DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "BENACO BRESCIANO"

Approvato con	D.M. 18.11.1995	G.U. 285 – 6.11.1995
Modificato con	D.M. 16.08.2006	G.U. 194 – 22.08.2006
Modificato con	D.M. 20.11.2006	G.U. 278 – 29.11.2006
Modificato con	D.M. 15.09.2009	G.U. 227 – 30.09.2009
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 7.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La indicazione geografica tipica "Benaco Bresciano", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2
Base ampelografica

La indicazione geografica tipica "Benaco Bresciano" è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nella tipologia frizzante e passito;
rossi, anche nella tipologia novello.

I vini bianchi ad indicazione geografica tipica "Benaco Bresciano" devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti nell'ambito aziendale, da uno o più dei seguenti vitigni: <<Chardonnay>>, <<Pinot Bianco>>, <<Riesling Renano>>, <<Riesling Italico>>, <<Trebbiano di Soave>>, <<Trebbiano toscano>>, <<Pinot grigio>>, <<Incrocio Manzoni>>.

I vini rossi ad indicazione geografica tipica <<Benaco Bresciano>> devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti nell'ambito aziendale, da uno o più dei seguenti vitigni: <<Groppello>>, <<Marzemino>>, <<Barbera>>, <<Sangiovese>>, <<Cabernet franc>>, <<Cabernet sauvignon>>, <<Merlot>>, <<Nebbiolo>>, <<Pinot nero>>, <<Rebo N.>>.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini e dei mosti sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore corrispondente, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.

La indicazione geografica tipica <<Benaco Bresciano>> con la specificazione di uno dei seguenti vitigni <<Riesling>>, <<Chardonnay>>, <<Pinot Bianco>>, <<Pinot grigio>>, <<Trebbiano>>, <<Incrocio Manzoni>> è riservata ai vini bianchi ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente alla produzione dei mosti o dei mosti sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15% .

La indicazione geografica tipica <<Benaco Bresciano>> con la specificazione di uno dei seguenti vitigni <<Marzemino>>, <<Barbera>>, <<Merlot>>, <<Cabernet>>, <<Pinot nero>>, <<Sangiovese>>, <<Rebo>> è riservata ai vini rossi ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente alla produzione dei mosti o dei mosti sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica <<Benaco Bresciano>> comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Sirmione, Desenzano del Garda, Lonato, Pozzolengo, Calvagese della Riviera, Bedizzole, Prevalle, Muscoline, Padenghe del Garda, Soiano del Lago, Moniga del Garda, Polpenazze del Garda, Malerba del Garda, Puegnago del Garda, San Felice del Benaco, Salò, Roè Vociano, Gardone Riviera, Gavardo, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine, Limone sul Garda, in provincia di Brescia.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.
La produzione massima di uva per ettaro di vigneto di coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica <<Benaco Bresciano>> con o senza la specificazione del vitigno, a tonnellate 13,50
Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica <<Benaco Bresciano>> devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:
10,50% per i bianchi;
10,00% per i rossi;
10,50% con la specificazione del vitigno, ad eccezione dei vitigno <<Barbera>>, per il quale il valore massimo è del 10,00% vol.
Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nelle zone limitrofe nell'ambito dell'intero territorio amministrativo delle province di Brescia, Mantova e Verona.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 75% per tutti i tipi di vino e al 55% per la tipologia passito.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini ad indicazione geografica tipica <<Benaco Bresciano>>, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

<<Benaco bresciano>> Bianco
Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
Odore: fresco, delicato con eventuali toni delicati;
Sapore: armonico, vellutato, caratteristico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
Acidità totale minima: 4,50 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

<<Benaco bresciano>> Novello
Colore: rosso rubino brillante con eventuali sfumature violacee
Odore: fruttato, gradevole, caratteristico
Sapore: piacevole, armonico, fresco
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 5,00 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

<<Benaco bresciano>> Pinot grigio
Colore: giallo paglierino, talvolta ramato;
Odore: gradevole, caratteristico, armonico;
Sapore: fresco, pieno, gradevole;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,50 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

<<Benaco bresciano>> Marzemino
Colore: rosso rubino con sfumature granata;
Odore: gradevole, con sentori di frutta matura;
Sapore: asciutto, pieno, caratteristico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 5,00 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

<<Benaco bresciano>> Barbera
Colore: rosso rubino;
Odore: caratteristico e gradevole;
Sapore: pieno, vinoso, giustamente tannico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
Acidità totale minima: 4,50 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

<<Benaco bresciano>> Chardonnay
Colore: rosso rubino più o meno intenso;
Odore: vinoso, gradevole;
Sapore: armonico, pieno, caratteristico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
Acidità totale minima: 4,50 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

<<Benaco bresciano>> Rosso
Colore: rosso rubino;
Odore: vinoso, ampio, caratteristico;
Sapore: piacevole, vinoso, armonico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
Acidità totale minima: 4,50 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

<<Benaco bresciano>> Pinot bianco
Colore: giallo paglierino;
Odore: caratteristico, fruttato;
Sapore: fresco, sapido, piacevole;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,50 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

<<Benaco bresciano>> Pinot nero
Colore: rosso rubino;
Odore: delicato, gradevole, caratteristico;
Sapore: piacevole, vinoso, armonico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,50 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

<<Benaco bresciano>> Riesling
Colore: giallo paglierino;
Odore: gradevole, caratteristico;
Sapore: armonico, fresco, fruttato;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,50 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

<<Benaco bresciano>> Trebbiano
Colore: giallo paglierino anche intenso;
Odore: fine, delicato;
Sapore: armonico, caratteristico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
Acidità totale minima: 5,00 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

<<Benaco bresciano>> Cabernet
Colore: rosso rubino più o meno intenso;
Odore: vinoso, gradevole;
Sapore: armonico, pieno, caratteristico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,50 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

<<Benaco bresciano>> Merlot
Colore: rosso rubino intenso;
Odore: vinoso, intenso, caratteristico;
Sapore: morbido, armonico, corposo, persistente;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,50 g/l;
Estratto non riduttore minimo:18,00 g/l.

<<Benaco bresciano>> Incrocio Manzoni
Colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
Odore: delicatamente profumato e leggermente aromatico;
Sapore: pieno, gradevole caratteristico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,50 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

<<Benaco bresciano>> Sangiovese
Colore: rosso rubino più o meno intenso;
Odore: vinoso, delicato;
Sapore: armonico, leggermente tannico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,50 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

<<Benaco bresciano>> Rebo
Colore: rosso rubino;
Odore: gradevole e accentuato;
Sapore: armonico, gradevole, caratteristico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,50 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

<<Benaco bresciano>> Passito
Colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
Odore: intenso, complesso, fruttato
Sapore: dolce, morbido, armonico, vellutato;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
Acidità totale minima: 4,50 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica <<Benaco bresciano>>, anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie novello e frizzante, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere il seguente titolo alcolometrico volumico totale minimo:
<<Benaco bresciano>> novello 11,00% vol;
<<Benaco bresciano>> frizzante 10,00% vol.

I vini a indicazione geografica tipica "Benaco Bresciano" con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla indicazione geografica tipica <<Benaco Bresciano>> è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazione che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
L'indicazione geografica tipica <<Benaco Bresciano>>, ai sensi dell'art. 14 del DLgs 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

a) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali per il legame

Il lago di Garda, o Benàco è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km². Fa da cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline.
La parte settentrionale del lago è situata in una depressione che si insinua all'interno delle Alpi, mentre la parte meridionale occupa un'area dell'alta Pianura Padana: si distinguono quindi un tratto vallivo ed uno pedemontano, il primo di forma stretta e allungata, il secondo ampio e semicircolare.
Una caratteristica del Garda è la dimensione limitata del bacino idrografico (2290 km²) rispetto alla superficie lacustre: ad una lunghezza di 52 km del lago corrispondono i 95 km del bacino, mentre le rispettive larghezze sono di 16 e 42 km. Lo spartiacque orientale del bacino idrografico benacense presenta una direzione parallela all'asse del lago, mentre quello occidentale ha un andamento più sinuoso. All'interno del bacino i rilievi maggiori sono la cima Presanella (3556 m) e l'Adamello (3554 m), anche se la maggior parte del territorio è compreso tra i 65 ed i 1500 m.
Morfologicamente il bacino idrografico del Garda è suddivisibile in quattro aree: la pianura di circa 200 km², la superficie lacustre di circa 370 km², la porzione occidentale di circa 500 km² e quella orientale di circa 1040 km².
A sud del lago di Garda, tra Verona, Mantova e Brescia, si sviluppa un grande anfiteatro morenico, ovvero un susseguirsi di cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, in alcuni casi palustri, originatisi grazie all'azione di trasporto e di deposito del grande ghiacciaio del Garda. Questi depositi morenici si formarono durante le glaciazioni Günz, Mindel, Riss e Würm: alle due più antiche, la Günz e la Mindel, sono attribuiti depositi morenici molto limitati, mentre alla glaciazione Riss sono attribuite le cerchie moreniche più esterne e alla glaciazione Würm quelle interne. La morfologia delle colline è dolce e dalle linee delicate; dai punti più alti è possibile avere la percezione dei rapporti che legano le colline con le montagne oltre che della forma circolare ad anfiteatro degli andamenti collinari, i quali sembrano abbracciare la parte meridionale del lago.

Fattori umani per il legame

In epoca romana il lago era conosciuto come Benaco, mentre oggi è meglio noto come lago di Garda, toponimo attestato fin dal Medioevo e di origine germanica, derivante da quello dell'omonima cittadina sulla sponda veronese del lago, la quale, insieme a un'altra località celebre del lago, Gardone Riviera, e altre meno conosciute, come Gàrdola, Gardoncino, Gardoni, Guàrdola e Le Garde, testimonia la presenza germanica che va dal VI al VIII secolo, in particolare quella longobarda. Il toponimo Garda, con il quale è chiamato il lago già in alcuni documenti dell'VIII secolo, è l'evoluzione della voce germanica warda, ovvero "luogo di guardia" o "luogo di osservazione".
Il toponimo classico del lago, ovvero Benācus lacus (Benaco), è quasi sicuramente di origine celtica, precedente quindi al dominio romano, e dovrebbe derivare da bennacus, confrontabile con l'irlandese bennach, e significherebbe "cornuto", ovvero dai molti promontori. La traduzione "cornuto" viene anche interpretata in riferimento alla penisola di Sirmione.
La versione italiana dell'accento tonico rimane fedele all'accentazione latina, quindi va pronunciato con l'accento sulla "a". Gli abitanti del lago, in particolar modo quelli della sponda veronese, pronunciano il nome Benaco con l'accento sulla "e", ovvero Bènaco. Resta oscuro il motivo per cui i nativi delle zone del lago tendono ad utilizzare la versione con l'accento sdrucciolo del nome.
Non si è a conoscenza né di chi abbia introdotto la vite in questo ambiente né quando, ma alcune testimonianze riportano che già nel I secolo il vino gardesano era ben noto e si poteva facilmente trovare nei banchetti degli antichi romani con il nome di Vino Retico. Il Retico fu uno dei vini preferiti dell'imperatore Augusto, per lo meno secondo quello che ci riporta Svetonio, e pure Plinio loda le viti e l'uva retica, affermando che era piuttosto in voga a Roma.
L'integrazione tra Romani e Cenomani, i quali controllavano la zona gardesana, iniziò probabilmente nel 225 a.C., quando vi fu un trattato di alleanza tra Cenomani, Veneti e Romani, anche se l'effettiva romanizzazione del territorio avvenne tra il II e il I secolo a.C., tanto che nell'89 a.C. vennero concessi i diritti già delle città latine per volontà del console romano Gneo Pompeo Strabone e una quarantina di anni dopo fu concessa la cittadinanza romana a Brescia (che comprendeva la sponda occidentale e settentrionale del Benaco) e a Verona (che comprendeva invece la sponda orientale). Un secolo strategico fu il I d.C. in quanto vennero realizzate strade di notevole importanza, come la via Gallica, che collegava Verona con Milano passando da Peschiera (l'antica Arilica), e la via Claudia Augusta, che collegava la pianura con il passo di Resia e quindi i territori più settentrionali, oltre ad alcune strade di minore importanza che collegavano la val d'Adige con il Garda, la via Benacensis (all'altezza di Torri del Benaco) e la Campiona. Furono inoltre istituiti due pagi, ovvero circoscrizioni territoriali rurali: quello dei Benacenses sul bresciano e il pagus dei Claudienses sul veronese. Nel 268 si combatté la battaglia del lago Benaco tra l'esercito dell'impero romano, comandato dal futuro imperatore Claudio il Gotico, e la federazione germanica degli Alemanni. La schiacciante vittoria ottenuta dai romani permise la definitiva cacciata dall'Italia settentrionale degli Alemanni, a causa delle gravissime perdite che subirono durante la battaglia.
Dopo il crollo dell'impero romano la regione gardesana assistette al passaggio di numerose popolazioni barbariche, ma la prima popolazione germanica che vi si stanziò, dopo una lunga migrazione, fu quella dei Longobardi. Le loro testimonianze sono presenti per lo più lungo le sponde meridionale e orientale, preferite ad altre zone per via dell'importanza strategica: da qui si poteva infatti controllare sia le vie d'acqua del Garda e del Mincio, che la val d'Adige. Durante l'egemonia longobarda vi fu una prima riorganizzazione, oltre che la definitiva cristianizzazione dell'area, iniziata nei secoli precedenti da San Vigilio e San Zeno. Il lago rimase al confine tra tre potenti ducati longobardi, quelli di Verona, di Trento e di Brescia, e fu al centro di un'importante rete di comunicazioni, sia commerciali sia militari. Per tanto fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino. Sulle colline moreniche del Lago di Garda, è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino. Saranno però gli Etruschi, nel V secolo

a.C. ad introdurre nel bresciano la coltivazione della vite "addomesticata" soppiantando quella selvatica.

b) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e tipicamente legate alle peculiarità del microclima e del territorio gardesano, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni di base. I vini bianchi generalmente presentano una modesto tenore di acidità, profumi floreali e fruttati. I vini rossi, in tutte le tipologie, presentano caratteristiche equilibrate un sapore tendenzialmente fresco, armonico, morbido e di media struttura.

c) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Per meglio comprendere la natura di questo terreno, è bene rifarsi alla sua lontana origine. Diverse furono le invasioni glaciali che formarono l'anfiteatro morenico del Lago di Garda, intercalate da grandi alluvioni che portarono ad una varia e complessa costituzione del terreno in generale e del terreno agrario in particolare, tenendo conto anche delle disgregazioni e decomposizioni delle rocce di base che vanno dagli gneiss ai calcari, dal granito ai porfidi alle arenarie, le quali sono tutte rocce costitutive del bacino idrologico del Chiese, del Garda e dell'Adige, i cui ghiacciai e le cui alluvioni, incontrandosi e sovrapponendosi, crearono l'anfiteatro morenico.
Ma la complessità non è dovuta solo alla difformità delle rocce madri, bensi al loro grado di disfacimento e dilatazione, ed alla ricostituzione dei vari sedimenti.
Come risultato grande importanza assume il "ferretto", dovuto in gran parte alla decalcificazione in loco della morena; la permanenza, nelle zone più elevate e nelle cime collinari, di masse ghiaiose prevalentemente calcaree e pressoché nude, sia a causa del periodo morenico cui appartengono, che al dilavamento accennato; le formazioni di terreni finissimi e chiari, costituiti da fanghiglia emergente delle morene profonde, i sedimenti lacustri di natura solitamente argillosa creati, insieme con i circostanti terreni, da laghi scomparsi o dallo stesso Garda che si è ritirato abbassandosi; i giacimenti spesso stratificati di ghiaia, di sabbia più o meno fine e dipendenti dalle alluvioni preglaciali ed interglaciali.
Non solo questi terreni variano la latitudine anche per superfici molto ridotte, ma anche in profondità. Basta infatti, in alcuni casi, un'aratura più profonda del solito, per mettere in evidenza strati sottostanti di natura completamente diversa.
La configurazione di questa zona è, in grandi linee la seguente: un conglomerato di natura morenica spartito nei sensi di maggior diametro da un crinale di colline che da una parte degrada verso il lago e dall'altra verso il fiume Chiese.
L'andamento dei due versanti è molto vario, ricco di dossi, vallette e piccole conche, riempite per colmata naturale a spesa delle piccole particelle del terreno dilavato dai crinali sovrastanti. Ne consegue un aspetto molto vario con zone più o meno ripide e scoscese, dilavate, al piede delle quali si aprono "falsopiani" più o meno estesi, ricchi di particelle fini.
E' da notare che alcune di queste vallette erano sedi di laghi post-glaciali ed ancora oggi, durante scassi profondi, affiorano palafitte e testimonianze di una antica vita lacustre.
Questo aspetto vario si ripete sovente anche nell'ambito di una stessa azienda, data la conformazione frastagliata del terreno.

Le pratiche enologiche impegnate nella vinificazione, affinamento e conservazione di questi vini, sono quelle tradizionali e relazionali della zona, con le dovute varianze dettate anno per anno a secondo dell'uva, ai fini di mantenere uniforme, costante e tipico il prodotto. Il Disciplinare di produzione valorizza appieno le tradizioni locali, proponendo diverse tipologie di vini che, mantenendo elevati standard qualitativi, rispecchiano la variegata realtà viticola ed enologica collinare.

Articolo 9

Riferimenti all'organismo di controllo

Nome e Indirizzo: *ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE S.R.L*
Sede Centrale: via C. Pisacane, 32 – 60019 Senigallia (AN) – Italia
Tel. (+39) 0717930179 | fax (+39) 0717910043
Unità operativa di Brescia: *via Volturno, 31 – 25122 Brescia (BS)* – Italia
Tel (+39) 030 3733069 | fax (+39) 030 316132 e-mail: pianocontrolli@imcert.it

L'ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE S.R.L Unità operativa di Brescia 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 b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, 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).