

**Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Arcole (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio di tutela Vini Arcole DOC
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di tutela dei vini a DO (istituito ai sensi del D.lgs n. 61/2010)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	11 A. Mattielli 37038 Soave (VR) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0457681578
<i>Fax:</i>	+39 045 6190306
<i>e-mail:</i>	consorzio@arcoledoc.com

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Arcole - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 02.11..2006

## V. DOCUMENTO UNICO

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

### 1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Arcole": Pinot bianco, Chardonnay frizzante, Chardonnay, Pinot grigio, Garganega, Bianco, Sauvignon, Bianco frizzante o frizzante, Garganega vendemmia tardiva, Spumante, Passito.

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri minimi tra i diversi vini sono i seguenti: titolo alcolometrico minimo: 11,00% vol, acidità totale minima 4,5 g/l, estratto non riduttore minimo di 16,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
I vini bianchi della denominazione "Arcole" presentano un colore che va dal giallo paglierino, a verdognolo, ad ambrato; un odore fine con profumo intenso e delicato, elegante, tendente al fruttato; sapore asciutto, talvolta morbido, vellutato, armonico, fine, a volte leggermente amarognolo, nei prodotti maturati in legno possono presentare anche note di vaniglia; Nello spumante il sapore va da secco, ad abboccato a dolce, a seconda delle tipologie; il Passito ha inoltre un sapore dolce e vellutato con eventuale percezione di legno.

**"Arcole": Rosato, Rosato frizzante***Caratteristiche analitiche:*

I parametri minimi tra i diversi vini sono i seguenti: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol, acidità totale minima 5,0 g/l, estratto non riduttore minimo di 16,0 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

I vini "Arcole" rosati presentano un colore rosso rubino chiaro, brillante; profumo intenso e delicato; sapore armonico, secco, abboccato o dolce.

**"Arcole": Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet, Carmenere, Rosso, Rosso frizzante, Novello, Nero.***Caratteristiche analitiche:*

I parametri minimi tra i diversi vini sono i seguenti: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol, acidità totale minima 4,5 g/l, estratto non riduttore minimo di 18,0 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

I vini rossi hanno un colore rosso rubino se giovane, tendente al granato se invecchiato;  
il profumo fruttato con l'invecchiamento diviene fruttato ed etereo;  
il sapore asciutto, armonico, vellutato se invecchiato, secco o abboccato, di buona struttura e persistenza, con sensazioni speziate e balsamiche.

**3. MENZIONI TRADIZIONALI****a. Punto a)**

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

**b. Punto b)**

Riserva
---------

Novello
---------

Vendemmia Tardiva
-------------------

#### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

##### a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

##### b. Rese massime:

###### Garganega

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 16 t vino/ha: 112 hl

###### Pinot bianco, Pinot grigio

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 13 t vino/ha: 91 hl

###### Chardonnay, Sauvignon, Cabernet franc, Cabernet

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 14 t vino/ha: 98 hl

###### Merlot

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 15 t vino/ha: 105 hl

#### 5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Arcole» comprende:  
in provincia di Verona l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Arcole,

Cologna Veneta, Albaredo d'Adige, Zimella, Veronella, Zevio, Belfiore d'Adige, e, parzialmente, il territorio amministrativo dei comuni di Caldiero, San Bonifacio, Soave, Colognola ai Colli, Monteforte, Lavagno, Pressana, Vago e San Martino Buon Albergo;

In provincia di Vicenza, gli interi territori amministrativi dei comuni di Lonigo, Sarego, Alonte, Orgiano, Sossano e Rovereto di Guà.

La delimitazione precisa dei confini dell'area di produzione sono riportati all'articolo 3 del disciplinare.

#### a. Zona NUTS

ITD32	Vicenza
ITD31	Verona
ITD3	Veneto
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

#### b. Mappe della zona delimitata

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

## 6. UVE DA VINO

#### a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
MERLOT N.
GARGANEGA B.
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
SAUVIGNON B.

#### b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

**c. Altre varietà**

--

**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****Arcole*****Informazioni sulla zona geografica:******Fattori storici e umani***

La Doc Arcole prende il nome da uno dei Comuni che ricadono nell'ambito della Denominazione. Il Comune di Arcole, infatti, sia per la localizzazione geografica al centro del comprensorio, sia per lo specifico interesse produttivo che per l'importante bagaglio storico legato alle campagne napoleoniche che tanto hanno segnato la vita e la storia di questa zona, è il punto di riferimento di tutto il comprensorio. Uno dei simboli più significativi è il ponte sul torrente Alpone e l'obelisco commemorativo del confronto tra gli eserciti francesi e austriaci tra il 15 e il 17 novembre 1796. Oggi questo ponte può essere ritenuto il simbolo dell'Arcole Doc perché esprime la tradizione e l'intimo orgoglio di questa terra. Qui la diffusione della vite ha certamente più di 2000 anni, grazie anche alle due vie di comunicazione che rendevano appetibile l'area alla colonizzazione romana: l'Adige (via fluviale) e la Porcilana (via stradale), ma avrà nel Medioevo nuovo vigore. La possibilità del trasporto del vino proveniente dalle zone attorno ad Arcole, contribuiva ad espandere ovunque la coltura della vite. Tutta la zona dell'Arcole veniva indicata con il toponimo di Fiumenovo, che si identifica con gran parte della piattaforma alluvionale dove un tempo erano diffusi boschi e sterpaglie insieme a laghetti. Negli inventari delle proprietà e nei singoli documenti di donazione, di affitto e di compravendita, sono immancabili i riferimenti al vino e alla sua produzione sviluppata dalla rete di abbazie quali San Pietro di Villanova e Lepia.

Le viti furono tenute in grande considerazione anche dalla Repubblica di Venezia. Il Colognese, compreso nella zona dell'Arcole, è stato, per la Repubblica Veneziana, una terra prediletta molto legata alla città lagunare, forniva in abbondanza vino, granaglie e canapa, di cui i veneziani non potevano fare a meno.

La DOC Arcole viene riconosciuta nel 2000 con D.M. 4/9/2000 - G.U. n.214 del 4/9/2000, per raccogliere questo rilevante patrimonio di storia e di viticoltura e per qualificare ulteriormente un importante territorio di grande tradizione tra le province di Verona e Vicenza. La particolarità di questo territorio è il terreno limoso sabbioso che conferisce ai vini caratteristiche uniche. Con la necessità di gestire e valorizzare questo importante momento di trasformazione ed evoluzione produttiva, è nato l'8 febbraio 2001 il Consorzio di Tutela.

L'evoluzione della viticoltura in questo areale è tipica di una viticoltura da pianura caratterizzata tradizionalmente da forme di allevamento piuttosto espanse con vitigni di diversa origine. Solo le professionalità degli operatori nel corso degli ultimi anni ha permesso di selezionare le varietà che meglio di altre si esprimono in questo areale. Sono stati selezionati i suoli migliori e sono stati adottati sistemi di impianto di nuova concezione proprio per esaltare al meglio le caratteristiche dei vini. I produttori ha operato un'importante trasformazione del tessuto produttivo nel quale selezione, attenzione e competitività sono diventati valori caratterizzanti dell'azione dei viticoltori. Questi progressi sono stati stimolati e valorizzati dal sistema organizzativo proprio di questo territorio da sempre coordinato dalle cantine cooperative, strutture che oltre a generare valore, sanno indirizzare i produttori verso quei vitigni maggiormente apprezzati dal mercato. I produttori che hanno deciso di investire in questa zona puntano al rinnovamento in vigna, rivedendo forme di allevamento e densità di impianti, il tutto a vantaggio di una grande qualità dell'uva.

#### *Fattori naturali*

Il territorio si presenta uniformemente pianeggiante nella parte sud occidentale, secondo i caratteri tipici di una pianura alluvionale, mentre la zona collinare inizia con il rilievo Motta a San Bonifacio e ad oriente con una parte dei Colli Berici. I terreni di pianura, vocati a vigna, sono quelli di natura prevalentemente "sabbioso-argilloso". Infatti la pianura risulta morfologicamente movimentata dalla presenza di dossi, terrazzi e di scarpate con non più di una decina di metri di dislivello; i terreni sono profondi, talora dotati anche in maniera rilevante di sabbia. La morfologia del suolo di produzione del vino Arcole DOC può essere attribuita, sostanzialmente, ai fenomeni di erosione e di sedimentazione, legati principalmente ai fiume Adige e, secondariamente, ai corsi d'acqua locali. Questi terreni sono composti prevalentemente da depositi sabbiosi e secondariamente ghiaiosi; localmente, i depositi sabbiosi contengono percentuali variabili di limo. Le aree dove affiorano dossi limoso-sabbiosi, che si sviluppano in varie direzioni, corrispondono alle antiche divagazioni del fiume stesso. Mentre i depositi limosi di origine lessinea presentano una colorazione marron-rossastra, i depositi limosi di origine atesina, invece, assumono una colorazione marron chiaro-nocciola.

Nell'area vicentina della zona di produzione del vino Arcole DOC, il fiume Frassine avrebbe deposto, sopra i terreni formati nell'epoca quaternaria dal ghiacciaio Adige-Sarca, uno strato di terreno alluvionale colore rosso-scuro, derivante dal dilavamento di dolomie marnose, basalti, porfidi, calcari gessosi, ecc.

L'area dell'Arcole DOC presenta un clima relativamente omogeneo di tipo continentale, con estati molto calde e afose e inverni rigidi e nebbiosi. Le temperature massime si collocano fra la seconda decade di luglio e la prima di agosto e le minime tra la prima e la terza decade di gennaio.

L'escursione termica annua è abbastanza elevata, mentre la piovosità risulta contenuta anche se ben distribuita durante l'anno.

#### *Informazioni sul prodotto:*

Pur essendo numerose le tipologie di vino previste nel disciplinare di produzione, possiamo per semplicità ricondurle a tre:

- I vini bianchi: l'Arcole Bianco, l'Arcole Chardonnay e l'Arcole Pinot Grigio sono caratterizzati da un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli quando giovane e più dorati durante l'invecchiamento. I profumi sono eleganti e sottili soprattutto per i vigneti situati sui terreni più sabbiosi. Al gusto hanno corpo snello, fragrante, sapido ed aromatico, mai eccessivamente fruttati proprio per le caratteristiche dettate dal suolo e dall'ambiente.

- I vini rossi, ottenuti con Merlot e Cabernet Sauvignon e Carmenere, hanno da giovani colore rosso rubino intenso con tonalità tendenti al viola. Con l'affinamento il colore assume tonalità più granato. Il profumo è sempre intenso, con spiccate note di cacao, violette e lampone. Il sapore è generalmente asciutto, secco, e nel caso del Cabernet, spiccatamente più erbaceo. Con l'invecchiamento aumentano la complessità e la sensazione di giusta morbidezza del vino.

- Arcole Nero: si ottiene con l'appassimento delle uve per circa due mesi nelle varietà Merlot e Cabernet Sauvignon e il periodo di affinamento di almeno due anni e di almeno tre mesi in botti di legno determina un colore che passa dal rosso rubino con riflessi violacei al colore rosso rubino tendente al granato e, per quelli molto invecchiati, al granato. Il bouquet è complesso e somma alle caratteristiche varietali piacevoli note di vaniglia, di legno e talvolta di fumo. Il corpo è ricco, con tannini morbidi e bouquet più delicato e fine rispetto ai vini non affinati in legno.

#### *Legame causale:*

In un contesto pedologico alquanto variegato, è la componente limoso-sabbiosa a caratterizzare con più continuità questo territorio dando ai vini caratteristiche e riconoscibilità ben definite.

I vini bianchi dei terreni più sabbiosi esprimono profumi eleganti e sottili, un'importante espressione aromatica e un moderato contenuto alcolico; essi manifestano il massimo della loro piacevolezza nei primi anni di vita. Solo la tipologia Vendemmia Tardiva riesce ad esprimere vini più strutturati e longevi. I vini rossi dei suddetti suoli, associati al clima molto caldo fra luglio e agosto, e ad una piovosità contenuta, esprimono vini di buona struttura ma in genere bisognosi di arrotondare il loro carattere con qualche anno in bottiglia.

Sono infatti le competenze specifiche dei produttori che permettono di ottimizzare i risultati enologici e di valorizzare al meglio le diverse varietà coltivate nell'area. Per le tipologie Arcole Nero e Passito, il metodo tradizionale dell'appassimento e dell'affinamento utilizzato tradizionalmente dai produttori determina in modo significativo il risultato finale del vino. I vini come questi, ottenuti dopo uno-due



anni in botti di legno o serbatoi hanno un colore carico con tonalità violacee, il profumo diviene fruttato ed etereo. Il gusto è ampio, armonico, con sensazioni speziate e balsamiche perfettamente amalgamate alla presenza di tannini morbidi. Durante l'affinamento in bottiglia il colore evolve al classico granato e i profumi e le sensazioni retro nasali assumono note eteree di frutta rossa sotto spirito.

## ***8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI***

--

## ***9. DOCUMENTAZIONE***

### **a. Altri documenti:**

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - D.M. 02.11.2010

**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.valeri@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA****3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**