DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
"RECIOTO DELLA VALPOLICELLA"

Approvato con	DM 24.03.2010	GU 85 - 13.04.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 295 - 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

1) La denominazione di origine controllata e garantita "Recioto della Valpolicella", già riconosciuta a DOC con DPR 21 agosto 1968, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
"Recioto della Valpolicella", designabile anche con i riferimenti "classico" e "Valpantena";
"Recioto della Valpolicella" spumante, designabile anche con il riferimento "Valpantena".

Articolo 2

1) I vini della denominazione di origine controllata e garantita "Recioto della Valpolicella" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
- Corvina Veronese (Cruina o Corvina) dal 45% al 95 %; è tuttavia ammesso in tale ambito la presenza del Corvinone nella misura massima del 50%, in sostituzione di una pari percentuale di Corvina;
- Rondinella dal 5 % al 30 % .
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 25% totale le uve provenienti dai vitigni:
- a bacca rossa non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con DM 7 maggio 2004 (GU n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti (allegato 1), nella misura massima del 15%, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato;
- classificati autoctoni italiani ai sensi della legge n. 82/06, art. 2, a bacca rossa, ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con DM 7 maggio 2004 (GU n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti (allegato 1), per il rimanente quantitativo del 10% totale.

Articolo 3

1) La zona di produzione della denominazione di origine controllata e garantita "Recioto della Valpolicella" comprende in tutto o in parte i territori dei Comuni di: Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline e Montecchia di Crosara.
Tale zona è così delimitata: la linea di delimitazione inizia nella parte nord staccandosi dal confine occidentale del Comune di Sant'Ambrogio in faccia a monte Rocca sullo strapiombo dell'ansa dell'Adige, presso Ceraino. Da qui giunge passando attraverso il bosco a quota 410 mt fino ad immettersi sulla carrareccia che arriva alla frazione di Monte. Da qui devia a N-E seguendo Via M.

Kolbe, segue il confine S-E del foglio 4° Comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella. Il confine percorre quindi Via Case Sparse Campopian e passa a nord di Monte Pugna a (quota 740) entrando in Comune di Fumane. Raggiunta subito Cà Torre e Stravalle, appartenenti alla frazione di Cavalo, sale Monte Castello (quota 676), e raggiunto il Vaio Pangoni, discende con questo fino a Cà Pangoni (quota 230). Risale poi per il breve tratto il progno di Fumane fino a incontrare il confine comunale di Marano e lo segue fino presso il Molino Gardane. Sale allora leggermente per Cà Camporal e Monte Per (quota 630) per discendere poi con la strada che porta a San Rocco fino all'ingresso della frazione omonima. Tocca poi la località Tonei e risale fino ad incontrare e poi seguire la carrareccia che porta a S. Cristina. Quando questa strada sbocca nella rotabile comunale che porta a Prun, incontra il confine comunale di Negrar, abbandona subito il limite comunale e, lungo la strada ora nominata, il confine del territorio raggiunge i caseggiati di Pertega. Da qui ha inizio il lato orientale del territorio delimitato. Il confine percorre Via A. Aleardi, svolta e risale in Via Albarin per poi scendere in via Mendole, Via Proale e raggiungere la strada Mazzano - Fane. Con questa strada discende fino a Proale (quota 449) e poi, sinuoso al largo di Mazzano, segue il limite SUD del foglio XIII° del Comune di Negrar sez. C e lo segue fino a Via Prael, dove tocca Casa Prael (casa di quota 580). Prosegue in Via Palazzina di Villa, tocca la Palazzina (quota 534), casa La Conca e percorre Via Colombare di Villa. Sempre discendendo, attraversa il Progno Castello, passa ad ovest di Case Antolini tocca Casa sotto Sengia, rasenta Case la Fratta e Siresol, raggiunge Bertolini. Da questo punto la delimitazione nord della zona del "Valpolicella", segue la linea di quota 500 lungo le pendici montuose della vallata Valpantena, partendo da località Sasso, in Comune di Negrar, e con andamento sinuoso passa nelle vicinanze di località Montecchio e quindi Volpare e successivamente, dopo aver formato una leggera ansa a nord, passa in prossimità di località Righi e Case Vecchie. Si sposta quindi verso il monte Dordera e proseguendo con orientamento nord-ovest passa in prossimità della località Salvalaio e Vigo fino a raggiungere S. Benedetto, sulla strada Vigo-Coda. Da S. Benedetto segue il Vaio Selsone fino al progno Valpantena, di qui sale lungo il Vaio Sannava, per inserirsi sulla Comunale che porta a Praole e Rosaro. Di qui prosegue per i Busoni, per i Vai, Cà Balai ed i Molini raggiungendo Azzago, passando per la strada del Cimitero; per la carrareccia che passando a quota 655 tocca Contrada Valena e si inoltra nel Vaio Orsaro fino a raggiungere il confine del Comune di Grezzana con Verona che percorre fino a Vaio Laraccio; segue la comunale di Pigozzo e la risale fino a Vaio Bruscara che segue fino ad incontrare la Comunale Morago -Cancello. Segue la strada comunale di S. Vito, tocca la frazione di Moruri e risale la strada fino a inserirsi nel vajo di Tretto che percorre fino al progno di Mezzane. Risale questo Progno fino al Vaio dell'Obbligo per toccare C. Valle a quota 502; da qui lungo la strada che passa ad ovest di Monte Tormine, tocca la Bettola del Pian, prosegue verso Est lungo il confine comunale tra Tregnago e Badia Calavena, fino ad incontrare il Progno di Illasi; fino ad incontrare il Progno di Illasi; ridiscende questo Progno per breve tratto fino al guado per Cogollo, attraversa la borgata, sale lungo Via Bovi e ripiega verso sud immettendosi in Via F. S. Zerbato e giunge alla località Carbonari indi si porta verso sud per la località Fonte, Croce del Vento, passa nei pressi di Cà Precastio, prosegue sempre verso sud passando ad Est di Vinco e Pandolfi fino a raggiungere l'incrocio dei confini comunali di Tregnago, Cazzano di Tramigna ed Illasi; segue quindi il confine nord del Comune di Cazzano fino ad incrociare il punto di confine tra i 3 Comuni di Tregnago, Cazzano di Tramigna e S.Giovanni Ilarione (dove incontra il confine della zona del Soave). Di qui ridiscende lungo il confine del Comune di Cazzano fino a Soraighe; segue la strada che da Soraighe correndo sotto le pendici di Monte Bastia, prima verso nord e quindi verso Est passa sotto C. Andriani. Di qui, seguendo la strada per Montecchia di Corsara raggiunge per risalirlo brevemente il Rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passando sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami e quindi alla quota 400 sul confine comunale di Cazzano a sud di Monte Bastia. Ridiscende per detto confine fino all'altezza del Colle C. Beda e di poco superatolo prosegue per la strada che si congiunge con la provinciale Cazzano - Soave in prossimità della quota 54. Proseguendo verso ovest attraversa la strada provinciale e prosegue nella stessa direzione per quella che conduce a

Cereolo di Sopra e poco prima di giungervi segue in direzione sud-est per la strada che attraversato Cereolo di Sotto, raggiunge il centro abitato di S. Vittore. Da S. Vittore segue verso ovest la strada che attraversa Orniano e prosegue per Colognola ai Colli costeggiando nell'ultimo tratto l'acquedotto. Da Colognola ai Colli il limite prosegue in direzione nord per la strada che costeggia C. Canesella, tocca Ceriani costeggiando anche in questo ultimo tratto l'acquedotto quindi lungo la strada in direzione nord, fino all'altezza di C. Brea quindi prende la strada verso ovest in direzione di tale località per circa 350 metri e poi la strada verso nord per Campidello fino a superare di poco la quota 134 (Cisterna), piega quindi verso ovest per la strada che conduce a S. Giustina, supera il centro abitato e giunto al torrente Illasi, supera il guado per proseguire poi in direzione ovest per la strada che tocca le località Casotti, Contrasti, e 150 metri circa prima di giungere a C. Nuova, piega verso nord per la strada che va a incrociare il confine comunale di Illasi all'altezza di C. Squarzego. Prosegue quindi per Via Fienile in direzione nord per Lione e giunto all'altezza di Fienile piega verso ovest per quella che superato Fienile conduce a Turano all'incrocio con il Progno di Mezzane, prosegue verso sud per la strada che costeggia Turano, Val di Mezzo, attraversa Boschetto,S. Pietro e raggiunge quota 56. Da quota 56 (Località Monticelli) segue verso ovest la strada che passa a nord di S. Giacomo e raggiunge quota 47 il confine del Comune di S. Martino Buon Albergo segue questi verso nord e poco prima di giungere alla Tavolera piega verso ovest per Via Palù che seguendo una linea spezzata a sud di Fenilone raggiunge a quota 52 la strada che da Marcellise raggiunge S. Martino Buon Albergo e la percorre sino all'abitato di quest'ultimo. La delimitazione segue quindi il corso del fiume Fibbio e lo risale sino alla località Spinetta. Da detta località segue la strada per Montorio, attraversa il centro abitato e prosegue lungo la strada che passa per Olmo e Morin sino al ponte Florio: da qui segue la strada per Corte Paroncini e Villa Cometti indi devia per la carrareccia che attraversando la strada per S. Felice tocca Cà dell'Olmo e raggiunge la strada della Valpantena che la risale fino a villa Beatrice; segue poi la carrareccia per Corte Policanta per deviare poi per il sentiero che porta a Castel S. Felice. Da Castel S. Felice la delimitazione segue la strada delle Torricelle toccando località Villa Ferrari, Torre n° 1, Torre n° 2 e S. Mattia; da qui si inoltra lungo il sentiero per Villa Bottica e discende a Valle sino alla strada per Avesa in località S. Martino; prosegue su detta strada fino alla località Osteria, imbocca quindi la strada che, passando in vicinanza del Cimitero di Avesa, giunge nei pressi della località Villa e prosegue fino al centro di Quinzano; da Quinzano segue la strada che porta alla statale 12 fino all'incrocio con la stessa; si inserisce poi sulla statale 12 fino alla stazione ferroviaria di Parona dove l'abbandona per seguire la ferrovia del Brennero sino alla stazione di Domegliara; qui si reinserisce sulla statale n° 12 sino alla località Paganella; da detta località segue la carrareccia che porta alle fornaci Tosadori a sud di Volargne, per risalire la riva sinistra dell'Adige sino in prossimità della Chiusa di Ceraino congiungendosi al punto iniziale di partenza.

2) La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita “Recioto della Valpolicella” designabili con la specificazione geografica Valpantena è così delimitata: dal confine nord Occidentale che parte da S. Benedetto segue il già descritto confine della zona del Valpolicella fino a quota 655; da qui si diparte verso sud seguendo la rotabile che passa per quota 626 e prosegue verso sud per Erbino, risale sulla strada verso la località Croce di Romagnano. Indi prosegue per Casette, passa sotto il Monte Gazzo nei pressi della quota 458, poi nei pressi di Corte Gualiva, prosegue ad ovest di Monte Cucco sulla strada che porta a Villa Marchiori. Da qui si inoltra lungo la carrareccia che supera contrada Maroni e che si immette in Via Prove, seguendola in direzione Sud fino a C. Squizza per raggiungere C. Gazzol da dove ripiega verso ovest per toccare la località Campagnola: risale poi verso Novaglie e Nesente, quindi ridiscende verso sud ed ovest per toccare C. Maioli, C. Misturin e Poiano per risalire lungo la carrareccia verso C. Zorzi. Tocca quindi il confine di zona e risale la carreggiabile per Torre n° 3, Torre n° 4, Villa Fiandin, Villa Tedeschi, Villa Barbesi; sale lungo Via San Vincenzo e prosegue per Via Gaspari che lascia per Via Carbonare.

Da qui prosegue lungo il sentiero posto sotto quota 469 fino alla località Le Case Vecchie da dove si porta sul confine di zona nei pressi della località Casette, sotto il Monte Dorzera e lo segue fino a raggiungere la località di partenza S. Benedetto.
3) La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita "Recioto della Valpolicella" designabili con la menzione Classico comprende i Comuni di Negrar, Marano, Fumane, Sant'Ambrogio, S. Pietro in Cariano ed è così delimitata:
la parte nord del perimetro si stacca dal confine occidentale del Comune di Sant'Ambrogio in faccia a monte Rocca sullo strapiombo dell'ansa dell'Adige, presso Ceraino. Da qui giunge passando attraverso il bosco a quota 410 mt fino ad immettersi sulla carrareccia che arriva alla frazione di Monte. Da qui devia a N-E seguendo Via M. Kolbe, segue il confine S-E del foglio 4° Comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella. Il confine percorre quindi Via Case Sparse Campopian e passa a nord di Monte Pugna a (quota 740) entrando in Comune di Fumane. Raggiunta subito Cà Torre e Stravalle, appartenenti alla frazione di Cavalo, sale Monte Castello (quota 676), e raggiunto il Vaio Pangoni, discende con questo fino a Cà Pangoni (quota 230). Risale poi per il breve tratto il progno di Fumane fino a incontrare il confine comunale di Marano e lo segue fino presso il Molino Gardane. Sale allora leggermente per Cà Camporal e Monte Per (quota 630) per discendere poi con la strada che porta a San Rocco fino all'ingresso della frazione omonima. Tocca poi la località Tonei e risale fino ad incontrare e poi seguire la carrareccia che porta a S. Cristina. Quando questa strada sbocca nella rotabile comunale che porta a Prun, incontra il confine comunale di Negrar, abbandona subito il limite comunale e, lungo la strada ora nominata, il confine del territorio raggiunge i caseggiati di Pertega. Da qui ha inizio il lato orientale del territorio delimitato. Il confine percorre Via A. Aleardi, svolta e risale in Via Albarin per poi scendere in via Mendole, Via Proale e raggiungere la strada Mazzano-Fane. Con questa strada discende fino a Proale (quota 499) e poi, sinuoso, al largo di Mazzano, segue il limite SUD del foglio XIII° del Comune di Negrar sez. C e lo segue fino a Via Prael, dove tocca Casa Prael (casa di quota 580). Prosegue in Via Palazzina di Villa, tocca la Palazzina (quota 534), casa La Conca e percorre Via Colombare di Villa.
Sempre discendendo, attraversa il Progno Castello, passa ad ovest di Case Antolini tocca Casa sotto Sengia, rasenta Case la Fratta e Siresol, raggiunge Bertolini, Prosperi, Campi di Sopra (q. 410) e case Campi, fino ad incontrare il confine comunale tra Negrar e Verona presso la Tenda (q. 426). Segue allora questo confine fin sotto Montericco, tra la quota 250 e quota 251. Da questo punto ha inizio il confine sud del territorio del vino "Valpolicella Classico". La linea di demarcazione prosegue verso ovest continuando a seguire il confine di Negrar fino presso a casa Acquilini; tocca poi C. Fedrigoni, la Chiesa di Arbizzano, Cambroga, casa Albertini, ed il Molino raggiungendo in questa località la curva di livello di q. 100 che delimita gran parte del confine sud del territorio. Questa quota segna il limite netto il terrazzo fluvio - glaciale ed eocenico e la pianura per buona parte irrigua, che degrada verso l'Adige. Seguendo detta curva attraversa il Ghetto e raggiunta la ex ferrovia Verona - Garda, la discende per breve tratto fino alla località Stella; di cui la linea di demarcazione, proseguendo verso ovest, si immette sulla strada che, attraversando prima la comunale Parona - Pedemonte e poi Quar, raggiunge la linea di q. 100 passando per Cà Brusà. Sempre per la linea q. 100 prosegue per Cedrara S. Martino Sotto Corrubio, raggiunge ed attraversa dopo circa un chilometro il progno di Fumane e raggiunge subito il confine comunale tra S. Pietro in Cariano e Pescantina e Sotto Ceo. Continua allora con questo confine fino a Prognetta Lena (sopra Cà Cerè) ed in seguito con confine tra Pescantina e S.Ambrogio, toccando Cà Sotto Ceo, fino a raggiungere la carrareccia che per Vignega di sopra porta sulla strada di Ospedaletto. Lasciato il confine comunale prosegue fino alla strada di S. Ambrogio-Ospedaletto. Da questo punto il nostro limite abbandona q. 100, poiché il terrazzo bruscamente si eleva, ma continua sempre a correre sull'orlo superiore in esso: circuisce Montindon seguendo la linea di quota 125, attraversa la ferrovia sotto S. Ambrogio, sfiora Cà de Picetto, aggira la valle con l'elevato dosso cretaceo soprastante le due stazioni di Domegliara e raggiunge seguendo la linea di quota 150 il confine comunale tra S.Ambrogio e Dolcè, a casa Sotto Sengia. In seguito continua di conserva con questo confine fino

presso casa Fontana costituendo il lato occidentale del territorio del "Recioto della Valpolicella", e chiudendone il perimetro.

Articolo 4

1) Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita "Recioto della Valpolicella" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.
2) Pertanto sono da escludere, in ogni caso, ai fini dell'idoneità alla produzione dei vini di cui all'articolo 1, i vigneti impiantati su terreni freschi, situati in pianura o nei fondovalle.
3) I sesti di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
4) Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera, o a pergola veronese inclinata mono o bilaterale.
5) Per le superfici vitate già iscritte all'albo della denominazione di origine controllata "Valpolicella" prima dell'approvazione del presente disciplinare e allevati a pergola veronese o a pergoletta veronese mono o bilaterale è tuttavia consentito di utilizzare la presente denominazione alle condizioni indicate al comma successivo.
6) E' fatto obbligo, per le pergole veronesi, la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila e una carica massima di gemme ettaro, definita dalla Regione Veneto in relazione alle caratteristiche di ciascuna zona viticola omogenea.
7) Il numero minimo di ceppi per ettaro, ad esclusione dei vigneti già iscritti all'albo della denominazione di origine controllata "Valpolicella" prima dell'approvazione del presente disciplinare, non deve essere inferiore a 3.300, riducibili nel caso di terrazzamenti stretti in zona collinare, previa autorizzazione della Regione Veneto.
8) E' vietata ogni pratica di forzatura, è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.
9) La Regione Veneto su proposta del Consorzio di Tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento può stabilire limiti, anche temporanei, dell'iscrizione dei vigneti allo schedario viticolo ai fini dell'idoneità alla rivendicazione delle uve da destinare alla DOCG "Recioto della Valpolicella". La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali.
10) La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto della Valpolicella" non deve essere superiore a 12 tonnellate ad ettaro di vigneto in coltura specializzata e le uve debbono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.
11) Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto della Valpolicella", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
12) Fermo restando il limite sopraindicato la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.
13) Per la produzione del vino "Recioto della Valpolicella" si dovrà attuare la cernita delle uve in vigneto, secondo gli usi tradizionali mettendo a riposo un quantitativo di uve non superiore al 65% della produzione massima ad ettaro prevista al precedente comma 10.
I rimanenti quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 10 del presente articolo, potranno essere presi in carico per la produzione di vino con la denominazione origine controllata "Valpolicella"e "Valpolicella Ripasso".

Gli ulteriori quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 11 del presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino con indicazione geografica tipica.
14) La Regione Veneto, in annate climaticamente sfavorevoli, con proprio provvedimento, da emanarsi nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, stabilisce una resa inferiore di uva per ettaro rispetto a quella fissata ai comma 10 e 13, sino al limite reale dell'annata ed in riferimento all'area interessata dall'evento climatico. Con lo stesso provvedimento la Regione stabilisce gli eventuali superi di resa e la loro destinazione
15) La Regione Veneto, su proposta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, per conseguire l'equilibrio di mercato, può con proprio provvedimento, da emanarsi nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, nell'ambito della resa massima di uva per ettaro fissata ai comma 10 e 13, stabilire rese inferiori rivendicabili con la denominazione di origine, anche in riferimento alle singole zone di produzione di cui all'articolo 3, comma 1, 2 e 3, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.
Con lo stesso provvedimento la Regione Veneto stabilisce la destinazione dei rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 11 del presente articolo.

Articolo 5

1) Le operazioni di appassimento delle uve destinate alla produzione del vino "Recioto della Valpolicella", di vinificazione delle uve e di invecchiamento dei vini devono aver luogo nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.
2) Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e assicurare l'efficacia dei controlli.
3) Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le operazioni di vinificazione delle uve, di invecchiamento e di imbottigliamento possono essere effettuate in stabilimenti all'interno dell'intero territorio dei comuni della zona di produzione delimitata dall'art. 3, anche se compresi soltanto in parte nella predetta zona, limitatamente ai prodotti provenienti dalle uve raccolte nei vigneti iscritti all'Albo di pertinenza delle ditte, singole o associate, a condizione che le stesse conducano tali superfici da almeno 3 anni precedenti all'entrata in vigore del presente Disciplinare.
4) Sempre in conformità al predetto all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato ….).
5) Pertanto le operazioni di invecchiamento e imbottigliamento del vino "Recioto della Valpolicella" possono essere effettuate anche in stabilimenti situati al di fuori della zona delimitata al comma 3 e comunque nell'ambito territoriale della provincia di Verona con autorizzazioni individuali, rilasciate dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, previo parere della Regione Veneto, a condizione che:
- la richiesta sia presentata dalla ditta interessata entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del decreto di approvazione del presente disciplinare;
- la richiesta sia corredata dalla documentazione atta a dimostrare l'uso di tali pratiche da almeno 3 anni precedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare.
6) La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 40%.
7) La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire di ridurre la resa massima delle uve in vino finito "Recioto della Valpolicella" rispetto a quella fissata dandone immediatamente comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.
Qualora la resa superi tale limite ma non superi il 40%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita.

8) Le uve dopo l'appassimento devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14% vol.
9) L'appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.
10) Le uve messe ad appassire per ottenere i vini "Recioto della Valpolicella" non possono essere vinificate prima del 1° dicembre. Tuttavia qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendano necessario la Regione Veneto su richiesta documentata del Consorzio di tutela può autorizzare l'inizio delle predette operazioni in data antecedente al 1° dicembre.
11) Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
12) Le uve atte alla produzione della tipologia "Recioto della Valpolicella" o i mosti o i vini della tipologia "Recioto della Valpolicella" possono essere utilizzati per produrre i vini spumanti ottenuti secondo le metodologie di elaborazione previste dalle norme comunitarie e nazionali.
Le operazioni di spumantizzazione del vino "Recioto della Valpolicella" debbono essere effettuate in stabilimenti siti nell'ambito territoriale della regione Veneto.
13) E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su richiesta delle aziende conduttrici, previa istruttoria della Regione Veneto, autorizzare l'appassimento delle uve e la vinificazione ai fini dell'impiego della specificazione "classico", in cantine aziendali situate al di fuori, ma nelle vicinanze, del territorio precisato e comunque all'interno della zona di produzione del vino "Recioto della Valpolicella", a condizione che il richiedente dimostri la conduzione delle superfici idonee alla produzione dei predetti vini registrate allo Schedario viticolo veneto.

Articolo 6

1) Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto della Valpolicella", anche con i riferimenti "classico" e "Valpantena", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: rosso carico, talvolta con riflessi violacei eventualmente tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, accentuato;
- sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,00% vol con un residuo alcolometrico volumico potenziale minimo di 2,80% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

2) Il vino a denominazione d'origine controllata e garantita "Recioto della Valpolicella" spumante, anche con il riferimento "Valpantena", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche :
- spuma: fine, persistente;
- colore: rosso carico talvolta con riflessi violacei;
- odore: caratteristico, accentuato, intenso;
- sapore: delicato, pieno, caldo, dolce;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,00% vol con un residuo alcolometrico volumico potenziale minimo di 2.80% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

3) E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

1) Alla denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Recioto della Valpolicella" è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi, "extra", "fine", "scelto" e similari.
2) E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati o di consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.
3) Nella designazione dei vini "Recioto della Valpolicella" può essere utilizzata la menzione "vigna", a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nello Schedario viticolo veneto e che l'appassimento, la vinificazione e l'invecchiamento del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata nella denuncia dell'uva, nella dichiarazione della produzione, nei registri e nei documenti di accompagnamento.
4) Per i vini "Recioto della Valpolicella", con le diverse tipologie, è obbligatorio riportare in etichetta e nella documentazione prevista dalla specifica normativa, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

1) Tutti i vini designati con la denominazione di origine controllata e garantita "Recioto della Valpolicella" devono essere immessi al consumo in tradizionali bottiglie di vetro aventi capacità non superiore a 5 litri, con abbigliamento consono al loro carattere di pregio.
Tuttavia, su richiesta delle ditte interessate, a scopo promozionale, può essere consentito con specifica autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali l'utilizzo della capacità di 9 e 12 litri.
2) Nella chiusura di dette bottiglie sono ritenuti idonei i sistemi di chiusura previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria. Per le bottiglie fino a litri 0,375 è tuttavia consentito anche l'uso del tappo a vite.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

La zona di produzione della denominazione copre l'intera fascia pedemontana della provincia di Verona estendendosi dal lago di Garda fino quasi al confine con la provincia di Vicenza. Anche se la zona è costituita da una serie di vallate e di colline che entrano nella pianura disegnando la "forma di una mano", possono individuarsi alcune caratteristiche comuni e proprie della Valpolicella dove il clima ed il suolo hanno un ruolo fondamentale. Grazie alla protezione della catena montuosa dei Lessini a nord, alla vicinanza del lago di Garda e all'esposizione a sud dei terreni collinari e di fondovalle, il clima in cui cresce la vigna del "Recioto della Valpolicella" è complessivamente mite e non troppo piovoso avvicinandosi soprattutto nella bassa collina e nel fondovalle a quello "Mediterraneo".
La piovosità non eccede se non durante l'inverno e la media annua oscilla fra gli 850 ed i 1000 mm.
I suoli della Valpolicella sono costituiti sia dalla disgregazione di formazioni calcareo-dolomitiche che da basalti, che da depositi morenici e fluviali di origine vulcanica e per questo presentano

aspetti di variabilità, determinando un diverso apporto idrico alla vite nei vari stadi di sviluppo e crescita dell'apparato fogliare e poi durante la fase di maturazione dell'uva.
I terreni a vigneto "Valpolicella" hanno esposizioni diversificate a seconda dell'altitudine a cui crescono che può arrivare sino ai 500 s.l.m., ed in base ai versanti collinari che occupano. In genere, per godere di una corretta esposizione solare, i vigneti si trovano sulle porzioni meno pendenti delle dorsali o sulle porzioni sub-pianeggianti delle colline più alte, sia ad ovest che ad est della zona di produzione, mentre, nella bassa e media collina e nel fondovalle, sono prevalentemente rivolti verso sud.
Fattori umani e storici
Le prime tracce del "Recioto della Valpolicella" si hanno nel quarto secolo dopo Cristo, quando Cassiodoro descriveva l'Acinatico come un vino dolce, «regio per colore... denso e carnoso», ottenuto da una speciale tecnica d'appassimento delle uve, per cui è stato ritenuto identificabile come l'antenato del "Recioto della Valpolicella". Il nome deriva dal termine dialettale "recia", cioè orecchia, perché solo la parte più alta e meglio esposta del grappolo, quindi più pregiata, poteva accedere al processo di appassimento. Nella seconda metà dello stesso secolo, S. Zeno, ottavo vescovo di Verona ed effigiato nel marchio del "Recioto della Valpolicella" Doc, convertiva la città al cristianesimo e comunicava agli agricoltori, con gli insegnamenti viticoli, il miracolo del «sole che si fa vino» e la necessità di conservare lungamente il prodotto nelle botti: «ut melius veterascendo reddatur» (affinché invecchiando migliori). Nei secoli IX e X la coltura della vite nel territorio veronese era già alquanto diffusa. Abati, vescovi e monaci furono i primi ad interessarsi alla coltivazione ed alla diffusione della vite, fra cui le varietà utilizzate per produrre il "Recioto della Valpolicella". Gli Statuti di Alberto I della Scala, del 1276, detti Albertini, regolavano, oltre che la vendita al dettaglio, il trasporto dell'uva e del vino in città.
L'epoca della vendemmia veniva fissata di comune accordo ed era proibito a chiunque prima del tempo stabilito di vendemmiare e di ammostare. Dopo la vendemmia si vietava, fra l'altro, di conservare l'uva in casa, ma questa disposizione, che contrastava con metodologie tradizionali ben radicate, fra cui quella di produzione del "Recioto della Valpolicella", non ebbe il consenso dei viticoltori e dei vinificatori. Anche nei secoli successivi si continuò dunque a produrre il "Recioto della Valpolicella", per arrivare alla prima catalogazione ampelografia del XIX secolo, che ufficializzava, tra l'altro, la Corvina quale cultivar tipica della Valpolicella. La definizione della zona ed il miglioramento delle tecniche di produzione e vinificazione del vino "Recioto della Valpolicella" hanno portato nel 1968 all'approvazione ufficiale del primo disciplinare di produzione e al riconoscimento della DOC. Allo scopo di tutelare l'identità delle diverse tipologie inserite nella denominazione "Valpolicella", "Valpolicella Ripasso", "Recioto della Valpolicella" e "Amarone della Valpolicella", il 24 marzo 2010 sono stati adottati appositi decreti ministeriali con i quali le quattro tipologie sono state rese autonome. Il successo del "Recioto della Valpolicella" ha attraversato indenne i secoli, arrivando fino ad oggi come testimoniato dall'attenzione che continuano a tributargli giornalisti ed esperti di vino, che ne riconoscono la peculiarità inserendolo nelle più importanti guide enologiche come Buoni Vini d'Italia Touring Club, Vini d'Italia Gambero Rosso, Veronelli, Luca Maroni, Espresso, Enogea, Wine Enthusiast.
Fin dai tempi più antichi per produrre il "Recioto della Valpolicella" i viticoltori hanno posto particolare attenzione alla scelta delle tecniche agronomiche più adatte a preservare le caratteristiche organolettiche e ed aromatiche della Corvina e delle altre varietà che costituiscono la base ampelografia del Recioto della Valpolicella. Nel tempo, la sperimentazione dei comuni sistemi di allevamento ha portato a selezionare come più adatti alla coltivazione degli uvaggi destinati a produrre "Recioto della Valpolicella" il sistema della pergola semplice e quello della pergoletta veronese. Essi, proteggendo i grappoli dalle luce diretta del sole nei mesi più caldi, permettono, infatti, di arrivare al periodo della raccolta prevista tra la terza decade di settembre e la prima settimana d'ottobre con le uve giunte a piena maturità, di modo che possano affrontare con successo la delicata fase dell'appassimento.

Ancor più che in passato oggi le uve sono attentamente selezionate in vigna e una volta raccolte, vengono disposte con ogni cura in un unico strato, per fare meglio circolare l'aria e impedire che le uve si schiaccino, in cassette di legno, di plastica o su graticci di canne di bambù e collocate in ampi fruttai ricavati sopra le cantine perfettamente aerati e in grado di assicurare un'ideale conservazione dei grappoli. Le uve sostano nei fruttai per tre - quattro mesi, costantemente visionate, girando i grappoli, sino a che non perdono almeno la metà del loro peso e con l'evaporazione dell'acqua si raggiunge la concentrazione degli zuccheri desiderata. In questa particolare – e delicata – fase nelle uve avvengono una serie di complesse trasformazioni, dalla diminuzione dell'acidità alla modifica del rapporto tra glucosio e fruttosio, che favoriscono la concentrazione dei polifenoli e l'aumento considerevole della glicerina e d'altre sostanze che rendono il vino ottenuto dall'appassimento completamente diverso da qualsiasi altro ottenuto dalla normale vinificazione d'uve fresche. Ultimato l'appassimento, dopo un ulteriore, attento controllo, le uve sono sottoposte a pigiatura.
Alla vinificazione segue l'affinamento dei vini in contenitori di legno. Subito dopo la permanenza in botte e dopo l'imbottigliamento, si ha un ulteriore periodo d'affinamento in vetro, nelle cantine di produzione, prima della commercializzazione.

b) Specificità del prodotto
Ottenuto dall'appassimento delle uve conservate in fruttai per 100/120 giorni e da un arresto della fermentazione per conservare la percentuale di zucchero necessaria a garantire la struttura tipica di questo vino. Ha colore rosso rubino intenso, scuro, a volte impenetrabile, con un profumo deciso di frutta passita e ciliegie sotto spirito, che prosegue armonicamente nel sapore grasso, con tono sostenuto e buona acidità totale. Particolarmente adatto ad accompagnare dessert e formaggi erborinati.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto
Il clima mite e non eccessivamente piovoso, più caldo durante la stagione estivo autunnale, determina una maturazione abbastanza regolare dell'uvaggio, con buone gradazioni zuccherine e componenti fenoliche. Questo regala al "Recioto della Valpolicella" di fondovalle una alcolicità contenuta, a favore di un equilibrato quadro olfattivo caratterizzato da note floreali ed una colorazione delicata.
La bassa e media collina che non supera i 300 slm ed è caratterizzata da suoli sabbioso-ghiaiosi ed argillosi fornisce uve con una buona dotazione zuccherina con un quadro acidico nella media ed una elevata dotazione di acido Malico. Il "Recioto della Valpolicella" ha generalmente un tenore alcolico non eccessivo ed un buon livello degli antociani. Anche i profili sensoriali risultano essere complessi e molto caratterizzati.
Tale tipologia di suoli e buone esposizioni dei vigneti in declivio permettono di ottenere un "Recioto della Valpolicella" molto equilibrato sia per la maturità tecnologica che per quella fenolica. Il quadro polifenolico evidenzia un profilo sensoriale ampio ed armonico soprattutto per la componente autoctona "Rondinella".
I suoli calcarei delle aree facenti parte delle porzioni meridionali ed apicali delle dorsali offrono ottimi decorsi maturativi delle uve per il "Recioto della Valpolicella" che fanno registrare un buon accumulo zuccherino, una buona degradazione acidica ed accumuli elevati di antociani e polifenoli con una buona maturità cellulare. La gradazione alcolica del "Recioto della Valpolicella" risulta nella media, con un elevati valori di estratto secco, di antociani totali e di polifenoli totali. Sotto il profilo gustativo il "Recioto della Valpolicella" ha interessanti note fruttate e floreali.
I calcari marnosi (Biancone e Scaglia) delle pendici più alte della zona di produzione del "Recioto della Valpolicella", danno ottimi accumuli zuccherini sia come valori prevendemmiali che alla raccolta. Questa elevata vocazionalità alla produzione del "Recioto della Valpolicella" è confermata dagli andamenti dell'acidità e della maturità fenolica. Infatti sia le uve che il vino "Recioto della Valpolicella" sono molto colorati e con elevati valori di polifenoli totali. Buono il grado dei tannini

estraibili dai vinaccioli e quello di maturità della buccia. A livello sensoriale si percepiscono note floreali intense e sentori di frutta rossa.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

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

La Società Siquria è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, 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 25, 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).