

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

Colli Berici (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio tutela vini Colli Berici e Vicenza
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di tutela dei vini a DO (istituito ai sensi del D.lgs n. 61/2010)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1, Piazza Garibaldi 36045 Lonigo (VI) Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0444.896598
<i>Fax:</i>	+39.0444.797231
<i>e-mail:</i>	info@bevidoc.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Colli Berici - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 06.08.2009
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 08.10.2009
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Colli Berici (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Colli Berici": Bianco; Bianco frizzante; Bianco spumante ; Bianco passito; Spumante; Spumante rosato o rosé; Garganego/a; Tai; Sauvignon; Pinot bianco; Pinot grigio; Chardonnay, Manzoni bianco.

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Nei vini bianchi della denominazione i parametri minimi sono i seguenti: acidità totale minima 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50%; estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Essi sono caratterizzati da un colore che va dal giallo paglierino al dorato chiaro; presentano un profumo talvolta fruttato; nell'insieme hanno un sapore tendenzialmente asciutto, armonico, con un'acidità equilibrata.

"Colli Berici": Tai rosso, Merlot, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Carmenère, Rosso, tutti anche in versione riserva; Rosso novello, Tai rosso spumante, Pinot nero e Barbarano.

Caratteristiche analitiche:

Fra i vini rossi, i parametri minimi sono: acidità totale minima 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00%; estratto non riduttore minimo 17,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Essi sono caratterizzati da un colore che va dal rosso chiaro al rosso tendente al granato con l'invecchiamento;
in relazione al periodo di affinamento o invecchiamento, l'odore può passare dal vinoso a profumi più intensi e persistenti con l'invecchiamento;
il sapore è essenzialmente asciutto, armonico e giustamente tannico.

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

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

b. Punto b)

Riserva

Passito

Novello

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

Tipo di pratica enologica:	
-----------------------------------	--

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Tai, Tai rosso, Sauvignon, Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio, Manzoni bianco, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère

Resa massima:

uva/ha: 12 t

vino/ha: 84 hl

Garganega*Resa massima:*

uva/ha: 14 t

vino/ha: 98 hl

Chardonnay, Merlot*Resa massima:*

uva/ha: 13 t

vino/ha: 91 hl

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini della denominazione di origine controllata "Colli Berici" comprende tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Albettone, Alonte, Altavilla, Arcugnano, Barbarano Vicentino, Brendola, Castegnero, Grancona, Mossano, Nanto, Orgiano, San Germano dei Berici, Sovizzo, Villaga, Zovencedo; e in parte quello dei comuni di: Asigliano Veneto, Campiglia dei Berici, Creazzo, Longare, Lonigo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montegalda, Montegaldella, Monteviale, Sarego, Sossano e Vicenza.

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata "Colli Berici Barbarano" comprende in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Longare, Castegnero, Villaga, Barbarano vicentino, Mossano e Nanto.

La delimitazione puntuale dei confini dell'area della denominazione, è definita con precisione nel disciplinare di produzione.

a. Zona NUTS

ITD32	Vicenza
ITD3	Veneto
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegare	0
--------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
GARGANEGA B.
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
SAUVIGNON B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Tocai Friulano B
Tocai Rosso N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Colli Berici

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali

Estrema propaggine delle Prealpi, i Colli Berici, conosciuti anche come *Monti Berici*, costituiscono la caratteristica paesaggistica più rilevante a sud di Vicenza. Essi sono una formazione collinare con rilievi dal profilo ondulato, di altezze modeste (300-400 metri), originati da corrugamenti e sollevamenti tettonici e da diffusi con vulcanici. Questo territorio collinare e pedecollinare è costituito quasi esclusivamente da una successione di formazioni rocciose calcaree di natura sedimentaria che si sono evolute in terreni con argille rosse, ricchi di scheletro;

sono inoltre presenti una percentuale minore di rocce di origine vulcanica che hanno determinato terreni basaltici ricchi di sali minerali.

Proprio per la presenza di depressioni, cavità e grotte, tipiche del fenomeno carsico-calcareo, i Colli Berici presentano un buon drenaggio e talvolta, una certa scarsità d'acqua. Nel territorio è presente il lago di Fimon, unico bacino naturale della zona.

La morfologia dei Colli è arricchita dalla presenza di terreni collinari declivi alternati a valli, dalla precisa connotazione di versanti, da un'altitudine che preserva da nebbie e da gelate tardive e esalta l'azione della radiazione solare con una lunga esposizione giornaliera alla luce nei mesi più importanti per lo sviluppo della vite e la maturazione dei grappoli.

Il microclima dei Colli Berici è molto favorevole alla coltivazione dei vigneti, con temperature particolarmente miti fino all'autunno inoltrato, una buona escursione termica tra giorno e notte e una limitata precipitazione annua (500 - 600 mm).

Fattori umani e storici

La coltura della vite, diffusasi in epoca romana, si sviluppò dopo l'anno 1000 finite le invasioni barbariche, grazie alla passione di feudatari, vescovi, amministrazioni comunali che consigliavano ai produttori varietà, tecniche colturali e norme produttive. Cronache raccontano che sin dal XIII secolo tutta la parte nord dei Colli Berici era interamente coltivata a vite, così come le colline di Barbarano, proprietà del vescovo di Vicenza, il quale stabiliva i tempi di vendemmia e di lavorazione cosicché, proprio nel periodo più idoneo, i contadini non si distraessero dal curare le proprie vigne. Nelle grotte dei Colli Berici, inoltre, si invecchiavano i vini locali: l'ambiente buio, a temperatura costante e bassa ne assicurava la buona conservazione.

L'avvento della Repubblica Veneta diede un forte impulso alla viticoltura, come testimoniano ancor oggi le ville palladiane, luoghi di vacanza dei ricchi aristocratici veneziani, i quali manifestarono una grande attenzione ai criteri di costruzione delle cantine. Nell'Ottocento, ricerche commissionate dall'Arciduca d'Austria per i vini del Lombardo Veneto, evidenziano aspetti tecnici e scelta di vitigni anche per i vini dei Colli Berici.

A partire dai primi anni dell'Ottocento, accanto ai due vitigni autoctoni della Garganega e del Tocai rosso, nei Colli Berici, sono stati importati vitigni internazionali provenienti sia dalla Francia, e in particolare dalla zona di Bordeaux, che messi a dimora nei Colli Berici hanno sviluppato nel tempo caratteristiche peculiari in relazione al terreno e al clima. Il Cabernet franc dei Colli Berici è stato il primo Cabernet DOC in Italia. Con la rinascita della produzione negli anni '50, si è assistito ad un progressivo affinamento delle qualità, dei metodi di coltivazione, della stessa organizzazione produttiva che ha portato il 20 settembre 1973 al riconoscimento da parte del Ministero Italiano, della Denominazione d'origine Controllata "Colli Berici". Nel 1982 si è costituito il Consorzio Volontario per la

Tutela Vini D.O.C. Colli Berici.

La fama dei vini e della zona dei Colli Berici è dovuta sia alle capacità dei produttori vitivinicoli della denominazione Colli Berici, sia all'impegno e alle sinergie fra i diversi attori economici del territorio (cantine, imprese viticole, enoteche, distillerie, frantoi, agriturismo, bed&breakfast, trattorie, ristoranti) che lavorano in sinergia per la valorizzazione della qualità e della rinomanza dei vini dei Colli Berici, nel rispetto del territorio e del contesto paesaggistico. Sul territorio dei Colli Berici operano infatti numerosissime aziende viticole, vitivinicole e commerciali; la maggior parte delle aziende agricole sono associate nelle due principali realtà cooperative di trasformazione e commercializzazione.

Le capacità dei produttori di selezionare i vitigni che meglio si adattano a questo territorio collinare e la disposizione dei vigneti, hanno permesso la tutela del territorio dal degrado e la valorizzazione del paesaggio, favorendo il turismo enogastronomico e rurale. Il riconoscimento della Strada dei vini dei Colli Berici nel 2001 e la rinomanza dei suoi vini, richiamano ogni anno consumatori, appassionati e giornalisti da tutta Europa.

Informazioni sul prodotto:

Le caratteristiche dei vini dei Colli Berici sono strettamente legate alle peculiarità vocazionali della zona di produzione.

Punta di diamante dell'enologia berica è l'autoctono Tai Rosso che deriva dal vitigno chiamato un tempo Tocai rosso, che ha la stessa natura genetica del *Cannonau* sardo, del *Grenache* francese e della *Garnacha* spagnola, ma nel Vicentino ha trovato un areale adatto alla sua coltivazione e una propria identità. Questo particolare prodotto, qualora coltivato nella zona di più antica tradizione del Comune di Barbarano e nei comuni limitrofi, è identificato per tradizione con il nome *Barbarano*.

La Garganega è l'altra varietà autoctona dei Colli Berici, particolarmente duttile dal punto di vista enologico che in questi colli dà origine a vini fermi di colore giallo paglierino con delicato profumo fruttato, dal sapore asciutto, abbastanza fresco e sapido. I vini bianchi dei Colli Berici, in generale, sono caratterizzati da sentori fruttati, floreali e minerali che al palato si rivelano abbastanza freschi e sapidi. Fra questi spicca il Sauvignon, che all'analisi sensoriale si rivela fresco, floreale e fruttato con buona sapidità, note tipiche di peperone e foglie di pomodoro.

I vitigni internazionali, adattati alla zona dei Colli Berici, danno origine a vini rossi di buon corpo e morbidezza con colorazione che varia dal rosso rubino al granato, più o meno concentrato a seconda della micro area di produzione. Il tenore alcolico e il corredo polifenolico risultano in generale piuttosto elevati, ma ben bilanciati a favore dell'equilibrio complessivo.

I vini rossi ottenuti da uve coltivate su terreni calcarei, che godono di un'ottimale esposizione alla luce e beneficiano dell'escursione termica tra giorno e notte dovuta all'altitudine, sono caratterizzati invece da un'elevata concentrazione di

polifenoli e antociani, che consentono una “sur-maturazione” delle uve sulla pianta e quindi, la concentrazione di sostanze e aromi negli acini, i quali si ritrovano poi nei vini con sentori di frutti di bosco e frutta matura nonché di spezie.

Legame causale:

Lo studio di zonazione sull'analisi delle caratteristiche del vigneto e del suo ambiente, dal punto di vista pedologico, climatico, chimico-fisico, fenologico e produttivo, ha portato ad individuare le più opportune ed efficaci combinazioni vitigno-*terroir*, in funzione dell'ottimizzazione qualitativa e della caratterizzazione dei vini e delle zone.

La presenza delle doline carsiche ad elevato drenaggio e la scarsa piovosità annua, limitano la disponibilità d'acqua, che contiene lo sviluppo vegetativo delle viti, elemento base per garantire produzioni di qualità e vini particolarmente concentrati.

Le peculiarità del terreno influiscono sulla produzione di vino sui Colli Berici, caratterizzando le diverse produzioni con profumi e sapori peculiari, che si traducono in note di frutti del sottobosco per i vini rossi e in sentori fruttati e minerali ben bilanciati per i bianchi.

In particolare il Tai Rosso, tradizionale dei Colli Berici, fa percepire all'olfatto aromi primari e varietali, in particolare la freschezza della frutta a bacca rossa e la fragranza dei fiori di ibisco: le note aromatiche predominanti sono quelle del lampone e della rosa canina. Il sapore è asciutto, fresco e morbido con sentori di frutti di bosco, spezie e retrogusto di mandorle e prugna. Queste sensazioni si devono alla coltivazione in terreni calcarei e argillosi, esposti favorevolmente a sud e a medie altitudini. In particolare, la composizione del suolo, caratterizzato da uno scheletro che può arrivare ad essere abbondante (compreso tra il 35% ed il 75%), ricco di rocce calcaree di origine carsica, sali minerali ad elevato drenaggio, determina la struttura e la caratterizzazione dei vini rossi, con un elevato contenuto di antociani e polifenoli, un'intensa colorazione, un buon corredo tannico, nonché lo sviluppo di sentori di frutta matura e spezie.

Le zone con suoli prevalentemente basaltici, derivati dai con vulcanici, caratterizzano gli aromi freschi, fruttati e minerali dei vini bianchi dei Colli Berici, contribuendo a esaltarne la finezza degli aromi e dei profumi.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - D.M. 02.11.2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX S ettembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.valeri@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

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