

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

Lugana (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Volontario Tutela Lugana DOC
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2 Viale Marconi 25019 Sirmione (BS) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 045 9233070
<i>Fax:</i>	+39 045 8445434
<i>e-mail:</i>	info@consorziolugana.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 2 05 2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Lugana (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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Lugana

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: paglierino o verdolino con tendenza al giallo leggermente dorato con l'affinamento; profumo: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: fresco, morbido, da secco all'abboccato, armonico, con eventuale percezione di legno;

Lugana superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol; acidita' totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino o verdolino con tendenza al giallo leggermente dorato con l'affinamento

profumo: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: morbido, da secco all'abboccato, armonico, corposo, con eventuale percezione di legno

Lugana Riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol;

acidita' totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino o verdolino con tendenza al giallo leggermente dorato con l'affinamento

profumo: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: morbido, da secco all'abboccato, armonico, corposo, con eventuale percezione di legno.

Lugana Vendemmia Tardiva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo 13,00% vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato con tendenza all'ambrato all'invecchiamento

profumo: intenso, gradevole, caratteristico;

sapore: armonico, vellutato, dall'amabile al dolce, di corpo, con eventuale percezione di legno

Lugana Spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50% vol;.

residuo di zuccheri: non superiori a 25,0 g/l

acidita' totale minima: 5,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente
 colore: paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati
 profumo: fragrante con sentore di fruttato quando è spumantizzato con il metodo Charmat; bouquet fine e composto proprio della fermentazione in bottiglia quando è spumantizzato con il metodo classico;
 sapore: fresco, sapido, fine ed armonico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

Riserva

Vendemmia Tardiva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

DOC Lugana

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche
<i>Descrizione della pratica:</i>	
<p>La tipologia "Lugana Superiore" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento o affinamento non inferiore ai 12 mesi a decorrere dal 1° Ottobre dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>La tipologia "Lugana Riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento o affinamento non inferiore ai 24 mesi dei quali almeno 6 in bottiglia. Il periodo di invecchiamento o affinamento decorrere dal 1° Ottobre dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>La tipologia "Lugana Vendemmia Tardiva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento o affinamento non inferiore ai 12 mesi a decorrere dal 1° Ottobre dell'annata di produzione delle uve.</p>	

b. Rese massime:**DOC Lugana**

<i>Resa massima:</i>		
	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
Lugana	12,5	87,5
Lugana Superiore	11	77
Lugana Riserva	12,5	87,5
Lugana Vendemmia Tardiva	12,5	87,5
Lugana Spumante	12,5	87,5

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lugana» comprende territori ricadenti nelle province di Brescia e Verona ed e' delimitata a nord dal lago di Garda e nelle altre direzioni da una linea che partendo dai Cappuccini ad ovest di Peschiera del Garda procede verso sud sulla strada per Villa Montresor fino a giungere alla ferrovia. Il confine segue ad ovest la ferrovia fino a quota 84 ove scende a sud lungo la strada che conduce al laghetto del Frassino; sopra quota 91 piega ad ovest per C.na Berra Nuova e sotto quota 101 piega a sud per Serraglio, indi passa ad est per C.na Gozzetto fino a giungere sull'autostrada della Serenissima.

Attraversata l'autostrada, il limite procede a sudovest sulla strada che passa sotto Pignolini e sopra quota 84 fino a giungere a C.na Boschetti e C.na Rondinelli ove incontra il confine provinciale con il quale si identifica verso sud fino alla strada per Pozzolengo in prossimita' di quota 100. Da questo punto il limite segue la strada per Pozzolengo, Ponte dell'Irta, Ballino fino a quota 110 ove incontra il confine provinciale che segue a nordovest fino all'altezza del Casino; qui segue la strada per Ferrari indi quella che verso nord e nordest porta a Madonna della Scoperta, Fenil Nuovo, C.na Baita, Castel Venzago, Centenaro e S. Pietro. Da S. Pietro il limite procede verso nord sulla strada che passando da C.na Venga giunge sull'autostrada della Serenissima; segue questa verso est fino a C.na Caporale per poi salire a nord sulla strada che passando da Casette Pomo, Villa Venga, Bagliaco, Pigna, Mole, C.na Tese, e a nord di Villa Arriga giunge al Lago di Garda a quota 70 in prossimita' del km 267.

a. Zona NUTS

ITD31	Verona
ITD3	Veneto
ITD	NORD-EST
ITC47	Brescia
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegare</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

TREBBIANO DI SOAVE B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC Lugana*****Informazioni sulla zona geografica:*****1. Fattori naturali rilevanti per il legame**

- dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata: territorio è pressoché omogeneo, prevalentemente pianeggiante, la sua formazione ha origine nell'era antropozoica (periodo glaciale del quaternario).

In quell'epoca un immenso ghiacciaio scendeva dalla valle dell'Adige e una sua diramazione di minore grandezza occupava tutto l'attuale bacino del Lago di Garda, questo ghiacciaio in seguito si ritirò più volte per ritornare poi in periodi successivi formando l'odierno Lago di Garda e le colline moreniche. Ai piedi delle

colline moreniche, sul territorio solcato dai ghiacci, rimase il detrito della morena, finemente macinato unito all'argilla. Questo detrito, subì nella Lugana un ulteriore rimaneggiamento ad opera del lago post glaciale le cui acque, avendo un livello molto superiore ad oggi, sommergevano tutta la regione. L'argilla lacustre si depositò in grande quantità sopra al detrito morenico e si mescolò. La tipica scioltezza della sabbia morenica scomparve per il prevalere dell'argilla ed il terreno agrario della zona assunse quella caratteristica compattezza che oggi lo distingue dagli altri della zona.

Nella Lugana il microclima, influenzato positivamente dalle temperate brezze del lago di Garda, è ideale per la mitezza e la scarsa incidenza delle escursioni termiche tra il giorno e la notte. Una "culla climatica" perfetta per accudire e valorizzare le peculiarità di un'uva particolare come la Turbiana .

2. Fattori umani rilevanti per il legame

- dalla peculiare composizione varietale dei vigneti: l'uva di riferimento della DOC Lugana è la Turbiana che deve essere presente per almeno al 90%, parente stretto del Trebbiano di Soave (e citato come tale nel disciplinare di produzione). La Turbiana, vitigno autoctono, si distanzia infatti dal punto di vista fenologico, agronomico ed enologico dalla media degli altri trebbiano nazionali, ha grappolo medio-grande, compatto, di forma piramidale allungato; acino sferoidale; buccia spessa, mediamente pruinosa, polpa succosa, sciolta, lievemente acidula, dal sapore neutro. È sensibile al marciume, allo oidio e peronospora, ed è in grado di esprimersi con versatilità sia nelle versioni classiche in bianco che in quelle spumantizzate.

Informazioni sul prodotto:

- dalle peculiari caratteristiche qualitative ed organolettiche delle tipologie di prodotti qualificati con la DOC attribuibili all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori umani, che hanno inciso sull'intero processo di produzione. Cinque sono tipologie di vino della denominazione:

"Lugana", presenta un colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli; i profumi, delicati, quasi accennati, offrono sensazioni floreali miste a note di mandorla; il gusto è garbato, stilizzato, definito, teso e gustoso.

"Lugana Superiore", deve invecchiare o affinarsi per almeno 12 mesi, presenta un profilo più variegato e complesso il colore ha riflessi più dorati; i profumi, più articolati, offrono sentori di erbe di campo, di clorofilla, di mela matura, di agrume (mandarino in primis), uniti a note di nocciola o spezie con il passaggio nel legno. Il palato, di maggior struttura, è sorretto da un'acidità viva e tonica, ed è attraversato da una sapidità di matrice minerale che sa conferire intriganti sfumature "salate".

"Lugana Riserva" è la naturale evoluzione della tipologia "Lugana": deve invecchiare o affinarsi per almeno 24 mesi, di cui 6 in bottiglia, ha toni cromatici più accesi, profumi più evoluti e complessi, con note affumicate di pietra focaia e riflessi balsamici, una mineralità più calda al palato, ma parimenti avvolgente, sapida e persistente.

“Lugana Vendemmia Tardiva”, un Lugana diverso, più “sperimentale”, lontano però dalla dolce viscosità di un passito tradizionale. Questo Lugana viene infatti ottenuto con una “surmaturazione” in pianta attraverso una raccolta tardiva delle uve tra la fine di ottobre e l’inizio di novembre, senza ulteriori appassimenti in fruttai. Queste uve più ricche e concentrate conferiscono al Lugana un profilo tendenzialmente “tardivo”, quindi più morbido e denso, ma non eccessivamente dolce, dove il residuo zuccherino viene efficacemente bilanciato dall’acidità sul modello delle Vendange Tardive alsaziane o delle Spätlese tedesche.

Lugana Spumante” è prodotto sia con il metodo Charmat sia con il metodo Classico. Nel primo caso il quadro organolettico è improntato a una maggior semplicità e freschezza, con profumi primari di agrume (cedro in primis) e un perlage più cremoso e generoso, mentre nel secondo il profilo diventa più raffinato e complesso, con un bouquet più elegante e dinamico, e un perlage più aggraziato e “croccante”.

Legame causale:

- delle origini storiche: le testimonianze storiche sull’origine della vite nella Lugana si perdono indietro nel tempo. Ci sono i famosi vinaccioli di *Vitis silvestris* ritrovati presso le palafitte di Peschiera del Garda che risalgono all’Età del Bronzo. Ci sono le tradizioni leggendarie riferite al celebre poeta Catullo e al re ostrogoto Teodato, cui si sono aggiunte nel tempo una messe considerevole di citazioni storico-letterarie, a partire dalle «bellissime uve» che Isabella d’Este Gonzaga assaggiò presso i ruderi della villa romana di Sirmione durante il suo viaggio verso il Garda. Ma è solo con gli «squisiti Trebulani» cantati nel *De naturali vinorum historia* (1595) dal citatissimo Andrea Bacci e con il vino «gagliardo e soave» dell’ancora «fangosa Lugana» descritto da Ottavio Rossi nelle sue *Memorie bresciane* (1693) che il bianco di queste terre comincia a ottenere le sue prime, specifiche menzioni storiche. Ai primi del Novecento, le parole di don Giuseppe Lenotti riportate nel suo *Cenni storici e statistici di Pozzolengo* fotografano mirabilmente lo scenario del Lugana contemporaneo: «l’antica selva Lugana, attualmente, è una fertile pianura coltivata quasi tutta a viti e che produce un vino bianco di ottima qualità e di gran pregio anche in commercio.

Il Lugana, come scrisse con acutezza Zeffiro Bocci, è «bifronte», nel senso che ha una doppia appartenenza regionale: da una parte è infatti lombardo, ma dall’altra è anche veneto. “Lombardo-veneto”, insomma, senza che questa espressione abbia diretti riferimenti all’Impero asburgico della Restaurazione post-napoleonica... Non è solo una questione di accenti locali o di divisioni politico-territoriali. C’è anche un curioso bilanciamento di forze in campo. La parte lombarda della denominazione vede infatti una predominanza quantitativa sia in fatto di comuni (ben quattro su cinque – Desenzano, Sirmione, Pozzolengo e Lonato – ricadono infatti nella provincia di Brescia) sia in termini di ettari vitati (ben 750 dei 1000 attuali sono coltivati nel Bresciano), ma quella veneta, che annovera il solo comune di Peschiera del Garda, detiene il primato del volume commerciale, visto che il 60%

dell'imbottigliato (circa 9 milioni di pezzi all'anno) è gestito da produttori veronesi. La particolarità è che tutti i comuni del Lugana ricadono sotto la diocesi di Verona: il vescovo veronese ha infatti giurisdizione anche sulle parrocchie bresciane di Desenzano, Sirmione, Pozzolengo e Lonato. Non a caso, Angela Merici è bresciana di origine (nacque a Desenzano nel 1474, quando il comune apparteneva alla Repubblica di Venezia), ma santa della chiesa di Verona. Al di là della topografia comunale, il territorio del Lugana è, dal punto di vista vitivinicolo, diviso sostanzialmente in due zone.

La prima, più ampia, quella delle argille più coriacee, è di natura pianeggiante e si estende orizzontalmente lungo l'entroterra compreso tra Desenzano, Sirmione, una parte del comune di Pozzolengo e Peschiera. È questo il cuore pulsante della denominazione, che tra Rovizza e Lugana, frazioni depositarie dello stile più "lacustre" e minerale del Lugana, trova le sue zone più storiche ed elettive, anche se nel tempo l'estensione del vigneto ha dovuto qui fare i conti con le esigenze del mattone per il business turistico. Nella parte veneta del Lugana, quella più orientale, c'è come detto il riferimento di un solo comune, Peschiera del Garda, che però contempla al suo interno una delle sottozone più interessanti, quella di San Benedetto di Lugana, vero e proprio "cru" della denominazione.

La seconda zona, di natura più collinare, si allunga dalla celebre Torre Monumentale di San Martino della Battaglia lungo una duplice direttrice: da un lato verso Pozzolengo e dall'altro verso Lonato. Qui le argille si fanno più sabbiose; i rilievi più ondulati e dolci, con altitudini che non superano i 130 metri; i terreni più morenici (soprattutto verso Lonato), con buona presenza di elementi ghiaiosi; i vini meno minerali, più acidi e voluminosi.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 – D.M. 02/11/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 – D.lgs. n. 61/2010

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

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656139; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,ne.dimedio@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@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**