

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

Monti Lessini (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio di tutela Vini Lessini Durello 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, via A. Mattielli 37038 Soave(VR) Italia
<i>Telefono:</i>	+39.045 7681578
<i>Fax:</i>	+39.045 6190306
<i>e-mail:</i>	consorzio@montilessini.com

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	Monti Lessini DOC - disciplinare consolidato DOC 08_11_2011.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 08.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Monti Lessini (it)
<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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**"Monti Lessini" Durello**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol; acidità totale minima 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo di 15,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Presenta un colore giallo paglierino più o meno carico; l'odore è delicatamente fruttato; il sapore asciutto, di corpo, più o meno abboccato, anche vivace.

"Monti Lessini" Passito

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo 14,50 % volM; acidità totale minima 5,5 g/l, estratto non riduttore minimo 25,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Presenta un colore giallo dorato; un odore intenso e fruttato; un sapore amabile, vellutato, armonico, di corpo.

"Monti Lessini" Pinot Nero*Caratteristiche analitiche:*

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50% vol; acidità totale minima 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo di 23,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Presenta un colore rosso rubino con eventuali riflessi granati;
l'odore è delicato e gradevole;
il sapore è secco, pieno, piacevolmente amarognolo.

"Monti Lessini" Bianco*Caratteristiche analitiche:*

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50% vol; acidità totale minima 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo 17,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Presenta un colore giallo paglierino più o meno carico;
l'odore è gradevole e caratteristico;
il sapore fresco, sapido e armonico.

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

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

b. Punto b)

Passito

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

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:**Durello***Resa massima:*

uva/ha: 16 t
vino/ha: 112 hl

Pinot Nero, Pinot bianco*Resa massima:*

uva/ha: 12 t
vino/ha: 84 hl

Pinot Nero, Pinot bianco*Resa massima:*

uva/ha: 12 t
vino/ha: 84 hl

5. ZONA DELIMITATA

Le uve devono essere prodotte nella zona che comprende, nella provincia di Verona l'intero territorio dei comuni di: Vestenanova, San Giovanni Ilarione e parte del territorio dei comuni di Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena.

Nella provincia di Vicenza, invece, l'intero territorio dei comuni di Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino e parte del territorio dei comuni di Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio, Zermeghedo.

La delimitazione precisa dei confini della zona geografica, è riportata all'articolo 3 del disciplinare di produzione.

a. Zona NUTS

ITD32	Vicenza
ITD31	Verona
ITD3	Veneto

ITD	NORD-EST
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.
GARGANEGA B.
Chardonnay
SAUVIGNON B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Durella B

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
<i>Fattori naturali</i> L'area compresa nella zona a DOC della denominazione "Monti Lessini" si estende per una superficie di oltre 30.000 ettari nella porzione collinare dei Monti Lessini orientali a cavallo del confine tra le province di Verona e Vicenza. L'assetto fisiografico, comune a tutti i Lessini, è caratterizzato da estese e talora strette incisioni vallive disposte a ventaglio con sostanziale andamento NNW-SSE separate da altrettante dorsali, con analogo andamento, che scendono a Sud verso la Pianura Padana. Il dislivello altimetrico compreso nell'area è di circa 800 m. Il sistema idrografico dell'area si presenta particolarmente sviluppato ed è

costituito principalmente dai fiumi che scendono dai Monti Lessini..

Il clima dell'area è caratterizzato da piovosità annua che possono superare i 1000mm e da temperature medie annue di circa 14 °C. con inverni miti grazie alla protezione a nord dei Monti Lessini e estati fresche, caratterizzate da un'elevata escursione notte/giorno.

Il territorio è caratterizzato soprattutto nei versanti collinari della Val d'Alpone e della Val di Chiampo, fino alla valle dell'Agno, da predominanti rocce vulcaniche e vulcanico-detritiche basiche. I suoli che ne derivano sono moderatamente profondi, con tessitura fine e con scheletro basaltico scarso in superficie ma più abbondante in profondità.

Fattori storici e umani

Sette secoli di storia per la viticoltura dei Monti Lessini sono un traguardo che sottolinea con forza quanto l'uomo da sempre sia attento alle sorti della vigna in questa zona alto collinare, a cavallo tra le province di Verona e di Vicenza nell'area dei Monti Lessini.. Qui il vitigno principale è la Durella, quasi una varietà esclusiva della zona, discendente dalla "Durasena" citata negli Statuti di Costozza del 1290.

E' una varietà a bacca bianca dal grappolo alato e compatto. Il nome deriva dalla durezza e resistenza della buccia e dalla elevata acidità totale che caratterizza il vino e ne permette un'elevata longevità.

Documenti storici sull'agricoltura dei Monti Lessini evidenziano spesso la frase "Terra cum vineis", appezzamento di terreno coltivato interamente a vite. Nel periodo intercorso tra il Medioevo e i primi anni del secolo XIX la viticoltura e l'enologia nelle province di Verona e Vicenza, e così nella zona dell'Alpone e quella dell'Agno-Chiampo, hanno visto un progressivo affinamento delle pratiche colturali ed enologiche.

Oggi i sistemi di allevamento più usati nella zona della Durella sono la "pergola veronese" semplice o doppia ed il guyot. Negli ultimi tempi si è affermata la pergola veronese doppia aperta al centro, a bassa carica di gemme speronata. Questo sistema di allevamento permette una maggiore insolazione, un migliore ricambio di aria e una migliore pigmentazione delle uve.

La naturale selezione operata dall'uomo nel corso della sua attività, ha portato a coltivare e diffondere i vitigni più adatti nei diversi areali.

Oltre alla tradizionale Durella, sono stati quindi piantati Chardonnay e Pinot Nero che hanno dimostrato fin da subito vocazione per questi climi e questi suoli.

Nata con DM 25/06/1987 – GU n. 6 del 09/01/1988 all'interno della DOC Lessini Durello, nel 2011 la denominazione, contestualmente al riconoscimento dalla DOC "Lessini Durello", ha modificato la denominazione in "Monti Lessini". Il Consorzio di Tutela del Monti Lessini nato con Decreto del Ministero nel 2000, opera per valorizzare la denominazione nella sua realtà produttiva e socio economica delle Vallate Veronesi e Vicentine che rientrano nella zona del

disciplinare di produzione.

Informazioni sul prodotto:

Il Monti Lessini Durello è un vino bianco fermo, talvolta con una residua presenza di CO₂, definito vivace come da tradizione. L'assenza della fase di spumantizzazione evidenzia con più forza la ricchezza in acido malico di questi vini che necessitano di un periodo più lungo di affinamento per trovare il giusto equilibrio. Profumi delicati e struttura spesso sostenuta anche da vendemmie tardive, definiscono un vino dalla forte personalità, pronto a confrontarsi anche con piatti molto impegnativi.

Il Monti Lessini Bianco è ottenuto con un minimo di 50% di Chardonnay e può essere accompagnato anche da altri vitigni presenti sul territorio quali Durella, Garganega, Pinot Bianco, Pinot Nero, Pinot Grigio e Sauvignon. I vini sono di un colore giallo anche carico con profumi molto importanti. I sistemi di allevamento e l'altitudine non consentono rese alte per cui i vini sono caratterizzati da una buona struttura e dall'esigenza di una maturazione anche in botte per qualche tempo.

Il Monti Lessini Pinot Nero gode di un felice legame tra vigna e territorio. Il colore è solitamente più vivo, brillante, intenso dei Pinot Neri allevati in altre zone. Sono vini caratterizzati da un corpo non troppo eccessivo, ma che possono stupire per la buona intensità olfattiva nella quale prevalgono le note speziate e floreali e con un adeguato affinamento anche di frutta matura e sentori di ciliegia.

Il Durello Passito dal punto di vista visivo, ha le caratteristiche di un vino dolce ottenuto con il classico appassimento dell'uva Durella nei fruttai per alcuni mesi. Il profilo olfattivo e soprattutto il gusto definiscono però un vino completamente diverso da altri prodotti ottenuti con la stessa tecnica. Qui il vitigno Durella, soprattutto grazie alla sua importante acidità, definisce un vino molto originale dove dolcezza e vivacità acida sembrano convivere a forza ma che sviluppa tutta la sua armonia quando è chiamato ad accompagnare formaggi molli e molto saporiti piatti molto grassi.

Allo stesso tempo, accanto a profumi primari legati alla flora indigena, l'evoluzione dei vini fa emergere con costanza note marine e sentori minerali molto definiti originati dalle peculiarità geologiche. La struttura di questi vini non è mai eccessiva ma ciò non preclude una sorprendente longevità.

Legame causale:

I sistemi di allevamento a pargola, sviluppati tradizionalmente dai produttori della zona per l'allevamento della Durella, permettono una maggiore insolazione, un migliore ricambio di aria e una migliore pigmentazione delle uve.

Suolo, clima, pendenze e forme di allevamento sembrano garantire sempre un patrimonio in acidità superiore ad altri territori della stessa Regione. È fuori dubbio che la viticoltura dell'area DOC Monti Lessini, possa avvalersi di uno stretto legame di identità tra i suoi vini e gli elementi tipici del territorio: da un lato un vitigno antico ed autoctono, la Durella, e dall'altro vitigni spesso di origine

internazionale si sono adattati ad un ambiente in gran parte ancora incontaminato e con un paesaggio conservato e ancora da proporre nei suoi angoli più caratteristici.

Se da un lato troviamo quindi il territorio viticolo con le sue peculiarità ben definibili e definite, dall'altro abbiamo invece il vitigno con una sua reazione ben precisa ai fattori termici, idrici, pedologici e colturali.

La storia geologica di questo territorio si ritrova tutta nei vini. E' questa la zona dei pesci fossili ad una attività vulcanica antica.

Tutte le produzioni ricordano queste due anime così fuse e così distinte di questo territorio. Salinità, sentori di gesso e di iodio si fondono con profili minerali ben definiti tipici dei vini ottenuti sui suoli vulcanici. Esposizione e soprattutto altitudine con temperature non eccessive neanche in estate definiscono vini molto agili, freschi ma di sorprendente longevità. La flora indigena molto variegata sembra definire il profilo aromatico di questi vini: sambuco, biancospino e acacia per i vini bianchi e ciliegio, mora e lampone per i vini rossi.

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>	SAQ9@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it, a.squarcia@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>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

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