DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"BARDOLINO"

Approvato con	DPR 28.05.1968	G.U. 186 - 23.07.1968
Modificato con	DPR 11.09.1976	G.U. 324 - 04.12.1976
Modificato con	DPR 01.10.1987	G.U. 269 - 17.11.1987
Modificato con	DM 26.06.2001	G.U. 159 - 11.07.2001
Modificato con	comunicato	G.U. 232 - 05.10.2001
Modificato con	DM 03.10.2001	G.U. 236 - 10.10.2001
Modificato con	DM 18.02.2010	G.U. 58 - 11.03.2010
Modificato con	DM 08.11.2011	G.U. 274 – 24.11.2011
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 02.09.2013	G.U.214- 12.09.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	G.U.214- 12.09.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

La denominazione di origine controllata Bardolino è riservata ai vini Bardolino, Bardolino Classico, Bardolino Chiaretto, Bardolino Classico Chiaretto, Bardolino Chiaretto Spumante, Bardolino Novello e Bardolino Classico Novello che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

I vini a denominazione di origine controllata "Bardolino" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vitigni presenti nei vigneti in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata:

- Corvina veronese (cruina o corvina) 35 - 80% è tuttavia ammesso nella misura massima del 20% la presenza della varietà Corvinone in sostituzione di una pari percentuale di Corvina;
- Rondinella 10 - 40%;
- Molinara fino ad un massimo del 15%;
- possono concorrere inoltre alla produzione di detti vini, anche le uve provenienti dai vitigni a bacca rossa, non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona, fino ad un massimo del 20% del totale, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato.

I vigneti già iscritti agli appositi albi alla data di approvazione del presente disciplinare, sono idonei alla produzione dei vini "Bardolino".

Articolo 3

a) La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata "Bardolino" comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Bardolino, Garda, Lazise, Affi,

Costermano, Cavaion, Torri del Benaco, Caprino, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo, Peschiera, Valeggio.
Tale zona e' cosi' delimitata:
partendo a nord di Bussolengo dal ponte sul canale dellas ocieta' Sima, nelle immediate vicinanze della centrale elettrica, segue per breve tratto la strada provinciale Verona-Lago, percorre la strada detta del "Gabanet" toccando le localita' Casetta, Colombare sino all'incrocio della strada che scende dalla localita' Pigno. Segue il tracciato di detta strada sino a localita' Lughetto a quota 167, incontra e attraversa il limite di confine territoriale Bussolengo-Sona e prosegue in direzione di Palazzolo toccando localita' S. Giustina, segue la strada denominata della Rotonda toccando localita' Pozzo del Ghetto sino a giungere al ponte sul canale del consorzio Alto Veronese. Segue detto canale sino alla strada statale n. 11, risale a destra per breve tratto detta statale, imbocca la strada che porta a localita' Case Nuove, percorre la carrareccia della Rugola seguendo la unghia di collina del monte Corno sino alla localita' scuole comunali di Sona. Si inserisce nella strada comunale della Lova che segue sino a intersecare il primo canale secondario del consorzio Alto Veronese; percorre detto canale toccando localita' Rainera e proseguendo fino alla stazione FF.SS. di Sommacampagna. Dalla stazione segue la strada che porta al capoluogo di Sommacampagna, che attraversa per inserirsi nella viabile che porta a Custoza, percorrendola sino alla localita' Staffalo, per deviare a sinistra lungo la strada che porta alla localita' Boscone sino al punto di intersecare il canale principale del consorzio Alto Veronese.
Seguendo il percorso del canale, passa nelle vicinanze delle localita' Fiozza e Ca' del Magro sino a giungere a localita' Campanella. In prossimita' di localita' Campanella abbandona il canale consorziale per seguire la carrareccia che porta alle localita' Colombara e Fenili. Da localita' Fenili dirotta a destra seguendo la strada che attraversa localita' Gardoni e successivamente si inserisce sulla strada Valeggio-Santa Lucia, che segue sino al capoluogo di Valeggio da dove prosegue seguendo la viabile che porta verso Monzambano. Percorre, verso Monzambano, la succitata strada sino a incontrare il primo passaggio a livello in prossimita' di quota 64. Da questo imbocca la viabile che porta alla localita' Fornelletti e attraversando detta localita' prosegue sino a intersecare la strada Valeggio-Salionze (quota 99), che percorre sino alla localita' Salionze e proseguendo oltre arriva in prossimita' di Peschiera sino a toccare la sponda orientale del lago di Garda nel punto in cui inizia il corso dell'estuario Mincio. Dall'estuario Mincio risale seguendo la sponda orientale del lago di Garda toccando Lazise, Cisano, Bardolino, Garda, Punta S. Virgilio, sino ad arrivare al centro abitato di Torri del Benaco. Dirotta a destra imboccando la strada comunale panoramica che da detta localita' toccando le borgate di Costa e Albisano sale sinuosamente con tornanti sino a inserirsi sulla strada provinciale di San Zeno di Montagna. Da questo punto la delimitazione nord della zona del Bardolino segue la curva di livello quota 500, lungo le pendici montuose in comune di Costermano, Caprino e Rivoli.
Piu' specificatamente il percorso della linea di quota 500 e' il seguente: segue per breve tratto il confine comunale di Costermano a nord di monte Pozzol, prosegue attraversando Vaio Boione e in prossimita' della localita' Roncola raggiunge la linea di confine di Caprino. Seguendo le pendici del monte di Pesina passa a nord della localita' Pianezze, Le Banche e Ordenei, sino a incontrare il vaio dei Lumini; attraversa detto vaio e passa a sud delle localita' Peagne, ca' Zerman, Casette delle Pozze per giungere a nord della frazione Vilmezzano sino a incontrare il vaio delle Giare. Attraversato il vaio della Giare, percorre la strada che conduce alle localita' Renzone e Vezzane, attraversa il torrente Tasso e giunge in prossimita' di Pozza Galletto, sino a toccare la linea di confine del comune di Rivoli a sud del monte Cordespino. Da qui segue la linea di confine del comune di Rivoli sino alla localita' Canal. Segue quindi la strada che da detta borgata porta alla localita' Dogana sulla riva destra dell'Adige e prosegue lungo la stessa riva sino al ponte sul canale della soc. Sima a nord-ovest di Bussolengo; b) La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata "Bardolino" designabili con la

specificazione aggiuntiva "Classico", gia' riconosciuta con decreto del Presidente della Repubblica 28 maggio 1968, comprende, in tutto o in parte, i comuni di Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion.Tale zona e' cosi' delimitata: a nord dal confine comunale dal comune di Garda, fino a Val Tesina toccando quota 153 in prossimita' di Monte Berti. Segue l'ex confine di Castione lungo il monte Carpene a quota 277 a nord di localita' Tavernole, sino a toccare localita' Baia; risale per breve tratto la strada comunale che da detta localita' porta alla strada provinciale incrociandola a quota 234. Da questo punto ha inizio il limite est. La linea di confine discende lungo la strada prima detta e il terrapieno della ferrovia Affi-Caprino fino ai piedi del monte Moscal (q. 200). Continua poi a discendere, per un breve tratto con la detta ferrovia, poi con il torrente Tasso (o Ri), fino sotto casa Ragano (non lungi da Ponton) dove incontra il confine tra Rivoli e Cavaion. Lascia poi subito questo confine, sale a monte Pincio e sempre per linea di cresta incontra Ca' del Biso (q. 181) e, subito dopo il confine tra Pastrengo e Cavaion presso casa Faino. Segue allora questo confine e in seguito quello tra Pastrengo-Bardolino e quello che il comune di Lazise ha in comune con Pastrengo; Bussolengo e Castelnuovo fin sotto quota 121, presso Sarnighe. Abbandonato qui il confine comunale, tocca Sarnighe, q. 113 e 118, correndo lungo una carrareccia, fino a casa alle Croci alle porte di Cola'. Per altra carrareccia discende alla localita' Le Tende e prosegue a quota fino a incontrare la strada comunale di Pacengo a case Fontanafredda. Segue per breve tratto questa strada, poi la carrareccia che, toccando quota 107, passa sotto il paese di Pacengo e giunge al lago subito sotto il porto.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Bardolino” devono essere quelle tradizionali della zona, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.
I sesti d’impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
Per i vigneti piantati dopo l’approvazione del presente disciplinare sono ammesse solo le forme di allevamento a spalliera semplice e doppia e la tradizionale pergoletta inclinata unilaterale aperta.
La densità minima di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 3.300 ceppi.
Per vigneti piantati prima dell’approvazione del presente disciplinare e allevati con le pergole veronesi a tetto piano è fatto obbligo della tradizionale potatura a secco e in verde, che assicuri l’apertura della vegetazione nell’interfila e una carica massima di 80 mila gemme per ettaro. E’ vietata ogni pratica di forzatura è tuttavia consentita l’irrigazione di soccorso. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all’art. 1 non deve essere superiore a t. 13 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. In annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata a detto limite purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. Fermo restando il limite sopraindicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata rapportando la effettiva superficie coperta dalla vite.
La regione Veneto con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Bardolino” inferiore a quello fissato dal presente disciplinare dandone comunicazione immediata al competente organismo di controllo. Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata “Bardolino” devono assicurare un titolo alcolico volumico naturale minimo di 9.5% vol.
I vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata e garantita “Bardolino” superiore sono idonei anche per produrre vini a denominazione di origine controllata “Bardolino”, alle condizioni stabilite dal presente disciplinare di produzione. Entro i termini previsti

dalla normativa vigente successivi alle operazioni di scelta vendemmiale di cui sopra, si deve provvedere ad annotare nei registri ufficiali di cantina le partite di uve e la collocazione dei mosti ottenuti e darne comunicazione al competente organismo di controllo

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona delimitata nel precedente art. 3, lettera a). Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Verona. È in facoltà del Ministero per le politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, previa istruttoria della regione Veneto, qualora la situazione di produzione o di mercato lo richieda, di consentire, stabilendo le opportune modalità di controllo, che le operazioni di vinificazione siano effettuate nei comuni limitrofi, alla zona delimitata nel precedente art.3, lettera a). Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. Qualora le uve di cui all'art. 2, vengano vinificate con la metodologia tradizionale a parziale contatto con la buccia, è concesso al vino ottenuto, in considerazione del suo colore, l'uso in etichetta della specificazione "Chiaretto". Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Bardolino" superiore prima dell'immissione al consumo può essere designato come vino a denominazione di origine controllata "Bardolino" sempre che il vino abbia i requisiti previsti per la denominazione di origine controllata. Entro i termini previsti dalla normativa vigente successivi alla variazione di designazione di cui sopra, si deve provvedere ad annotare nei registri ufficiali di cantina le partite dei mosti e dei vini di che trattasi e la loro collocazione e darne comunicazione all'Ispettorato repressione frodi competente del territorio e alla Camera di commercio di Verona. L'uso della specificazione "classico" in aggiunta della denominazione di origine controllata "Bardolino", è riservato al prodotto ottenuto da uve raccolte e vinificate all'interno del territorio della zona di origine più antica, indicata al precedente art. 3, lettera b). Tuttavia tali operazioni sono consentite se autorizzate dal Ministero delle politiche agricole e forestali, su richiesta degli interessati e previa istruttoria della Regione Veneto, anche in cantine situate al di fuori della predetta zona ma comunque all'interno della zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Bardolino", a condizioni che:

1. dette cantine siano di pertinenza delle rispettive aziende agricole e, come tali, al servizio delle stesse;
2. in dette cantine le aziende interessate vinifichino, per quanto riguarda la denominazione di cui al presente disciplinare soltanto le uve prodotte nei propri terreni vitati, debitamente iscritti allo schedario viticolo.

La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata.

La denominazione di origine controllata "Bardolino" può essere utilizzata per designare al vino spumante "chiaretto" ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare ed utilizzando metodi di spumantizzazione a fermentazione naturale.

Tale tipologia deve essere commercializzata nei tipi brut, extra dry e dry.

Le operazioni di spumantizzazione debbono avvenire nell'ambito del territorio delle province di Verona, Treviso, Asti e Brescia. Il vino a denominazione di origine controllata "Bardolino", imbottigliato entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve, può essere designato in etichetta con il termine "novello" purché prodotto con l'85% di uva a macerazione carbonica.

Articolo 6

I vini della denominazione di origine controllata, di cui all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

"Bardolino" e "Bardolino Classico" :
- colore: rosso rubino tendente a volte al cerasuolo che si trasforma in granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, vinoso;
- sapore: asciutto, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Bardolino Chiaretto" e "Bardolino Classico Chiaretto":
- colore: rosa tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, fruttato, delicato;
- sapore: morbido, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 9 g/l.

"Bardolino Chiaretto Spumante":
- spuma: sottile con grana fine e persistente;
- colore: rosa tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: morbido, sapido, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Bardolino Novello" e "Bardolino Classico Novello":
- colore: rosso rubino chiaro;
- odore: caratteristico intenso fruttato;
- sapore: asciutto, morbido, sapido, leggermente acidulo fresco, talvolta leggermente vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo:17,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo: 10,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentito, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.
È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Alla denominazione di origine controllata dei vini "Bardolino" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi e gli attributi "extra" "fine" "scelto" e "selezionato" e simili.
Per i vini a denominazione di origine controllata "Bardolino", ad esclusione della tipologia "Chiaretto spumante", deve essere obbligatoriamente indicata l'annata di produzione delle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ai nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Articolo 8

Per i vini a denominazione di origine controllata "Bardolino" immessi al consumo fino a litri 5, è obbligatorio l'uso delle tradizionali bottiglie e fiaschi di vetro.

È consentito inoltre per il confezionamento della tipologia del vino DOC "Bardolino", senza alcuna specificazione aggiuntiva, l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 3 litri.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica
Fattori naturali
Il Bardolino è prodotto delle colline moreniche della sponda orientale del lago di Garda che hanno avuto origine dai ghiacciai che modellarono il territorio, lasciando evidente traccia di sé in una serie di rilievi collinari concentrici affacciati verso il Garda, dotati di suoli estremamente variabili, tendenzialmente ghiaiosi e profondi.
I terreni posti al lato nord dei pendii collinari sono normalmente ricoperti di boschi, mentre quelli posti a sud, est e ovest, con una felice esposizione dei terreni ospitano vigneti e oliveti. I terreni, grazie alla loro composizione e struttura, a fine inverno si riscaldano abbastanza velocemente, consentendo lo sviluppo precoce dei germogli, la fioritura, l'allegagione e l'invaiatura che decorrono con ritmo regolare, permettendo lo sviluppo e l'adeguata maturazione dei grappoli e dei tralci anche nelle annate climaticamente più difficili.
All'interno dell'area il clima è influenzato dalla presenza della grande massa d'acqua del lago di Garda, ma anche dalla presenza verso nord del massiccio del monte Baldo e dalla vallata del fiume Adige. In linea generale, il clima della zona è caratterizzato da estati calde ma non afose e inverni miti, tanto da permettere anche la coltivazione dell'olivo, ed essere considerato un clima "mediterraneo".
All'interno della zona di produzione si distingue l'area Classica attorno al comune di Bardolino, ossia la zona di più antica tradizione, che essendo più prossima al lago presenta delle caratteristiche climatiche e ambientali particolari.
Fattori storici e umani
Ritrovamenti archeologici dell'età del bronzo, reperti romani per l'uso del vino nei riti religiosi, raffigurazioni di grappoli nelle chiese medioevali, documenti di compravendite di vigneti, nonché scritti di autori famosi del XV secolo, testimoniano la lunga ed ininterrotta tradizione vitivinicola della zona del Bardolino.

È nel XIX secolo che la produzione vinicola della zona incomincia ad essere identificata esplicitamente con il nome di "Bardolino", con le prime analisi chimiche effettuate nel 1873. Come testimonia nel 1897 lo scrittore bresciano Giuseppe Solitro, "Tra i più reputati della regione sono quelli di Bardolino, che questo nome corron tutta l'Italia e competono con i migliori della penisola". Giovanni Battista Perez, in un testo pubblicato nel 1900, descrive il vino "di tinta rosso-chiara" del distretto di Bardolino, soffermandosi sulle caratteristiche organolettiche della produzione delle varie località di quella che è l'attuale area del Bardolino.
Alcuni autori nei primi anni del 1900 caratterizzavano il Bardolino, come "salatino", oppure "asciutto e leggero, dotato di una sottile sapidità", peculiarità che tutt'oggi differenzia il Bardolino da vini simili ottenuti nelle zone limitrofe.
Per quanto riguarda il vino Chiaretto, tipico della zona, la tradizione vuole che la formula per la sua preparazione sia stata elaborata nel 1896 sul lago di Garda dal senatore, avvocato e scrittore veneziano Pompeo Molmenti, che sembra avesse appreso in Francia la tecnica della vinificazione "in bianco" delle uve rosse: Zeffiro Bocci nel 1970 scriveva che "nelle zone viticole veronesi adiacenti al Benaco, si è sempre prodotto un Chiaretto del Garda ben definito".
Nel 1926 viene costituito il primo "Consorzio di difesa del vino tipico Bardolino". Studi pedologici degli anni '30 individuano, nel contesto del territorio della denominazione Bardolino, la zona denominata Classica.
Nel 1937 viene istituito il "Consorzio di difesa per la tutela dei vini pregiati veronesi", indicando fra le tipologie tutelate il Bardolino. Negli anni '40 e '50 bottiglie di vino etichettate come "Bardolino" o "Bardolino Extra" vengono già esportate negli Stati Uniti.
La storia moderna del Bardolino ha ufficialmente origine il 28 maggio 1968, data di approvazione del Decreto presidenziale che istituisce la Denominazione d'origine protetta "Bardolino" e l'anno successivo viene istituito il Consorzio di tutela del vino Bardolino.
Grazie alla sua precisa identità storica e la sua qualità, oggi la denominazione Bardolino è conosciuta e apprezzata in tutto il mondo, dove viene venduto oltre il 60% del prodotto.
Fattori umani
Le capacità dei produttori del Bardolino si esprimono, in particolar modo, nel saper valorizzare le peculiarità delle due varietà autoctone Corvina Veronese e Rondinella, che meglio consentono di interpretare le caratteristiche tradizionali del Bardolino sia in vigna che in cantina; l'esperienza degli operatori permette loro di individuare i momenti ideali della maturazione delle uve in relazione ai prodotti da ottenere, primo fra tutti il Chiaretto, il prodotto che rappresenta la denominazione. I produttori hanno ulteriormente affinato le tecniche tradizionali sviluppando i due diversi sistemi tradizionali di lavorazione delle uve, la cui scelta dipende anche dall'andamento climatico e dalle richieste del mercato. I produttori, tradizionalmente, o effettuano le vendemmie separate delle uve destinate al Chiaretto (da raccogliere anticipatamente) rispetto a quelle delle altre tipologie, oppure utilizzano la tecnica del "salasso" sui mosti destinati al Bardolino (il processo prevede di prelevare una certa quantità di mosto dalla vasca di macerazione delle uve rosse, continuando la vinificazione in assenza di bucce). In entrambi i casi gli operatori pongono grande attenzione alla conservazione dell'integrità del colore, che costituisce una delle caratteristiche salienti dei vini rosati, all'esaltazione delle sensazioni di piccoli frutti di bosco tipici dei vitigni tradizionali della zona, fragola e lampone in particolare, ed alla presenza di una considerevole freschezza. Partendo dalle particolari caratteristiche del Chiaretto i produttori delle zona hanno affinato la tecnica di elaborazione nella versione spumante.
b) Specificità del prodotto
Le caratteristiche essenziali del Bardolino sono costituite dalla freschezza, dai profumi di piccoli frutti e di spezia, dalla considerevole bevibilità e abbinabilità, dal carattere giovanile, caratterizzato da un tipico sentore di "salatino" o salato, come testimoniato da numerosi esperti fin dal 1900.

Il Bardolino è un vino di colore rosso rubino brillante, con profumi fruttati e fragranti e note di ciliegia, marasca, fragola, lampone, ribes, mora ed eleganti accenni di spezie (cannella, chiodo di garofano, pepe nero). Il gusto è asciutto, morbido, caratterizzato dalle medesime sensazioni di frutta rossa croccante e di piccolo frutto percepite all'olfatto, speziato, dotato di equilibrio, freschezza, e considerevole bevibilità. È, per eccellenza, uno vino quotidiano, giovanilmente brioso, dell'inimitabile sapore salino.
Il Chiaretto è la versione rosata del Bardolino: viene ottenuto con la vinificazione "in rosa" delle uve, ossia con una minima macerazione delle bucce, che così rilasciano al mosto solo una parte delle loro sostanze coloranti naturali. Da qui il caratteristico colore rosa brillante. All'olfatto il Chiaretto richiama delicati profumi di piccoli frutti di bosco (lampone, ribes, mirtillo, fragolina), accompagnati da sottilissime venature speziate (cannella, chiodo di garofano, vaniglia). Al palato offre succose sensazioni di piccolo frutto rosso, unite ad una invidiabile freschezza giovanile. La versione spumante è ottenuta con metodi a fermentazione naturale.
Per le loro caratteristiche di leggerezza, di presenza fruttata, di speziatura e di freschezza, sia il Bardolino che il Chiaretto sono caratterizzati da un'estrema abbinabilità con la cucina sia tradizionale che moderna o esotica, per accompagnare dagli antipasti ai primi, dal pesce alla carne.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto
La felice esposizione dei terreni, il clima mite e arieggiato del lago di Garda, le piogge estive contenute, le irrigazioni razionali e una mirata gestione viticola, pongono le basi per la maturazione ottimale delle uve del Bardolino.
Il clima particolarmente mite dei terreni più vicini alla fascia costiera del lago, che presenta buone escursioni termiche fra il giorno e la notte, grazie anche alle brezze termiche provenienti dal lago, caratterizza nei vini la buona maturazione fenolica e spiccati sentori fruttati di fragola e di lampone.
I suoli di natura morenica, la loro struttura diversificata e la composizione chimica, in genere non particolarmente ricca, conferiscono ai vini della denominazione del Bardolino, sia nella tradizionale versione in rosso, sia nel Chiaretto, una peculiare caratteristica di sapidità e salinità, nonché un carattere fresco, giovanile, brioso che differenziano il Bardolino da vini simili ottenuti in zone limitrofe.
Pur nella comune caratterizzazione che distingue i vini della denominazione del Bardolino, alcuni fattori specifici dei terreni, all'interno della zona di produzione, permettono di far apprezzare ai consumatori più esperti sentori peculiari come quelli di viola nei suoli ghiaioso-sabbiosi di ridotto spessore, di ciliegia nella zona meridionale di minore piovosità e dal clima estivo mediamente più caldo, nonché note speziate e una maggiore acidità nei terreni a substrato roccioso della fascia contigua alla dorsale del monte Baldo e la valle dell'Adige. Le particolari condizioni climatiche e ambientali della zona Classica, che si affaccia sul lago, permettono di ottenere un vino fruttato, maggiormente orientato verso la fragola e il lampone.

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).