

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

Garda Colli Mantovani (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Vini Colli Mantovani
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	28 Calvi 46100 Mantova Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0376234420
<i>Fax:</i>	+39 0376234429
<i>e-mail:</i>	conprovini@libero.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 26 10 1998
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Garda Colli Mantovani (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
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Garda Colli Mantovani Merlot**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: vinoso, intenso, caratteristico, delicato, etereo e gradevole se invecchiato; - sapore: asciutto, sapido, di corpo, giustamente tannico, armonico;

Garda Colli Mantovani Cabernet

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;
- odore: vinoso, intenso, caratteristico, gradevole;
- sapore: asciutto, sapido, di corpo, lievemente erbaceo, giustamente tannico, armonico e caratteristico;

Garda Colli Mantovani Chardonnay***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: paglierino;
- odore: fino, caratteristico, lievemente fruttato;
- sapore: asciutto, fine, talvolta morbido;

Garda Colli Mantovani Pinot bianco***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato e caratteristico;
- sapore: pieno, morbido e armonico;

Garda Colli Mantovani Pinot grigio:***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: dal giallo paglierino al ramato;
- odore: intenso, caratteristico;

- sapore: vellutato, morbido e armonico;

Garda Colli Mantovani Sauvignon

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo dorato chiaro;
- odore: delicato, tendente all'aromatico;
- sapore: asciutto, di corpo, vellutato;

Garda Colli Mantovani Bianco

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: asciutto, sapido, armonico;

Garda Colli Mantovani Rosato

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosato brillante;
- odore: delicato, fruttato, ricorda gli agrumi con prevalenza di cedro
- sapore: morbido, fresco con sentore di mandorla;

Garda Colli Mantovani Rosso*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino tendente al cerasuolo con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, delicato, gradevole;
- sapore: asciutto, armonico, leggermente amarognolo;

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

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

b. Punto b)

Riserva

Chiaretto

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>

b. Rese massime:**DOC Garda Colli Mantovani***Resa massima:*

Garda Colli Mantovani	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
bianco	13	91
rosato	13	91
rosso	13	91

Merlot	12	84
Cabernet	12	84
Chardonnay	12	84
Pinot bianco	12	84
Pinot grigio	12	84
Sauvignon	12	84

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino e Volta Mantovana.

a. Zona NUTS

ITC4B	Mantova
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
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.
NEGRARA N.
MOLINARA N.
MERLOT N.
GARGANEGA B.
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
TREBBIANO TOSCANO

SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
RONDINELLA N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Garda Colli Mantovani

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
<p>1) Fattori naturali rilevanti per il legame</p> <p>La zona geografica di produzione è compresa nell'Anfiteatro Morenico del Garda, con quote che arrivano a 200 m. slm.</p> <p>Le colline moreniche sono costituite da sedimenti di origine fluvio-glaciale. I suoli sono sciolti e permeabili, consentono uno spiccato drenaggio superficiale e la formazione di un vero e proprio regime idrico sotterraneo. La prima falda è a 10-30 metri di profondità e al livello di campagna nelle zone depresse.</p> <p>Il Mincio costituisce l'asse idrologico principale.</p> <p>Il clima è mite e ventilato per la presenza del lago di Garda. Il clima è da considerare intermedio tra quello mediterraneo e quello oceanico, causa la continentalità, è un clima caratterizzato da temperature medie estive elevate.</p> <p>Le precipitazioni medie annue superano i 700 mm concentrandosi maggiormente in autunno e in primavera.</p>
<p>2) Fattori umani rilevanti per il legame</p> <p>Fondamentali i fattori umani legati al territorio che hanno contribuito in modo determinante all'ottenimento del vino a denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani".</p> <p>La coltivazione della vite in provincia di Mantova ha origini antiche, gli scavi archeologici nelle colline moreniche hanno portato alla luce una ciotola di</p>

vinaccioli databile al Neolitico delle palafitte. Successivamente la civiltà etrusca portò la cultura del vino. Testimonianza importante per i vini e le uve dei colli ci viene fornita dalla corrispondenza di Isabella d'Este nel suo viaggio a Cavriana e sul lago di Garda nel settembre del 1535, e nella "Descrizione in compendio del castello di Solferino" un documento dell'Archivio di Stato di Mantova del 1588. Anche il mantovano Teofilo Folengo descrive i gesti secolari di una mitologica vendemmia avendo probabilmente sotto gli occhi ciò che accadeva nelle sue terre. Possiamo affermare che tutto il territorio di produzione della denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" ha vocazione viticola e l'uomo è stato determinante a caratterizzare la produzione vitivinicola in particolare a determinare:

- la base ampelografica dei vigneti è frutto di una lunga selezione operata dall'uomo in funzione di una produzione di qualità. I vitigni più idonei alla specificità dei terreni e alle caratteristiche climatiche sono quelli tradizionalmente coltivati nelle aree di produzione.
- le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti e gestire in modo razionale le operazioni colturali e la qualità della produzione, mantenendo la tradizione. Queste cambiano in funzione dell'ambiente di coltivazione (collinare o di pianura)
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle consolidate sull'eredità della tradizione per l'ottenimento dei vini previsti dal disciplinare.

Informazioni sul prodotto:

I vini di cui al presente disciplinare di produzione devono avere i requisiti descritti e definiti all'art. 6 del presente disciplinare. I vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e corrispondenti ai vitigni utilizzati. La tipicizzazione legata al territorio è evidente e necessaria per raggiungere le caratteristiche descritte nel disciplinare. La vitivinicoltura collinare è legata strettamente ai fattori pedoclimatici in particolare al terreno di origine morenica, all'esposizione collinare e alle brezze. Queste oltre a favorire la qualità delle uve creano circuiti interni di ventilazione determinando la fermentazione e la conservazione dei vini. Le caratteristiche sopra enunciate sono attribuibili a questi precisi ambienti geografici.

Legame causale:

La specificità dei vini è legata al territorio. Le zone moreniche variano sia come altimetria che come esposizione al sole. I venti provenienti dal lago di Garda sono un ulteriore fattore condizionante la qualità delle uve. Solo l'esperienza tramandata da generazioni consente di conoscere i punti migliori per l'impianto del vigneto ed ottenere le caratteristiche desiderate. La coltura contadina si tramanda le tecniche enologiche e di coltivazione della vite, migliorate ed affinate ma pur sempre legate alla tradizione.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 – D.M. 02/11/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 – D.lgs. n. 61/2010

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; +39-0646656139; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it ,ne.dimedio@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@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**