DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VINI DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"MONTI LESSINI"

Approvato con	DPR 25.06.1987	G.U. 6 - 09.01.1988
Modificato con	DM 17.07.2001	G.U. 187 - 13.08.2001
Modificato con	DM 08.11.2011	G.U. 272 - 22.11.2011
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 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

La denominazione di origine controllata "Monti Lessini" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
Bianco, Durello (anche in versione passito), Pinot nero

Articolo 2

Il vino a denominazione di origine controllata "Monti Lessini" Durello deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti coltivati, in ambito aziendale, con la varietà Durella per almeno l'85%. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve delle varietà Garganega, Pinot bianco, Chardonnay, Pinot nero.
Il vino a denominazione di origine controllata "Monti Lessini" Pinot nero deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti coltivati in ambito aziendale con la varietà Pinot nero per almeno il 85%; possono concorrere altre varietà a bacca rossa, non aromatiche, idonei coltivazione per le province di Verona e Vicenza per la differenza.
Il vino a denominazione di origine controllata "Monti Lessini" bianco deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti coltivati in ambito aziendale ed aventi la seguente composizione varietale:
Chardonnay per almeno il 50%,
Durella, Garganega, Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Sauvignon, da soli o congiuntamente, per la differenza

Articolo 3

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Monti Lessini" comprende:
a) 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.
b) Provincia di Vicenza: 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 zona risulta così delimitata: a est, iniziando dal confine con la provincia di Vicenza, in località Calderina a quota 36, segue la strada che porta a Roncà, passando le località Binello e momello.

Attraversa il centro abitatodi Roncà, riprende la strada che si immette nella provinciale Monteforte-Montecchia fino al confine comunale di Montecchia di Crosara. Segue detto confine comunale fino a quota 64 e poi la strada che porta nuovamente sulla provinciale a sud della cantina sociale di Montecchia di Crosara. Prosegue per breve tratti verso nord la provinciale della Val d' Alpone fino al ponte sull'omonimo torrente che lo attraversa seguendo poi la strada comunale che passa dalle località Molino, Castello e San Pietro a sud dell'abitato di Montecchia di Corsara, prosegue fino a incontrare il torrente Rio Albo a quota 85 che delimita la zona fino a quota 406 a sud di Corgnan e Tolotti per congiungersi con il confine comunale di Cazzano di Tramigna. Prende la strada comunale per Marsilio e seguendo la quota di livello tocca il Rio V. Brà e V. Magragna fino a quota 149 in località Caliari. Da località Caliari prosegue verso nord per la strada che porta a Campiano fino alla localitàPanizzolo a quota 209 per unirsi al torrente Tramigna; sale a nord il Tramigna fino ad arrivare al confine comunale di Tregnago che lo segue per breve tratto verso ovest e quindi raggiunge la località Rovere a quota 357 e successiva 284 Prende la strada che porta a Tregnago passando per quota 295, entra nell'abitato di Tregnago, le attraversa seguendo la strada principale fino a quota 330. Da qui si immette sulla comunale per Marcemigo che attraversa e prosegue per salire a località Morini a quota 481 e successivamente si immette sulla provinciale per San Mauro di Saline a quota 523. Segue la provinciale per S: Mauro di Saline a quota 523. Segue la provinciale per S: Mauro di Saline verso nord fino a località Bettola al confine con il comune di Badia Calavena. Dalla località Bettola si scende a valle seguendo la comunale, passando fra le località Canovi, Valle, Antonelli, Riva, Fornari si entra nell'ambito di Badia Calavena e da quota 451, seguendo la comunale verso est, si sale alla località Colli a quota 734 raggiungendo il confine con Vestenanova a quota 643, continuando per la comunale si passa dall'abitato di Castelvero, si prosegue per Vestenavecchia fino a giungere a Vestenanova centro; si prosegue per la località Siveri seguendo la comunale e si arriva alla località Alberomato; da qui, toccando la località Bacchi, si giunge al confine con la provincia di Vicenza e seguendo i confini provinciali verso nord fino raggiungere quota 474 s.l.m., il limite di zona prosegue luogo il confine nord del comune di Chiampo verso est e quindi verso sud, fino all'intersezione di questo con la strada provinciale che congiunge Chiampo con Nogarole Vicentino in coincidenza con la quota 468 s.l.m. Segue quindi detta strada, tocca il centro abitato di Nogarole e prosegue lungo la strada che conduce a Selva di Trissino al Capitello posto dopo la quota 543 s.l.m., si dirige a sinistra lungo il sentiero fino all'incrocio di questo con l'acquedotto. Di qui corre lungo il sentiero attraversando la contrada Prizzi congiungendosi poi a quota 530 s.l.m. con la strada per Cornedo, che segue attraversando le contrade Pellizzari e Duello fino al bivio con la strada comunale che conduce alle contrade Caliari, Stella, Ambrosi fino a raggiungere nuovamente la provinciale per Cornedo toccando la località Grigio. S'innesta qui a Cornedo sulla statale n. 246 che segue fino a poco prima del ponte dei Nori. Gira quindi verso est e prende posto la strada comunale che tocca le contrade Colombara, Bastianci, Muzzolon, Milani(quota 547) ; di qui segue la carrareccia con direzione nord-est fino alla contrada Crestani a quota 532. Segue quindi la strada comunale che conduce alle contrade Mieghi, Milani a quota 626, Casare di Sopra, Casare di Sotto, Godeghe fino al bivio con la strada comunale Monte di Malo-Monte Magrè che percorre appunto fino a questo centro abitato. Da qui segue la strada per Magrè fino a quota 294 proseguendo successivamente in direzione nord-ovest toccando quota 214, segue poi la Valfreda raggiungendo località Raga a quota414 e da qui prosegue fino al confine comunale fra Schio e Torrebelvicino, segue lo stesso fino a quota 216 Da qui segue il torrente Leogra fino al ponte della statale n.46 per Schio seguendo successivamente la strada rivierasca fino a quota 188. Segue quindi la statale n.46 Schio-Vicenza fino alla località Fonte di Castelnovo. Attraversa e prende quindi la strada per Costabissara che raggiunge toccando le località Ca' de Tommasi e Pilastro.

Il limite di zona segue quindi la strada comunale da Costabissara a Creazzo passando per località S. Valentino fino a raggiungere il confine meridionale del comune di Costabissara; prosegue quindi

verso ovest lungo i confini comunali sud di Costabissara, fino a incontrare la strada che da Gambugliano procede fino a Sovizzo costeggiando la strada della Valdiezza. Si segue quindi la strada verso Castelgomberto fino ad incontrare sulla sinistra la strada per le contrade Busa, Pilotto, Vallorona. Allo stop si segue la strada a Sinistra una prima ed una seconda volta; si tralascia il bivio per località Monteschiavi. Al bivio per Contrà Vallorona, Rubbo, Spinati si tralascia la strada per predette località andando diritto fino ad arrivare in fondo a via Vallorona. Si prosegue a destra, seguendo l'unghia del monte, per Valdimolino. Si prosegue per la strada che va a Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (strada Cavallara). Si prosegue quindi per la strada dei Bastian fino a incrociare la strada che proviene da Castelgomberto. Si prosegue per la strada dei Bernuffi, procedendo a sinistra fino a raggiungere l'abitato di Sant'Urbano. Al bivio si gira a sinistra seguendo la strada per Sovizzo Alto arrivati alla Casa Cattani si gira a destra per via Caussa, in fondo a detta strada si gira a destra proseguendo la strada (loc. Carbonara) fino a giungere in località Bastia Bassa, quindi si prosegue per la località Campestrini arrivando infine alla destra della Villa Cordellina. Dopodichè si gira a destra per ricongiungersi con la SS 246 girando a sinistra verso la Montorsina e includendo nell'area il sito dei Castelli di Giulietta e Romeo.
Il limite segue quindi la strada per Montecchio Maggiore e Montorso fino al ponte sul torrente Chiampo, attraversa il corso d'acqua e prosegue verso sud fino alla strada per Zermeghedo che raggiunge via Mieli. Dall'incrocio via Mieli si prosegue a sinistra per la località Belloccheria considerando come area delimitata quella che segue l'unghia del monte fino ad incrociare la via Perosa. Da qui si procede verso il centro abitato di Montebello via Castelletto giungendo fino all'incrocio della strada della Mira. Da qui si procede per la strada Contrada Selva fino all'incrocio Casa Cavazza e strada per Zermeghedo.
Il confine prende la strada per Agugliana e continua in direzione La Guarda a circa 300 metri da questa località svolta a sinistra per un sentiero che la congiunge al confine con Gambellara che segue verso nord fino a quota 143.
Discende lungo la strada vicinale che conduce a Gambellara che attraversa verso ovest seguendo la strada da Gambellara a Calderina congiungendosi con la delimitazione dell'area iniziale della provincia di Verona.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Monti Lessini" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi esclusi ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo dei vigneti, quelli ubicati in terreni eccessivamente umidi e fertili.
Le viti devono essere allevate a spalliera semplice o doppia, a pergola veronese o pergoletta con potatura tradizionale, che assicuri l'apertura dell'interfila.
Per vigneti piantati prima dell'approvazione del presente disciplinare e che non rispondono ai requisiti di cui al comma precedente, è consentita la rivendicazione della presente denominazione per un periodo massimo di 15 anni.
Trascorso tale periodo, i vigneti -di cui al paragrafo precedente- saranno automaticamente cancellati dai rispettivi albi
E' fatto obbligo nella conduzione delle pergole veronesi a tetto piatto la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila e una carica massima di 50 mila gemme/ettaro.
Tutti i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare devono avere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3.000, ad esclusione delle varietà Durella e Garganega per le quali il numero di ceppi per ettaro non può essere inferiore a 2.500.

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'articolo 2 e i rispettivi titoli alcoolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

tipologia	Prod. max uva/ha T	Titolo alc. vol. nat. minimo
Durello	16	9.50
Pinot nero	12	10.50
Bianco	12	10,50

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini di cui all'articolo 2, devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché 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, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.
I rimanenti quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto nel presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino ad indicazione geografica tipica se ne hanno le caratteristiche.

Articolo 5

Le operazioni di appassimento e di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Monti Lessini", nonché di affinamento dei vini laddove prevista, devono essere effettuate all'interno dei comuni compresi totalmente o parzialmente nella zona di produzione delimitata dall'art. 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nei comuni limitrofi di: Monteforte, Soave, Colognola ai Colli, Illasi, Mezzane, Verona, S. Mauro di Saline, Velo Veronese e Selva di Progno per la provincia di Verona e Lonigo, Sarego, Brendola, Altavilla Vicentina, Sovizzo, Monteviale, Vicenza, Caldogno, Villaverla, Thiene, Santorso, Torrebelvicino, Valdagno, San Pietro Mussolino, Valli del Pasubio e Velo d'Astico per la provincia di Vicenza.
Nelle vinificazioni sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non l'80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
La vinificazione delle uve destinate alla produzione del "Monti Lessini" passito può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento naturale, per un periodo non inferiore ai 2 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 il "Monti Lessini" passito non deve essere superiore al 40%.

Le operazioni di conservazione e vinificazione delle uve destinate alla produzione della tipologia passito devono aver luogo unicamente nell'ambito della zona di produzione di cui all'articolo 3.
L'appassimento può essere condotto anche con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento.

Articolo 6

I vini a denominazione di origine controllata "Monti Lessini" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Monti Lessini" Durello
- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: delicatamente fruttato e caratteristico;
- sapore: asciutto, di corpo, più o meno abboccato, anche vivace come da tradizione;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Monti Lessini" bianco
- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: fresco, sapido e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Monti Lessini" Pinot nero
- colore: rosso rubino con eventuali riflessi granati;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Monti Lessini" passito:
- colore: giallo dorato ;
- odore: caratteristico, intenso e fruttato;
- sapore: amabile o dolce, vellutato armonico, di corpo;
- titolo alcolometrico totale volumico minimo: 14,50% vol. di cui almeno 11,50% vol. effettivo
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

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

Articolo 7

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Monti Lessini” 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. E’ 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.
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 “Monti Lessini” può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguito dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nello schedario viticolo, 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.
Nella designazione e presentazione dei vini “Monti Lessini” deve essere obbligatoriamente indicata l'annata di produzione delle uve dalle quali sono stati ottenuti detti i vini.

Articolo 8

I vini a denominazione di origine controllata “Monti Lessini” devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie fino a 9 litri, chiuse con tappo raso bocca; per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito anche l’uso del tappo a vite.
Per le bottiglie fino a 1,5 litri, ad esclusione della tipologia passito, è consentito anche l’uso della capsula a vite a vestizione lunga.
.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica
Fattori naturali
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.
II sistema idrografico dell'area si presenta particolarmente sviluppato ed è costituito principalmente dai fiumi che scendono dai Monti Lessini..
II 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 denmominazione, 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.

b) Specificità del prodotto

Il Monti Lessini Durello è un vino bianco fermo, talvolta con una residua presenza di CO_2, definito vivace come da tradizione. L'assenza della fase di spumantizzazione evidenzia con più forza la ricchezza in acido malico di questi vini che abbisognano 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 sapidi 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.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto
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.

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).