DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «ARCOLE»

Approvato con	DM 04.09.2000	G.U. 214 - 13.09.2000
Modificato con	DM 02.11.2006	G.U. 267 - 16.11.2006
Modificato con	DM 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	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Arcole», è riservata ai vini che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
«Arcole» bianco (anche nelle versioni passito, frizzante e spumante);
«Arcole» rosso (anche nelle versioni frizzante e novello);
«Arcole» rosato (anche nelle versioni frizzante e novello);
«Arcole» Garganega (anche nella versione vendemmia tardiva);
«Arcole» seguito da uno dei nomi di vitigno: Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay (quest'ultimo anche in versione frizzante), Sauvignon, Merlot, Carmenère, Cabernet Sauvignon e Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère);
«Arcole» nero.
La menzione «riserva» è riservata alle tipologie «Arcole» rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet e Carmenère.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Arcole» con uno dei seguenti riferimenti Garganega, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay (anche in versione frizzante), Sauvignon, Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenère e Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère) devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti coltivati, in ambito aziendale, con i corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve di altri vitigni di colore analogo, non aromatiche, rispettivamente idonei alla coltivazione per le province di Vicenza e Verona.
I vigneti della varietà Cabernet franc devono essere iscritti in un albo distinto.
Il vino a denominazione di origine controllata «Arcole» bianco (anche nelle versioni passito, frizzante e spumante) è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini, delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui al comma 1, nella seguente composizione:
Garganega per almeno il 50%, altre varietà a bacca bianca, non aromatiche, congiuntamente o disgiuntamente, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 50%.
Il vino a denominazione di origine controllata «Arcole» rosso (anche nelle versioni frizzante, novello), «Arcole» rosato (anche nelle versioni frizzante e novello) e «Arcole» nero, è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini, delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di di cui al comma 1, nella seguente composizione:

Merlot per almeno il 50%, altre varietà a bacca nera, non aromatiche, congiuntamente o disgiuntamente, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 50%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Arcole» comprende:
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;
provincia di Vicenza: gli interi territori amministrativi dei comuni di Lonigo, Sarego, Alonte, Orgiano, Sossano e Rovereto di Guà.
L'area è così delimitata: a partire dal km 322 della strada statale il limite segue verso ovest la suddetta strada in direzione di Caldiero intersecando il territorio comunale di Soave e Colognola ai Colli, per piegare a sud seguendo l'unghia di collina dei monti Rocca e Gazzo sopra la quota 40 e ritornando verso nord sulla strada statale 11. Da qui il limite prosegue verso ovest lungo la strada statale 11 fino ad incrociare in territorio di Lavagno l'autostrada Serenissima che segue in comune di San Martino Buon Albergo, fino alla località Mulino Vecchio, da qui continua verso sud lungo il confine comunale di San Martino Buon Albergo fino in prossimità della località Pontoncello dove segue il confine del comune di Zevio per tutto il suo sviluppo a sud del paese e raggiungendo a Porto della Bova il confine comunale di Belfiore; lo segue lungo l'Adige verso Albaredo fino alla località Moggia.
Da qui si dirige verso est lungo il confine comunale di Albaredo fino a raggiungere il confine comunale di Veronella in località Boschirolle e da qui proseguendo lungo il Dugale Ansòn per dirigersi verso nord alla località Gallinara, quindi di nuovo ad est lungo il Dugale Gatto per raggiungere verso nord il confine comunale di Cologna Veneta. La delimitazione segue quindi il confine comunale di Cologna Veneta passando per la località Pra fino a congiungersi col confine comunale di Pressana sul fiume Fratta che segue la direzione sud-est oltrepassando la strada ferrata in disarmo e la località Ponte Rosso.
Prosegue lungo tale linea fino ad incontrare il confine comunale fra Pressana e Minerbe; percorre quindi tale delimitazione fino a collegarsi con il confine provinciale padovano in località Rovenega. Si dirige quindi lungo questo confine provinciale delimitando prima la via Rovenega, poi la via Argine Padovano, quindi via Argine Padovano, entrando nel comune di Rovereto di Guà, oltrepassa la località Caprano fino ad incontrare il fiume Guà.
Il limite prosegue quindi lungo il fiume Guà in direzione nord-ovest fino ad intersecare il confine comunale fra Rovereto di Guà e Cologna Veneta in località Boara. Da qui viene seguito il confine del comune di Cologna verso est fino alla località Salboro, dirigendosi quindi verso nord-ovest, lungo il confine provinciale con Vicenza sino presso S. Sebastiano e passando dalla località Orlandi e proseguendo a nord fino allo scolo Ronego ed al confine del comune di Orgiano. Da qui lungo lo scolo Alonte il limite si dirige verso est passando per Case Como per raggiungere il confine comunale di Sossano passando per la località Pozza fino al Ponte Sbuso.
Da qui si dirige a nord passando per la località Termine, quindi Ponte Mario fino a raggiungere lo scolo Fiumicello e da qui dirigendosi per breve tratto verso nord e quindi verso est, sempre lungo il confine comunale di Sossano, passando per la località Campagnola e quindi alla località Pozza. Da qui il confine ridiscende verso sud passando dalla località Fontanella, quindi Pontelo fino al confine comunale di Orgiano che segue verso nord lungo lo scolo Liona, per piegare a est passando dalla località Dossola fino al confine comunale di Alonte che segue per breve tratto verso nord fino al confine comunale di Lonigo per Ca Bandia fino alla località Ciron per poi dirigersi verso sud-est e presso il monte Crearo si congiunge col confine comunale di Sarego che segue verso nord passando

per la località Giacomelli raggiungendo infine il fiume Bredola che costeggia verso sud-est per poi continuare verso nord passando per la località Canova e Navesella.
Da qui il confine comunale di Sarego prosegue verso est passando per la località Frigon basso e la località Muraro dove si ricongiunge al confine comunale di Lonigo. Questo viene seguito verso nord fino alla ferrovia Milano-Venezia che costeggia fino alla località Dovaro per poi proseguire a nord e piegare verso est in prossimità della strada statale 11, passando raggiungendo il confine comunale di San Bonifacio in località Fossacan. Da qui la delimitazione continua verso nord lungo il confine provinciale tra Verona e Vicenza fino alla strada statale 11 a Torri di Confine e continuare verso nord fino all'autostrada Serenissima. Questa viene seguita verso ovest intersecando il torrente Aldegà ed entrando in comune di Monteforte per proseguire sempre lungo l'autostrada fino alla strada per San Lorenzo che segue verso sud fino a raggiungere la strada statale 11 vicino al ponte sul torrente Alpone in prossimità dello zuccherificio di San Bonifacio. La strada statale 11 viene seguita infine verso ovest fino al punto di partenza al Km. 322.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Arcole» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche.
I terreni devono presentare composizione argillosa o argilloso-sabbiosa o sabbiosa.
Sono pertanto da considerarsi esclusi ai fini dell'idoneità alla produzione dei vini di cui all'articolo 1, quelli ubicati in terreni di natura torbosa, limosa o eccessivamente umidi e fertili.
Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera semplice o doppia, ad esclusione della varietà Garganega per la quale è consentito l'uso della pergola semplice o doppia, o della pergoletta veronese aperta.
Per i vigneti piantati prima dell'approvazione del presente disciplinare e non allevati a spalliera, l'idoneità alla produzione è consentita per un periodo massimo di 15 anni. Trascorso tale periodo, per i vigneti di cui al paragrafo precedente sarà revocata automaticamente l'idoneità a produrre i vini DOC "Arcole". È fatto obbligo nella conduzione delle pergole la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila.
È fatto obbligo per tutti i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare, qualsiasi sia la varietà coltivata, prevedere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3.500, ad esclusione della varietà Garganega per la quale il numero di ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.000.
I sesti d'impianto, le forme d'allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.
La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 2 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

Vitigni	prod/max uva ton/ha	titolo alc vol. nat. minimo
Garganega	16	9.50
Pinot bianco	13	10.00
Pinot Grigio	13	10.00
Chardonnay	14	10.00
Sauvignon	14	10.00
Merlot	15	10.00
Cabernet (*)	14	10.00

(*) Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Carmenère.

Per la produzione massima ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini delle tipologie «Bianco» (anche nelle versioni passito, frizzante e spumante) e «Rosso» (anche nelle versioni frizzante e novello) e «Rosato» (anche nelle versioni frizzante e novello), si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna delle varietà che le compongono.
Le uve destinate alla produzione delle tipologie Rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet designate con il termine «riserva» devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% e una produzione di uva di 12 ton per ettaro.
Le uve destinate alla produzione della tipologia «Arcole» Nero devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% e una produzione di uva di 12 ton per ettaro.
Le uve della varietà Garganega, qualora siano destinate alla produzione di vini designati con il termine «vendemmia tardiva» devono avere una resa non superiore a 12 ton per ettaro.
Le uve dei vini destinati alla produzione dei vini spumanti potranno avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% rispetto a quello sopra specificato, purchè la destinazione delle uve atte ad essere elaborate, venga espressamente indicata nella denuncia annuale delle uve.
In annate con andamenti climatici particolarmente sfavorevoli è ammessa, con provvedimento della regione Veneto, adottato secondo le procedure di cui al D.lgs n. 61/2010 ed al successivo paragrafo 12, la riduzione del titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini di cui alla presente denominazione.
Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Arcole», devono essere riportati nei limiti di cui sopra purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
La regione Veneto con proprio decreto, ai sensi dell'articolo 14 del D.lgs n. 61/2010, su proposta del consorzio di tutela, di anno in anno, prima della vendemmia può stabilire i limiti massimi di resa di uva ad ettaro, classificabile per la produzione dei vini destinati a produrre la denominazione di origine controllata «Arcole», inferiori a quelli fissati nel presente disciplinare di produzione, dandone comunicazione immediata al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali.
I rimanenti quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino da tavola a indicazione geografica tipica se ne hanno le caratteristiche.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di appassimento, di vinificazione delle uve e di invecchiamento obbligatorio dei vini destinati alla produzione della denominazione di origine controllata «Arcole» devono essere effettuate nell’ambito delle province di Verona e Vicenza.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
È consentito l’arricchimento, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria, ad esclusione dei passiti.
La resa massima dell’uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione d’origine controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d’origine controllata per tutta la partita.
I mosti ed i vini idonei alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Arcole» Bianco nel rispetto di quanto disposto dal presente disciplinare, possono essere utilizzati per produrre vini spumanti ottenuti secondo le metodologie di elaborazione previste dalle normative nazionali e comunitarie.

I mosti ed i vini idonei alla produzione del vino «Arcole» nelle tipologie Arcole Bianco, Arcole Rosato e Arcole Chardonnay, nel rispetto di quanto disposto dal presente disciplinare, possono essere utilizzati per produrre vini frizzanti ottenuti secondo le metodologie di elaborazione previste dalle normative nazionali e comunitarie.
La vinificazione delle uve destinate alla produzione dell'«Arcole» Bianco Passito o «Arcole» Passito può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento naturale, per un periodo non inferiore ai due mesi, avvalendosi anche di sistemi e/o tecnologie che comunque non aumentino la temperatura dell'appassimento rispetto al processo naturale.
La resa massima dell'uva in vino per ottenere l'«Arcole» Passito non deve essere superiore al 40%.
La vinificazione delle uve destinate alla produzione del «Arcole» Nero può avvenire solo dopo un appassimento naturale di almeno trenta giorni avvalendosi anche di sistemi e/o tecnologie che comunque non alterino le temperature rispetto al processo naturale.
La resa massima dell'uva in vino per ottenere l'«Arcole» Nero non deve essere superiore al 45%.
I vini delle tipologie «Arcole» Nero, «Arcole» Passito e «Arcole» Vendemmia Tardiva non possono essere immessi al consumo prima del 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia. L'affinamento deve essere di almeno tre mesi in botti di legno.
La elaborazione dei vini spumanti e frizzanti deve avvenire solo all'interno del territorio della regione Veneto.
La specificazione vendemmia tardiva è riservata esclusivamente al vino «Arcole» Garganega prodotto con le uve raccolte dopo l'estate di S. Martino (11 novembre).
I vini a denominazione origine controllata «Arcole» con indicazione di vitigno, ottenuti da uve raccolte nella parte di territorio di cui all'art. 3, ubicato in provincia di Vicenza, possono a norma del D.lgs n. 61/2010, essere riclassificati nelle analoghe tipologie della denominazione di origine controllata «Vicenza», se compatibili con il disciplinare di produzione della predetta denominazione di origine.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
«Arcole» Pinot Bianco:
colore: giallo paglierino;
odore: fine caratteristico, tendente al fruttato;
sapore: asciutto, talvolta morbido, vellutato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima:5 g\l;
estratto non riduttore minimo: 16 g\l;

«Arcole» Chardonnay:
colore: giallo paglierino;
odore: fine caratteristico, elegante;
sapore: asciutto, talvolta morbido e fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 5 g\l;
estratto non riduttore minimo: 16 g\l;

«Arcole» Chardonnay Frizzante:
colore: giallo paglierino tendente a volte al verdognolo, brillante;
odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
sapore: di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 5,5 g\l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

«Arcole» Pinot Grigio:
colore: da giallo paglierino ad ambrato, talvolta con riflessi ramati;
odore: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: asciutto, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 5 g\l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

«Arcole» Garganega:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
sapore: asciutto, leggermente amarognolo, acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 5 g\l;
estratto non riduttore minimo: 16 g\l;

«Arcole» Merlot:
colore: rosso rubino se giovane, tendente al granato se invecchiato;
odore: piuttosto intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol e 12% vol nella versione riserva;
acidità totale minima: 4,5 g\l;
estratto non riduttore minimo: 18 g\l e 22 g\l nella versione riserva;

«Arcole» Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, con profumo più intenso se invecchiato;
sapore: asciutto, armonico, austero e vellutato se invecchiato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol e 12% vol nella versione riserva;
acidità totale minima: 4,5 g\l;
estratto non riduttore minimo: 20 g\l e 22 g\l nella versione riserva;

«Arcole» Cabernet:
colore: rosso rubino carico, talvolta tendente al granato;
odore: gradevole, con profumo più intenso se invecchiato;
sapore: asciutto, armonico, vellutato se invecchiato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol. e 12% vol nella versione riserva;
acidità totale minima: 4,5 g\l;
estratto non riduttore minimo: 20 g\l e 22 g\l nella versione riserva;

«Arcole» Carmenère:
colore: rosso rubino carico, talvolta tendente al granato;
odore: gradevole e caratteristico, con profumo più intenso se invecchiato;
sapore: asciutto, armonico, vellutato se invecchiato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol e 12,00% vol nella versione riserva;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l e 22,0 g/l nella versione riserva;

«Arcole» Bianco:
colore: giallo paglierino a volte tendente al verdognolo;
odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
sapore: asciutto, di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g\l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

«Arcole» Bianco spumante o Arcole spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso,
odore: caratteristico, leggermente fruttato;
sapore: sapido, caratteristico, delicato, nei tipi extra brut, brut, extra dry, dry, abboccato e dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g\l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g\l;

«Arcole» Rosso:
colore: rosso rubino;
odore: intenso e delicato;
sapore: asciutto di medio corpo e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol e 12,00% vol nella versione riserva;
acidità totale minima: 4,5 g\l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g\l e 22,0 g/l nella versione riserva;

«Arcole» Rosso Frizzante:
colore: rosso rubino;
odore: intenso e delicato;
sapore: di medio corpo, armonico, secco o abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,00% vol;
acidità totale minima:5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

«Arcole» Novello:
colore: rosso rubino chiaro;
odore: intenso fruttato caratteristico con sentore di ciliegia;
sapore: asciutto, sapido, leggermente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

«Arcole» Sauvignon:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5, g\l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g\l;

«Arcole» Bianco Frizzante o «Arcole» Frizzante:
colore: giallo paglierino tendente talvolta al verdognolo brillante;

odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
sapore: di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo, secco, abboccato o dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g\l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g\l;

«Arcole» Rosato:
colore: rosso rubino chiaro, brillante;
odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
sapore: di medio corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g\l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g\l;

«Arcole» Rosato Frizzante:
odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
colore: rosso rubino chiaro;
sapore: di medio corpo, armonico, secco, abboccato o dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g\l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g\l;

«Arcole» Bianco Passito o «Arcole» Passito:
colore: giallo dorato più o meno intenso;
odore: gradevole, intenso e fruttato;
sapore: amabile, dolce, vellutato, armonico di corpo con eventuale percezione di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

«Arcole» Garganega Vendemmia Tardiva:
colore: giallo paglierino intenso con possibili riflessi verdognoli e dorati;
odore: ampio, profondo e intenso;
sapore: rotondo, pieno, intenso a volte con una vena amarognola nel finale, nei prodotti maturati in legno può presentare anche note di vaniglia;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

«Arcole» Nero:
colore: rosso intenso con l'invecchiamento tendente al granato;
odore: caratteristico, accentuato, delicato;
sapore: pieno, vellutato, caldo, di buona struttura e persistenza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;
I vini a denominazione di origine controllata «Arcole» di cui al presente articolo, possono essere elaborati, secondo pratiche tradizionali, anche in recipienti di legno; in tal caso possono essere caratterizzati da leggero sentore di legno.

È facoltà del Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali, modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Etichettatura designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Arcole» nelle varie tipologie, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.
È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
I vini a denominazione di origine controllata «Arcole» Rosso, Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet ottenuti da uve con una produzione per ettaro di 12 tonnellate aventi un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11%, qualora vengano sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni, di cui almeno tre mesi in botti di legno, possono portare in etichetta la qualificazione aggiuntiva di «Riserva», purchè le relative partite siano specificate nella dichiarazione del raccolto come «destinate a riserva».
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.
Nella presentazione e designazione della tipologia «Arcole» Bianco Passito, «Arcole» Bianco Spumante, «Arcole» Bianco Frizzante, «Arcole» Garganega Vendemmia Tardiva, «Arcole» Rosso, e «Arcole» Rosso Novello può essere omesso il riferimento al colore e al vitigno.
Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salve le norme generali più restrittive.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Arcole» con vitigno può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguito dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nello Schedario viticolo veneto, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

Articolo 8
Confezionamento

Per i vini a denominazione di origine controllata «Arcole» immessi al consumo in contenitori fino a 5 litri, è obbligatorio l'utilizzo delle tradizionali bottiglie di vetro chiuse con tappo di sughero raso bocca.
Tuttavia per le bottiglie da 0,375 fino a 1,5 litri è consentito anche l'uso del tappo a vite.
La tappatura dei vini frizzanti e spumanti deve essere conforme alla normativa vigente.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della 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 opertao 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.

b) Specificità del 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.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

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.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Siquria Srl
Vicolo A. Mattielli, 11
37038 - Soave (VR) Italy
Tel. 045 4857514
Fax: 045 6190646
e-mail: info@siquria.it

La Società Siquria 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 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, 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 2).