroso:
colore: giallo paglierino, talvolta dorato;
odore: aromatico, caratteristico;
sapore: delicato di moscato, talvolta dolce, alcolico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 15,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
Trentino Moscato rosa (o delle rose) liquoroso:
colore: da cerasuolo a rosso rubino;
odore: delicato, gradevole, speziato;
sapore: dolce, pieno, gradevole, alcolico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 15,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Müller Thurgau:
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: delicato, lievemente aromatico;
sapore: asciutto, fresco, fruttato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Nosiola:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, sapido, lievemente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Pinot bianco:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, fine, caratteristico;
sapore: secco, lievemente amarognolo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Pinot grigio:
colore: giallo paglierino, oppure ramato;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Riesling italico:
colore: giallo paglierino chiaro, verdolino;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: secco, piacevolmente acidulo, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Riesling renano:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: delicato con aroma caratteristico;
sapore: asciutto, piacevolmente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Sauvignon:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, con aroma caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Traminer aromatico:
colore: giallo paglierino tendente al dorato;
odore: aromatico, intenso, caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato, aromatico, fine, delicato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino bianco da due varietà di vite:
colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, fine;
sapore: asciutto, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Cabernet:
colore: rosso rubino intenso;
odore: leggermente erbaceo, etereo;
sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Cabernet franc:
colore: rosso rubino intenso;
odore: gradevolmente erbaceo, etereo;
sapore: secco, armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino;
odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Lagrein:
colore: rosato chiaro (kretzer) o rubino (dunkel);
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: asciutto, vellutato, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l (rubino/dunkel), 19,0 g/l (rosato/kretzer);

Trentino Marzemino:
colore: rosso rubino tendente al granato se sottoposto ad invecchiamento;
odore: caratteristico, intenso, di frutta matura, talvolta con sentore di confettura se sottoposto ad appassimento;
sapore: secco, armonico, strutturato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Trentino Merlot:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico ed accentuato;
sapore: secco, pieno, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Pinot nero:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

Trentino Rebo:
colore: rosso rubino;
odore: gradevole ed accentuato;
sapore: secco, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Trentino Schiava gentile:
colore: da rosato a rosso rubino;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: secco, caratteristico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Schiava:
colore: da rosato a rosso rubino;
odore: caratteristico;
sapore: secco, caratteristico e sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Vino Santo:
colore: giallo dorato tendente all'ambrato;
odore: gradevole, armonico, fine, delicato;
sapore: piacevolmente dolce, di passito;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui almeno 10,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,5 g/l;

Trentino rosso da due varietà di vite:
colore: rosso rubino;
odore: etereo, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Trentino bianco riserva:
colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, fine;

sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l ;

Trentino rosso riserva:
colore: rosso rubino intenso;
odore: gradevole, etereo;
sapore: secco, pieno, armonico, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Chardonnay riserva:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Kerner riserva:
colore: giallo paglierino con riflessi leggermente dorati;
odore: fruttato, fine, leggermente aromatico;
sapore: secco, sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
Trentino Manzoni bianco riserva:
colore: giallo paglierino con riflessi leggermente dorati;
odore: fine, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: secco, di corpo, talvolta con nota acidula;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Pinot bianco riserva:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, fine, caratteristico;
sapore: secco, lievemente amarognolo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Pinot grigio riserva:
colore: giallo paglierino, oppure ramato;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Riesling renano riserva:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: delicato con aroma caratteristico;
sapore: asciutto, piacevolmente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Sauvignon riserva:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, con aroma caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Cabernet riserva:
colore: rosso rubino intenso;
odore: leggermente erbaceo, etereo;
sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Cabernet franc riserva:
colore: rosso rubino intenso;
odore: gradevolmente erbaceo, etereo;
sapore: secco, armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Cabernet Sauvignon riserva:
colore: rosso rubino;
odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Lagrein riserva:
colore: rosato chiaro (kretzer) o rubino (dunkel);
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: asciutto, vellutato, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l (rubino/dunkel), 19,0 g/l (rosato/kretzer);

Trentino Marzemino riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato se sottoposto ad invecchiamento;
odore: caratteristico intenso, di frutta matura, talvolta con sentore di confettura se sottoposto ad appassimento;

sapore: secco, armonico, strutturato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Trentino Merlot riserva:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico ed accentuato;
sapore: secco, pieno, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Pinot nero riserva:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

Trentino Rebo riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
Qualora vinificati o invecchiati in botti di legno, i vini, sia bianchi che rossi, possono presentare il caratteristico sentore di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Trentino" di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31, comma 10, della Legge 12 dicembre 2016, n. 238.

Alla denominazione di origine controllata "Trentino" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "selezionato", "vecchio" e similari.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Per i vini di cui all'art.1 è fatto obbligo di indicare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino" devono essere immessi al consumo in bottiglie di forma “bordolese” o “renana” o “borgognotta” di capacità non superiore a litri 5 senza alcun vincolo colorimetrico.

L'abbigliamento delle bottiglie deve essere quello di uso tradizionale e comunque consono ai caratteri di un vino di qualità con chiusura costituita da tappo in sughero, da tappo a raso bocca in sostanza inerte o da tappo a vite.

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino" Moscato giallo e Moscato rosa, anche della tipologia "liquoroso", possono essere immessi al consumo nelle caratteristiche e tradizionali bottiglie ad anforetta di tipo analogo alla "Bocksbeutel".

Articolo 9
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. “Trentino”/”Trentino Superiore” comprende 72 Comuni viticoli della provincia di Trento ubicati nella Valle dell’Adige, nella Valle di Cembra, nella Vallagarina, nella Valle del Sarca, nella Valsugana e nelle Valli Giudicarie. La zona copre un’area vitata di considerevole estensione (circa 7.500 ettari) e comprende le principali zone viticole della provincia. La zona in questione è cointeressata anche ad altre denominazioni, ma la D.O.C. “Trentino”/”Trentino Superiore” rappresenta la principale per superficie vitata interessata.
L’area è prevalentemente montuosa o collinare. Secondo la classificazione delle zone altimetriche effettuata dall’ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) il territorio in questione è considerato interamente montano, in quanto presenta solo limitate superfici pianeggianti nel fondovalle (circa il 10%). Il 70% del territorio trentino si trova al di sopra dei 1.000 di quota. L’altitudine dei terreni vitati idonei alla produzione del vino D.O.C. “Trentino”/”Trentino Superiore” varia dai 70 ai 600/700 m s.l.m.
Per quanto riguarda i versanti pedemontani interessati dall’attività agricola e dalla viticoltura in particolare, i suoli sono prevalentemente costituiti da detriti calcarei generalmente ad elevata pietrosità che determinano buone condizioni di drenaggio ed aerazione. Questi suoli si trovano generalmente su detriti calcarei nelle parti medio-alte di conoidi di deiezione. Nelle parti più basse dei versanti o nelle conche seguono spesso suoli a pietrosità più bassa; in alcune zone pianeggianti si trovano intercalati terreni da accumulo colluviale e terreni su depositi morenici o su ghiaie fluviali.
Non mancano inoltre terreni su diversa matrice geologica come nel caso della Valle di Cembra (matrice porfirica), della Vallagarina centrale (fascia basaltica di Isera, Mori, Brentonico) e della Valsugana (matrice scistoso-micacea).
Dal punto di vista climatico la zona presenta ambienti assai differenti in relazione alla quota altimetrica ed all’orientamento delle valli rispetto all’incidenza della proiezione solare. In tale contesto la viticoltura si è tradizionalmente collocata nelle aree dotate di condizioni (esposizione, giacitura, altitudine, ecc.) più favorevoli allo sviluppo vegetativo delle vite.
Per quanto riguarda le zone alla quote meno elevate, ovvero quelle interessate alla coltivazione della vite, il clima è caratterizzato da inverni relativamente freddi ed abbastanza nevosi ed estati calde, spesso afose di giorno. Un clima più mite, di tipo sub mediterraneo è presente nell’area dell’Alto Garda e della bassa Valle del Sarca per l’effetto mitigatore prodotto dal Lago di Garda, il più esteso bacino d’Italia (370 km^2).
Una parte del territorio trentino beneficia inoltre dell’effetto mitigatore dell’ “*Òra*” una brezza di valle che ogni giorno dell’anno spira, dal Lago di Garda, da mezzogiorno al tramonto.

Nelle aree interessate alla coltivazione della vite le temperature medie annuali oscillano fra 11 e 13°. Le precipitazioni variano, anche sensibilmente, in relazione alla fascia altimetrica. Nell'area sub mediterranea le precipitazioni sono in media di 900-1.000 mm a seconda delle zone. Le distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi prevalentemente nel periodo primaverile e autunnale. Nel periodo da dicembre a febbraio le temperature scendono ordinariamente sotto lo zero con possibili, anche frequenti, nevicate.

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.
La coltivazione della vite ha rappresentato, e rappresenta tuttora, una importante (quando non unica) fonte di reddito per generazioni di famiglie contadine. La coltivazione della vite rappresenta nella provincia di Trento un elemento caratterizzante del paesaggio ed un importante elemento di tutela del territorio da fenomeni di degrado ambientale e di abbandono. Ciò grazie anche a quei viticoltori che, per affezione e tradizione più che per necessità economica, coltivano tenacemente appezzamenti di modesta dimensioni e talvolta lavorabili solo manualmente. Oltre a tali aziende esistono ovviamente aziende viticole di più considerevole estensione che coltivano la maggior parte della superficie vitata.
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.).
Le più antiche testimonianze sulla coltivazione della vite nell'area in questione risalgono all'età del Bronzo antico (1800-1600 a.C.) e del ferro finale e sono rappresentate dai vinaccioli rinvenuti nell'insediamento palafitticolo di Ledro (TN). Una innumerevole serie di altri ritrovamenti ci conduce fino alla situla reto-etrusca (IV secolo a.C.) rinvenuta a Cembra (TN) sulla quale è incisa una fra le più estese iscrizioni di epoca etrusca inneggianti al consumo simposiale del vino.
Una ulteriore significativa testimonianza sulla produzione ed il commercio di vini della regione è rappresentata dalla stele funeraria risalente al II-III secolo d.C. dedicata al commerciante di vini trentino P. Tenatius Essimnus e rinvenuta a Passau (Germania).
Risalgono invece al periodo medioevale le prime regole vendemmiali; nel XII secolo furono emessi gli "*Statuti di Trento*", norme protezioniste della produzione locale mirate ad ostacolare l'introduzione di vini prodotti nelle zone limitrofe.
Nelle cronache del Concilio di Trento scritte dallo storico Michelangelo Mariani nel 1670 (*Trento con il Sacro Concilio et altri notabili*) viene inoltre riportata una precisa descrizione della produzione vinicola e della sua importanza sull'economia locale che l'autore così sintetizza:
<<..... tutto o quasi il territorio del Trentino (toltone alcune montagne e le valli che non hanno vigne) produce vini stimabili, sì li bianchi come li rossi, con effetto però costante, vino che venendo quasi tutto in pendici, fa credere veramente che: "Baccus amat Colles" e maturando per lo più a riverbero di suolo non men che di Sole, ha qualità di non offendere, chi non l'abusa a forza di quantità …… insomma, per quanto veggo, questo è il paese del vino naturalmente, tanto che corre il detto: "grano per tre mesi e vino per tre anni">>.
Una svolta decisiva alla viticoltura ed all'enologia trentina è stata impressa, nel 1874, con la costituzione dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige.
Per quanto concerne l'aspetto strettamente tecnico/produttivo si evidenziano inoltre i seguenti fattori:
- *base ampelografica dei vigneti*: costituiscono la base ampelografica dei vini DOC "Trentino"/"Trentino Superiore" sia vitigni autoctoni o di antica coltivazione, quali:

- Lagrein, Marzemino, Moscato giallo, Moscato rosa, Muller Thurgau, Nosiola, Rebo e Traminer aromatico;

sia varietà di vite internazionali, quali:

- Cabernets, Chardonnay, Merlot, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling e Sauvignon.
La vinificazione delle uve avviene di norma in purezza con indicazione del nome della varietà, fatta eccezione per gli uvaggi rosso (bordolese), bianco e rosato/kretzer.

- *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 bianchi, rossi e rosati. Tali pratiche rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dal Reg. Ce n. 606/2009. Nella produzione del tradizionale "Vino Santo" le uve (Nosiola), dopo la raccolta, vengono sottoposte ad appassimento sui graticci (*arele*) fino al momento della pigiatura la quale può avvenire dal 1° marzo successivo alla raccolta per il "Trentino Superiore Vino Santo" e di norma dal 1° febbraio successivo alla raccolta per il "Trentino Vino Santo". Nell'ottenimento dei vini recanti la menzione "vendemmia tardiva" viene invece praticato un più o meno prolungato appassimento delle uve sulla vite.

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

Il vini D.O.C. "Trentino" / "Trentino Superiore" presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'influenza dell'ambiente geografico sui vitigni costituenti le diverse tipologie di vino.
Il vini presentano parametri chimico-fisici su valori equilibrati, in particolare per quanto riguarda il rapporto acidità/alcol e caratteristiche organolettiche chiaramente riconducibili ai vitigni di provenienza.

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

Gli elementi di interazione causale fra la zona geografica ed il prodotto sono già descritti alle lettere a) e b).
Si ribadisce tuttavia che il legame causale 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 10
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 autorizzata 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.

TITOLO II

"TRENTINO SUPERIORE"

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" è riservata ai vini delle tipologie:
- bianco
- Chardonnay
- Kerner;
- Manzoni bianco;
- Pinot bianco
- Pinot grigio
- Nosiola
- Müller Thurgau
- Sauvignon
- Riesling renano
- Traminer aromatico
- Moscato giallo
- Vino Santo
- rosso
- Cabernet franc
- Cabernet Sauvignon
- Cabernet
- Merlot
- Lagrein
- Marzemino
- Pinot nero
- Moscato rosa (localmente detto delle rose)
- Rebo
- Schiava gentile
- Schiava
- Chardonnay vendemmia tardiva;
- Kerner vendemmia tardiva;
- Manzoni bianco vendemmia tardiva;
- Pinot bianco vendemmia tardiva;
- Pinot grigio vendemmia tardiva;
- Nosiola vendemmia tardiva;
- Muller Thurgau vendemmia tardiva;
- Sauvignon vendemmia tardiva;
- Riesling renano vendemmia tardiva;
- Traminer aromatico vendemmia tardiva;
- Moscato giallo vendemmia tardiva;
- Vendemmia tardiva bianco
- Vendemmia tardiva rosso
- Moscato rosa vendemmia tardiva;

che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti negli articoli successivi.

Di seguito la denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore", sarà indicata con l'espressione "Trentino Superiore".

Articolo 2
Base ampelografica

I vini "Trentino Superiore" che non recano l'indicazione del vitigno devono essere ottenuti dalle seguenti varietà di vite idonee alla coltivazione nella Provincia Autonoma di Trento:

Trentino Superiore bianco:
Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio per almeno l'85%, possono concorrere per il rimanente 15% i vitigni Manzoni bianco, Riesling renano, Sauvignon, Traminer aromatico da soli o congiuntamente;

Trentino Superiore rosso:
Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère e/o Merlot per almeno l'85%, possono concorrere per il rimanente 15% i vitigni Lagrein e Rebo da soli o congiuntamente;

Trentino Superiore Vino Santo:
Nosiola per almeno l'85%; possono concorrere per l'eventuale differenza altre varietà a frutto bianco, di cui all'art. 1, ad eccezione del Traminer aromatico e del Moscato giallo.

I vini "Trentino Superiore" con la specificazione di uno dei vitigni di cui all'art. 1 devono essere ottenuti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

La specificazione "Cabernet" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère.

La specificazione "Schiava" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni Schiava gentile e/o Schiava grigia e/o Schiava grossa.

Possono concorrere per il rimanente 15% uve, mosti o vini di varietà di vite di colore analogo, idonee alla coltivazione nella provincia di Trento, ad eccezione dei vitigni Traminer aromatico, Moscato giallo e Moscato rosa.

La menzione "Trentino Superiore" vendemmia tardiva "bianco" è riservata ai vini ottenuti dalle uve delle varietà di vite Chardonnay, Kerner, Manzoni bianco, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling renano, Müller Thurgau, Sauvignon, Traminer aromatico, Nosiola, Moscato giallo, da sole o congiuntamente.

La menzione "vendemmia tardiva" con la specificazione facoltativa di uno dei seguenti vitigni: Chardonnay, Kerner, Manzoni bianco, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling renano, Müller Thurgau, Sauvignon, Traminer aromatico, Nosiola, Moscato giallo e Moscato rosa è riservata ai vini ottenuti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

La menzione "Trentino Superiore" vendemmia tardiva "rosso" è riservata al vino ottenuto da uve della varietà di vite Moscato rosa.

Possono concorrere nella misura massima del 15% eventuali altre varietà di vite di colore analogo idonee alla coltivazione nella provincia di Trento.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini "Trentino Superiore" è quella indicata all'art. 3 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Trentino" di cui al Titolo I.

I vigneti idonei alla produzione dei vini "Trentino Superiore" devono, rispondere ai seguenti requisiti previsti per le corrispondenti varietà di vite:

Chardonnay e Pinot bianco: terreni alluvionali ben drenati, terreni alle pendici della montagna o di media collina; per le pendici delle montagne e la collina medio-alta, comprese tra i 250 ed i 500 m s.l.m., limitatamente alle zone con buona esposizione; oltre i 500 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Kerner: terreni sulle pendici dei monti o collinari dotati di buona esposizione, posti ad un'altitudine non inferiore ai 350 m s.l.m.

Manzoni bianco: terreni alluvionali ben drenati, terreni alle pendici della montagna o di media collina posti ad un'altitudine non inferiore ai 250 m. s.l.m. non superiore ai 500 m s.l.m.; oltre i 500 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Pinot grigio: terreni di fondovalle o sulle pendici dei monti o su terreni di media collina posti ad un'altitudine non superiore ai 500 m s.l.m.; oltre i 500 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Moscato giallo: zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari ben esposte, inferiori ai 350 m di quota.

Nosiola: zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari ben esposte, inferiori ai 600 m di quota oltre i 600 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Müller Thurgau: terreni sulle pendici dei monti o collinari dotati di esposizione ottimale, posti ad un altitudine non inferiore a 350 m s.l.m.

Sauvignon: zone pedemontane o sulle pendici delle montagne o collinari dotate di buona esposizione, poste ad un'altitudine inferiore ai 600 m s.l.m.; oltre i 600 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Riesling renano: zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari dotate di buona esposizione non superiori ai 700 m s.l.m.; oltre i 700 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Traminer aromatico: zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari ben esposte non superiori ai 600 m s.l.m.

Cabernet Sauvignon, Cabernet franc e Carmenère: zone pedemontane o di collina inferiori ai 300 metri d'altitudine, ben esposte e in terreni strutturati.

Merlot e Rebo: terreni alluvionali ben drenati, zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari inferiori ai 350 m s.l.m.

Lagrein: terreni alluvionali ben drenati o sulle pendici dei monti o colline ben esposte, in terreni sciolti e ad un'altitudine non superiore ai 400 m s.l.m.

Marzemino: terreni alluvionali ben drenati, zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari inferiori ai 380 m s.l.m.

Pinot nero: nelle aree pedemontane o di collina; per le pendici dei monti e le colline, comprese tra i 250 e 700 m s.l.m., limitatamente alle zone con buona esposizione; oltre i 700 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Schiava: nelle aree pedemontane o di collina; per le pendici dei monti e le colline oltre i 250 m s.l.m.;

Moscato rosa: nelle zone pedemontane, sulle pendici dei monti o collinari ben esposte, inferiori ai 600 m s.l.m.

Ai fini dell'individuazione delle particelle idonee in termini di altitudine si fa riferimento alla quota media della particella riportata nel gis del sistema informativo agricolo provinciale.

Le uve destinate alla produzione del vino "Trentino Superiore" Vino Santo devono essere prodotte nei territori amministrativi dei Comuni di: Cavedine, Madruzzo e Vallelaghi limitatamente ai comuni catastali di Ciago I, Ciago II, Fraveggio I, Fraveggio II, Lon I, Lon II, Margone, Ranzo, Padergnone, Vezzano.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Trentino Superiore" devono essere atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare di produzione.

I sesti di impianto, le forme di allevamento (a pergola o a parete verticale) e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente in uso nella zona di produzione o, comunque, atti ad assicurare alle uve e ai vini le loro peculiari caratteristiche qualitative.

Nei nuovi impianti e nei reimpianti deve essere data preferenza all'introduzione di forme di allevamento a parete verticale con una densità minima di 4.000 ceppi per ettaro; nei casi in cui sussistono fondate motivazioni tecniche, può essere mantenuta la tradizionale forma di allevamento a pergola semplice con una densità minima di 3.500 ceppi per ettaro.

È vietata ogni pratica di forzatura; l'irrigazione è consentita come intervento di soccorso.

La produzione massima di uva e vino per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati per ciascuna varietà di vite o tipologia e deve inoltre assicurare ai relativi mosti i titoli alcolometrici volumici minimi naturali appresso indicati:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino Superiore bianco	70	10	11,5
Trentino Superiore bianco vend. tardiva	60	12	15,0
Trentino Superiore rosso	63	9	11,5
Trentino Superiore rosso vend. tardiva	30	6	15,0
Trentino Superiore Chardonnay	70	10	11,5
Trentino Superiore Chardonnay vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Kerner	70	10	10,5
Trentino Superiore Kerner vend. tardiva	50	10	15,0

Trentino Superiore Manzoni bianco	70	10	11,5
Trentino Superiore Manzoni bianco vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Pinot bianco	70	10	11,0
Trentino Superiore Pinot bianco vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Pinot grigio	70	10	11,5
Trentino Superiore Pinot grigio vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Nosiola	84	12	10,5
Trentino Superiore Nosiola vend. tardiva	60	12	15,0
Trentino Superiore Müller Thurgau	84	12	10,5
Trentino Superiore Müller Thurgau vend. tardiva	60	12	15,0
Trentino Superiore Sauvignon	70	10	11,5
Trentino Superiore Sauvignon vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Riesling renano	70	10	11,0
Trentino Superiore Riesling renano vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Traminer aromatico	70	10	11,5
Trentino Superiore Traminer arom. vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Moscato giallo	70	10	10,5
Trentino Superiore Moscato giallo vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Vino Santo	36	12	10,5
Trentino Superiore Cabernet franc	63	9	11,5
Trentino Superiore Cabernet Sauvignon	63	9	11,5
Trentino Superiore Cabernet	63	9	11,5
Trentino Superiore Merlot	63	9	11,5
Trentino Superiore Lagrein	63	9	11,5
Trentino Superiore Marzemino	70	10	11,5
Trentino Superiore Rebo	63	9	11,5
Trentino Superiore Pinot nero	56	8	11,5
Trentino Superiore Schiava gentile	84	12	10,5
Trentino Superiore Schiava	84	12	10,5
Trentino Superiore Moscato rosa	36	6	15,0
Trentino Superiore Moscato rosa vend. tardiva	30	6	15,0

Su detti limiti di resa di uva ad ettaro è ammessa una tolleranza massima del 10% non avente diritto all'appellativo "Superiore".

L'eventuale superamento dei limiti di resa sopra indicati, oppure il mancato raggiungimento della prescritta gradazione zuccherina minima, comportano la rinuncia all'appellativo "Superiore" per l'intera partita; ove ne sussistano le condizioni la produzione può tuttavia rientrare nella denominazione di origine controllata "Trentino".

Le uve da porre ad appassimento per la produzione del vino "Trentino Superiore" Vino Santo devono derivare, a seguito della tradizionale cernita dei grappoli operata nel vigneto, dal vitigno Nosiola.

Il quantitativo massimo di uva da porre ad appassimento per la produzione del vino "Trentino Superiore" Vino Santo non deve superare la produzione massima di 12 tonnellate di uva per ettaro; gli eventuali quantitativi, entro la resa massima sopra indicata, non utilizzati per la produzione del "Trentino Superiore" Vino Santo possono essere classificati "Trentino Superiore" Nosiola.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

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

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore:
- al 30% per il "Trentino Superiore" Vino Santo;
- al 50% per il "Trentino Superiore" vendemmia tardiva;
- al 60% per il "Trentino Superiore" Moscato rosa;
- al 70% per le rimanenti tipologie enologiche e di vitigno.

Qualora la resa superi detti limiti, ma non oltre il 5%, l'eccedenza non ha diritto alla menzione "Superiore"; oltre questi limiti il diritto alla menzione "Superiore" decade per tutto il prodotto.

La vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino "Trentino Superiore" Vino Santo deve avvenire dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento sui graticci con i tradizionali metodi naturali, da concludersi non prima del 1° marzo successivo alla raccolta. La Provincia autonoma di Trento, qualora le condizioni climatiche lo giustifichino, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria della denominazione, può con proprio provvedimento anticipare il predetto termine per la vinificazione delle uve.

Nell'elaborazione del "Trentino Superiore" Vino Santo e dei vini vendemmia tardiva non è ammessa la pratica enologica dell'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale.

Le operazioni di appassimento, vinificazione e invecchiamento obbligatorio del vino "Trentino Superiore" Vino Santo devono essere effettuate all'interno dei Comuni ricadenti nella zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3, ultimo comma, del presente disciplinare.

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio delle rimanenti tipologie dei vini "Trentino Superiore" devono essere effettuate esclusivamente nell'intero territorio della provincia di Trento.

Prima di essere immessi al consumo, i vini "Trentino Superiore" devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno:
- 4 mesi per i vini delle tipologie Müller Thurgau, Nosiola, Moscato giallo, Schiava gentile e Schiava;
- 10 mesi per le tipologie Marzemino, Moscato rosa e per quelle designate con nomi di vitigni a frutto bianco diversi di quelli di cui al punto precedente;
- 12 mesi per i vini delle tipologie "bianco" e Pinot nero;
- 12 mesi per i vini delle tipologie vendemmia tardiva;
- 22 mesi per i vini delle tipologie "rosso", Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Cabernet, Merlot, Lagrein e Rebo;
- 48 mesi per il Vino Santo.

Il periodo di invecchiamento di cui sopra decorre dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve per tutte le tipologie di prodotto ad eccezione del Vino Santo per il quale il periodo di invecchiamento decorre dal 1° maggio dell'anno successivo alla raccolta.

È consentita l'aggiunta, a scopo migliorativo, di vini "Trentino Superiore", di annate e/o varietà di vite diverse da quella indicata, nella misura massima del 15%.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini "Trentino Superiore", all'atto della loro immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino Superiore bianco:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: gradevole, fine, talvolta lievemente aromatico e speziato;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

Trentino Superiore rosso:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: gradevole, etereo;
sapore: secco, pieno, armonico, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Chardonnay:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdi, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, gradevole, fruttato-floreale, caratteristico;
sapore: secco, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Kerner:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato;
odore: fruttato, fine, con evidente nota aromatica;
sapore: secco, di corpo, caratteristico e di buona sapidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Manzoni bianco:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato;
odore: fine, talvolta con caratteristica nota aromatica;
sapore: secco, sapido, caratteristico, acidulo, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Pinot bianco:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdi, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, fine, fruttato, leggermente speziato, caratteristico;
sapore: secco, lievemente amarognolo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Pinot grigio:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi aranciati o ramato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Nosiola:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, fruttato-floreale, leggermente speziato, caratteristico;
sapore: secco, sapido, lievemente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Müller Thurgau:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, lievemente aromatico, talvolta con note vegetali;
sapore: asciutto, fresco, fruttato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l

Trentino Superiore Sauvignon:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, con aroma caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Riesling renano:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, con aroma caratteristico;
sapore: asciutto, piacevolmente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Traminer aromatico:
colore: da giallo paglierino a giallo oro, di media intensità;
odore: aromatico, intenso, caratteristico, talvolta speziato;
sapore: asciutto o abboccato, aromatico, fine, delicato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,0 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Moscato giallo:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: aromatico, caratteristico, talvolta con leggere note vegetali;

sapore: delicato di moscato, talvolta dolce e alcolico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Cabernet franc:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: gradevolmente erbaceo, etereo;
sapore: secco, armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Cabernet:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: leggermente erbaceo, etereo;
sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,50 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Merlot:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico e accentuato;
sapore: secco, pieno, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Lagrein:
colore: rosso rubino con riflessi violacei, da media ad alta intensità;
odore: fruttato, caratteristico, talvolta appena vegetale e speziato;
sapore: asciutto, vellutato, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Marzemino:
colore: rosso rubino con riflessi violacei, più o meno intenso, tendente al granato se sottoposto ad invecchiamento;
odore: caratteristico, fruttato, talora appena vegetale, intenso, talvolta con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento;
sapore: secco armonico, talora strutturato, vellutato e caldo se sottoposto a parziale appassimento;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.

acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l

Trentino Superiore Rebo:
colore: rosso rubino con riflessi violacei, da media ad alta intensità;
odore: fruttato, gradevole e accentuato;
sapore: secco, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Pinot nero:
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati, da bassa a media intensità;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo:22,0 g/l

Trentino Superiore Schiava gentile:
colore: da rosato a rosso rubino;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: secco, caratteristico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Superiore Schiava:
colore: da rosato a rosso rubino;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: secco, caratteristico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Superiore Moscato rosa (o delle rose):
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati, da bassa a media intensità;
odore: delicato, gradevole, aromatico;
sapore: dolce, pieno, gradevole, talvolta alcolico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Vino Santo:
colore: da giallo ambrato intenso a bruno, talvolta con riflessi aranciati, da medio alta ad alta intensità;
odore: gradevole, armonico, fine, delicato;
sapore: piacevolmente dolce, di passito;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00 % vol di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 6,0 g/l
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Trentino Superiore vendemmia tardiva (bianco):

colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Chardonnay vendemmia tardiva
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Kerner vendemmia tardiva
colore: da giallo paglierino intenso a giallo dorato, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: dall'amabile al dolce, di corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Manzoni bianco vendemmia tardiva
colore: da giallo paglierino intenso a giallo dorato, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: dall'amabile al dolce, di corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Pinot bianco vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Pinot grigio vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Riesling renano vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Müller Thurgau vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Sauvignon vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Traminer aromatico vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Nosiola vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Moscato giallo vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore vendemmia tardiva (rosso):
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Moscato rosa vendemmia tardiva:
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati;

odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Qualora vinificati o invecchiati in recipienti di legno, i vini, sia bianchi che rossi, possono presentare il caratteristico sentore di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Al "Trentino Superiore" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

L'utilizzo di indicazioni geografiche o toponomastiche è consentito limitatamente ai nomi delle sottozone riconosciute dal disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Trentino" e compatibilmente con quanto previsto dalla specifica regolamentazione delle singole sottozone.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Trentino Superiore" di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31, comma 10, della Legge 12 dicembre 2016, n. 238.

Per i vini di cui all'art. 1 è fatto obbligo di indicare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini "Trentino Superiore" devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro, di forma tradizionale, di capacità non superiore a litri 5.

I vini Moscato giallo e Moscato rosa, anche della tipologia "vendemmia tardiva", possono essere immessi al consumo nelle caratteristiche e tradizionali bottiglie ad anforetta di tipo analogo alla "Bocksbeutel".

La chiusura deve essere costituita dal tappo a raso bocca in sughero.

ALLEGATO 1

DISCIPLINARE SOTTOZONA “SORNI”

Articolo 1
Denominazione e vini

La sottozona “Sorni” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Trentino” delle tipologie:
- bianco
- rosso

prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.
Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme di cui al titolo I.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Trentino" con la specificazione della sottozona “Sorni” è riservata ai vini:
bianco: per i vini ottenuti dai vitigni Nosiola, Müller Thurgau, Sylvaner verde, Pinot bianco, Pinot grigio e Chardonnay, da soli o congiuntamente;

rosso: per i vini ottenuti dai vitigni Teroldego, Schiava (Schiava gentile, Schiava grigia, Schiava grossa) e Lagrein, da soli o congiuntamente.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" della sottozona "Sorni" devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende parte dei comuni di Lavis (di cui la frazione Sorni), Giovo e San Michele all'Adige, siti in provincia di Trento.
Tale zona è così delimitata: partendo a nord dall'incrocio del confine comunale Lavis S. Michele con la ferrovia del Brennero (quota 205), il limite prosegue verso sud, fino al km. 391 della strada statale n. 12. Di qui, seguendo il fondale del torrente Tratta, risale verso est fino all'incrocio di questo con la strada provinciale del vino. Poi, seguendo la strada comunale per il Maso Spon, raggiunge in località "Ciaresara", il sentiero che collega i Masi "Tratta", "Clinga" e "Furli" (sul lato est) fino al raccordo con la provinciale della Val di Cembra che percorre fino al km 1,100. Di qui prosegue in discesa, lungo il confine comunale fino al torrente Avisio, per seguire lo stesso verso nord-est fino alla quota di 275 da dove sale verso nord-ovest fino alla provinciale della Val di Cembra e precisamente al km 3,500. Dal km 3,500 la linea di delimitazione, segue la strada provinciale della Val di Cembra fino all'abitato di Mosana, indi in rettilineo, sale alla quota 561 alla "Croce" deviando verso nord-est lungo la strada comunale, passa per i masi Roncador, Serci e Fontanelle, indi seguendo il margine della foresta dei pini raggiunge, al "Cross Ross", la mulattiera della "Vie Rosse" che segue verso nord toccando le quote 644, 694, 704, 688 e 619 e quindi fino al confine comunale tra Giovo e S. Michele, che, scendendo verso la valle, segue fino al "Maso Centofinestre".

Da tale punto la linea di delimitazione prosegue deviando verso sud sempre lungo il confine di comune fino alla Valletta e da quota 400, raggiunge, a valle, verso ovest la quota 255, presso il "Centro del Legno", indi deviando verso nord e poi verso ovest, raggiunge la vecchia sede della nazionale del Brennero (ora strada provinciale) che percorre verso sud fino al confine comunale di Lavis, fino a raggiungere quota 205, punto da dove la delimitazione ha avuto inizio.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto a coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati e deve inoltre assicurare ai relativi mosti i titoli alcolometrici volumici minimi naturali appresso indicati:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino Sorni bianco	98	14	10,5
Trentino Sorni rosso	98	14	10,5

Su detti limiti di resa in uva del vigneto è ammessa una tolleranza massima del 20% non avente diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino" con la specificazione della sottozona “Sorni”, all'atto della loro immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino “Sorni” bianco:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: gradevole, delicato;
sapore: fresco, armonico, talvolta morbido;
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Trentino “Sorni” rosso:
colore: rosso rubino;
odore: etereo, delicato;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Articolo 6
Designazione e presentazione

Nell’etichettatura dei vini di cui al presente allegato, l’indicazione del nome della sottozona “Sorni”, seguita dall’indicazione della tipologia bianco o rosso, può essere sostituita, rispettivamente, dalle diciture “Bianco dei Sorni” e “Rosso dei Sorni”.

ALLEGATO 2

DISCIPLINARE SOTTOZONA "ISERA" O "D'ISERA"

Articolo 1
Denominazione e vini

La sottozona "Isera" o "d'Isera", è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Trentino Superiore" Marzemino prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.
Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme di cui al titolo II.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Isera" o "d'Isera", è riservata al vino ottenuto dall'uva Marzemino gentile prodotta in vigneti ubicati nella zona delimitata nel successivo articolo 3.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, uve a bacca nera, di varietà di vite idonee alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione aggiuntiva della sottozona "Isera" o "d'Isera" devono essere prodotte nella zona di produzione così delimitata:

partendo dal ponte sul fiume Adige, nel comune di Villa Lagarina, la delimitazione segue verso sud la riva orografica destra del fiume Adige fino ad incrociare, in prossimità dell'abitato di Ravazzone, il ponte della strada statale n. 240 di Loppio e di Val di Ledro, indi prosegue lungo la riva destra del fiume Adige che lascia, dopo breve tratto, per percorrere la strada interpoderale che sbocca sull'anzi detta statale 240, a quota 191, nell'abitato di Ravazzone.
Da questo punto il confine segue la strada statale n. 240 in direzione dell'abitato di Mori fino alla frazione di Molina, da dove la delimitazione piega verso nord e segue il limitare del bosco alle pendici del Monte Albano e del Monte Camanghen passando per le quote 364, 291, 283, 365 e 380 e, includendo le località Foianeghe, Pradaglia, Brom, Maso del Gnac, raggiunge la sommità del sovrastante terrazzamento naturale che segue, degradando, fino all'inizio dell'abitato di Reviano, da dove il confine percorre la strada interpoderale dei Piazi in direzione dell'abitato di Marano, comprende le località Piazi, San Rocco e Corè, aggira a monte l'abitato di Brancolino passando per quota 191 e da questo punto, in linea retta, raggiunge la strada comunale che segue fino all'abitato di Nogaredo. Dall'abitato di Nogaredo la delimitazione segue la strada comunale che, passando per le quote 217, 198 e 177, si innesta alla strada provinciale n. 90, continua per questa fino all'incrocio a quota 179, da dove gira a destra lungo la strada comunale che conduce al ponte sul fiume Adige in cui la delimitazione è iniziata.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le sue specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti e i reimpianti è previsto un numero minimo di 3.500 ceppi per ettaro.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati e deve inoltre assicurare ai relativi mosti il titolo alcolometrico volumico minimo naturale appresso indicato:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino Superiore Marzemino d'Isera	63	9	11,5

Su detto limite di resa in uva del vigneto è ammessa una tolleranza massima del 20% non avente diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e invecchiamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Isera" o "d'Isera" devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Trento ed in conformità a quanto stabilito nell'art. 5 del Titolo II.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Isera" o "d'Isera", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino Superiore Marzemino "Isera" o "d'Isera":
colore: rosso rubino con riflessi violacei, più o meno intenso, tendente al granato se sottoposto ad invecchiamento;
odore: caratteristico, fruttato, talora appena vegetale, intenso, talvolta con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento;
sapore: secco, armonico, talora strutturato, vellutato e caldo se sottoposto a parziale appassimento;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Isera" o "d'Isera" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31, comma 10, della Legge 12 dicembre 2016, n. 238.

ALLEGATO 3

DISCIPLINARE SOTTOZONA "ZIRESI" O "DEI ZIRESI"

Articolo 1
Denominazione e vini

La sottozona "Ziresi" o "dei Ziresi", è riservata ai vino a denominazione di origine controllata "Trentino Superiore" Marzemino prodotto nell'area di cui al successivo articolo 3.
Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme di cui al titolo II.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Ziresi" o "dei Ziresi" è riservata al vino ottenuto dall'uva Marzemino gentile prodotta in vigneti ubicati nella zona delimitata nel successivo articolo 3.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, uve a bacca nera, di varietà di vite idonee alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con l'indicazione aggiuntiva della sottozona "Ziresi" o "dei Ziresi" devono essere prodotte esclusivamente nella zona così delimitata:
partendo dal km 359 della strada statale n. 12 dell'Abetone e del Brennero presso l'abitato di Volano, la delimitazione segue la strada statale fino a incrociare, poco prima del km 360, la strada che sale alla località S. Antonio; seguita questa per breve tratto, in prossimità della quota 177.1, la delimitazione segue il margine del bosco in direzione est fino a quota 175.8 e da questa in linea retta raggiunge quota 177.9, escludendo però la superficie (circa 2 ettari) interessata a bonifica con terreno di riporto. Da quota 177.9 il confine prosegue lungo la strada interpoderale verso la località Fornaci a quota 179.7 e da questa fino all'incrocio con la strada statale n. 12 che percorre a ritroso in direzione di Volano per circa 250 metri, finché incontra sulla destra il fossato che segue fino ad incontrare la strada interpoderale, in prossimità della quota 174.6.
Da tale punto la delimitazione prosegue lungo detta strada interpoderale in direzione dell'abitato di Volano toccando le quote 177.0, 176.5, 176.3, 176.1 e in prossimità della quota 177.8 raggiunge il km 359 della strada statale n. 12 da dove la delimitazione è iniziata.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le sue specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti e i reimpianti è previsto un numero minimo di 3.500 ceppi per ettaro.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati e deve inoltre assicurare ai relativi mosti il titolo alcolometrico volumico minimo naturale appresso indicato:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino Superiore Marzemino dei Ziresi	63	9	11,5

Su detto limite di resa in uva del vigneto è ammessa una tolleranza massima del 20% non avente diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e invecchiamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata “Trentino” Marzemino accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Ziresi” o “dei Ziresi” devono essere effettuate all’interno del territorio della provincia di Trento ed in conformità a quanto stabilito nell’art. 5 del Titolo II.

.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Ziresi” o “dei Ziresi”, all'atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino Superiore Marzemino “Ziresi” o “dei Ziresi”:
colore: rosso rubino con riflessi violacei, più o meno intenso, tendente al granato se sottoposto ad invecchiamento;
odore: caratteristico, fruttato, talora appena vegetale, intenso, talvolta con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento;
sapore: secco, armonico, talora strutturato, vellutato e caldo se sottoposto a parziale appassimento;
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata “Trentino Marzemino accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Ziresi” o “dei Ziresi” può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 31, comma 10, della Legge 12 dicembre 2016, n. 238.

ALLEGATO 4

DISCIPLINARE SOTTOZONA "CASTEL BESENO" O "BESENO"

Articolo 1
Denominazione e vini

La sottozona "Castel Beseno" o "Beseno" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Trentino Superiore" prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.

Il vino a denominazione di origine controllata "Trentino Superiore" "Castel Beseno" o "Beseno" può essere prodotto anche nelle tipologie passito, vendemmia tardiva.
Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme di cui al Titolo II.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Castel Beseno" o "Beseno", è riservata al vino ottenuto dall'uva Moscato giallo prodotta in vigneti ubicati nella zona delimitata nel successivo articolo 3.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, uve a bacca bianca, di varietà di vite idonee alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione aggiuntiva della sottozona "Castel Beseno" o "Beseno" devono essere prodotte nella zona di produzione, ricadente nei Comuni di Besenello e Calliano, così delimitata:
a nord il fiume Adige "piega" verso la loc. "Murazzi" creando in un breve spazio il passaggio della Strada Statale 12 e la ferrovia del Brennero protetta da una galleria paramassi. Alla fine della stessa si prosegue lungo l'argine destro del fiume in corrispondenza della ciclabile fino al confine con il Comune di Calliano. Si prosegue in direzione di Besenello attraversando la statale ed, escludendo la località "Campi Grandi", si arriva alla S.P. 49 di Besenello. Si prosegue per la SP fino al bivio con la SS 12 dell'Abetone e del Brennero fino a Castel Pietra. Piegando verso est, si sale lungo il confine con il comune di Volano, aggirando la fortificazione superiormente si prosegue comprendendo la loc. "Campagnole" proseguendo fino al Rio Cavallo. Seguendo il torrente fino al confine con il comune di Folgaria e seguendo il compluvio che delimita il comune di Besenello e di Folgaria , si arriva al ponte di Folgaria. Si prosegue lungo il limite del bosco includendo la loc. Compet, loc. Don Bosco, Maso dell'Aria e Maso Trapp. Si prosegue lungo la curva di livello dei 360 metri fino alla cava di inerti e oltre fino alla direzione in corrispondenza della galleria paramassi sulla SS 12 dell'Abetone e del Brennero.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le sue specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti è previsto un numero minimo di 3.500 ceppi per ettaro.
La produzione massima di uve per ettaro in coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati e deve, inoltre, assicurare il titolo alcolometrico volumico minimo naturale appresso indicato:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino Superiore Castel Beseno o Beseno	63	9	11,0

Su detto limite di resa in uva del vigneto non è ammessa alcuna tolleranza.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Castel Beseno" o "Beseno" devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Trento ed in conformità a quanto stabilito nell'art. 5 del Titolo II.

Prima di essere immesso al consumo il vino a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Castel Beseno" o "Beseno" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 4 mesi.

Per i vini passito e vendemmia tardiva il periodo di affinamento è della durata di 12 mesi.
In entrambi i casi il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.
Per l'ottenimento dei vini passito e vendemmia tardiva è vietata qualsiasi forma di arricchimento.

Il vino passito deve essere ottenuto da uve sottoposte, dopo la raccolta, ad appassimento mediante procedimenti, tecniche ed attrezzature permessi dalla normativa in materia, con esclusione di metodi di deumidificazione operanti con l'ausilio del calore.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Castel Beseno" o "Beseno", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino Superiore "Castel Beseno" o "Beseno":
colore: giallo paglierino, giallo dorato di media o bassa intensità;
odore: aromatico, caratteristico;
sapore: delicato di moscato, dal secco al dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Trentino Superiore "Castel Beseno" o "Beseno" passito e vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino a giallo oro;
odore: delicato caratteristico, talvolta speziato;

sapore: amabile o dolce, pieno e aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui 11,00% svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Trentino” accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Castel Beseno” o “Beseno” può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 31, comma 10, della Legge 12 dicembre 2016, n. 238.

ALLEGATO 5

DISCIPLINARE SOTTOZONA "VALLE DI CEMBRA" O "CEMBRA"

Articolo 1
Denominazione e vini

La sottozona "Valle di Cembra" o "Cembra" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Trentino Superiore" delle tipologie:

- Müller Thurgau;
- Pinot nero
- Riesling renano;
- Schiava gentile;
- Schiava

prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.
Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme di cui al titolo II.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Valle di Cembra" o "Cembra" è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vitigni Müller Thurgau, Pinot nero, Riesling renano e Schiava (Schiava gentile, Schiava grossa, Schiava grigia) prodotte in vigneti ubicati nei comuni amministrativi riportati nel successivo articolo 3.
Possono concorrere alla produzione di detti vini relativamente alle varietà Pinot nero e Schiava, uve a bacca nera, di varietà di vite idonee alla coltivazione nella provincia di Trento, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15%; relativamente alla varietà Müller Thurgau e Riesling renano uve a bacca bianca, di varietà di vite idonee alla coltivazione nella provincia di Trento, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Trentino Superiore" della sottozona "Valle di Cembra" o "Cembra" devono essere prodotte nei comuni della Valle di Cembra di: Albiano, Altavalle limitatamente ai comuni catastali di Faver, Grumes e Valda, Cembra Lisignago, Giovo, Lona-Lases limitatamente ai comuni catastali di Lona e Lases, Segonzano in provincia di Trento.

I vigneti idonei alla produzione dei vini "Trentino Superiore" sottozona "Valle di Cembra" o "Cembra" devono rispondere ai seguenti requisiti previsti per le corrispondenti varietà di vite**:**

Müller Thurgau: terreni sulle pendici, dotati di esposizione ottimale, posti ad un'altitudine non inferiore a 500 m s.l.m.

Pinot nero: terreni sulle pendici, limitatamente alle zone meno precoci, posti ad un'altitudine non inferiore a 350 m s.l.m. e non superiore ai 700 m.s.l.m., limitatamente alle zone con buona esposizione; oltre i 700 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Riesling renano: terreni sulle pendici, posti ad un'altitudine non inferiore a 300 m s.l.m. e non superiore ai 700 m s.l.m. limitatamente alle zone con buona esposizione; oltre i 700 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Schiava: terreni sulle pendici, dotati di esposizione ottimale, posti ad un'altitudine non inferiore a 250 m s.l.m.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le sue specifiche caratteristiche di qualità.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto a coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati e deve inoltre assicurare ai relativi mosti i titoli alcolometrici volumici minimi naturali appresso indicati:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolometrico volumico minimo naturale (% vol)
Trentino Superiore Müller Thurgau "Valle di Cembra o Cembra"	84	12	10,5
Trentino Superiore Pinot nero "Valle di Cembra o Cembra"	49	7	11,5
Trentino Superiore Riesling Renano "Valle di Cembra o Cembra"	56	8	11,0
Trentino Superiore Schiava gentile "Valle di Cembra o Cembra"	84	12	10,5
Trentino Superiore Schiava "Valle di Cembra o Cembra"	84	12	10,5

Su detti limiti di resa non è ammessa alcuna tolleranza.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento obbligatorio dei vini a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Valle di Cembra" o "Cembra" devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Trento ed in conformità a quanto stabilito nell'art. 5 del Titolo II.

Prima di essere immessi al consumo i vini a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Valle di Cembra" o "Cembra" devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno 4 mesi per quanto riguarda le varietà Müller Thurgau e Schiava e di almeno 12 mesi per le varietà Riesling renano e Pinot nero.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Valle di Cembra" o "Cembra", all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino Superiore "Valle di Cembra" o "Cembra" Müller Thurgau:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato;
odore: delicato, caratteristico, talvolta con sentori vegetali;
sapore: asciutto, fresco, fruttato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Trentino Superiore "Valle di Cembra" o "Cembra" Pinot nero:
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, talvolta amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Trentino Superiore "Valle di Cembra" o "Cembra" Riesling renano:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, fresco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Trentino Superiore "Valle di Cembra" o "Cembra" Schiava gentile:
colore: da rosato a rosso rubino;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: secco, caratteristico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Trentino Superiore "Valle di Cembra" o "Cembra" Schiava:
colore: da rosato a rosso rubino;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: secco, caratteristico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Valle di Cembra" o "Cembra", può essere utilizzata la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, a condizione che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31, comma 10, della Legge 12 dicembre 2016, n. 238.