

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico
--

I. NOME/I DA REGISTRARE

Alto Adige (it)
dell'Alto Adige (it)
Südtirol (de)
Südtiroler (de)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Vini Alto Adige
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	consorzio di tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	15 Crispi 39100 Bolzano Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0471 978528
<i>Fax:</i>	0039 0471 326842
<i>e-mail:</i>	consorzio@vinaltoadige.com

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	Alto Adige - Disciplinare Consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 6-8-2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 30 -11-2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Alto Adige (it) / dell'Alto Adige (it) / Südtirol (de) / Südtiroler (de)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
15. Vino ottenuto da uve appassite
16. Vino di uve stramature

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Alto Adige»Spumante, con o senza menzione di riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso con eventuali riflessi verdolini o dorati;
odore: bouquet fine, gentile, ampio e composito;
sapore: sapido, fresco, fine e armonico, secco se del tipo «extra brut» o lievemente amabile se del tipo «brut»;

«Alto Adige»Spumante rose'

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: rosato piu' o meno intenso;
odore: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, fine, ampio e composito;
sapore: sapido, fresco, fine e armonico, secco se del tipo «extra brut» o lievemente amabile se del tipo «brut»;

«Alto Adige»Spumante con menzione di vitigno Chardonnay o Pinot grigio o Pinot nero o Pinot bianco***Caratteristiche analitiche:***

gradazione minima alla produzione: 10,50;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine, e persistente;
colore: giallo, paglierino con riflessi verdolini;
odore: fine, delicato, leggermente da lievito;
sapore: morbido, giustamente pieno; secco se del tipo «extra brut»; leggermente abboccato se del tipo «brut»;

«Alto Adige»Vendemmia tardiva con menzione di vitigno***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol. di cui effettivo almeno 7,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: gradevole, delicato, caratteristico;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;

«Alto Adige»«Bianco passito», «passito» con menzione del vitigno escluso moscato rosa con o senza sottozona e «passito» con la menzione di due vitigni

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui effettivo almeno 7,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: gradevole, delicato, caratteristico;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza

«Alto Adige»Bianco, con o senza la menzione di riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, fruttato, talvolta anche aromatico;
sapore: secco, pieno, aromatico;

«Alto Adige»Chardonnay con o senza sottozona, anche passito o vendemmia tardiva o riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo verdognolo;

odore: delicato, caratteristico, fruttato; sapore: sapido, secco, pieno, caratteristico;

«Alto Adige»Kerner con o senza sottozona, anche passito o vendemmia tardiva o riserva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: leggermente aromatico, fine;
sapore: secco, pieno, caratteristico;

«Alto Adige»Moscato giallo, anche passito o vendemmia tardiva o riserva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico min. compl.: 11,00 di cui effettivo almeno 10,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;
odore: aromatico, caratteristico di moscato, intenso;
sapore: secco o dolce, aromatico, gradevole;

«Alto Adige»Müller Thurgau con o senza sottozona, anche passito o vendemmia tardiva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol., con la sottozona Valle Venosta e Valle Isarco 10,50% vol.; Terlano 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: delicato, leggermente aromatico;
sapore: secco, morbido, fruttato;

«Alto Adige»Pinot bianco con o senza sottozona, anche passito o vendemmia tardiva o riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol., con la sottozona Valle Venosta 10,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: secco, gradevolmente amarognolo, giustamente acido, sapido, caratteristico;

«Alto Adige»Pinot grigio con o senza sottozona, anche passito o vendemmia tardiva o riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; con la sottozona Valle Venosta 11,00%vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;
odore: non molto spiccato, gradevole;
sapore: secco, pieno, armonico, caratteristico;

«Alto Adige»Riesling con o senza sottozona, anche passito o vendemmia tardiva o riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; con la sottozona Terlan 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, gradevolmente acidulo, fresco;

«Alto Adige Riesling italico con o senza sottozona, anche vendemmia tardiva o riserva*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; con la sottozona Terlano 10,50% vol.;

acidita' totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino, chiaro, verdolino;

odore: delicato gradevole;

sapore: secco, pieno, leggero di corpo;

«Alto Adige Sauvignon con o senza sottozona, anche passito o vendemmia tardiva o riserva*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; con la sottozona Terlano 12,00% vol. e Valle Venosta 11,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo tendente al verdognolo;

odore: gradevole fruttato;

sapore: secco, con aroma caratteristico;

«Alto Adige Sylvaner con o senza sottozona, anche passito o vendemmia tardiva o riserva*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; con la sottozona Terlano 11,50% vol. e Valle Isarco 10,50% vol.;

acidita' totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l, con la sottozona Valle Isarco 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;

odore: caratteristico, gradevole, fruttato;

sapore: secco, delicato, fruttato;

«Alto Adige Traminer aromatico con o senza sottozona, anche passito o vendemmia tardiva o riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol. di cui effettivo almeno 11,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,0 g/l,

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino fino a dorato;

odore: leggermente aromatico fino a intenso;

sapore: pieno, gradevolmente aromatico, secco o abboccato;

«Alto Adige Chardonnay - Pinot bianco, anche passito o riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;

odore: delicato, caratteristico, fruttato;

sapore: sapido, secco, pieno, caratteristico;

«Alto Adige Chardonnay - Pinot grigio, anche passito o riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;

acidita' totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;

odore: delicato, caratteristico, fruttato;

sapore: sapido, secco, pieno, caratteristico;

«Alto Adige Pinot bianco – Pinot grigio, anche passito o riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: sapido, secco, pieno, caratteristico;

«Alto Adige Cabernet Sauvignon o Cabernet franc o Cabernet, con o senza menzione di riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rubino intenso fino a granato carico;
odore: caratteristico, leggermente erbaceo, etereo;
sapore: secco, pieno, lievemente tannico;

«Alto Adige Lagrein, con o senza menzione di riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rubino intenso fino a granato carico;
odore: secco, gradevole tipico della varieta';
sapore: secco, morbido, vellutato, pieno;

«Alto Adige Lagrein rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rubino chiaro, rosato con riflessi salmone;
odore: delicato, gradevole;
sapore: secco, non molto di corpo, armonico, elegante, fresco;

«Alto Adige Malvasia, con o senza menzione di riserva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino chiaro con riflessi arancioni;
odore: gradevole, profumato;
sapore: secco, morbido, pieno, armonico;

«Alto Adige Merlot con o senza menzione di riserva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: caratteristico, gradevole, erbaceo;
sapore: secco, fresco, leggermente erbaceo;

«Alto Adige Merlot rosato o Merlot rose'***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato con riflessi arancioni;
odore: leggermente erbaceo, caratteristico, gradevole;
sapore: secco, fresco, leggermente erbaceo;

«Alto Adige Moscato rosa, anche passito o vendemmia tardiva o riserva*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. o 16,00% vol. se passito di cui effettivo almeno 10,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: da rosso a rosso rubino chiaro;

odore: delicato e gradevole;

sapore: dolce, gradevolmente di moscato;

«Alto Adige Pinot nero con o senza sottozona o riserva*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol., con la sottozona Valle Venosta 11,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rubino con sfumature arancione se invecchiato;

odore: etereo, gradevole, caratteristico;

sapore: secco morbido o pieno con retrogusto amarognolo, armonico;

«Alto Adige Pinot nero rosato o Pinot nero rose'*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidita' totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato;

odore: fruttato, armonico, gradevole;

sapore: secco, armonico, gradevole;

Schiava con o senza sottozona*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: da rosso rubino chiaro a medio;
odore: gradevole, fruttato caratteristico;
sapore: secco, morbido, gradevole;

Schiava grigia

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino chiaro fino a medio;
odore: delicato, gradevole, caratteristico, fruttato;
sapore: secco, morbido, gradevole;

Cabernet – Lagrein, con o senza menzione di riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rubino intenso fino a granato carico;
odore: caratteristico, leggermente erbaceo, etereo;
sapore: secco, morbido, pieno, lievemente tannico;

Cabernet – Merlot, con o senza menzione di riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rubino intenso fino a granato;
odore: caratteristico, leggermente erbaceo;
sapore: secco, pieno, lievemente tannico;

Merlot-Lagrein, con o senza menzione di riserva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: rubino intenso fino a granato;
odore: caratteristico, etereo, leggermente erbaceo;
sapore: secco, morbido, pieno, lievemente tannico;

«Alto Adige» «Colli di Bolzano»***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino da chiaro a medio;
odore: profumato caratteristico;
sapore: secco, pieno, morbido, armonico;

«Alto Adige» «Meranese» o «Alto Adige» «Meranese di Collina»:***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino da chiaro fino a medio;
odore: caratteristico con leggero profumo;
sapore: secco, armonico, sapido;

«Alto Adige» «Santa Maddalena»:*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: da rosso rubino a granato intenso;
odore: vinoso, caratteristico, con profumo ricordante quello della viola, etereo dopo breve invecchiamento;
sapore: secco, pieno, vellutato, leggermente di mandorla, sapido;

«Alto Adige» «Terlano» senza menzione di vitigno, anche passito o riserva*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino chiaro;
odore: caratteristico, fruttato e delicato;
sapore: secco, giustamente acido;

«Alto Adige» «Valle Isarco» Veltliner, anche passito o vendemmia tardiva o riserva*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo tendente al verdolino;
odore: vinoso e leggero profumo gradevole, caratteristico del vitigno;
sapore: secco, fresco, di fruttato, sapido, giustamente di corpo, caratteristico;

«Alto Adige» «Valle Isarco Klausner Laitacher*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
 acidita' totale minima: 4,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso chiaro fino a rubino;
 odore: non molto intenso, gradevole, caratteristico;
 sapore: secco, leggermente acidulo, di corpo;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung

b. Punto b)

Strohwein

Spätlese

Kretzer

Klassisches Ursprungsgebiet

Klassisch

Auslese

Riserva

Vino passito

Passito

Classico

Vendemmia Tardiva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

«ALTO ADIGE»

Tipo di pratica enologica: Pratica enologica specifica

Descrizione della pratica:

I vini «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» con la menzione di vitigno Chardonnay, Pinot grigio, Pinot bianco, Pinot nero, possono essere elaborati nella tipologia

spumante, secondo le norme specifiche degli spumanti e nel rispetto delle condizioni stabilite dal presente disciplinare. I vini «Alto Adige» Spumante senza menzione di vitigno devono essere elaborati esclusivamente nella tipologia spumante a fermentazione in bottiglia (metodo classico) e affinati per almeno 15 mesi in bottiglia e immessi al consumo non prima di 20 mesi dal 1° ottobre dell'anno di raccolta della partita piu' recente. Le operazioni di spumantizzazione del vino «Alto Adige» a fermentazione in bottiglia senza indicazione di vitigno devono avvenire all'interno della provincia di Bolzano.

I vini «Alto Adige» «bianco» e i vini a denominazione di origine controllata «Alto Adige» con o senza sottozona ottenuti dalle uve delle varietà di vite Pinot bianco o Chardonnay o Pinot grigio o Riesling o Sauvignon o Traminer aromatico o Moscato giallo o Müller Thurgau o Sylvaner o Kerner o Veltliner o Moscato rosa possono essere elaborati nella tipologia «passito». I vini «Alto Adige» «passito» con la specificazione di due vitigni e i vini a denominazione di origine controllata «Alto Adige» con o senza sottozona ottenuti delle uve delle varietà di cui sopra con la specificazione «passito» devono essere elaborati nel rispetto delle norme vigenti per tale tipologia, con parziale appassimento delle uve sulla pianta oppure dopo la raccolta fino al raggiungimento di un titolo alcolometrico non inferiore al 16% e a condizione che la resa dell'uva in vino pronto per il consumo non ecceda i 40 ettolitri/ettaro. E' vietata ogni aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati. Il vino non deve essere immesso al consumo prima del 1° giugno dell'anno successivo la vendemmia.

I vini «Alto Adige bianco», «Alto Adige Moscato rosa» e i vini «Alto Adige» monovarietali a bacca bianca possono essere ottenuti da uve raccolte dopo parziale appassimento sulla pianta che assicuri un titolo alcolometrico naturale non inferiore al 13,5% e una resa dell'uva in vino pronto per il consumo non superiore a 50 ettolitri/ettaro. In tal caso e' esclusa qualsiasi correzione del titolo alcolometrico ed e' consentita la designazione del vino come «vendemmia tardiva».

Invecchiamento. I vini «Alto Adige Lagrein, Alto Adige Merlot, Alto Adige Pinot nero, Alto Adige Cabernet, Alto Adige Cabernet-Merlot, Alto Adige Cabernet-Lagrein e Alto Adige Merlot-Lagrein», possono essere destinati a «riserva» con un periodo di invecchiamento di almeno due anni a far tempo dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia, purchè presentino un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 11,5%. I vini bianchi «Alto Adige» con o senza sottozona e con o senza menzione di vitigno possono essere destinati a «riserva» con un periodo di invecchiamento di almeno due anni a far tempo dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia, purchè presentino un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 11,5%.

Il vino spumante a fermentazione in bottiglia «Alto Adige spumante» senza indicazione di vitigno ad eccezione del spumante «Alto Adige» «rosè» può essere destinato a «riserva» se sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia di

almeno 36 mesi e immesso al consumo non prima di 42 mesi dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia della partita piu' recente.

Invecchiamento. I vini «Alto Adige Lagrein, Alto Adige Merlot, Alto Adige Pinot nero, Alto Adige Cabernet, Alto Adige Cabernet-Merlot, Alto Adige Cabernet-Lagrein e Alto Adige Merlot-Lagrein», possono essere destinati a «riserva» con un periodo di invecchiamento di almeno due anni a far tempo dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia, purchè presentino un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 11,5%. I vini bianchi «Alto Adige» con o senza sottozona e con o senza menzione di vitigno possono essere destinati a «riserva» con un periodo di invecchiamento di almeno due anni a far tempo dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia, purchè presentino un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 11,5%.

Il vino spumante a fermentazione in bottiglia «Alto Adige spumante» senza indicazione di vitigno ad eccezione del spumante «Alto Adige» «rosè» può essere destinato a «riserva» se sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 36 mesi e immesso al consumo non prima di 42 mesi dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia della partita piu' recente.

b. Rese massime:

«ALTO ADIGE» O «DELL'ALTO ADIGE» (it) / ««SÜDTIROL» ODER «SÜDTIROLER» (de

Rese massima:

Alto Adige Bianco (o Weiss) resa uva/ha: 10 t/ha, resa vino/ha 70 hl/ha
 Alto Adige Chardonnay resa uva/ha: 13 t/ha resa, resa vino/ha: 91 hl/ha
 Alto Adige Kerner resa uva/ha: 12 t/ha; resa vino/ha: 84 hl/ha
 Alto Adige Moscato giallo resa uva/ha: 10 t/ha, resa vino/ha: 70 hl/ha
 Alto Adige Müller Thurgau resa uva/ha: 13 t/ha, resa vino/ha: 91 hl/ha
 Alto Adige Pinot Bianco resa uva/ha: 13 t/ha, resa vino/ha: 91 hl/ha
 Alto Adige Pinot Grigio resa uva/ha: 13 t/ha, resa vino/ha: 91 hl/ha
 Alto Adige Riesling resa uva/ha: 13 t/ha, resa vino/ha: 91 hl/ha
 Alto Adige Riesling italico resa uva/ha: 13 t/ha, resa vino/ha: 91 hl/ha
 Alto Adige Sauvignon resa uva/ha: 13 t/ha, resa vino/ha: 91 hl/ha
 Alto Adige Sylvaner resa uva/ha: 13 t/ha, resa vino/ha: 91 hl/ha
 Alto Adige Traminer Aromatico resa uva/ha: 12 t/ha, resa vino/ha: 84 hl/ha
 Alto Adige Cabernet resa uva/ha: 11 t/ha, resa vino/ha: 77 hl/ha
 Alto Adige Lagrein resa uva/ha: 14 t/ha, resa vino/ha: 98 hl/ha
 Alto Adige Lagrein rosato resa uva/ha: 14 t/ha, resa vino/ha: 98 hl/ha
 Alto Adige Malvasia resa uva/ha: 11 t/ha, resa vino/ha: 77 hl/ha
 Alto Adige Merlot e Alto Adige Merlot rosato resa uva/ha: 13 t/ha, resa vino/ha: 91 hl/ha
 Alto Adige Moscato Rosa resa uva/ha: 6 t/ha, resa vino/ha: 4,20 hl
 Alto Adige Pinot Nero e Alto Adige Pinot Nero rosato resa uva/ha: 12 t/ha, resa vino/ha: 84 hl/ha
 Alto Adige Schiava resa uva/ha: 14 t/ha, resa vino/ha: 98 hl/ha
 Alto Adige Schiava Grigia resa uva/ha: 14 t/ha, resa vino/ha: 98 hl/ha
 Alto Adige Colli di Bolzano resa uva/ha: 13 t/ha, resa vino/ha: 91 hl/ha
 Alto Adige Meranese di Collina resa uva/ha: 12,5 t/ha, resa vino/ha: 87,50 hl/ha

Alto Adige Santa Maddalena resa uva/ha: 12,5 t/ha, resa vino/ha: 87,50 hl/ha
Alto Adige Terlano resa uva/ha: 12,5 t/ha, resa vino/ha: 87,50 hl/ha
Alto Adige Terlano Chardonnay resa uva/ha: 12,5 t/ha, resa vino/ha: 87,5 hl/ha
Alto Adige Terlano Müller Thurgau resa uva/ha: 12,5 t/ha, resa vino/ha: 87,50
Alto Adige Terlano Pinot Bianco resa uva/ha: 12,5 t/ha, resa vino/ha: 87,5 hl/ha
Alto Adige Terlano Pinot Grigio resa uva/ha: 12,5 t/ha, resa vino/ha: 87,50 hl/ha
Alto Adige Terlano Riesling resa uva/ha: 12,5 t/ha, resa vino/ha: 87,50 hl/ha
Alto Adige Terlano Riesling italico resa uva/ha: 12,5 t/ha, resa vino/ha: 87,50 hl/ha
Alto Adige Terlano Sauvignon resa uva/ha: 12,5 t/ha, resa vino/ha: 87,5 hl/ha
Alto Adige Terlano Sylvaner resa uva/ha: 12,5 t/ha, resa vino/ha: 87,5 hl/ha
Alto Adige Valle Isarco Kerner resa uva/ha: 11 t/ha, resa vino/ha: 77 hl/ha
Alto Adige Valle Isarco Müller Thurgau resa uva/ha: 13 t/ha, resa vino/ha: 91 hl/ha
Alto Adige Valle Isarco Pinot grigio resa uva/ha: 10 t/ha, resa vino/ha: 70 hl/ha
Alto Adige Valle Isarco Riesling resa uva/ha: 10 t/ha, resa vino/ha: 70 hl/ha
Alto Adige Valle Isarco Sylvaner resa uva/ha: 12,5 t/ha, resa vino/ha: 87,50 hl/ha
Alto Adige Valle Isarco Traminer Aromatico resa uva/ha: 10 t/ha, resa vino/ha: 70
hl/ha
Alto Adige Valle Isarco Veltliner resa uva/ha: 12 t/ha, resa vino/ha: 84 hl/ha
Alto Adige Valle Isarco Klausner Leitacher resa uva/ha: 12,5 t/ha, resa vino/ha:
87,50 hl/ha
Alto Adige Valle Venosta Chardonnay resa uva/ha: 11 t/ha, resa vino/ha: 77 hl/ha
Alto Adige Valle Venosta Kerner resa uva/ha: 11 t/ha, resa vino/ha: 77 hl/ha
Alto Adige Valle Venosta Müller Thurgau resa uva/ha: 12 t/ha, resa vino/ha: 84
hl/ha
Alto Adige Valle Venosta Pinot bianco resa uva/ha: 11 t/ha, resa vino/ha: 77 hl/ha
Alto Adige Valle Venosta Pinot grigio resa uva/ha: 10 t/ha, resa vino/ha: 70 hl/ha
Alto Adige Valle Venosta Riesling resa uva/ha: 10 t/ha, resa vino/ha: 70 hl/ha
Alto Adige Valle Venosta Sauvignon resa uva/ha: 10 t/ha, resa vino/ha: 70 hl/ha
Alto Adige Valle Venosta Traminer Aromatico resa uva/ha: 9 t/ha, resa vino/ha: 63
hl/ha
Alto Adige Valle Venosta Pinot nero resa uva/ha: 8 t/ha, resa vino/ha: 56 hl/ha
Alto Adige Valle Venosta Schiava resa uva/ha: 12 t/ha, resa vino/ha: 84 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

«Alto Adige»

le uve destinate alla produzione dei vini «Alto Adige» devono essere prodotte nella parte del territorio della provincia di Bolzano idoneo alla produzione dei vini di qualità previsti nel presente disciplinare. In particolare la zona idonea comprende:

a) il territorio viticolo dei comuni di: Aldino, Andriano, Appiano, Bolzano, Bronzolo, Caines, Caldaro, Cermes, Cornedo all'Isarco, Cortaccia, Cortina all'Adige, Egna,

Fie', Gargazzone, Lagundo, Laives, Lana, Magre' all'Adige, Marlengo, Meltina, Merano, Montagna, Nalles, Ora, Postal, Renon, Rifiano, Salorno, San Genesio, San Pancrazio, Scena, Termeno, Terlano, Tesimo, Tirolo, Vadena;

Come delimitata nel disciplinare allegato.

b) in parte il territorio dei comuni di Barbiano, Bressanone, Castelbello-Ciardes, Castelrotto, Chiusa, Funes, Laces, Laion, Naturno, Naz-Sciaves, Parcines, Silandro Velturmo, Villandro e Varna

Come delimitata nel disciplinare allegato.

«Alto Adige» sottozona «Colli di Bolzano»: le uve devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata che comprende tutto il territorio amministrativo comunale di Laives e in parte quello dei comuni di Terlano, S. Genesio, Bolzano, Renon, Fie' e Cornedo.

Come delimitata nel disciplinare allegato.

«Alto Adige» sottozona «Meranese di Collina» o «Meranese»: le uve destinate alla produzione del vino «Meranese di Collina» o «Meranese» devono essere prodotte nelle zone appresso indicate e comprendenti in tutto o in parte i comuni di Merano, Caines, Cermes, Gargazzone, Lagundo, Lana, Marlengo, Postal, Rifiano, S. Pancrazio, Scena, Tesimo, Tirolo.

Come delimitata nel disciplinare allegato.

«Alto Adige» sottozona «Santa Maddalena»: la zona di produzione del vino «Santa Maddalena» comprende in tutto o in parte i territori delle frazioni e sottofrazioni di: Santa Maddalena, Santa Giustina, Laitago (Coste), San Pietro, Guncina, S. Giorgio, Rena (Sabbia), Santa Giustina di Sopra, Laitago di Sopra, Signato, Laste Basse, Cardano in comune di Cornedo, Campiglio, Virgolo, Aslago, Rencio e S. Maurizio in comune di Bolzano, Settequerce in comune di S. Genesio, i masi Reiter, Diem, Raindl, Ebnicher e Plattner in comune di Renon.

Come delimitata nel disciplinare allegato.

«Alto Adige» sottozona «Terlano»: la zona di produzione dei vini «Terlano», in lingua tedesca «Terlaner», comprende: il territorio del comune di Terlano, salvo la parte non idonea a produzioni vinicole con le caratteristiche previste da presente disciplinare e parte del territorio dei comuni di S. Genesio, Meltina, Tesimo, Nalles, Andriano, Appiano, Caldaro.

Come delimitata nel disciplinare allegato.

«Alto Adige» sottozona «Valle Isarco»: le uve destinate alla produzione dei vini «Valle Isarco» devono essere prodotte nella zona che comprende in parte il territorio dei seguenti comuni: Barbiano, Bressanone, Castelrotto, Chiusa, Fie', Funes, Laion, Naz-Sciaves, Renon, Velturmo, Villandro e Varna.

Come delimitata nel disciplinare allegato.

«Alto Adige» sottozona «Valle Venosta»: le uve destinate alla produzione del vino «Valle Venosta» devono essere prodotte nella zona appresso indicata, che comprende tutto o in parte le zone vocate dei comuni di Castelbello-Ciardes, Laces, Naturno, Parcines e Silandro.

Come delimitata nel disciplinare allegato.

a. Zona NUTS

ITD1	Provincia Autonoma Bolzano/Bozen
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegare</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO ROSA Rs.
MOSCATO GIALLO
MERLOT N.
Lagrein
Kerner
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
Zweigelt
Veltliner
TRAMINER AROMATICO
TEROLDEGO
TEMPRANILLO N.

SYRAH N.
SCHIAVA GROSSA
SCHIAVA GRIGIA
SCHIAVA GENTILE
SAUVIGNON B.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Viogner B
Portoghese N
Malvasia N
Sylvaner Verde B
Tannat N

c. Altre varietà

Petit Manseng B

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**«ALTO ADIGE»**

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
<p><i>Fattori naturali rilevanti per il legame.</i></p> <p>La zona geografica delimitata comprende una modesta parte del territorio della Provincia di Bolzano idoneo alla produzione di vini circoscritta lungo la valle superiore percorso dal fiume Adige e lungo la Valle Isarco nella parte inferiore. La denominazione include l'insieme della superficie vitata della Provincia di Bolzano. Circa l'86% della superficie provinciale si trova ad un livello del mare superiore ai 1000 metri.</p> <p>Nel fondovalle dove vive il 65% della popolazione altoatesina è collocato solamente l'8% del territorio provinciale. I vigneti, situati nella fascia che va dai 220 fino ad oltre 1.000 m s.l.m., rappresentano l'anello di congiunzione tra il fondovalle ben sviluppato ed economicamente importante e la zona con l'agricoltura di montagna ad elevate altitudini.</p> <p>La distribuzione altimetrica dei vigneti della realtà viticola altoatesina è la</p>

seguinte:

29% della superficie vitata ubicata tra 220 e 300 m s.l.m.,

57% della superficie vitata ubicata tra 300 e 500 m s.l.m.,

14% della superficie vitata ubicata tra 500 e oltre m s.l.m.

Una peculiarità del vigneto dell'Alto Adige consiste nel fatto che solamente il 15% di esso si trova in piano mentre il 55% è impiantato in zona collinare con leggera a media pendenza. La residua parte (30%) è caratterizzata da vigneti in forte pendenza con oltre il 30% d'inclinazione, zona favorita da insolazione diretta e prolungata. L'esposizione dei terreni vitati generalmente è orientata da est a sud a sudovest.

I terreni vitati sono riconducibili a due formazioni geo-pedologiche. Nel fondovalle prevale un terreno alluvionale, fertile e permeabile. Nelle vigne di collina e montagna, dove si concentra la viticoltura, prevale invece un terreno ghiaioso, formatosi attraverso le morene dei ghiacciai e la loro successiva erosione avvenuta dopo l'ultima era glaciale. Nella zona viticola tra Merano e Bolzano, il suolo spesso si è generato principalmente da roccia vulcanica, ovvero porfido di quarzo, frequentemente mescolato con argilla e sabbia. In questi terreni aridi e poveri di humus la vite, per adattarsi, deve sviluppare un apparato radicale profondo per poter nutrirsi bene ed estrarre l'acqua. Nelle sottozone viticole settentrionali dell'Alto Adige, soprattutto nella Valle Isarco ma parzialmente anche nella Val Venosta, le viti radicano in un terreno derivante da roccia primitiva composta da quarzo e mica. La capacità di questi suoli d'immagazzinare l'acqua è superiore a quella dei terreni derivanti dal porfido ed è fondamentale poiché le precipitazioni nell'area vitivinicola settentrionale sono nettamente inferiori rispetto alle parti restanti della superficie vitata di Bolzano. Nella parte sud della regione vitivinicola altoatesina il terreno è calcareo ed è derivante dalla disgregazione della roccia dolomitica.

La maggior parte (60 %) dei suoli è composto da terreni leggeri (sabbiosi, ghiaiosi a limosi) il 30% sono terreni limosi-calcarei e il restante 10% è di tipo argilloso-calcareo.

La provincia di Bolzano si trova sul versante sud delle Alpi, e quindi gode di favorevoli influssi del clima caldo a sud delle Alpi. L'arco alpino protegge il territorio da gelidi venti e da perturbazioni provenienti dal nord, mentre a sud la Valle dell'Adige si apre ai caldi venti del Lago di Garda e del bacino mediterraneo, dal quale giunge anche la necessaria umidità. Nella zona più a sud della realtà viticola altoatesina le precipitazioni arrivano mediamente a 860 mm/anno sono quindi più consistenti rispetto a quelle registrate più a nord (450 – 600 mm). Oltre l'andamento siccitoso invernale si registrano frequentemente periodi prolungati (4 – 6 settimane) senza precipitazioni di rilievo durante i mesi estivi.

Benchè l'Alto Adige sia una delle aree vinicole più piccole d'Europa, questa provincia si presenta con caratteristiche pedoclimatiche svariate, che permettono un ampio ventaglio di vini diversi.

Il clima è da classificare come continentale, visto che ci si trova all'interno alle Alpi con punte di piovosità estiva e precipitazione spesso contenute nel periodo invernale. La temperatura media nelle zone viticole varia da 9,5° a 13° C con un numero di ore di sole annue che va da 1.800 fino a 2.300. Le rilevazioni meteorologiche sono contraddistinte da assenza di nebbia e oltre la metà con presenza di vento. Molto caratteristiche per questa zona sono elevate escursioni termiche tra giorno e notte che di media arrivano fino ai 15° C nel periodo vegetativo e che si potraggono con punte di 20° C nei mesi di settembre e ottobre nella fase finale della maturazione.

Fattori umani rilevanti per il legame.

La viticoltura costituisce insieme al turismo e alla frutticoltura una delle tre colonne importanti dell'economia altoatesina e sotto il profilo della tradizione la più antica. I seguenti fattori umani hanno contribuito all'evoluzione della produzione vitivinicola del territorio.

- Base ampelografica:

Partendo dalle varietà tradizionali come Lagrein, Schiave, Moscato giallo che sono tuttora presenti, si sono aggiunti nell'ottocento le varietà bordolesi (Cabernet, Merlot, Sauvignon), delle varietà derivanti dalla Borgogna (diversi Pinot) e del Reno (Riesling, Silvaner, Traminer aromatico). Da ca. 50 anni sono stati introdotti Müller Thurgau e Kerner.

La peculiarità della produzione vinicola dell'Alto Adige consiste nell'ampia base ampelografica.

- Le forme di allevamento sono rimaste quelle tradizionali a pergola o si è passato alla spalliera con rispettivamente 3.500 a 5.000 fino a 7.000 ceppi per ettaro.

- La ridotta consistenza delle superfici vitate per azienda (intorno all'ettaro) costringe i produttori a dedicarsi accuratamente alla coltivazione dell'uva caratterizzata un elevato impiego di ore lavorative (600 – 800 ore per ettaro) ottenendo produzioni contenute (60 – 70 hl/ha) ad alto livello qualitativo. La restrizione delle rese avviene mediante la pratica del diradamento manuale del grappolo usato largamente da decenni che inoltre apporta di benefici dal punto del grado zuccherino e della salubrità dell'uva.

- L'inerbimento totale del vigneto praticato da oltre 50 anni consociato con un impianto d'irrigazione in parte a goccia contribuiscono a un'equilibrata crescita delle piante anche in situazione meteorologiche di siccità, tecniche agronomiche che a loro volta portano a vini caratterizzati da finezza ed eleganza.

- Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono rivolti ad eccezione dei passiti e spumanti all'ottenimento di vini tranquilli di gusto secco. Per i vini rossi maggiormente strutturati (in particolare per la tipologia riserva) la vinificazione comporta un'elaborazione per determinati periodi di invecchiamento in piccole o

grandi tini di legno. Per tradizione si vinificano e si presentano i vini monovarietali ad eccezione di qualche uvaggio di tipo bordolese.

Informazioni sul prodotto:

I vini Alto Adige si contraddistinguono qualitativamente soprattutto per i loro spiccati aromi primari per esempio dalle note di sambuco del Sauvignon, al profumo di rosa del Traminer aromatico, al bouquet di frutti di bosco del Pinot nero o del Lagrein, note di ciliegia e viola anche nella Schiava. I vini bianchi coltivati nelle zone poste in altitudine (olte 300 – 400 m) spiccano per la loro freschezza dovuta a un tenore di acidità compreso tra 5,5 e 7 g/l. Data l'ottima insolazione i vini si presentano contemporaneamente fruttati ma allo stesso tempo con buona struttura. I vini rossi prodotti per di più sotto le 400 m s.l.m. approfittano delle condizioni di più alte temperature ottenendo vini corposi con tannini morbidi.

Legame causale:

La topografia delle aree viticole altoatesine ricorda un mosaico complesso, con un'alternanza di monti e valli e una miriade di vigneti con esposizioni diverse, a quote variabili e immersi in microclimi assai eterogenei. Siccome in Alto Adige la viticoltura si pratica dai 200 a sopra i 1000 metri di quota, il vignaiolo ha a disposizione un ventaglio di condizioni climatiche che consentono di coltivare con presupposti ideali 20 vitigni diversi.

L'orografia molto variabile consente di esprimere per un grande numero di varietà secondo l'esigenza varietale la tipicità delle singole varietà. La particolarità dei vini "Alto Adige" viene accentuata dall'elevata escursione termica in tutte le fasi fenologiche.

L'ultramillenaria storia vitivinicola del territorio da prova della stretta connessione tra i fattori naturali e umani con le peculiari caratteristiche dei vini menzionati da primo in letteratura con i rinomati luoghi di produzione come Bolzano, Caldaro o Termeno. L'ininterrotta esportazione di vino verso paesi oltralpi testimonia la notorietà del vino del Tirolo (l'attuale Südtirol) dal medioevo in sù.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

allegato 2 -DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
allegato 3 - 02/11/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - elenco vitigni idonei doc alto adige

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 xx settembre 00187 roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it,s.fedeli@mpaaf.gov.i t,m.cocino@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

5. LINK A E-BACCHUS

Alto Adige seguito da Colli di Bolzano
Alto Adige seguito da Meranese di collina
Alto Adige seguito da Santa Maddalena
Alto Adige seguito da Terlano
Alto Adige seguito da Valle Isarco
Alto Adige seguito da Valle Venosta
Alto Adige 'or' dell'Alto Adige seguito o no Bressanone
Alto Adige 'or' dell'Alto Adige seguito o no Burgraviato
Alto Adige