Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Trentino (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Consorzio Vini del Trentino
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Consorzio di tutela
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	23 segantini 38122 Trento Italia
Telefono:	+39 0461 984536
Fax:	+39 0461 260195
e-mail:	info@vinideltrentino.com

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Trentino - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 8 - 6 - 2010
Base giuridica:	DM 30-11-2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
3. Vino liquoroso
15. Vino ottenuto da uve appassite
16. Vino di uve stramature

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Trentino bianco

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l ;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino; odore: gradevole, fine; sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;

Trentino rosso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino intenso; odore: gradevole, etereo; sapore: secco, pieno, armonico, lievemente tannico;

Trentino kretzer o rosato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosato, rubino chiaro; odore: delicato, gradevole; sapore: fresco, morbido, armonico;

Trentino Chardonnay

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: secco, armonico;

Trentino Moscato giallo

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino, talvolta dorato; odore: aromatico, caratteristico; sapore: delicato di moscato, talvolta dolce e alcolico;

Trentino Moscato rosa (o delle rose)

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: da cerasuolo a rosso rubino; odore: delicato, gradevole, speziato; sapore: dolce, pieno, gradevole, talvolta alcolico;

Trentino Moscato giallo liquoroso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 15,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino, talvolta dorato; odore: aromatico, caratteristico; sapore: delicato di moscato, talvolta dolce, alcolico;

Trentino Moscato rosa (o delle rose) liquoroso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 15,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: da cerasuolo a rosso rubino; odore: delicato, gradevole, speziato; sapore: dolce, pieno, gradevole, alcolico;

Trentino Müller Thurgau

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini; odore: delicato, lievemente aromatico; sapore: asciutto, fresco, fruttato, armonico;

Trentino Nosiola

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco, sapido, lievemente amarognolo;

Trentino Pinot bianco

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino; odore: delicato, fine, caratteristico; sapore: secco, lievemente amarognolo, armonico;

Trentino Pinot grigio

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino, oppure ramato; odore: gradevole, caratteristico; sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;

Trentino Riesling italico

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino chiaro, verdolino; odore: gradevole, caratteristico; sapore: secco, piacevolmente acidulo, fruttato;

Trentino Riesling renano

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo; odore: delicato con aroma caratteristico; sapore: asciutto, piacevolmente acidulo;

Trentino Sauvignon

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo; odore: gradevole, caratteristico; sapore: asciutto, sapido, con aroma caratteristico;

Trentino Traminer aromatico

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino tendente al dorato; odore: aromatico, intenso, caratteristico; sapore: asciutto o abboccato, aromatico, fine, delicato, caratteristico;

Trentino bianco da due varietà di vite

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino; odore: gradevole, fine; sapore: asciutto, pieno, armonico;

Trentino Cabernet

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino intenso; odore: leggermente erbaceo, etereo; sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;

Trentino Cabernet franc

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino intenso; odore: gradevolmente erbaceo, etereo; sapore: secco, armonico, pieno;

Trentino Cabernet Sauvignon

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino; odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo; sapore: secco, armonico;

Trentino Lagrein

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l (rubino/dunkel), 19,0 g/l (rosato/kretzer)
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosato chiaro (kretzer) o rubino (dunkel); odore: fruttato, caratteristico; sapore: asciutto, vellutato, gradevole;

Trentino Marzemino

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: caratteristico ed accentuato;
sapore: secco, pieno, gradevole;

Trentino Merlot

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino; odore: caratteristico ed accentuato; sapore: secco, pieno, gradevole;

Trentino Pinot nero

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo;

Trentino Rebo

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino; odore: gradevole ed accentuato; sapore: secco, gradevole, armonico;

Trentino Vino Santo

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui almeno 10,00% vol. svolti; acidità totale minima: 6,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,5 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo dorato tendente all'ambrato; odore: gradevole, armonico, fine, delicato; sapore: piacevolmente dolce, di passito;

Trentino rosso da due varietà di vite

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino; odore: etereo, gradevole, caratteristico; sapore: secco, pieno, armonico;

Trentino bianco riserva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino; odore: gradevole, fine; sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;

Trentino rosso riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino intenso; odore: gradevole, etereo; sapore: secco, pieno, armonico, lievemente tannico;

Trentino Chardonnay riserva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: secco, armonico;

Trentino Pinot bianco riserva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino; odore: delicato, fine, caratteristico; sapore: secco, lievemente amarognolo, armonico;

Trentino Pinot grigio riserva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino, oppure ramato;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;

Trentino Riesling renano riserva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo; odore: delicato con aroma caratteristico; sapore: asciutto, piacevolmente acidulo;

Trentino Sauvignon riserva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo; odore: gradevole, caratteristico; sapore: asciutto, sapido, con aroma caratteristico;

Trentino Cabernet riserva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino intenso; odore: leggermente erbaceo, etereo; sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;

Trentino Cabernet franc riserva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino intenso; odore: gradevolmente erbaceo, etereo; sapore: secco, armonico, pieno;

Trentino Cabernet Sauvignon riserva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino; odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo; sapore: secco, armonico;

Trentino Lagrein riserva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l (rubino/dunkel), 19,0 g/l (rosato/kretzer)
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosato chiaro (kretzer) o rubino (dunkel); odore: fruttato, caratteristico; sapore: asciutto, vellutato, gradevole;

Trentino Marzemino riserva

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

acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino; odore: caratteristico ed accentuato; sapore: secco, pieno, gradevole;

Trentino Merlot riserva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol. acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino; odore: caratteristico ed accentuato; sapore: secco, pieno, gradevole;

Trentino Pinot nero riserva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo;

Trentino Superiore bianco

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità; odore: gradevole, fine, talvolta lievemente aromatico e speziato;

odore: gradevole, fine, talvolta lievemente aromatico e speziato; sapore: asciutto, pieno, armonico;

Trentino Superiore rosso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: gradevole, etereo; sapore: secco, pieno, armonico, lievemente tannico;

Trentino Superiore Chardonnay

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdi, da bassa a medio-bassa intensità; odore: delicato, gradevole, fruttato-floreale, caratteristico; sapore: secco, morbido, armonico;

Trentino Superiore Pinot bianco

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdi, da bassa a medio-bassa intensità; odore: delicato, fine, fruttato, leggermente speziato, caratteristico; sapore: secco, lievemente amarognolo, armonico;

Trentino Superiore Pinot grigio

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi aranciati o ramato, da bassa a medio-bassa intensità; odore: gradevole, caratteristico; sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;

Trentino Superiore Nosiola

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità; odore: delicato, fruttato-floreale, leggermente speziato, caratteristico; sapore: secco, sapido, lievemente amarognolo;

Trentino Superiore Müller Thurgau

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità; odore: delicato, lievemente aromatico, talvolta con note vegetali; sapore: asciutto, fresco, fruttato, armonico;

Trentino Superiore Sauvignon

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità; odore: gradevole, caratteristico; sapore: asciutto, sapido, con aroma caratteristico;

Trentino Superiore Riesling renano

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità; odore: delicato, con aroma caratteristico; sapore: asciutto, piacevolmente acidulo;

Trentino Superiore Traminer aromatico

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: da giallo paglierino a giallo oro, di media intensità; odore: aromatico, intenso, caratteristico, talvolta speziato; sapore: asciutto o abboccato, aromatico, fine, delicato, caratteristico;

Trentino Superiore Moscato giallo

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: aromatico, caratteristico, talvolta con leggere note vegetali;
sapore: delicato di moscato, talvolta dolce e alcolico;

Trentino Superiore Cabernet Sauvignon

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo; sapore: secco, armonico;

Trentino Superiore Cabernet franc

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: gradevolmente erbaceo, etereo; sapore: secco, armonico, pieno;

Trentino Superiore Cabernet

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. acidità totale minima: 4,50 g/l estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: leggermente erbaceo, etereo; sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;

Trentino Superiore Merlot

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico e accentuato; sapore: secco, pieno, gradevole;

Trentino Superiore Lagrein

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino con riflessi violacei, da media ad alta intensità; odore: fruttato, caratteristico, talvolta appena vegetale e speziato; sapore: asciutto, vellutato, gradevole;

Trentino Superiore Marzemino

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino con riflessi violacei, da media ad alta intensità; odore: caratteristico e accentuato, fruttato, talora appena vegetale; sapore: secco, pieno, gradevole;

Trentino Superiore Rebo

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino con riflessi violacei, da media ad alta intensità; odore: fruttato, gradevole e accentuato; sapore: secco, gradevole, armonico;

Trentino Superiore Pinot nero

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati, da bassa a media intensità; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo;

Trentino Superiore Moscato rosa (o delle rose)

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati, da bassa a media intensità; odore: delicato, gradevole, aromatico; sapore: dolce, pieno, gradevole, talvolta alcolico;

Trentino Superiore Vino Santo

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00 % vol di cui almeno 11,00% vol. svolti; acidità totale minima: 6,0 g/l estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: da giallo ambrato intenso a bruno, talvolta con riflessi aranciati, da medio alta ad alta intensità; odore: gradevole, armonico, fine, delicato; sapore: piacevolmente dolce, di passito;

Trentino Superiore vendemmia tardiva (bianco)

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico, talora speziato; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;

Trentino Superiore Chardonnay vendemmia tardiva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico, talora speziato; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;

Trentino Superiore Pinot bianco vendemmia tardiva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;

Trentino Superiore Pinot grigio vendemmia tardiva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;

Trentino Superiore Riesling renano vendemmia tardiva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;

Trentino Superiore Müller Thurgau vendemmia tardiva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol.

svolti; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico, talora speziato; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;

Trentino Superiore Sauvignon vendemmia tardiva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico, talora speziato; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;

Trentino Superiore Traminer aromatico vendemmia tardiva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico, talora speziato; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;

Trentino Superiore vendemmia tardiva (rosso)

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati; odore: delicato, caratteristico, talora speziato; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;

Trentino Superiore Moscato rosa vendemmia tardiva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati; odore: delicato, caratteristico, talora speziato; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;

Trentino “Sorni” bianco

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: gradevole, delicato; sapore: fresco, armonico, talvolta morbido;

Trentino “Sorni” rosso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino; odore: etereo, delicato;

odore: etereo, delicato; sapore: secco, armonico;

Trentino Superiore Marzemino “Isera” o “d’Isera”

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino; odore: caratteristico; sapore: secco, pieno e gradevole;

Trentino Superiore Marzemino “Ziresi” o “dei Ziresi”

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 12,50% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino; odore: caratteristico; sapore: secco, pieno e gradevole;

Trentino Superiore “Castel Beseno” o “Beseno

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino, giallo dorato di media o bassa intensità; odore: aromatico, caratteristico; sapore: delicato di moscato, talvolta dolce e alcolico;

Trentino Superiore “Castel Beseno” o “Beseno” passito e vendemmia tardiva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui 11,00% svolti; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: da giallo paglierino a giallo oro; odore: delicato caratteristico, talvolta speziato; sapore: amabile o dolce, pieno e aromatico:

Trentino Superiore Nosiola vendemmia tardiva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico, talora speziato; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;

Trentino Superiore Moscato giallo vendemmia tardiva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico, talora speziato; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Kretzer
Dunkel
Superiore
Rubino
Rubino
Riserva
Vino passito
Passito
Vino Santo
Vendemmia Tardiva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Trentino

Resa massima:
Trentino bianco: resa uva/ettaro 15 tonnellate; resa vino/ettaro 105 ettolitri. Trentino rosso: resa uva/ettaro 14 tonnellate; resa vino/ettaro 98 ettolitri. Trentino kretzer o rosato: resa uva/ettaro 15 tonnellate; resa vino/ettaro 105 ettolitri. Trentino Chardonnay: resa uva/ettaro 15 tonnellate; resa vino/ettaro 105 ettolitri. Trentino Moscato giallo: resa uva/ettaro 12 tonnellate; resa vino/ettaro 84 ettolitri. Trentino Moscato rosa: resa uva/ettaro 8 tonnellate; resa vino/ettaro 48 ettolitri. Trentino Müller Thurgau: resa uva/ettaro 14 tonnellate; resa vino/ettaro 98 ettolitri. Trentino Nosiola: resa uva/ettaro 14 tonnellate; resa vino/ettaro 98 ettolitri. Trentino Pinot bianco: resa uva/ettaro 15 tonnellate; resa vino/ettaro 105 ettolitri.

Trentino Pinot grigio: resa uva/ettaro 14 tonnellate; resa vino/ettaro 98 ettolitri.
Trentino Riesling italico: resa uva/ettaro 15 tonnellate; resa vino/ettaro 105 ettolitri.
Trentino Riesling (renano) : resa uva/ettaro 14 tonnellate; resa vino/ettaro 98 ettolitri.
Trentino Traminer aromatico: resa uva/ettaro 14 tonnellate; resa vino/ettaro 98 ettolitri.
Trentino Sauvignon: resa uva/ettaro 14 tonnellate; resa vino/ettaro 98 ettolitri.
Trentino Cabernet: resa uva/ettaro 13 tonnellate; resa vino/ettaro 91 ettolitri.
Trentino Cabernet franc: resa uva/ettaro 13 tonnellate; resa vino/ettaro 91 ettolitri.
Trentino Cabernet Sauvignon: resa uva/ettaro 13 tonnellate; resa vino/ettaro 91 ettolitri.
Trentino Lagrein: resa uva/ettaro 14 tonnellate; resa vino/ettaro 98 ettolitri.
Trentino Marzemino: resa uva/ettaro 13 tonnellate; resa vino/ettaro 91 ettolitri.
Trentino Merlot: resa uva/ettaro 15 tonnellate; resa vino/ettaro 105 ettolitri.
Trentino Pinot nero: resa uva/ettaro 12 tonnellate; resa vino/ettaro 84 ettolitri.
Trentino Rebo: resa uva/ettaro 14 tonnellate; resa vino/ettaro 98 ettolitri.
Trentino Vino Santo: resa uva/ettaro 14 tonnellate; resa vino/ettaro 42 ettolitri.
Trentino Sorni bianco: resa uva/ettaro 14 tonnellate; resa vino/ettaro 98 ettolitri.
Trentino Sorni rosso: resa uva/ettaro 14 tonnellate; resa vino/ettaro 98 ettolitri.
Trentino Superiore bianco: resa uva/ettaro 10 tonnellate; resa vino/ettaro 70 ettolitri.
Trentino Superiore rosso: resa uva/ettaro 9 tonnellate; resa vino/ettaro 63 ettolitri.
Trentino Superiore Chardonnay: resa uva/ettaro 10 tonnellate; resa vino/ettaro 70 ettolitri.
Trentino Superiore Pinot bianco: resa uva/ettaro 10 tonnellate; resa vino/ettaro 70 ettolitri.
Trentino Superiore Pinot grigio: resa uva/ettaro 10 tonnellate; resa vino/ettaro 70 ettolitri.
Trentino Superiore Nosiola: resa uva/ettaro 12 tonnellate; resa vino/ettaro 84 ettolitri.
Trentino Superiore Müller Thurgau: resa uva/ettaro 12 tonnellate; resa vino/ettaro 84 ettolitri.
Trentino Superiore Sauvignon: resa uva/ettaro 10 tonnellate; resa vino/ettaro 70 ettolitri.
Trentino Superiore Riesling: resa uva/ettaro 10 tonnellate; resa vino/ettaro 70 ettolitri.
Trentino Superiore Traminer aromatico: resa uva/ettaro 10 tonnellate; resa vino/ettaro 70 ettolitri.
Trentino Superiore Moscato giallo: resa uva/ettaro 10 tonnellate; resa vino/ettaro 70 ettolitri.
Trentino Superiore Vino Santo: resa uva/ettaro 12 tonnellate; resa vino/ettaro 36 ettolitri.

Trentino Superiore Cabernet franc: resa uva/ettaro 9 tonnellate; resa vino/ettaro 63 ettolitri.
Trentino Superiore Cabernet Sauvignon: resa uva/ettaro 9 tonnellate; resa vino/ettaro 63 ettolitri.
Trentino Superiore Cabernet: resa uva/ettaro 9 tonnellate; resa vino/ettaro 63 ettolitri.
Trentino Superiore Merlot: resa uva/ettaro 9 tonnellate; resa vino/ettaro 63 ettolitri.
Trentino Superiore Lagrein: resa uva/ettaro 9 tonnellate; resa vino/ettaro 63 ettolitri.
Trentino Superiore Marzemino: resa uva/ettaro 10 tonnellate; resa vino/ettaro 70 ettolitri.
Trentino Superiore Marzemino di Isera: resa uva/ettaro 9 tonnellate; resa vino/ettaro 63 ettolitri.
Trentino Superiore Marzemino dei Ziresi: resa uva/ettaro 9 tonnellate; resa vino/ettaro 63 ettolitri.
Trentino Superiore Rebo: resa uva/ettaro 9 tonnellate; resa vino/ettaro 63 ettolitri.
Trentino Superiore Pinot nero: resa uva/ettaro 8 tonnellate; resa vino/ettaro 56 ettolitri.
Trentino Superiore Moscato rosa: resa uva/ettaro 6 tonnellate; resa vino/ettaro 36 ettolitri.
Trentino Superiore Castel Beseno: resa uva/ettaro 9 tonnellate; resa vino/ettaro 63 ettolitri.

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione di vini a denominazione di origine controllata "Trentino" e “Trentino Superiore” devono essere prodotte nei vigneti ubicati nei terreni ricadenti nei comuni amministrativi di: Ala, Albiano, Aldeno, Arco, Avio, Besenello, Bleggio inferiore, Bleggio superiore, Borgo Valsugana, Brentonico, Calavino, Caldonazzo, Calliano, Carzano, Castelnuovo, Cavedine, Cembra, Cimone, Civezzano, Dorsino, Drena, Dro, Faedo, Faver, Garniga, Giovo, Grumes, Isera, Ivano Fracena, Lasino, Lavis, Levico, Lisignago, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nave S. Rocco, Nogaredo, Nomi, Novaledo, Ospedaletto, Padergnone, Pergine, Pomarolo, Riva del Garda, Roncegno, Roverè della Luna, Rovereto, S. Michele all'Adige, Scurelle, Segonzano, Spera, Stenico, Storo, Strigno, Telve, Telve di sopra, Tenna, Tenno, Terlago, Terragnolo, Ton, Trambileno, Trento, Valda, Vallarsa, Vezzano, Villa Agnedo, Villa Lagarina, Volano, Zambana nella provincia autonoma di Trento.
Le uve destinate alla produzione del “Trentino” Vino Santo debbono essere prodotte nei territori amministrativi dei comuni di: Arco, Calavino, Cavedine, Drena, Dro, Lasino, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, Tenno e Vezzano.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino debbono essere prodotte nei territori amministrativi dei comuni di: Ala, Aldeno, Avio, Besenello, Calliano, Isera, Mori, Nogaredo, Nomi, Pomarolo, Rovereto, Villa Lagarina, Volano.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" della sottozona "Sorni" devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende parte dei comuni di Lavis (di cui la frazione Sorni), Giovo e San Michele all'Adige, siti in provincia di Trento.

Tale zona è così delimitata: partendo a nord dall'incrocio del confine comunale Lavis S. Michele con la ferrovia del Brennero (quota 205), il limite prosegue verso sud, fino al km. 391 della strada statale n. 12. Di qui, seguendo il fondale del torrente Tratta, risale verso est fino all'incrocio di questo con la strada provinciale del vino. Poi, seguendo la strada comunale per il Maso Spon, raggiunge in località "Ciaresara", il sentiero che collega i Masi "Tratta", "Clinga" e "Furli" (sul lato est) fino al raccordo con la provinciale della Val di Cembra che percorre fino al km 1,100. Di qui prosegue in discesa, lungo il confine comunale fino al torrente Avisio, per seguire lo stesso verso nord-est fino alla quota di 275 da dove sale verso nord-ovest fino alla provinciale della Val di Cembra e precisamente al km 3,500. Dal km 3,500 la linea di delimitazione, segue la strada provinciale della Val di Cembra fino all'abitato di Mosana, indi in rettilineo, sale alla quota 561 alla "Croce" deviando verso nord-est lungo la strada comunale, passa per i masi Roncador, Serci e Fontanelle, indi seguendo il margine della foresta dei pini raggiunge, al "Cross Ross", la mulattiera della "Vie Rosse" che segue verso nord toccando le quote 644, 694, 704, 688 e 619 e quindi fino al confine comunale tra Giovo e S. Michele, che, scendendo verso la valle, segue fino al "Maso Centofinestre".

Da tale punto la linea di delimitazione prosegue deviando verso sud sempre lungo il confine di comune fino alla Valletta e da quota 400, raggiunge, a valle, verso ovest la quota 255, presso il "Centro del Legno", indi deviando verso nord e poi verso ovest, raggiunge la vecchia sede della nazionale del Brennero (ora strada provinciale) che percorre verso sud fino al confine comunale di Lavis, fino a raggiungere quota 205, punto da dove la delimitazione ha avuto inizio.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Trentino” Marzemino accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione aggiuntiva della sottozona “Isera” o “d’Isera” devono essere prodotte nella zona di produzione così delimitata:

partendo dal ponte sul fiume Adige, nel comune di Villa Lagarina, la delimitazione segue verso sud la riva orografica destra del fiume Adige fino ad incrociare, in prossimità dell’abitato di Ravazzone, il ponte della strada statale n. 240 di Loppio e di Val di Ledro, indi prosegue lungo la riva destra del fiume Adige che lascia, dopo breve tratto, per percorre la strada interpoderale che sbocca sull’anzi detta statale 240, a quota 191, nell’abitato di Ravazzone. Da questo punto il confine segue la strada statale n. 240 in direzione dell’abitato di Mori fino alla frazione di Molina, da

dove la delimitazione piega verso nord e segue il limitare del bosco alle pendici del Monte Albano e del Monte Camanghen passando per le quote 364, 291, 283, 365 e 380 e, includendo le località Foianeghe, Pradaglia, Brom, Maso del Gnac, raggiunge la sommità del sovrastante terrazzamento naturale che segue, degradando, fino all'inizio dell'abitato di Reviano, da dove il confine percorre la strada interpoderale dei Piazi in direzione dell'abitato di Marano, comprende le località Piazi, San Rocco e Corè, aggira a monte l'abitato di Brancolino passando per quota 191 e da questo punto, in linea retta, raggiunge la strada comunale che segue fino all'abitato di Nogaredo. Dall'abitato di Nogaredo la delimitazione segue la strada comunale che, passando per le quote 217, 198 e 177, si innesta alla strada provinciale n. 90, continua per questa fino all'incrocio a quota 179, da dove gira a destra lungo la strada comunale che conduce al ponte sul fiume Adige in cui la delimitazione è iniziata.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con l'indicazione aggiuntiva della sottozona "Ziresi" o "dei Ziresi" devono essere prodotte esclusivamente nella zona così delimitata:

partendo dal km 359 della strada statale n. 12 dell'Abetone e del Brennero presso l'abitato di Volano, la delimitazione segue la strada statale fino a incrociare, poco prima del km 360, la strada che sale alla località S. Antonio; seguita questa per breve tratto, in prossimità della quota 177.1, la delimitazione segue il margine del bosco in direzione est fino a quota 175.8 e da questa in linea retta raggiunge quota 177.9, escludendo però la superficie (circa 2 ettari) interessata a bonifica con terreno di riporto. Da quota 177.9 il confine prosegue lungo la strada interpoderale verso la località Fornaci a quota 179.7 e da questa fino all'incrocio con la strada statale n. 12 che percorre a ritroso in direzione di Volano per circa 250 metri, finché incontra sulla destra il fossato che segue fino ad incontrare la strada interpoderale, in prossimità della quota 174.6.

Da tale punto la delimitazione prosegue lungo detta strada interpoderale in direzione dell'abitato di Volano toccando le quote 177.0, 176.5, 176.3, 176.1 e in prossimità della quota 177.8 raggiunge il km 359 della strada statale n. 12 da dove la delimitazione è iniziata.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione aggiuntiva della sottozona "Castel Beseno" o "Beseno" devono essere prodotte nella zona di produzione, ricadente nei Comuni di Besenello e Calliano, così delimitata:

a nord il fiume Adige "piega" verso la loc. "Murazzi" creando in un breve spazio il passaggio della Strada Statale 12 e la ferrovia del Brennero protetta da una galleria paramassi. Alla fine della stessa si prosegue lungo l'argine destro del fiume in corrispondenza della ciclabile fino al confine con il Comune di Calliano. Si prosegue in direzione di Besenello attraversando la statale ed, escludendo la

località “Campi Grandi”, si arriva alla S.P. 49 di Besenello. Si prosegue per la SP fino al bivio con la SS 12 dell’Abetone e del Brennero fino a Castel Pietra. Piegando verso est, si sale lungo il confine con il comune di Volano, aggirando la fortificazione superiormente si prosegue comprendendo la loc. “Campagnole” proseguendo fino al Rio Cavallo. Seguendo il torrente fino al confine con il comune di Folgaria e seguendo il compluvio che delimita il comune di Besenello e di Folgaria , si arriva al ponte di Folgaria. Si prosegue lungo il limite del bosco includendo la loc. Compet, loc. Don Bosco, Maso dell’Aria e Maso Trapp. Si prosegue lungo la curva di livello dei 360 metri fino alla cava di inerti e oltre fino alla direzione in corrispondenza della galleria paramassi sulla SS 12 dell’Abetone e del Brennero.

a. Zona NUTS

ITD20	Trento
ITD2	Provincia Autonoma Trento
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
Nosiola
MULLER THURGAU B.
MOSCATO ROSA Rs.
MOSCATO GIALLO
MERLOT N.
MARZEMINO N.
MANZONI BIANCO B.
LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA N.
Lagrein

Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
Silvaner
SCHIAVA GROSSA
SCHIAVA GRIGIA
SCHIAVA GENTILE
SAUVIGNON B.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REBO

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Trentino

Informazioni sulla zona geografica:
Fattori naturali rilevanti per il legame: La zona delimitata per la produzione del vino D.O.C. “Trentino”/”Trentino Superiore” comprende 72 Comuni viticoli della provincia di Trento ubicati nella Valle dell’Adige, nella Valle di Cembra, nella Vallagarina, nella Valle del Sarca, nella Valsugana e nelle Valli Giudicarie. La zona copre un’area vitata di considerevole estensione (circa 7.500 ettari) e comprende le principali zone viticole della provincia. La zona in questione è cointeressata anche ad altre denominazioni, ma la D.O.C. “Trentino”/”Trentino Superiore” rappresenta la principale per superficie vitata interessata. L’area è prevalentemente montuosa o collinare. Secondo la classificazione delle zone altimetriche effettuata dall’ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) il territorio in questione è considerato interamente montano, in quanto presenta solo limitate

superfici pianeggianti nel fondovalle (circa il 10%). Il 70% del territorio trentino si trova al di sopra dei 1.000 di quota. L'altitudine dei terreni vitati idonei alla produzione del vino D.O.C. "Trentino"/"Trentino Superiore" varia dai 70 ai 600/700 m s.l.m.

Per quanto riguarda i versanti pedemontani interessati dall'attività agricola e dalla viticoltura in particolare, i suoli sono prevalentemente costituiti da detriti calcarei generalmente ad elevata pietrosità che determinano buone condizioni di drenaggio ed aerazione. Questi suoli si trovano generalmente su detriti calcarei nelle parti medio-alte di conoidi di deiezione. Nelle parti più basse dei versanti o nelle conche seguono spesso suoli a pietrosità più bassa; in alcune zone pianeggianti si trovano intercalati terreni da accumulo colluviale e terreni su depositi morenici o su ghiaie fluviali.

Non mancano inoltre terreni su diversa matrice geologica come nel caso della Valle di Cembra (matrice porfirica), della Vallagarina centrale (fascia basaltica di Isera, Mori, Brentonico) e della Valsugana (matrice scistoso-micacea).

Dal punto di vista climatico la zona presenta ambienti assai differenti in relazione alla quota altimetrica ed all'orientamento delle valli rispetto all'incidenza della proiezione solare. In tale contesto la viticoltura si è tradizionalmente collocata nelle aree dotate di condizioni (esposizione, giacitura, altitudine, ecc.) più favorevoli allo sviluppo vegetativo delle vite.

Per quanto riguarda le zone alla quote meno elevate, ovvero quelle interessate alla coltivazione della vite, il clima è caratterizzato da inverni relativamente freddi ed abbastanza nevosi ed estati calde, spesso afose di giorno. Un clima più mite, di tipo sub mediterraneo è presente nell'area dell'Alto Garda e della bassa Valle del Sarca per l'effetto mitigatore prodotto dal Lago di Garda, il più esteso bacino d'Italia (370 km2).

Una parte del territorio trentino beneficia inoltre dell'effetto mitigatore dell'"*Òra*" una brezza di valle che ogni giorno dell'anno spira, dal Lago di Garda, da mezzogiorno al tramonto.

Nelle aree interessate alla coltivazione della vite le temperature medie annuali oscillano fra 11 e 13°.

Le precipitazioni variano, anche sensibilmente, in relazione alla fascia altimetrica. Nell'area sub mediterranea le precipitazioni sono in media di 900-1.000 mm a seconda delle zone. Le distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi prevalentemente nel periodo primaverile e autunnale. Nel periodo da dicembre a febbraio le temperature scendono ordinariamente sotto lo zero con possibili, anche frequenti, nevicate.

Fattori umani rilevanti per il legame:

Coltivazione della vite e produzione di vino fanno da sempre parte del bagaglio culturale della regione; lo testimoniano numerosi ritrovamenti archeologici e documenti storici che coprono un arco temporale che va dall'Età del Bronzo ai giorni nostri.

La coltivazione della vite ha rappresentato, e rappresenta tuttora, una importante (quando non unica) fonte di reddito per generazioni di famiglie contadine. La coltivazione della vite rappresenta nella provincia di Trento un elemento caratterizzante del paesaggio ed un importante elemento di tutela del territorio da fenomeni di degrado ambientale e di abbandono. Ciò grazie anche a quei viticoltori che, per affezione e tradizione più che per necessità economica, coltivano tenacemente appezzamenti di modesta dimensioni e talvolta lavorabili solo manualmente. Oltre a tali aziende esistono ovviamente aziende viticole di più considerevole estensione che coltivano la maggior parte della superficie vitata.
Nell'arco di tempo in cui la coltivazione della vite e la storia dell'uomo si sono accompagnate ed intrecciate si sono sviluppati - come è ovvio e naturale - dei legami inscindibili che si trasmettono e rafforzano nella cultura locale. Legami che si ritrovano nelle tradizionali pratiche agronomiche ed enologiche, ma anche in ambiti culturali più ampi (tradizioni, cultura popolare, arte, gastronomia, ecc.).
Le più antiche testimonianze sulla coltivazione della vite nell'area in questione risalgono all'età del Bronzo antico (1800-1600 a.C.) e del ferro finale e sono rappresentate dai vinaccioli rinvenuti nell'insediamento palafitticolo di Ledro (TN).
Una innumerevole serie di altri ritrovamenti ci conduce fino alla situla reto-etrusca (IV secolo a.C.) rinvenuta a Cembra (TN) sulla quale è incisa una fra le più estese iscrizioni di epoca etrusca inneggianti al consumo simposiale del vino.
Una ulteriore significativa testimonianza sulla produzione ed il commercio di vini della regione è rappresentata dalla stele funeraria risalente al II-III secolo d.C. dedicata al commerciante di vini trentino P. Tenatius Essimnus e rinvenuta a Passau (Germania).
Risalgono invece al periodo medioevale le prime regole vendemmiali; nel XII secolo furono emessi gli "*Statuti di Trento*", norme protezioniste della produzione locale mirate ad ostacolare l'introduzione di vini prodotti nelle zone limitrofe.
Nelle cronache del Concilio di Trento scritte dallo storico Michelangelo Mariani nel 1670 (*Trento con il Sacro Concilio et altri notabili*) viene inoltre riportata una precisa descrizione della produzione vinicola e della sua importanza sull'economia locale che l'autore così sintetizza:
<<*..... tutto o quasi il territorio del Trentino (toltone alcune montagne e le valli che non hanno vigne) produce vini stimabili, sì li bianchi come li rossi, con effetto però costante, vino che venendo quasi tutto in pendici, fa credere veramente che: "Baccus amat Colles" e maturando per lo più a riverbero di suolo non men che di Sole, ha qualità di non offendere, chi non l'abusa a forza di quantità …… insomma, per quanto veggo, questo è il paese del vino naturalmente, tanto che corre il detto: "grano per tre mesi e vino per tre anni">>.*
Una svolta decisiva alla viticoltura ed all'enologia trentina è stata impressa, nel 1874, con la costituzione dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige.
Per quanto concerne l'aspetto strettamente tecnico/produttivo si evidenziano inoltre i seguenti fattori:

•base ampelografica dei vigneti: costituiscono la base ampelografica dei vini DOC "Trentino"/"Trentino Superiore" sia vitigni autoctoni o di antica coltivazione, quali:
- Lagrein, Marzemino, Moscato giallo, Moscato rosa, Muller Thurgau, Nosiola, Rebo e Traminer aromatico;

sia varietà di vite internazionali, quali:
- Cabernets, Chardonnay, Merlot, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling e Sauvignon.

La vinificazione delle uve avviene di norma in purezza con indicazione del nome della varietà, fatta eccezione per gli uvaggi rosso (bordolese), bianco e rosato/kretzer.

•forme di allevamento: sono quelle tradizionali della zona: pergola semplice, pergola doppia, forme a spalliera verticale (Guyot, cordone speronato, ecc.); l'adozione della forma di allevamento è effettuata sia in base alla giacitura del terreno ed all'esigenza di agevolare l'esecuzioni delle operazioni colturali, sia all'obiettivo enologico che il produttore intende perseguire;

•pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono quelle tradizionalmente praticate in zona per la produzione di vini bianchi, rossi e rosati. Tali pratiche rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dal Reg. Ce n. 606/2009. Nella produzione del tradizionale "Vino Santo" le uve (Nosiola), dopo la raccolta, vengono sottoposte ad appassimento sui graticci (*arele*) fino al momento della pigiatura la quale può avvenire dal 1° marzo successivo alla raccolta per il "Trentino Superiore Vino Santo" e di norma dal 1° febbraio successivo alla raccolta per il "Trentino Vino Santo". Nell'ottenimento dei vini recanti la menzione "vendemmia tardiva" viene invece praticato un più o meno prolungato appassimento delle uve sulla vite.

Informazioni sul prodotto:

Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

Il vini D.O.C. "Trentino"/"Trentino Superiore" presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'influenza dell'ambiente geografico sui vitigni costituenti le diverse tipologie di vino.
Il vini presentano parametri chimico-fisici su valori equilibrati, in particolare per quanto riguarda il rapporto acidità/alcol e caratteristiche organolettiche chiaramente riconducibili ai vitigni di provenienza.

Legame causale:

Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

Gli elementi di interazione casuale fra la zona geografica ed il prodotto sono già

descritti alle lettere a) e b).
Si ribadisce tuttavia che il legame causale tra il luogo ed il prodotto è essenzialmente rappresentato dall'influenza delle condizioni ambientali e naturali della zona di produzione, sulle caratteristiche qualitative delle uve e dei vini derivati.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 1 - DLgs 61 - 8 - 4 -2010
Descrizione:
Allegato 2 - DM 2 - 11 - 2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 xx settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	l.lauro@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it,s.fedeli@mpaaf.gov.it,m.cocino@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Trentino seguito o no Isera / d'Isera
Trentino seguito o no Sorni
Trentino seguito o no Ziresi / dei Ziresi

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
PQAI IV

Prot. 70846 del 21.10.2015

Decreto 21 ottobre 2015 concernente l'autorizzazione al Consorzio di Tutela Vini del Trentino, con sede in Trento, per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOC "Trentino", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 19 ottobre 2015.

IL DIRETTORE GENERALE

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO, in particolare, l'articolo 72, par. 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verifichino le condizioni di cui all'art. 38, par. 5, Regolamento CE n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'art. 96, par. 5 del Regolamento UE n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al par. 2 dell'art. 72 del medesimo Regolamento;

RITENUTO, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato art. 96, par. 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione;

VISTO il Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

VISTO in particolare, l'art. 13 del citato DM 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, par. 3, e dall'articolo 110 del citato Reg. (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato articolo 72;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e conseguentemente del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 quater, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 vicies, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP "Trentino";

VISTO il DM 07.03.2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOC;

VISTA la domanda presentata tramite la Provincia autonoma di Trento, dal Consorzio di Tutela Vini del Trentino, con sede in Trento, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Trentino", nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato DM 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 19 ottobre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOC dei vini "Trentino" e del documento unico

riepilogativo, a conclusione della procedura nazionale preliminare di esame della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta presentata a questo Ministero dal citato Consorzio di Tutela Vini del Trentino ai sensi dell'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del DM 7 novembre 2012, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOP "Trentino", relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

CONSIDERATO che, a seguito dell'esame della predetta richiesta e dei documenti ad essa allegati è emerso che la stessa è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e all'art. 13 del DM 7 novembre 2012 e, in particolare, il soggetto richiedente ha presentato la dichiarazione con la quale esonera espressamente il Ministero e la competente Provincia autonoma di Trento da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica di cui trattasi da parte della Commissione U.E.;

CONSIDERATO altresì che la proposta di modifica al disciplinare in questione non comporta alcuna modifica alla struttura del piano dei controlli a suo tempo approvato, con apposito decreto ministeriale, per la DOC "Trentino", così come pubblicato sul sito internet del Ministero, e che, pertanto, ai fini della completezza documentale di cui al citato art. 13 del DM 7 novembre 2012, si fa riferimento al predetto piano dei controlli, fatto salvo che per l'applicazione delle disposizioni di etichettatura transitoria di cui trattasi, i controlli devono verificare le condizioni di cui alla proposta di modifica del disciplinare allegata al presente decreto;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOC "Trentino", prodotti in conformità alla proposta di modifica del disciplinare di cui al richiamato provvedimento ministeriale 19 ottobre 2015, rendendo altresì applicabili, a determinate condizioni, le disposizioni di etichettatura temporanea in questione anche per le produzioni derivanti dalla campagna vendemmiale 2015/2016 che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella proposta di modifica del disciplinare di cui trattasi;

DECRETA

Articolo 1

1. Ai sensi dell'art. 13 del DM 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOC "Trentino", ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 19 ottobre 2015 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio Tutela Vini del Trentino, con sede in Trento, in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'art. 13 del richiamato DM 7 novembre 2012, e questo Ministero e la Provincia autonoma di Trento sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della DOC "Trentino", da parte della Commissione U.E. Tale responsabilità resta in capo al citato Consorzio e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.

3. Le disposizioni di etichettatura transitoria di cui al comma 1 entrano in vigore dalla data di pubblicazione del presente decreto e sono applicabili anche nei confronti delle produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2015/2016 che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegata proposta di modifica del disciplinare.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP (ai sensi dell'art. 13, comma 2, del richiamato DM 7 novembre 2012) e ne sarà dato avviso sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 21 ottobre 2015

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Emilio Gatto

ALLEGATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della DOP dei vini "Trentino"

(Le modifiche sono evidenziate con la funzione "revisione").

TITOLO I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DOC "TRENTINO"

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Trentino" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al Titolo I.

La denominazione di origine controllata "Trentino", accompagnata dall'appellativo "Superiore", è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al Titolo II.

Le sottozone sono regolamentate negli allegati in calce al presente disciplinare e costituiscono parte integrante dello stesso.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Trentino" nelle tipologie bianco, rosso e kretzer, o rosato è riservata ai vini ottenuti dai seguenti vitigni, idonei alla coltivazione nella provincia autonoma di Trento:

Trentino bianco:
Chardonnay e/o Pinot bianco minimo 80%; Sauvignon, Müller Thurgau, Manzoni bianco, da soli o congiuntamente, in percentuale non superiore al 20%;

Trentino rosso:
Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère da soli o congiuntamente e Merlot;

Trentino kretzer o rosato:
Enantio e/o Schiava e/o Teroldego e/o Lagrein, almeno in coppia, presenti ciascuno in misura non superiore al 70%.

La denominazione di origine controllata "Trentino" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

a frutto bianco: *a frutto rosso:*

Chardonnay;
Moscato giallo;
Müller Thurgau;
Nosiola;
Pinot bianco;
Pinot grigio;
Riesling italico;
Riesling renano;
Sauvignon;
Traminer aromatico;
Moscato rosa (localmente detto delle rose);
Cabernet;
Cabernet franc;
Cabernet Sauvignon;
Lagrein (rubino o rosato);
Marzemino;
Merlot;
Pinot nero;
Rebo;

è riservata ai vini ottenuti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno; possono concorrere per il restante 15% uve di colore analogo, appartenenti alla medesima denominazione "Trentino", con esclusione delle varietà Moscato giallo, Moscato rosa e Traminer aromatico.

La denominazione di origine controllata "Trentino" Vino Santo è riservata al vino ottenuto da uve della varietà di vite Nosiola per almeno l'85%.
La vinificazione delle uve destinate alla produzione del "Trentino" Vino Santo deve avvenire dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento su graticci con i tradizionali metodi naturali, onde assicurare al vino derivato un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo non inferiore al 16%.

Tale vino può essere immesso al consumo a decorrere dal 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

La denominazione di origine controllata "Trentino" con la specificazione di due vitigni, è riservata al vino ottenuto dal taglio di mosti o vini, di colore analogo, delle varietà di vite di seguito elencate:

a frutto bianco:
- Chardonnay;
- Pinot bianco;
- Pinot grigio;
- Sauvignon;

a frutto rosso:
- Cabernet;
- Cabernet franc;
- Cabernet Sauvignon;
- Merlot;
- Lagrein.

Il vino così ottenuto deve derivare integralmente dai due vitigni indicati.

La varietà che concorre in misura minore deve rappresentare almeno il 25% del totale e nella designazione e presentazione del prodotto la sua indicazione deve seguire il nome della varietà prevalente.

La specificazione "Cabernet" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione di vini a denominazione di origine controllata "Trentino" e “Trentino Superiore” devono essere prodotte nei vigneti ubicati nei terreni ricadenti nei comuni amministrativi di: Ala, Albiano, Aldeno, Arco, Avio, Besenello, Bleggio inferiore, Bleggio superiore, Borgo Valsugana, Brentonico, Calavino, Caldonazzo, Calliano, Carzano, Castelnuovo, Cavedine, Cembra, Cimone, Civezzano, Dorsino, Drena, Dro, Faedo, Faver, Garniga, Giovo, Grumes, Isera, Ivano Fracena, Lasino, Lavis, Levico, Lisignago, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nave S. Rocco, Nogaredo, Nomi, Novaledo, Ospedaletto, Padergnone, Pergine, Pomarolo, Riva del Garda, Roncegno, Roverè della Luna, Rovereto, S. Michele all'Adige, Scurelle, Segonzano, Spera, Stenico, Storo, Strigno, Telve, Telve di sopra, Tenna, Tenno, Terlago, Terragnolo, Ton, Trambileno, Trento, Valda, Vallarsa, Vezzano, Villa Agnedo, Villa Lagarina, Volano, Zambana nella provincia autonoma di Trento.

Le uve destinate alla produzione del “Trentino” Vino Santo debbono essere prodotte nei territori amministrativi dei comuni di: Arco, Calavino, Cavedine, Drena, Dro, Lasino, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, Tenno e Vezzano.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino debbono essere prodotte nei territori amministrativi dei comuni di: Ala, Aldeno, Avio, Besenello, Calliano, Isera, Mori, Nogaredo, Nomi, Pomarolo, Rovereto, Villa Lagarina, Volano.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura, esposizione ed altitudine.

I sesti d'impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura e le pratiche colturali devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia ammessa l’irrigazione come pratica di soccorso.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti è previsto un numero minimo di 2.500 ceppi per ettaro.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto a coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati per ciascuna varietà di vite e deve inoltre assicurare, per ogni tipologia di vino i titoli alcolometrici volumici minimi naturali come appresso indicati:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino bianco	105	15	10,5
Trentino rosso	98	14	10,5
Trentino kretzer o rosato	105	15	10,0
Trentino Chardonnay	105	15	10,5
Trentino Moscato giallo	84	12	10,5
Trentino Moscato rosa	48	8	15,0
Trentino Müller Thurgau	98	14	10,0
Trentino Nosiola	98	14	10,0
Trentino Pinot bianco	105	15	10,5
Trentino Pinot grigio	~~98~~105	~~14~~15	10,5
Trentino Riesling italico	105	15	10,5
Trentino Riesling renano	98	14	10,5
Trentino Traminer aromatico	98	14	11,0
Trentino Sauvignon	98	14	10,5
Trentino Cabernet	91	13	10,5
Trentino Cabernet franc	91	13	10,5
Trentino Cabernet Sauvignon	91	13	10,5
Trentino Lagrein	98	14	10,5
Trentino Marzemino	91	13	10,5
Trentino Merlot	105	15	10,5
Trentino Pinot nero	84	12	11,0
Trentino Rebo	98	14	10,5
Trentino Vino Santo	42	14	16,0

Su detti limiti di resa di uva ad ettaro è ammessa una tolleranza massima del 20% non avente diritto alla denominazione di origine controllata. L'eventuale superamento del limite del 20% sopra indicato comporta la rinuncia alla denominazione di origine controllata per l'intera partita.

La provincia autonoma di Trento, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, modificare, nei termini stabiliti dal D. Lgs. 08 aprile 2010, n. 61 art. 10, par 1, lettere c) e d), i limiti massimi di produzione di uva per ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia autonoma di Trento.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su richiesta delle ditte interessate, consentire che la vinificazione possa avvenire anche nella provincia di Bolzano e nei comuni di Brentino Belluno e Dolcè in provincia di Verona, purché tali ditte dimostrino che la suddetta pratica sia di uso tradizionale e costante.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

È consentita l'aggiunta di mosti o vini di colore analogo, esclusi quelli ottenuti dalle varietà Moscato rosa, Moscato giallo e Traminer aromatico, anche di annate diverse, appartenenti alla medesima denominazione "Trentino", nel limite massimo del 15% comprensivo delle eventuali aggiunte di uve previste nell'art. 2.

Le operazioni di aumento del titolo alcolometrico volumico naturale sono consentite secondo le vigenti norme comunitarie e nazionali con esclusione delle tipologie Moscato rosa e Vino Santo.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al:
- 30% per il Trentino Vino Santo
- 60% per il Trentino Moscato rosa;
- 70% per le rimanenti tipologie di prodotto.

Qualora la resa superi i detti limiti, ma non oltre, rispettivamente, il 35%, il 65% e il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre questi limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Il vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Lagrein può essere designato o presentato con la specificazione del colore rubino (o dunkel), oppure rosato (o kretzer), in relazione al tipo di prodotto ottenuto dalla vinificazione.

La denominazione di origine controllata "Trentino" con la specificazione della varietà di vitigno Moscato giallo e Moscato rosa può essere utilizzata per designare il vino liquoroso ottenuto da mosto di uve o da vino proveniente dalle uve della corrispondente varietà di vite ed avente titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo almeno, del 10,5%, ferme restando le altre condizioni previste dal presente disciplinare di produzione.

Le operazioni di elaborazione per la produzione del vino liquoroso devono essere effettuate in stabilimenti siti nella zona di vinificazione di cui al presente articolo.

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino": bianco, rosso, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling renano, Sauvignon, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot nero, Lagrein e Marzemino provenienti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo dello 0,5% superiore a quello previsto dal precedente articolo e siano ammessi al consumo con il titolo alcolometrico volumico totale complessivo minimo previsto all'art. 6, possono riportare in etichetta la menzione "riserva", qualora abbiano superato un periodo di invecchiamento di almeno un anno per i vini bianchi e di due anni per i vini rossi.
Il periodo di invecchiamento per i vini di cui sopra decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino" rosso, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot nero e Lagrein (rubino) possono essere immessi al consumo a decorrere dal 1° marzo dell'anno successivo a quello della raccolta delle uve.

Per i prodotti derivati dalle superfici vitate iscritte allo schedario per il vino a denominazione di origine controllata "Trentino", è consentita, in favore di altre denominazioni compatibili in base alla

coincidenza territoriale e alla composizione varietale dei vigneti, la scelta vendemmiale prevista dall'art. 14 del D. Lgs. 8 aprile 2010, n. 61.
I produttori interessati hanno facoltà di optare per le denominazioni su indicate a condizione che vengano rispettate le prescrizioni contenute nelle norme vigenti.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino" all'atto della loro immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino bianco:
colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, fine;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l ;

Trentino rosso:
colore: rosso rubino intenso;
odore: gradevole, etereo;
sapore: secco, pieno, armonico, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino kretzer o rosato:
colore: rosato, rubino chiaro;
odore: delicato, gradevole;
sapore: fresco, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Chardonnay:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Moscato giallo:
colore: giallo paglierino, talvolta dorato;
odore: aromatico, caratteristico;
sapore: delicato di moscato, talvolta dolce e alcolico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Moscato rosa (o delle rose):
colore: da cerasuolo a rosso rubino;
odore: delicato, gradevole, speziato;
sapore: dolce, pieno, gradevole, talvolta alcolico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Moscato giallo liquoroso:
colore: giallo paglierino, talvolta dorato;
odore: aromatico, caratteristico;
sapore: delicato di moscato, talvolta dolce, alcolico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 15,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Moscato rosa (o delle rose) liquoroso:
colore: da cerasuolo a rosso rubino;
odore: delicato, gradevole, speziato;
sapore: dolce, pieno, gradevole, alcolico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 15,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Müller Thurgau:
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: delicato, lievemente aromatico;
sapore: asciutto, fresco, fruttato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Nosiola:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, sapido, lievemente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Pinot bianco:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, fine, caratteristico;
sapore: secco, lievemente amarognolo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Pinot grigio:
colore: giallo paglierino, oppure ramato;

odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Riesling italico:
colore: giallo paglierino chiaro, verdolino;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: secco, piacevolmente acidulo, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Riesling renano:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: delicato con aroma caratteristico;
sapore: asciutto, piacevolmente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Sauvignon:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, con aroma caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Traminer aromatico:
colore: giallo paglierino tendente al dorato;
odore: aromatico, intenso, caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato, aromatico, fine, delicato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino bianco da due varietà di vite:
colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, fine;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Cabernet:
colore: rosso rubino intenso;
odore: leggermente erbaceo, etereo;
sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Cabernet franc:
colore: rosso rubino intenso;
odore: gradevolmente erbaceo, etereo;
sapore: secco, armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino;
odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Lagrein:
colore: rosato chiaro (kretzer) o rubino (dunkel);
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: asciutto, vellutato, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l (rubino/dunkel), 19,0 g/l (rosato/kretzer);

Trentino Marzemino:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico ed accentuato;
sapore: secco, pieno, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Trentino Merlot:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico ed accentuato;
sapore: secco, pieno, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Pinot nero:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

Trentino Rebo:
colore: rosso rubino;
odore: gradevole ed accentuato;
sapore: secco, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Trentino Vino Santo:
colore: giallo dorato tendente all'ambrato;
odore: gradevole, armonico, fine, delicato;
sapore: piacevolmente dolce, di passito;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui almeno 10,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,5 g/l;

Trentino rosso da due varietà di vite:
colore: rosso rubino;
odore: etereo, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Trentino bianco riserva:
colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, fine;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l ;

Trentino rosso riserva:
colore: rosso rubino intenso;
odore: gradevole, etereo;
sapore: secco, pieno, armonico, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Chardonnay riserva:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Pinot bianco riserva:

colore: giallo paglierino;
odore: delicato, fine, caratteristico;
sapore: secco, lievemente amarognolo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Pinot grigio riserva:
colore: giallo paglierino, oppure ramato;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Riesling renano riserva:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: delicato con aroma caratteristico;
sapore: asciutto, piacevolmente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Sauvignon riserva:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, con aroma caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Cabernet riserva:
colore: rosso rubino intenso;
odore: leggermente erbaceo, etereo;
sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Cabernet franc riserva:
colore: rosso rubino intenso;
odore: gradevolmente erbaceo, etereo;
sapore: secco, armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Cabernet Sauvignon riserva:
colore: rosso rubino;
odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo;
sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Lagrein riserva:
colore: rosato chiaro (kretzer) o rubino (dunkel);
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: asciutto, vellutato, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l (rubino/dunkel), 19,0 g/l (rosato/kretzer);

Trentino Marzemino riserva:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico ed accentuato;
sapore: secco, pieno, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Trentino Merlot riserva:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico ed accentuato;
sapore: secco, pieno, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Pinot nero riserva:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

Qualora vinificati o invecchiati in botti di legno, i vini, sia bianchi che rossi, possono presentare il caratteristico sentore di legno.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, di modificare con proprio decreto i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Trentino” di cui all’art. 1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di

accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del D. Lgs. 8 aprile 2010, n. 61.

Alla denominazione di origine controllata "Trentino" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "selezionato", "vecchio" e similari.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Per i vini di cui all'art.1 è fatto obbligo di indicare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino" devono essere immessi al consumo in bottiglie di forma "bordolese" o "renana" o "borgognotta" di capacità non superiore a litri 5 senza alcun vincolo colorimetrico.

L'abbigliamento delle bottiglie deve essere quello di uso tradizionale e comunque consono ai caratteri di un vino di qualità con chiusura costituita da tappo in sughero, da tappo a raso bocca in sostanza inerte o da tappo a vite.

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino" Moscato giallo e Moscato rosa, anche della tipologia "liquoroso", possono essere immessi al consumo nelle caratteristiche e tradizionali bottiglie ad anforetta di tipo analogo alla "Bocksbeutel".

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame:

La zona delimitata per la produzione del vino D.O.C. "Trentino"/"Trentino Superiore" comprende 72 Comuni viticoli della provincia di Trento ubicati nella Valle dell'Adige, nella Valle di Cembra, nella Vallagarina, nella Valle del Sarca, nella Valsugana e nelle Valli Giudicarie. La zona copre un'area vitata di considerevole estensione (circa 7.500 ettari) e comprende le principali zone viticole della provincia. La zona in questione è cointeressata anche ad altre denominazioni, ma la D.O.C. "Trentino"/"Trentino Superiore" rappresenta la principale per superficie vitata interessata.
L'area è prevalentemente montuosa o collinare. Secondo la classificazione delle zone altimetriche effettuata dall'ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) il territorio in questione è considerato interamente montano, in quanto presenta solo limitate superfici pianeggianti nel fondovalle (circa il 10%). Il 70% del territorio trentino si trova al di sopra dei 1.000 di quota. L'altitudine dei terreni vitati idonei alla produzione del vino D.O.C. "Trentino"/"Trentino Superiore" varia dai 70 ai 600/700 m s.l.m.

Per quanto riguarda i versanti pedemontani interessati dall'attività agricola e dalla viticoltura in particolare, i suoli sono prevalentemente costituiti da detriti calcarei generalmente ad elevata pietrosità che determinano buone condizioni di drenaggio ed aerazione. Questi suoli si trovano generalmente su detriti calcarei nelle parti medio-alte di conoidi di deiezione. Nelle parti più basse dei versanti o nelle conche seguono spesso suoli a pietrosità più bassa; in alcune zone pianeggianti si trovano intercalati terreni da accumulo colluviale e terreni su depositi morenici o su ghiaie fluviali.
Non mancano inoltre terreni su diversa matrice geologica come nel caso della Valle di Cembra (matrice porfirica), della Vallagarina centrale (fascia basaltica di Isera, Mori, Brentonico) e della Valsugana (matrice scistoso-micacea).
Dal punto di vista climatico la zona presenta ambienti assai differenti in relazione alla quota altimetrica ed all'orientamento delle valli rispetto all'incidenza della proiezione solare. In tale contesto la viticoltura si è tradizionalmente collocata nelle aree dotate di condizioni (esposizione, giacitura, altitudine, ecc.) più favorevoli allo sviluppo vegetativo delle vite.
Per quanto riguarda le zone alla quote meno elevate, ovvero quelle interessate alla coltivazione della vite, il clima è caratterizzato da inverni relativamente freddi ed abbastanza nevosi ed estati calde, spesso afose di giorno. Un clima più mite, di tipo sub mediterraneo è presente nell'area dell'Alto Garda e della bassa Valle del Sarca per l'effetto mitigatore prodotto dal Lago di Garda, il più esteso bacino d'Italia (370 km^2).
Una parte del territorio trentino beneficia inoltre dell'effetto mitigatore dell'"*Òra*" una brezza di valle che ogni giorno dell'anno spira, dal Lago di Garda, da mezzogiorno al tramonto.
Nelle aree interessate alla coltivazione della vite le temperature medie annuali oscillano fra 11 e 13°.
Le precipitazioni variano, anche sensibilmente, in relazione alla fascia altimetrica. Nell'area sub mediterranea le precipitazioni sono in media di 900-1.000 mm a seconda delle zone. Le distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi prevalentemente nel periodo primaverile e autunnale. Nel periodo da dicembre a febbraio le temperature scendono ordinariamente sotto lo zero con possibili, anche frequenti, nevicate.

Fattori umani rilevanti per il legame:

Coltivazione della vite e produzione di vino fanno da sempre parte del bagaglio culturale della regione; lo testimoniano numerosi ritrovamenti archeologici e documenti storici che coprono un arco temporale che va dall'Età del Bronzo ai giorni nostri.
La coltivazione della vite ha rappresentato, e rappresenta tuttora, una importante (quando non unica) fonte di reddito per generazioni di famiglie contadine. La coltivazione della vite rappresenta nella provincia di Trento un elemento caratterizzante del paesaggio ed un importante elemento di tutela del territorio da fenomeni di degrado ambientale e di abbandono. Ciò grazie anche a quei viticoltori che, per affezione e tradizione più che per necessità economica, coltivano tenacemente appezzamenti di modesta dimensioni e talvolta lavorabili solo manualmente. Oltre a tali aziende esistono ovviamente aziende viticole di più considerevole estensione che coltivano la maggior parte della superficie vitata.
Nell'arco di tempo in cui la coltivazione della vite e la storia dell'uomo si sono accompagnate ed intrecciate si sono sviluppati - come è ovvio e naturale - dei legami inscindibili che si trasmettono e rafforzano nella cultura locale. Legami che si ritrovano nelle tradizionali pratiche agronomiche ed enologiche, ma anche in ambiti culturali più ampi (tradizioni, cultura popolare, arte, gastronomia, ecc.).
Le più antiche testimonianze sulla coltivazione della vite nell'area in questione risalgono all'età del Bronzo antico (1800-1600 a.C.) e del ferro finale e sono rappresentate dai vinaccioli rinvenuti nell'insediamento palafitticolo di Ledro (TN). Una innumerevole serie di altri ritrovamenti ci

conduce fino alla situla reto-etrusca (IV secolo a.C.) rinvenuta a Cembra (TN) sulla quale è incisa una fra le più estese iscrizioni di epoca etrusca inneggianti al consumo simposiale del vino.
Una ulteriore significativa testimonianza sulla produzione ed il commercio di vini della regione è rappresentata dalla stele funeraria risalente al II-III secolo d.C. dedicata al commerciante di vini trentino P. Tenatius Essimnus e rinvenuta a Passau (Germania).
Risalgono invece al periodo medioevale le prime regole vendemmiali; nel XII secolo furono emessi gli "*Statuti di Trento*", norme protezioniste della produzione locale mirate ad ostacolare l'introduzione di vini prodotti nelle zone limitrofe.
Nelle cronache del Concilio di Trento scritte dallo storico Michelangelo Mariani nel 1670 (*Trento con il Sacro Concilio et altri notabili*) viene inoltre riportata una precisa descrizione della produzione vinicola e della sua importanza sull'economia locale che l'autore così sintetizza:
<<*..... tutto o quasi il territorio del Trentino (toltone alcune montagne e le valli che non hanno vigne) produce vini stimabili, sì li bianchi come li rossi, con effetto però costante, vino che venendo quasi tutto in pendici, fa credere veramente che: "Baccus amat Colles" e maturando per lo più a riverbero di suolo non men che di Sole, ha qualità di non offendere, chi non l'abusa a forza di quantità …… insomma, per quanto veggo, questo è il paese del vino naturalmente, tanto che corre il detto: "grano per tre mesi e vino per tre anni"*>>.
Una svolta decisiva alla viticoltura ed all'enologia trentina è stata impressa, nel 1874, con la costituzione dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige.
Per quanto concerne l'aspetto strettamente tecnico/produttivo si evidenziano inoltre i seguenti fattori:

- *base ampelografica dei vigneti*: costituiscono la base ampelografica dei vini DOC "Trentino"/"Trentino Superiore" sia vitigni autoctoni o di antica coltivazione, quali:

- Lagrein, Marzemino, Moscato giallo, Moscato rosa, Muller Thurgau, Nosiola, Rebo e Traminer aromatico;

sia varietà di vite internazionali, quali:

- Cabernets, Chardonnay, Merlot, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling e Sauvignon.

La vinificazione delle uve avviene di norma in purezza con indicazione del nome della varietà, fatta eccezione per gli uvaggi rosso (bordolese), bianco e rosato/kretzer.

- *forme di allevamento*: sono quelle tradizionali della zona: pergola semplice, pergola doppia, forme a spalliera verticale (Guyot, cordone speronato, ecc.); l'adozione della forma di allevamento è effettuata sia in base alla giacitura del terreno ed all'esigenza di agevolare l'esecuzioni delle operazioni colturali, sia all'obiettivo enologico che il produttore intende perseguire;
- *pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionalmente praticate in zona per la produzione di vini bianchi, rossi e rosati. Tali pratiche rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dal Reg. Ce n. 606/2009. Nella produzione del tradizionale "Vino Santo" le uve (Nosiola), dopo la raccolta, vengono sottoposte ad appassimento sui graticci (*arele*) fino al momento della pigiatura la quale può avvenire dal 1° marzo successivo alla raccolta per il "Trentino Superiore Vino Santo" e di norma dal 1° febbraio successivo alla raccolta per il "Trentino Vino Santo". Nell'ottenimento dei vini recanti la menzione "vendemmia tardiva" viene invece praticato un più o meno prolungato appassimento delle uve sulla vite.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

Il vini D.O.C. "Trentino"/"Trentino Superiore" presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'influenza dell'ambiente geografico sui vitigni costituenti le diverse tipologie di vino.

Il vini presentano parametri chimico-fisici su valori equilibrati, in particolare per quanto riguarda il rapporto acidità/alcol e caratteristiche organolettiche chiaramente riconducibili ai vitigni di provenienza.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

Gli elementi di interazione causale fra la zona geografica ed il prodotto sono già descritti alle lettere a) e b).
Si ribadisce tuttavia che il legame causale tra il luogo ed il prodotto è essenzialmente rappresentato dall'influenza delle condizioni ambientali e naturali della zona di produzione, sulle caratteristiche qualitative delle uve e dei vini derivati.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Trento - Via Calepina, 13 - 38122 Trento (di seguito CCIAA).

La C.C.I.A.A. di Trento è Autorità pubblica designata 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).

TITOLO II

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DOC "TRENTINO SUPERIORE"

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" è riservata ai vini delle tipologie:

- bianco	- rosso
- Chardonnay	- Cabernet franc
- Pinot bianco	- Cabernet Sauvignon
- Pinot grigio	- Cabernet (Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère)
- Nosiola	- Merlot
- Müller Thurgau	- Lagrein
- Sauvignon	- Marzemino
- Riesling renano	- Pinot nero
- Traminer aromatico	- Moscato rosa (localmente detto delle rose)

- Moscato giallo - Rebo
- Vino Santo
- Vendemmia tardiva

che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti negli articoli successivi.

Di seguito la denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore", sarà indicata con l'espressione "Trentino Superiore".

Articolo 2
Base ampelografica

I vini "Trentino Superiore" che non recano l'indicazione del vitigno devono essere ottenuti dalle seguenti varietà di vite idonee alla coltivazione nella Provincia Autonoma di Trento:

Trentino Superiore bianco:
Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio per almeno l'85%, possono concorrere per il rimanente 15% i vitigni Manzoni bianco, Riesling renano, Sauvignon, Traminer aromatico da soli o congiuntamente;

Trentino Superiore rosso:
Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère e/o Merlot per almeno l'85%, possono concorrere per il rimanente 15% i vitigni Lagrein e Rebo da soli o congiuntamente;

Trentino Superiore Vino Santo:
Nosiola per almeno l'85%; possono concorrere per l'eventuale differenza altre varietà a frutto bianco, di cui all'art. 1, ad eccezione del Traminer aromatico e del Moscato giallo.

I vini "Trentino Superiore" con la specificazione di uno dei vitigni di cui all'art. 1 devono essere ottenuti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno; possono concorrere per il rimanente 15% uve, mosti o vini di varietà di vite di colore analogo, indicate all'art. 1, appartenenti alla denominazione di origine controllata "Trentino Superiore", ad eccezione dei vitigni Traminer aromatico, Moscato giallo e Moscato rosa.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini "Trentino Superiore" è quella indicata all'art. 3 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Trentino".

I vigneti idonei alla produzione dei vini "Trentino Superiore" devono, rispondere ai seguenti requisiti previsti per le corrispondenti varietà di vite:

Chardonnay e Pinot bianco: terreni alluvionali ben drenati, terreni alle pendici della montagna o di media collina limitatamente alle zone meno precoci; per le pendici delle montagne e la collina medio-alta, comprese tra i 250 ed i 500 m s.l.m., limitatamente alle zone con buona esposizione.

Pinot grigio: terreni di fondovalle o sulle pendici dei monti o su terreni di media collina posti ad un'altitudine non superiore ai 450 m s.l.m.

Moscato giallo: zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari ben esposte, inferiori ai 350 m di quota.

Nosiola: zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari ben esposte, inferiori ai 500 m di quota.

Müller Thurgau: terreni sulle pendici dei monti o collinari dotati di esposizione ottimale, posti ad un altitudine non inferiore a 350 m s.l.m.

Sauvignon: zone pedemontane o sulle pendici delle montagne o collinari dotate di buona esposizione, poste ad un'altitudine inferiore ai 500 m s.l.m.

Riesling renano: zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari dotate di buona esposizione non superiori ai 500 m s.l.m.

Traminer aromatico: zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari ben esposte non superiori ai 450 m s.l.m.

Cabernet Sauvignon, Cabernet franc e Carmenère: zone precoci pedemontane o di collina inferiori ai 300 metri d'altitudine, ben esposte e in terreni strutturati.

Merlot e Rebo: terreni alluvionali ben drenati, zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari inferiori ai 350 m s.l.m.

Lagrein: terreni alluvionali ben drenati o sulle pendici dei monti o colline ben esposte, in terreni sciolti e ad un'altitudine non superiore ai 400 m s.l.m.

Marzemino: terreni alluvionali ben drenati, zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari inferiori ai 380 m s.l.m.

Pinot nero: nelle aree pedemontane o di collina limitatamente alle zone meno precoci; per le pendici dei monti e le colline, comprese tra i 250 e 500 m s.l.m., limitatamente alle zone con buona esposizione; oltre i 500 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Moscato rosa: nelle zone pedemontane, sulle pendici dei monti o collinari ben esposte, inferiori ai 600 m s.l.m.

La zona di produzione del vino "Trentino Superiore" Vino Santo è limitata ai vigneti ubicati nelle posizioni vocate rientranti nei Comuni di: Calavino, Cavedine, Lasino, Padergnone, Vezzano in provincia di Trento.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Trentino Superiore" devono essere atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare di produzione.

I sesti di impianto, le forme di allevamento (a pergola o a parete verticale) e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente in uso nella zona di produzione o, comunque, atti ad assicurare alle uve e ai vini le loro peculiari caratteristiche qualitative.

Nei nuovi impianti e nei reimpianti deve essere data preferenza all'introduzione di forme di allevamento a parete verticale con una densità minima di 4.000 ceppi per ettaro; nei casi in cui sussistono fondate motivazioni tecniche, può essere mantenuta la tradizionale forma di allevamento a pergola semplice con una densità minima di 3.500 ceppi per ettaro.

È vietata ogni pratica di forzatura; l'irrigazione è consentita come intervento di soccorso.

La produzione massima di uva e vino per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati per ciascuna varietà di vite o tipologia e deve inoltre assicurare i titoli alcolometrici volumici minimi naturali appresso indicati:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino Superiore bianco	70	10	11,5
Trentino Superiore rosso	63	9	11,5
Trentino Superiore Chardonnay	70	10	11,5
Trentino Superiore Pinot bianco	70	10	11,0
Trentino Superiore Pinot grigio	70	10	11,5
Trentino Superiore Nosiola	84	12	10,5
Trentino Superiore Müller Thurgau	84	12	10,5
Trentino Superiore Sauvignon	70	10	11,5
Trentino Superiore Riesling renano	70	10	11,0
Trentino Superiore Traminer aromatico	70	10	11,5
Trentino Superiore Moscato giallo	70	10	10,5
Trentino Superiore Vino Santo	36	12	18,0*
Trentino Superiore Cabernet franc	63	9	11,5
Trentino Superiore Cabernet Sauvignon	63	9	11,5
Trentino Superiore Cabernet	63	9	11,5
Trentino Superiore Merlot	63	9	11,5
Trentino Superiore Lagrein	63	9	11,5
Trentino Superiore Marzemino	70	10	11,5
Trentino Superiore Rebo	63	9	11,5
Trentino Superiore Pinot nero	56	8	11,5
Trentino Superiore Moscato rosa	36	6	15,0

* Titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve dopo l'appassimento.

Su detti limiti di resa di uva ad ettaro è ammessa una tolleranza massima del 10% non avente diritto all'appellativo "Superiore".

L'eventuale superamento dei limiti di resa sopra indicati, oppure il mancato raggiungimento della prescritta gradazione zuccherina minima, comportano la rinuncia all'appellativo "Superiore" per l'intera partita; ove ne sussistano le condizioni la produzione può tuttavia rientrare nella denominazione di origine controllata "Trentino".

Le uve da porre ad appassimento per la produzione del vino "Trentino Superiore" Vino Santo devono derivare, a seguito della tradizionale cernita dei grappoli operata nel vigneto, dal vitigno Nosiola.

Il quantitativo massimo di uva da porre ad appassimento per la produzione del vino "Trentino Superiore" Vino Santo non deve superare la produzione massima di 12 tonnellate di uva per ettaro;

gli eventuali quantitativi, entro la resa massima sopra indicata, non utilizzati per la produzione del "Trentino Superiore" Vino Santo possono essere classificati "Trentino Superiore" Nosiola.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore:
- al 30% per il "Trentino Superiore" Vino Santo;
- al 60% per il "Trentino Superiore" Moscato rosa;
- al 70% per le rimanenti tipologie enologiche e di vitigno.

Qualora la resa superi detti limiti, ma non oltre il 5%, l'eccedenza non ha diritto alla menzione "Superiore"; oltre questi limiti il diritto alla menzione "Superiore" decade per tutto il prodotto.

La vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino "Trentino Superiore" Vino Santo deve avvenire dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento sui graticci con i tradizionali metodi naturali, da concludersi non prima del 1° marzo successivo alla raccolta.

Nell'elaborazione del "Trentino Superiore" Vino Santo non è ammessa la pratica enologica dell'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale.

Le operazioni di appassimento, vinificazione e invecchiamento obbligatorio del vino "Trentino Superiore" Vino Santo devono essere effettuate all'interno dei Comuni ricadenti nella zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3, ultimo comma, del presente disciplinare.

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio delle rimanenti tipologie dei vini "Trentino Superiore" devono essere effettuate esclusivamente nell'intero territorio della provincia di Trento.

Prima di essere immessi al consumo, i vini "Trentino Superiore" devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno:
- 4 mesi per i vini delle tipologie Müller Thurgau, Nosiola e Moscato giallo;
- 10 mesi per le tipologie Marzemino, Moscato rosa e per quelle designate con nomi di vitigni a frutto bianco diversi di quelli di cui al punto precedente;
- 12 mesi per i vini delle tipologie "bianco" e Pinot nero;
- 22 mesi per i vini delle tipologie "rosso", Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Cabernet, Merlot, Lagrein e Rebo;
- 48 mesi per il Vino Santo.

Il periodo di invecchiamento di cui sopra decorre dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve per tutte le tipologie di prodotto ad eccezione del Vino Santo per il quale il periodo di invecchiamento decorre dal 1° maggio dell'anno successivo alla raccolta.

È consentita l'aggiunta, a scopo migliorativo, di vini "Trentino Superiore", di annate diverse da quella indicata, nella misura massima del 15%.

Per i prodotti destinati alla DOC "Trentino Superiore" è consentita la scelta vendemmiale e l'eventuale successiva scelta di cantina a favore delle denominazioni di origine controllate o delle indicazioni geografiche tipiche riconosciute per la provincia di Trento, ai sensi della normativa vigente.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini "Trentino Superiore", all'atto della loro immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino Superiore bianco:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: gradevole, fine, talvolta lievemente aromatico e speziato;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

Trentino Superiore rosso:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: gradevole, etereo;
sapore: secco, pieno, armonico, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Chardonnay:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdi, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, gradevole, fruttato-floreale, caratteristico;
sapore: secco, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Pinot bianco:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdi, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, fine, fruttato, leggermente speziato, caratteristico;
sapore: secco, lievemente amarognolo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Pinot grigio:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi aranciati o ramato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Nosiola:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, fruttato-floreale, leggermente speziato, caratteristico;
sapore: secco, sapido, lievemente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Müller Thurgau:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, lievemente aromatico, talvolta con note vegetali;
sapore: asciutto, fresco, fruttato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Sauvignon:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, con aroma caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Riesling renano:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, con aroma caratteristico;
sapore: asciutto, piacevolmente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Traminer aromatico:
colore: da giallo paglierino a giallo oro, di media intensità;
odore: aromatico, intenso, caratteristico, talvolta speziato;
sapore: asciutto o abboccato, aromatico, fine, delicato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Moscato giallo:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: aromatico, caratteristico, talvolta con leggere note vegetali;
sapore: delicato di moscato, talvolta dolce e alcolico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Cabernet franc:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: gradevolmente erbaceo, etereo;
sapore: secco, armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Cabernet:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: leggermente erbaceo, etereo;
sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,50 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Merlot:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico e accentuato;
sapore: secco, pieno, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Lagrein:
colore: rosso rubino con riflessi violacei, da media ad alta intensità;
odore: fruttato, caratteristico, talvolta appena vegetale e speziato;
sapore: asciutto, vellutato, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Marzemino:
colore: rosso rubino con riflessi violacei, da media ad alta intensità;
odore: caratteristico e accentuato, fruttato, talora appena vegetale;
sapore: secco, pieno, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l

Trentino Superiore Rebo:
colore: rosso rubino con riflessi violacei, da media ad alta intensità;
odore: fruttato, gradevole e accentuato;
sapore: secco, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Pinot nero:
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati, da bassa a media intensità;

odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l

Trentino Superiore Moscato rosa (o delle rose):
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati, da bassa a media intensità;
odore: delicato, gradevole, aromatico;
sapore: dolce, pieno, gradevole, talvolta alcolico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Vino Santo:
colore: da giallo ambrato intenso a bruno, talvolta con riflessi aranciati, da medio alta ad alta intensità;
odore: gradevole, armonico, fine, delicato;
sapore: piacevolmente dolce, di passito;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00 % vol di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 6,0 g/l
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Qualora vinificati o invecchiati in recipienti di legno, i vini, sia bianchi che rossi, possono presentare il caratteristico sentore di legno.

Articolo 7
Vendemmia tardiva

La menzione " Trentino Superiore" vendemmia tardiva è riservata ai vini ottenuti dalle uve delle varietà di vite: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling renano, Müller Thurgau, Sauvignon, Traminer aromatico, Nosiola, Moscato giallo, da sole o congiuntamente, o Moscato rosa, sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite.

La menzione "vendemmia tardiva" con la specificazione facoltativa di uno dei vitigni sopra elencati, è riservata ai vini ottenuti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere nella misura massima del 15% eventuali altre varietà di vite a frutto bianco raccomandate o autorizzate per la provincia di Trento.

Ferme restando le rese ad ettaro previste nell'art. 4 della presente regolamentazione del "Trentino Superiore", le uve destinate all'ottenimento dei vini "Trentino superiore" vendemmia tardiva non possono superare la resa di 50 ettolitri di vino ad ettaro e devono assicurare un contenuto zuccherino minimo pari a 250 grammi/litro.

I vini "Trentino Superiore" vendemmia tardiva all'atto della immissione al consumo devono presentare le seguenti caratteristiche:

Trentino Superiore vendemmia tardiva (bianco):
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Chardonnay vendemmia tardiva
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Pinot bianco vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Pinot grigio vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Riesling renano vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Müller Thurgau vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Sauvignon vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Traminer aromatico vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Nosiola vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Moscato giallo vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore vendemmia tardiva (rosso):
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Moscato rosa vendemmia tardiva:
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Per i vini del presente articolo non è ammessa l'aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati.

I vini "Trentino Superiore" vendemmia tardiva devono essere sottoposti ad un periodo di affinamento di 12 mesi, decorrente dal 1° novembre dell'anno di raccolta.

Articolo 8
Designazione e presentazione

Al “Trentino Superiore” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari.

L’utilizzo di indicazioni geografiche o toponomastiche è consentito limitatamente ai nomi delle sottozone riconosciute dal disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Trentino” e compatibilmente con quanto previsto dalla specifica regolamentazione delle singole sottozone.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Trentino Superiore” di cui all’art. 1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Per i vini di cui all’art. 1 è fatto obbligo di indicare l’annata di produzione delle uve.

Articolo 9
Confezionamento

I vini “Trentino Superiore” devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro, di forma tradizionale, di capacità non superiore a litri 5.

I vini Moscato giallo e Moscato rosa, anche della tipologia “vendemmia tardiva”, possono essere immessi al consumo nelle caratteristiche e tradizionali bottiglie ad anforetta di tipo analogo alla "Bocksbeutel".

La chiusura deve essere costituita dal tappo a raso bocca in sughero.

ALLEGATO 1

DISCIPLINARE SOTTOZONA "SORNI"

Articolo 1
Denominazione e vini

La sottozona "Sorni" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Trentino" prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.
Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme di cui al titolo I.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Trentino" con la specificazione della sottozona "Sorni" è riservata ai vini derivati dalle uve dei vitigni rispettivamente a bacca di colore bianco e rosso idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento:

bianco: per i vini ottenuti dai vitigni Nosiola, Müller Thurgau, Sylvaner verde, Pinot bianco, Pinot grigio e Chardonnay, da soli o congiuntamente;

rosso: per i vini ottenuti dai vitigni Teroldego, Schiava (Schiava gentile, Schiava grigia, Schiava grossa) e Lagrein, da soli o congiuntamente.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" della sottozona "Sorni" devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende parte dei comuni di Lavis (di cui la frazione Sorni), Giovo e San Michele all'Adige, siti in provincia di Trento.
Tale zona è così delimitata: partendo a nord dall'incrocio del confine comunale Lavis S. Michele con la ferrovia del Brennero (quota 205), il limite prosegue verso sud, fino al km. 391 della strada statale n. 12. Di qui, seguendo il fondale del torrente Tratta, risale verso est fino all'incrocio di questo con la strada provinciale del vino. Poi, seguendo la strada comunale per il Maso Spon, raggiunge in località "Ciaresara", il sentiero che collega i Masi "Tratta", "Clinga" e "Furli" (sul lato est) fino al raccordo con la provinciale della Val di Cembra che percorre fino al km 1,100. Di qui prosegue in discesa, lungo il confine comunale fino al torrente Avisio, per seguire lo stesso verso nord-est fino alla quota di 275 da dove sale verso nord-ovest fino alla provinciale della Val di Cembra e precisamente al km 3,500. Dal km 3,500 la linea di delimitazione, segue la strada provinciale della Val di Cembra fino all'abitato di Mosana, indi in rettilineo, sale alla quota 561 alla "Croce" deviando verso nord-est lungo la strada comunale, passa per i masi Roncador, Serci e Fontanelle, indi seguendo il margine della foresta dei pini raggiunge, al "Cross Ross", la mulattiera della "Vie Rosse" che segue verso nord toccando le quote 644, 694, 704, 688 e 619 e quindi fino al confine comunale tra Giovo e S. Michele, che, scendendo verso la valle, segue fino al "Maso Centofinestre".

Da tale punto la linea di delimitazione prosegue deviando verso sud sempre lungo il confine di comune fino alla Valletta e da quota 400, raggiunge, a valle, verso ovest la quota 255, presso il "Centro del Legno", indi deviando verso nord e poi verso ovest, raggiunge la vecchia sede della nazionale del Brennero (ora strada provinciale) che percorre verso sud fino al confine comunale di Lavis, fino a raggiungere quota 205, punto da dove la delimitazione ha avuto inizio.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto a coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati e deve inoltre assicurare i titoli alcolometrici volumici minimi naturali appresso indicati:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino Sorni bianco	98	14	10,5
Trentino Sorni rosso	98	14	10,5

Su detti limiti di resa in uva del vigneto è ammessa una tolleranza massima del 20% non avente diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino" con la specificazione della sottozona “Sorni”, all'atto della loro immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino “Sorni” bianco:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: gradevole, delicato;
sapore: fresco, armonico, talvolta morbido;
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Trentino “Sorni” rosso:
colore: rosso rubino;
odore: etereo, delicato;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Articolo 6
Designazione e presentazione

Nell’etichettatura dei vini di cui al presente allegato, l’indicazione del nome della sottozona “Sorni”, seguita dall’indicazione della tipologia bianco o rosso, può essere sostituita, rispettivamente, dalle diciture “Bianco dei Sorni” e “Rosso dei Sorni”.

ALLEGATO 2

DISCIPLINARE SOTTOZONA "ISERA" O "D'ISERA"

Articolo 1
Denominazione e vini

La sottozona "Isera" o "d'Isera", è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Trentino Superiore" Marzemino prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.
Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme di cui al titolo II.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Isera" o "d'Isera", è riservata al vino ottenuto dall'uva Marzemino gentile prodotta in vigneti ubicati nella zona delimitata nel successivo articolo 3.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, uve a bacca nera, di varietà di vite idonee alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione aggiuntiva della sottozona "Isera" o "d'Isera" devono essere prodotte nella zona di produzione così delimitata:

partendo dal ponte sul fiume Adige, nel comune di Villa Lagarina, la delimitazione segue verso sud la riva orografica destra del fiume Adige fino ad incrociare, in prossimità dell'abitato di Ravazzone, il ponte della strada statale n. 240 di Loppio e di Val di Ledro, indi prosegue lungo la riva destra del fiume Adige che lascia, dopo breve tratto, per percorre la strada interpoderale che sbocca sull'anzi detta statale 240, a quota 191, nell'abitato di Ravazzone.
Da questo punto il confine segue la strada statale n. 240 in direzione dell'abitato di Mori fino alla frazione di Molina, da dove la delimitazione piega verso nord e segue il limitare del bosco alle pendici del Monte Albano e del Monte Camanghen passando per le quote 364, 291, 283, 365 e 380 e, includendo le località Foianeghe, Pradaglia, Brom, Maso del Gnac, raggiunge la sommità del sovrastante terrazzamento naturale che segue, degradando, fino all'inizio dell'abitato di Reviano, da dove il confine percorre la strada interpoderale dei Piazi in direzione dell'abitato di Marano, comprende le località Piazi, San Rocco e Corè, aggira a monte l'abitato di Brancolino passando per quota 191 e da questo punto, in linea retta, raggiunge la strada comunale che segue fino all'abitato di Nogaredo. Dall'abitato di Nogaredo la delimitazione segue la strada comunale che, passando per le quote 217, 198 e 177, si innesta alla strada provinciale n. 90, continua per questa fino all'incrocio a quota 179, da dove gira a destra lungo la strada comunale che conduce al ponte sul fiume Adige in cui la delimitazione è iniziata.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le sue specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti e i reimpianti è previsto un numero minimo di 3.500 ceppi per ettaro.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati e deve inoltre assicurare il titolo alcolometrico volumico minimo naturale appresso indicato:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino Superiore Marzemino d'Isera	63	9	11,5

Su detto limite di resa in uva del vigneto è ammessa una tolleranza massima del 20% non avente diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e invecchiamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Isera" o "d'Isera" devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Trento.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Isera" o "d'Isera", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino Superiore Marzemino "Isera" o "d'Isera":
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico;
sapore: secco, pieno e gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Trentino” Marzemino accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Isera” o “d’Isera” può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

ALLEGATO 3

DISCIPLINARE SOTTOZONA "ZIRESI" O "DEI ZIRESI"

Articolo 1
Denominazione e vini

La sottozona "Ziresi" o "dei Ziresi", è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Trentino Superiore" Marzemino prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.
Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme di cui al titolo II.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Ziresi" o "dei Ziresi" è riservata al vino ottenuto dall'uva Marzemino gentile prodotta in vigneti ubicati nella zona delimitata nel successivo articolo 3.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, uve a bacca nera, di varietà di vite idonee alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con l'indicazione aggiuntiva della sottozona "Ziresi" o "dei Ziresi" devono essere prodotte esclusivamente nella zona così delimitata:
partendo dal km 359 della strada statale n. 12 dell'Abetone e del Brennero presso l'abitato di Volano, la delimitazione segue la strada statale fino a incrociare, poco prima del km 360, la strada che sale alla località S. Antonio; seguita questa per breve tratto, in prossimità della quota 177.1, la delimitazione segue il margine del bosco in direzione est fino a quota 175.8 e da questa in linea retta raggiunge quota 177.9, escludendo però la superficie (circa 2 ettari) interessata a bonifica con terreno di riporto. Da quota 177.9 il confine prosegue lungo la strada interpoderale verso la località Fornaci a quota 179.7 e da questa fino all'incrocio con la strada statale n. 12 che percorre a ritroso in direzione di Volano per circa 250 metri, finché incontra sulla destra il fossato che segue fino ad incontrare la strada interpoderale, in prossimità della quota 174.6.
Da tale punto la delimitazione prosegue lungo detta strada interpoderale in direzione dell'abitato di Volano toccando le quote 177.0, 176.5, 176.3, 176.1 e in prossimità della quota 177.8 raggiunge il km 359 della strada statale n. 12 da dove la delimitazione è iniziata.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le sue specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti e i reimpianti è previsto un numero minimo di 3.500 ceppi per ettaro.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati e deve inoltre assicurare il titolo alcolometrico volumico minimo naturale appresso indicato:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino Superiore Marzemino dei Ziresi	63	9	11,5

Su detto limite di resa in uva del vigneto è ammessa una tolleranza massima del 20% non avente diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e invecchiamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata “Trentino” Marzemino accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Ziresi” o “dei Ziresi” devono essere effettuate all’interno del territorio della provincia di Trento.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Ziresi” o “dei Ziresi”, all'atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino Superiore Marzemino “Ziresi” o “dei Ziresi”:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico;
sapore: secco, pieno e gradevole;
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Trentino Marzemino accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Ziresi” o “dei Ziresi” può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

ALLEGATO 4

DISCIPLINARE SOTTOZONA "CASTEL BESENO" O "BESENO"

Articolo 1
Denominazione e vini

La sottozona "Castel Beseno" o "Beseno" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Trentino Superiore" prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.

Il vino a denominazione di origine controllata "Trentino Superiore" "Castel Beseno" o "Beseno" può essere prodotto anche nelle tipologie passito, vendemmia tardiva.
Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme di cui al Titolo II.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Castel Beseno" o "Beseno", è riservata al vino ottenuto dall'uva Moscato giallo prodotta in vigneti ubicati nella zona delimitata nel successivo articolo 3.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, uve a bacca bianca, di varietà di vite idonee alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione aggiuntiva della sottozona "Castel Beseno" o "Beseno" devono essere prodotte nella zona di produzione, ricadente nei Comuni di Besenello e Calliano, così delimitata:
a nord il fiume Adige "piega" verso la loc. "Murazzi" creando in un breve spazio il passaggio della Strada Statale 12 e la ferrovia del Brennero protetta da una galleria paramassi. Alla fine della stessa si prosegue lungo l'argine destro del fiume in corrispondenza della ciclabile fino al confine con il Comune di Calliano. Si prosegue in direzione di Besenello attraversando la statale ed, escludendo la località "Campi Grandi", si arriva alla S.P. 49 di Besenello. Si prosegue per la SP fino al bivio con la SS 12 dell'Abetone e del Brennero fino a Castel Pietra. Piegando verso est, si sale lungo il confine con il comune di Volano, aggirando la fortificazione superiormente si prosegue comprendendo la loc. "Campagnole" proseguendo fino al Rio Cavallo. Seguendo il torrente fino al confine con il comune di Folgaria e seguendo il compluvio che delimita il comune di Besenello e di Folgaria , si arriva al ponte di Folgaria. Si prosegue lungo il limite del bosco includendo la loc. Compet, loc. Don Bosco, Maso dell'Aria e Maso Trapp. Si prosegue lungo la curva di livello dei 360 metri fino alla cava di inerti e oltre fino alla direzione in corrispondenza della galleria paramassi sulla SS 12 dell'Abetone e del Brennero.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le sue specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti è previsto un numero minimo di 3.500 ceppi per ettaro.

La produzione massima di uve per ettaro in coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati e deve, inoltre, assicurare il titolo alcolometrico volumico minimo naturale appresso indicato:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino Superiore Castel Beseno o Beseno	63	9	11,0

Su detto limite di resa in uva del vigneto non è ammessa alcuna tolleranza.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Castel Beseno" o "Beseno" devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Trento.

Prima di essere immesso al consumo il vino a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Castel Beseno" o "Beseno" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 4 mesi.

Per i vini passito e vendemmia tardiva il periodo di affinamento è della durata di 12 mesi.
In entrambi i casi il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.
Per l'ottenimento dei vini passito e vendemmia tardiva è vietata qualsiasi forma di arricchimento.

Il vino passito deve essere ottenuto da uve sottoposte, dopo la raccolta, ad appassimento mediante procedimenti, tecniche ed attrezzature permessi dalla normativa in materia, con esclusione di metodi di deumidificazione operanti con l'ausilio del calore.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Castel Beseno" o "Beseno", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino Superiore "Castel Beseno" o "Beseno":

colore: giallo paglierino, giallo dorato di media o bassa intensità;

odore: aromatico, caratteristico;

sapore: delicato di moscato, talvolta dolce e alcolico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Trentino Superiore "Castel Beseno" o "Beseno" passito e vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino a giallo oro;
odore: delicato caratteristico, talvolta speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno e aromatico:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui 11,00% svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Castel Beseno" o "Beseno" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
PQAI IV

Prot.n.58432

Decreto 26 luglio 2016 concernente l'autorizzazione al Consorzio di Tutela Vini del Trentino, con sede in Trento, per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOP "Trentino", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 26 luglio 2016.

IL DIRETTORE GENERALE

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO, in particolare, l'articolo 72, paragrafo 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verifichino le condizioni di cui all'articolo 38, paragrafo 5, Regolamento (CE) n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 2 dell'articolo 72 del medesimo Regolamento;

RITENUTO, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n.

1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione);

VISTO il Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il D.M. 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del Decreto legislativo n. 61/2010;

VISTO, in particolare, l'articolo 13 del citato D.M. 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, paragrafo 3, e dall'articolo 110 del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato articolo 72;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e conseguentemente del predetto D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il D.M. 23 dicembre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 4 del 7.1.2016, concernente aspetti procedurali per il rilascio ai soggetti interessati dell'autorizzazione per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del decreto 7 novembre 2012;

VISTO, in particolare, l'articolo 2, comma 1, del citato Decreto ministeriale 23 dicembre 2015, ai sensi del quale l'autorizzazione per l'etichettatura transitoria di cui all'art. 13 del DM 7 novembre 2012 è riferita ad un unico disciplinare, così come aggiornato con tutte le modifiche inserite nella relativa proposta trasmessa alla Commissione UE, escludendo la coesistenza con le disposizioni del preesistente disciplinare;

VISTO il D.M. 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP "Trentino";

VISTO il D.M. 7/03/2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della predetta DOP;

VISTO il Provvedimento 19 ottobre 2015 pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stata approvata la proposta di modifica del disciplinare di produzione della predetta DOC;

VISTA la domanda presentata, tramite la Provincia autonoma di Trento dal Consorzio di Tutela Vini del Trentino, con sede in Trento, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Trentino", nel rispetto della procedura di cui all'articolo 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il Provvedimento ministeriale 26 luglio 2016, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Trentino" e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta datata 23 giugno 2016 presentata a questo Ministero dal citato Consorzio di Tutela Vini del Trentino, ai sensi dell'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del D.M. 7 novembre 2012, a seguito della presentazione alla Commissione U.E. della proposta di modifica del disciplinare e del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare di cui al citato Provvedimento 26 luglio 2016, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOP "Trentino", relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

VISTA la nota n. 340333 del 27 giugno 2016 con la quale la Provincia autonoma di Trento ha espresso parere favorevole all'accoglimento della richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea in questione, ai fini dell'intesa di cui all'articolo 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che, a seguito dell'esame della predetta richiesta e dei documenti ad essa allegati, è emerso che la stessa è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e all'art. 13 del DM 7 novembre 2012 e, in particolare, il citato soggetto richiedente ha presentato la dichiarazione con la quale esonera espressamente il Ministero e la competente Provincia autonoma di Trento da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica di cui trattasi da parte della Commissione U.E.;

CONSIDERATO altresì che la proposta di modifica al disciplinare in questione non comporta alcuna modifica alla struttura del piano dei controlli a suo tempo approvato, con apposito decreto ministeriale, per la DOP "Trentino", così come pubblicato sul sito internet del Ministero, e che, pertanto, ai fini della completezza documentale di cui al citato art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, si fa riferimento al predetto piano dei controlli;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOP "Trentino", prodotti in conformità all'unico disciplinare di produzione, così come aggiornato con la proposta di modifica di cui al richiamato provvedimento ministeriale 26 luglio 2016, a decorrere dall'inizio della campagna vendemmiale 2016/2017;

D E C R E T A

Articolo 1

1. Ai sensi dell'articolo 13 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOP "Trentino", ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 26 luglio 2016 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio di Tutela Vini del Trentino, con sede in Trento, in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'articolo 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012 e questo Ministero e la Provincia autonoma di Trento sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della DOP "Trentino" in questione da parte della Commissione U.E.. Tale responsabilità resta in capo al citato Consorzio di Tutela Vini del Trentino e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.

3. L'autorizzazione di cui al comma 1 è riferita all'unico disciplinare di produzione della DOP "Trentino", così come risulta dall'allegata proposta di modifica approvata con il citato provvedimento ministeriale, ed è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2016/2017 e, se del caso, successive.

4. All'elenco dei codici, previsto dall'articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, sono inseriti, in via transitoria, i codici relativi alle nuove tipologie di vini autorizzate ai sensi del presente decreto.

Il presente decreto entra in vigore a decorrere dal giorno della sua pubblicazione sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e della stessa pubblicazione ne sarà dato avviso sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 26 luglio 2016

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Emilio Gatto

ALLEGATO

A) Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della DOP dei vini "Trentino"

(Le modifiche sono evidenziate con la funzione "revisione").

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

TITOLO I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DOC "TRENTINO"

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Trentino" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al Titolo I~~.~~, per le seguenti tipologie:
Trentino bianco (anche riserva);
Trentino rosso (anche riserva);
Trentino kretzer o rosato;
Trentino Chardonnay (anche riserva);
Trentino Moscato giallo, anche liquoroso;
Trentino Moscato rosa (o delle rose), anche liquoroso;
Trentino Müller Thurgau;
Trentino Nosiola;
Trentino Pinot bianco (anche riserva);
Trentino Pinot grigio (anche riserva);
Trentino Riesling italico;
Trentino Riesling renano (anche riserva);
Trentino Sauvignon (anche riserva);
Trentino Traminer aromatico;
Trentino bianco da due varietà di vite;
Trentino Cabernet (anche riserva);
Trentino Cabernet franc (anche riserva);
Trentino Cabernet Sauvignon (anche riserva);
Trentino Lagrein, anche "kretzer/rosato" o "dunkel/rubino" (anche riserva);
Trentino Marzemino (anche riserva);
Trentino Merlot (anche riserva);
Trentino Pinot nero (anche riserva);
Trentino Rebo (anche riserva);
Trentino Schiava gentile;
Trentino Schiava;
Trentino Vino Santo;
Trentino rosso da due varietà di vite.

La denominazione di origine controllata "Trentino", accompagnata dall'appellativo "Superiore", è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al Titolo II.

Le sottozone:
"Sorni";

“Isera” o “d’Isera”;
“Ziresi” o “dei Ziresi”;
“Castel Beseno” o “Beseno”;
“Valle di Cembra” o “Cembra”;
sono regolamentate negli allegati in calce al presente disciplinare e costituiscono parte integrante dello stesso.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata “Trentino“ nelle tipologie bianco, rosso e kretzer, o rosato è riservata ai vini ottenuti dai seguenti vitigni~~, idonei alla coltivazione nella provincia autonoma di Trento~~:

Trentino bianco:
Chardonnay e/o Pinot bianco minimo 80%; Sauvignon, Müller Thurgau, Manzoni bianco, da soli o congiuntamente, in percentuale non superiore al 20%;

Trentino rosso:
Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère da soli o congiuntamente e Merlot;

Trentino kretzer o rosato:
Enantio e/o Schiava e/o Teroldego e/o Lagrein, almeno in coppia, presenti ciascuno in misura non superiore al 70%.

La denominazione di origine controllata ”Trentino“ con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

a frutto bianco:
Chardonnay;
Moscato giallo;
Müller Thurgau;
Nosiola;
Pinot bianco;
Pinot grigio;
Riesling italico;
Riesling renano;
Sauvignon;
Traminer aromatico;

a frutto rosso:
Moscato rosa (localmente detto delle rose);
Cabernet;
Cabernet franc;
Cabernet Sauvignon;
Lagrein (rubino o rosato);
Marzemino;
Merlot;
Pinot nero;
Rebo;
Schiava gentile;
Schiava
è riservata ai vini ottenuti per almeno l’85% dal corrispondente vitigno; possono concorrere per il restante 15% uve di colore analogo, ~~appartenenti alla medesima denominazione “Trentino”,~~ idonee

alla coltivazione nella provincia di Trento con esclusione delle varietà Moscato giallo, Moscato rosa e Traminer aromatico.

La denominazione di origine controllata “Trentino” Vino Santo è riservata al vino ottenuto da uve della varietà di vite Nosiola per almeno l’85%~~.~~; possono concorrere per il restante 15% uve di colore analogo, idonee alla coltivazione nella provincia di Trento ad eccezione del Traminer aromatico e del Moscato giallo.
~~La vinificazione delle uve destinate alla produzione del “Trentino” Vino Santo deve avvenire dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento su graticci con i tradizionali metodi naturali, onde assicurare al vino derivato un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo non inferiore al 16%.~~

~~Tale vino può essere immesso al consumo a decorrere dal 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.~~

La denominazione di origine controllata “Trentino” con la specificazione di due vitigni, è riservata al vino ottenuto dal taglio di mosti o vini, di colore analogo, delle varietà di vite di seguito elencate:

a frutto bianco:
Chardonnay;
Pinot bianco;
Pinot grigio;
Sauvignon;

a frutto rosso:
Cabernet;
Cabernet franc;
Cabernet Sauvignon;
Merlot;
Lagrein.

Il vino così ottenuto deve derivare integralmente dai due vitigni indicati.

La varietà che concorre in misura minore deve rappresentare almeno il 25% del totale e nella designazione e presentazione del prodotto la sua indicazione deve seguire il nome della varietà prevalente.

La specificazione “Cabernet” è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère.

La specificazione “Schiava” è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni Schiava gentile e/o Schiava grigia e/o Schiava grossa.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione di vini a denominazione di origine controllata "Trentino" e “Trentino Superiore” devono essere prodotte nei vigneti ubicati nei terreni ricadenti nei comuni amministrativi di: Ala, Albiano, Aldeno, Altavalle limitatamente ai comuni catastali di Faver, Grumes e Valda, Altopiano della Vigolana limitatamente ai comuni catastali di Bosentino e Vigolo Vattaro, Arco, Avio, Besenello, Bleggio superiore, Borgo Chiese limitatamente ai comuni catastali di Cimego I, Cimego II e Condino, Borgo Valsugana, Brentonico, Calceranica al Lago, Caldonazzo, Calliano, Carzano, Castel Ivano, Castelnuovo, Cavedine, Cembra Lisignago, Cimone, Civezzano, Comano Terme

limitatamente al comune catastale di Bleggio Inferiore, Drena, Dro, Faedo, Fiavè, Garniga, Giovo, Isera, Ivano Fracena, Lavis, Ledro, Levico, Lona-Lases limitatamente ai comuni catastali di Lona e Lases, Madruzzo, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nave S. Rocco, Nogaredo, Nomi, Novaledo, Ospedaletto, Pergine, Pomarolo, Riva del Garda, Roncegno, Roverè della Luna, Rovereto, S. Lorenzo Dorsino limitatamente al comune catastale di Dorsino, S. Michele all'Adige, Scurelle, Segonzano, Spormaggiore, Sporminore, Stenico, Storo, Telve, Telve di sopra, Tenna, Tenno, Terragnolo, Ton, Trambileno, Trento, Valdaone, Vallarsa, Vallelaghi, Villa Lagarina, Volano, Zambana nella provincia autonoma di Trento.
~~Arco, Avio, Besenello, Bleggio inferiore, Bleggio superiore, Borgo Valsugana, Brentonico, Calavino, Caldonazzo, Calliano, Carzano, Castelnuovo, Cavedine, Cembra, Cimone, Civezzano, Dorsino, Drena, Dro, Faedo, Faver, Garniga, Giovo, Grumes, Isera, Ivano Fracena, Lasino, Lavis, Levico, Lisignago, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nave S. Rocco, Nogaredo, Nomi, Novaledo, Ospedaletto, Padergnone, Pergine, Pomarolo, Riva del Garda, Roncegno, Roverè della Luna, Rovereto, S. Michele all'Adige, Scurelle, Segonzano, Spera, Stenico, Storo, Strigno, Telve, Telve di sopra, Tenna, Tenno, Terlago, Terragnolo, Ton, Trambileno, Trento, Valda, Vallarsa, Vezzano, Villa Agnedo, Villa Lagarina, Volano, Zambana nella provincia autonoma di Trento~~.

Le uve destinate alla produzione del "Trentino" Vino Santo debbono essere prodotte nei territori amministrativi dei comuni di: Arco, ~~Calavino,~~ Cavedine, Drena, Dro, Madruzzo, Nago-Torbole, Riva del Garda, Tenno e Vallelaghi limitatamente ai comuni catastali di Ciago I, Ciago II, Fraveggio I, Fraveggio II, Lon I, Lon II, Margone, Ranzo, Padergnone, Vezzano. ~~Lasino, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, Tenno e Vezzano.~~

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino debbono essere prodotte nei territori amministrativi dei comuni di: Ala, Aldeno, Avio, Besenello, Calliano, Isera, Mori, Nogaredo, Nomi, Pomarolo, Rovereto, Villa Lagarina, Volano.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura, esposizione ed altitudine.

I sesti d'impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura e le pratiche colturali devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia ammessa l'irrigazione come pratica di soccorso.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti è previsto un numero minimo di 2.500 ceppi per ettaro.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto a coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati per ciascuna varietà di vite e deve inoltre assicurare, ai relativi mosti ~~per ogni tipologia di vino~~ i titoli alcolometrici volumici minimi naturali come appresso indicati:

Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% vol.)

Trentino bianco	105	15	10,5
Trentino rosso	98	14	10,5
Trentino kretzer o rosato	105	15	10,0
Trentino Chardonnay	105	15	10,5
Trentino Moscato giallo	84	12	10,5
Trentino Moscato rosa	48	8	15,0
Trentino Müller Thurgau	98	14	~~10,0~~ 9,5
Trentino Nosiola	98	14	~~10,0~~ 9,5
Trentino Pinot bianco	105	15	10,5
Trentino Pinot grigio	~~98~~ **105***	~~14~~**15***	10,5
***(proposta di modifica di cui al provvedimento MIPAAF n. 70166 del 19.10.2015)**			
Trentino Riesling italico	105	15	10,5
Trentino Riesling renano	98	14	10,5
Trentino Traminer aromatico	98	14	11,0
Trentino Sauvignon	98	14	10,5
Trentino Cabernet	91	13	10,5
Trentino Cabernet franc	91	13	10,5
Trentino Cabernet Sauvignon	91	13	10,5
Trentino Lagrein	98	14	10,5
Trentino Marzemino	91	13	10,5
Trentino Merlot	105	15	10,5
Trentino Pinot nero	84	12	11,0
Trentino Rebo	98	14	10,5
Trentino Schiava gentile	105	15	10,0
Trentino Schiava	105	15	10,0
Trentino Vino Santo	42	14	16,0

Su detti limiti di resa di uva ad ettaro è ammessa una tolleranza massima del 20% non avente diritto alla denominazione di origine controllata. L'eventuale superamento del limite del 20% sopra indicato comporta la rinuncia alla denominazione di origine controllata per l'intera partita.

La provincia autonoma di Trento, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, modificare, nei termini stabiliti dal D. Lgs. 08 aprile 2010, n. 61 art. 10, par 1, lettere c) e d), i limiti massimi di produzione di uva per ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia autonoma di Trento.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su richiesta delle ditte interessate, consentire che la vinificazione possa avvenire anche nella provincia di Bolzano e nei comuni di Brentino Belluno e Dolcè in provincia di Verona, purché tali ditte dimostrino che la suddetta pratica sia di uso tradizionale e costante.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

È consentita l'aggiunta di mosti o vini di colore analogo, esclusi quelli ottenuti dalle varietà Moscato rosa, Moscato giallo e Traminer aromatico, anche di annate diverse, appartenenti alla medesima denominazione "Trentino", nel limite massimo del 15% comprensivo delle eventuali aggiunte di uve previste nell'art. 2.

Le operazioni di aumento del titolo alcolometrico volumico naturale sono consentite secondo le vigenti norme comunitarie e nazionali con esclusione delle tipologie Moscato rosa e Vino Santo.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al:
- 30% per il Trentino Vino Santo
- 60% per il Trentino Moscato rosa;
- 70% per le rimanenti tipologie di prodotto.

Qualora la resa superi i detti limiti, ma non oltre, rispettivamente, il 35%, il 65% e il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre questi limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La vinificazione delle uve destinate alla produzione del "Trentino" Vino Santo deve avvenire, non prima del 1° febbraio dell'anno successivo alla vendemmia, dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento su graticci con i tradizionali metodi naturali, onde assicurare al vino derivato un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo non inferiore al 16%. La Provincia autonoma di Trento, qualora le condizioni climatiche lo giustifichino, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria della denominazione, può con proprio provvedimento anticipare il predetto termine per la vinificazione delle uve.
Tale vino può essere immesso al consumo a decorrere dal 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Lagrein può essere designato o presentato con la specificazione del colore rubino (o dunkel), oppure rosato (o kretzer), in relazione al tipo di prodotto ottenuto dalla vinificazione.

La denominazione di origine controllata "Trentino" con la specificazione della varietà di vitigno Moscato giallo e Moscato rosa può essere utilizzata per designare il vino liquoroso ottenuto da mosto di uve o da vino proveniente dalle uve della corrispondente varietà di vite ed avente titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo almeno, del 10,5%, ferme restando le altre condizioni previste dal presente disciplinare di produzione.

Le operazioni di elaborazione per la produzione del vino liquoroso devono essere effettuate in stabilimenti siti nella zona di vinificazione di cui al presente articolo.

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino": bianco, rosso, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling renano, Sauvignon, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot nero, Lagrein, Rebo, e Marzemino provenienti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo dello 0,5% superiore a quello previsto dal precedente articolo e siano ammessi al consumo con il titolo alcolometrico volumico totale complessivo minimo previsto all'art. 6, possono riportare in etichetta la menzione "riserva", qualora abbiano superato un periodo di invecchiamento di almeno un anno per i vini bianchi e di due anni per i vini rossi.
Il periodo di invecchiamento per i vini di cui sopra decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino" rosso, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot nero e Lagrein (rubino) possono essere immessi al consumo a decorrere dal 1° marzo dell'anno successivo a quello della raccolta delle uve.

Per i prodotti derivati dalle superfici vitate iscritte allo schedario per il vino a denominazione di origine controllata “Trentino”, è consentita, in favore di altre denominazioni compatibili in base alla coincidenza territoriale e alla composizione varietale dei vigneti, la scelta vendemmiale prevista dall’art. 14 del D. Lgs. 8 aprile 2010, n. 61.
I produttori interessati hanno facoltà di optare per le denominazioni su indicate a condizione che vengano rispettate le prescrizioni contenute nelle norme vigenti.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino" all'atto della loro immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino bianco:
colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, fine;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l ;

Trentino rosso:
colore: rosso rubino intenso;
odore: gradevole, etereo;
sapore: secco, pieno, armonico, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino kretzer o rosato:
colore: rosato, rubino chiaro;
odore: delicato, gradevole;
sapore: fresco, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Chardonnay:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Moscato giallo:
colore: giallo paglierino, talvolta dorato;
odore: aromatico, caratteristico;
sapore: delicato di moscato, talvolta dolce e alcolico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Moscato rosa (o delle rose):
colore: da cerasuolo a rosso rubino;
odore: delicato, gradevole, speziato;
sapore: dolce, pieno, gradevole, talvolta alcolico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Moscato giallo liquoroso:
colore: giallo paglierino, talvolta dorato;
odore: aromatico, caratteristico;
sapore: delicato di moscato, talvolta dolce, alcolico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 15,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Moscato rosa (o delle rose) liquoroso:
colore: da cerasuolo a rosso rubino;
odore: delicato, gradevole, speziato;
sapore: dolce, pieno, gradevole, alcolico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 15,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Müller Thurgau:
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: delicato, lievemente aromatico;
sapore: asciutto, fresco, fruttato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Nosiola:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, sapido, lievemente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Pinot bianco:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, fine, caratteristico;
sapore: secco, lievemente amarognolo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Pinot grigio:
colore: giallo paglierino, oppure ramato;
odore: gradevole, caratteristico;

sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Riesling italico:
colore: giallo paglierino chiaro, verdolino;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: secco, piacevolmente acidulo, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Riesling renano:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: delicato con aroma caratteristico;
sapore: asciutto, piacevolmente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Sauvignon:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, con aroma caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Traminer aromatico:
colore: giallo paglierino tendente al dorato;
odore: aromatico, intenso, caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato, aromatico, fine, delicato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino bianco da due varietà di vite:
colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, fine;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Cabernet:
colore: rosso rubino intenso;
odore: leggermente erbaceo, etereo;
sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Cabernet franc:
colore: rosso rubino intenso;
odore: gradevolmente erbaceo, etereo;
sapore: secco, armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino;
odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Lagrein:
colore: rosato chiaro (kretzer) o rubino (dunkel);
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: asciutto, vellutato, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l (rubino/dunkel), 19,0 g/l (rosato/kretzer);

Trentino Marzemino:
colore: rosso rubino tendente al granato se sottoposto ad invecchiamento;
odore: caratteristico, ~~ed accentuato~~ intenso, di frutta matura, talvolta con sentore di confettura se sottoposto ad appassimento;
sapore: secco, ~~pieno, gradevole~~ armonico, strutturato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Trentino Merlot:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico ed accentuato;
sapore: secco, pieno, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Pinot nero:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

Trentino Rebo:
colore: rosso rubino;
odore: gradevole ed accentuato;

sapore: secco, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Trentino Schiava gentile:
colore: da rosato a rosso rubino;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: secco, caratteristico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Schiava:
colore: da rosato a rosso rubino;
odore: caratteristico;
sapore: secco, caratteristico e sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Vino Santo:
colore: giallo dorato tendente all'ambrato;
odore: gradevole, armonico, fine, delicato;
sapore: piacevolmente dolce, di passito;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui almeno 10,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,5 g/l;

Trentino rosso da due varietà di vite:
colore: rosso rubino;
odore: etereo, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Trentino bianco riserva:
colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, fine;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l ;

Trentino rosso riserva:
colore: rosso rubino intenso;
odore: gradevole, etereo;
sapore: secco, pieno, armonico, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Chardonnay riserva:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Pinot bianco riserva:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, fine, caratteristico;
sapore: secco, lievemente amarognolo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Pinot grigio riserva:
colore: giallo paglierino, oppure ramato;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trentino Riesling renano riserva:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: delicato con aroma caratteristico;
sapore: asciutto, piacevolmente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Sauvignon riserva:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, con aroma caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Cabernet riserva:
colore: rosso rubino intenso;
odore: leggermente erbaceo, etereo;
sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Cabernet franc riserva:
colore: rosso rubino intenso;
odore: gradevolmente erbaceo, etereo;
sapore: secco, armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Cabernet Sauvignon riserva:
colore: rosso rubino;
odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Lagrein riserva:
colore: rosato chiaro (kretzer) o rubino (dunkel);
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: asciutto, vellutato, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l (rubino/dunkel), 19,0 g/l (rosato/kretzer);

Trentino Marzemino riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato se sottoposto ad invecchiamento;
odore: caratteristico ~~ed accentuato~~ intenso, di frutta matura, talvolta con sentore di confettura se sottoposto ad appassimento;
sapore: secco, ~~pieno, gradevole~~ armonico, strutturato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Trentino Merlot riserva:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico ed accentuato;
sapore: secco, pieno, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Trentino Pinot nero riserva:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

Trentino Rebo riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Qualora vinificati o invecchiati in botti di legno, i vini, sia bianchi che rossi, possono presentare il caratteristico sentore di legno.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, di modificare con proprio decreto i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Trentino” di cui all’art. 1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del D. Lgs. 8 aprile 2010, n. 61.

Alla denominazione di origine controllata "Trentino" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "selezionato", "vecchio" e similari.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Per i vini di cui all’art.1 è fatto obbligo di indicare l’annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino" devono essere immessi al consumo in bottiglie di forma “bordolese” o “renana” o “borgognotta” di capacità non superiore a litri 5 senza alcun vincolo colorimetrico.

L'abbigliamento delle bottiglie deve essere quello di uso tradizionale e comunque consono ai caratteri di un vino di qualità con chiusura costituita da tappo in sughero, da tappo a raso bocca in sostanza inerte o da tappo a vite.

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino" Moscato giallo e Moscato rosa, anche della tipologia "liquoroso", possono essere immessi al consumo nelle caratteristiche e tradizionali bottiglie ad anforetta di tipo analogo alla "Bocksbeutel".

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame:

La zona delimitata per la produzione del vino D.O.C. “Trentino”/”Trentino Superiore” comprende 72 Comuni viticoli della provincia di Trento ubicati nella Valle dell’Adige, nella Valle di Cembra, nella Vallagarina, nella Valle del Sarca, nella Valsugana e nelle Valli Giudicarie. La zona copre un’area vitata di considerevole estensione (circa 7.500 ettari) e comprende le principali zone viticole della provincia. La zona in questione è cointeressata anche ad altre denominazioni, ma la D.O.C. “Trentino”/”Trentino Superiore” rappresenta la principale per superficie vitata interessata.

L'area è prevalentemente montuosa o collinare. Secondo la classificazione delle zone altimetriche effettuata dall'ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) il territorio in questione è considerato interamente montano, in quanto presenta solo limitate superfici pianeggianti nel fondovalle (circa il 10%). Il 70% del territorio trentino si trova al di sopra dei 1.000 di quota. L'altitudine dei terreni vitati idonei alla produzione del vino D.O.C. "Trentino"/"Trentino Superiore" varia dai 70 ai 600/700 m s.l.m.
Per quanto riguarda i versanti pedemontani interessati dall'attività agricola e dalla viticoltura in particolare, i suoli sono prevalentemente costituiti da detriti calcarei generalmente ad elevata pietrosità che determinano buone condizioni di drenaggio ed aerazione. Questi suoli si trovano generalmente su detriti calcarei nelle parti medio-alte di conoidi di deiezione. Nelle parti più basse dei versanti o nelle conche seguono spesso suoli a pietrosità più bassa; in alcune zone pianeggianti si trovano intercalati terreni da accumulo colluviale e terreni su depositi morenici o su ghiaie fluviali. Non mancano inoltre terreni su diversa matrice geologica come nel caso della Valle di Cembra (matrice porfirica), della Vallagarina centrale (fascia basaltica di Isera, Mori, Brentonico) e della Valsugana (matrice scistoso-micacea).
Dal punto di vista climatico la zona presenta ambienti assai differenti in relazione alla quota altimetrica ed all'orientamento delle valli rispetto all'incidenza della proiezione solare. In tale contesto la viticoltura si è tradizionalmente collocata nelle aree dotate di condizioni (esposizione, giacitura, altitudine, ecc.) più favorevoli allo sviluppo vegetativo delle vite.
Per quanto riguarda le zone alla quote meno elevate, ovvero quelle interessate alla coltivazione della vite, il clima è caratterizzato da inverni relativamente freddi ed abbastanza nevosi ed estati calde, spesso afose di giorno. Un clima più mite, di tipo sub mediterraneo è presente nell'area dell'Alto Garda e della bassa Valle del Sarca per l'effetto mitigatore prodotto dal Lago di Garda, il più esteso bacino d'Italia (370 km^2).
Una parte del territorio trentino beneficia inoltre dell'effetto mitigatore dell' "*Òra*" una brezza di valle che ogni giorno dell'anno spira, dal Lago di Garda, da mezzogiorno al tramonto.
Nelle aree interessate alla coltivazione della vite le temperature medie annuali oscillano fra 11 e 13°. Le precipitazioni variano, anche sensibilmente, in relazione alla fascia altimetrica. Nell'area sub mediterranea le precipitazioni sono in media di 900-1.000 mm a seconda delle zone. Le distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi prevalentemente nel periodo primaverile e autunnale. Nel periodo da dicembre a febbraio le temperature scendono ordinariamente sotto lo zero con possibili, anche frequenti, nevicate.

Fattori umani rilevanti per il legame:

Coltivazione della vite e produzione di vino fanno da sempre parte del bagaglio culturale della regione; lo testimoniano numerosi ritrovamenti archeologici e documenti storici che coprono un arco temporale che va dall'Età del Bronzo ai giorni nostri.
La coltivazione della vite ha rappresentato, e rappresenta tuttora, una importante (quando non unica) fonte di reddito per generazioni di famiglie contadine. La coltivazione della vite rappresenta nella provincia di Trento un elemento caratterizzante del paesaggio ed un importante elemento di tutela del territorio da fenomeni di degrado ambientale e di abbandono. Ciò grazie anche a quei viticoltori che, per affezione e tradizione più che per necessità economica, coltivano tenacemente appezzamenti di modesta dimensioni e talvolta lavorabili solo manualmente. Oltre a tali aziende esistono ovviamente aziende viticole di più considerevole estensione che coltivano la maggior parte della superficie vitata.
Nell'arco di tempo in cui la coltivazione della vite e la storia dell'uomo si sono accompagnate ed intrecciate si sono sviluppati - come è ovvio e naturale - dei legami inscindibili che si trasmettono e rafforzano nella cultura locale. Legami che si ritrovano nelle tradizionali pratiche agronomiche ed enologiche, ma anche in ambiti culturali più ampi (tradizioni, cultura popolare, arte, gastronomia, ecc.).
Le più antiche testimonianze sulla coltivazione della vite nell'area in questione risalgono all'età del Bronzo antico (1800-1600 a.C.) e del ferro finale e sono rappresentate dai vinaccioli rinvenuti

nell'insediamento palafitticolo di Ledro (TN). Una innumerevole serie di altri ritrovamenti ci conduce fino alla situla reto-etrusca (IV secolo a.C.) rinvenuta a Cembra (TN) sulla quale è incisa una fra le più estese iscrizioni di epoca etrusca inneggianti al consumo simposiale del vino.
Una ulteriore significativa testimonianza sulla produzione ed il commercio di vini della regione è rappresentata dalla stele funeraria risalente al II-III secolo d.C. dedicata al commerciante di vini trentino P. Tenatius Essimnus e rinvenuta a Passau (Germania).
Risalgono invece al periodo medioevale le prime regole vendemmiali; nel XII secolo furono emessi gli "*Statuti di Trento*", norme protezioniste della produzione locale mirate ad ostacolare l'introduzione di vini prodotti nelle zone limitrofe.
Nelle cronache del Concilio di Trento scritte dallo storico Michelangelo Mariani nel 1670 (*Trento con il Sacro Concilio et altri notabili*) viene inoltre riportata una precisa descrizione della produzione vinicola e della sua importanza sull'economia locale che l'autore così sintetizza:
<<..... tutto o quasi il territorio del Trentino (toltone alcune montagne e le valli che non hanno vigne) produce vini stimabili, sì li bianchi come li rossi, con effetto però costante, vino che venendo quasi tutto in pendici, fa credere veramente che: "Baccus amat Colles" e maturando per lo più a riverbero di suolo non men che di Sole, ha qualità di non offendere, chi non l'abusa a forza di quantità …… insomma, per quanto veggo, questo è il paese del vino naturalmente, tanto che corre il detto: "grano per tre mesi e vino per tre anni">>.
Una svolta decisiva alla viticoltura ed all'enologia trentina è stata impressa, nel 1874, con la costituzione dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige.
Per quanto concerne l'aspetto strettamente tecnico/produttivo si evidenziano inoltre i seguenti fattori:

- *base ampelografica dei vigneti*: costituiscono la base ampelografica dei vini DOC "Trentino"/"Trentino Superiore" sia vitigni autoctoni o di antica coltivazione, quali:

- Lagrein, Marzemino, Moscato giallo, Moscato rosa, Muller Thurgau, Nosiola, Rebo e Traminer aromatico;

sia varietà di vite internazionali, quali:

- Cabernets, Chardonnay, Merlot, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling e Sauvignon.

La vinificazione delle uve avviene di norma in purezza con indicazione del nome della varietà, fatta eccezione per gli uvaggi rosso (bordolese), bianco e rosato/kretzer.

- *forme di allevamento*: sono quelle tradizionali della zona: pergola semplice, pergola doppia, forme a spalliera verticale (Guyot, cordone speronato, ecc.); l'adozione della forma di allevamento è effettuata sia in base alla giacitura del terreno ed all'esigenza di agevolare l'esecuzioni delle operazioni colturali, sia all'obiettivo enologico che il produttore intende perseguire;
- *pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionalmente praticate in zona per la produzione di vini bianchi, rossi e rosati. Tali pratiche rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dal Reg. Ce n. 606/2009. Nella produzione del tradizionale "Vino Santo" le uve (Nosiola), dopo la raccolta, vengono sottoposte ad appassimento sui graticci (*arele*) fino al momento della pigiatura la quale può avvenire dal 1° marzo successivo alla raccolta per il "Trentino Superiore Vino Santo" e di norma dal 1° febbraio successivo alla raccolta per il "Trentino Vino Santo". Nell'ottenimento dei vini recanti la menzione "vendemmia tardiva" viene invece praticato un più o meno prolungato appassimento delle uve sulla vite.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

Il vini D.O.C. "Trentino"/"Trentino Superiore" presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'influenza dell'ambiente geografico sui vitigni costituenti le diverse tipologie di vino.
Il vini presentano parametri chimico-fisici su valori equilibrati, in particolare per quanto riguarda il rapporto acidità/alcol e caratteristiche organolettiche chiaramente riconducibili ai vitigni di provenienza.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

Gli elementi di interazione causale fra la zona geografica ed il prodotto sono già descritti alle lettere a) e b).
Si ribadisce tuttavia che il legame causale tra il luogo ed il prodotto è essenzialmente rappresentato dall'influenza delle condizioni ambientali e naturali della zona di produzione, sulle caratteristiche qualitative delle uve e dei vini derivati.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Trento - Via Calepina, 13 - 38122 Trento (di seguito CCIAA).

La C.C.I.A.A. di Trento è Autorità pubblica designata 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).

TITOLO II

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DOC "TRENTINO SUPERIORE"

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" è riservata ai vini delle tipologie:
- bianco
- Chardonnay
- Pinot bianco
- Pinot grigio
- Nosiola
- Müller Thurgau
- Sauvignon
- Riesling renano
- Traminer aromatico
- Moscato giallo
- Vino Santo
- rosso
- Cabernet franc
- Cabernet Sauvignon

- Cabernet
- Merlot
- Lagrein
- Marzemino
- Pinot nero
- Moscato rosa (localmente detto delle rose)
- Rebo
- Schiava gentile
- Schiava
- Chardonnay vendemmia tardiva;
- Pinot bianco vendemmia tardiva;
- Pinot grigio vendemmia tardiva;
- Nosiola vendemmia tardiva;
- Muller Thurgau vendemmia tardiva;
- Sauvignon vendemmia tardiva;
- Riesling renano vendemmia tardiva;
- Traminer aromatico vendemmia tardiva;
- Moscato giallo vendemmia tardiva;
- Vendemmia tardiva bianco
- Vendemmia tardiva rosso
- Moscato rosa vendemmia tardiva;
~~- Vendemmia tardiva~~

che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti negli articoli successivi.

Di seguito la denominazione di origine controllata "Trentino"accompagnata dalla menzione "Superiore", sarà indicata con l'espressione "Trentino Superiore".

Articolo 2
Base ampelografica

I vini "Trentino Superiore" che non recano l'indicazione del vitigno devono essere ottenuti dalle seguenti varietà di vite idonee alla coltivazione nella Provincia Autonoma di Trento:

Trentino Superiore bianco:
Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio per almeno l'85%, possono concorrere per il rimanente 15% i vitigni Manzoni bianco, Riesling renano, Sauvignon, Traminer aromatico da soli o congiuntamente;

Trentino Superiore rosso:
Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère e/o Merlot per almeno l'85%, possono concorrere per il rimanente 15% i vitigni Lagrein e Rebo da soli o congiuntamente;

Trentino Superiore Vino Santo:
Nosiola per almeno l'85%; possono concorrere per l'eventuale differenza altre varietà a frutto bianco, di cui all'art. 1, ad eccezione del Traminer aromatico e del Moscato giallo.

I vini "Trentino Superiore" con la specificazione di uno dei vitigni di cui all'art. 1 devono essere ottenuti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno~~; possono concorrere per il rimanente 15% uve, mosti o vini di varietà di vite di colore analogo, indicate all'art. 1, appartenenti alla denominazione di origine controllata "Trentino Superiore", ad eccezione dei vitigni Traminer aromatico, Moscato giallo e Moscato rosa.~~

La specificazione “Cabernet” è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère.

La specificazione “Schiava” è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni Schiava gentile e/o Schiava grigia e/o Schiava grossa.

Possono concorrere per il rimanente 15% uve, mosti o vini di varietà di vite di colore analogo, idonee alla coltivazione nella provincia di Trento, ad eccezione dei vitigni Traminer aromatico, Moscato giallo e Moscato rosa.

La menzione “Trentino Superiore” vendemmia tardiva “bianco” è riservata ai vini ottenuti dalle uve delle varietà di vite Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling renano, Müller Thurgau, Sauvignon, Traminer aromatico, Nosiola, Moscato giallo, da sole o congiuntamente.

La menzione “vendemmia tardiva” con la specificazione facoltativa di uno dei seguenti vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling renano, Müller Thurgau, Sauvignon, Traminer aromatico, Nosiola, Moscato giallo e Moscato rosa è riservata ai vini ottenuti per almeno l’85% dal corrispondente vitigno.

La menzione “Trentino Superiore” vendemmia tardiva “rosso” è riservata al vino ottenuto da uve della varietà di vite Moscato rosa.

Possono concorrere nella misura massima del 15% eventuali altre varietà di vite di colore analogo idonee alla coltivazione nella provincia di Trento.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini “Trentino Superiore” è quella indicata all’art. 3 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Trentino”~~.~~ di cui al Titolo I.

I vigneti idonei alla produzione dei vini “Trentino Superiore” devono, rispondere ai seguenti requisiti previsti per le corrispondenti varietà di vite:

Chardonnay e Pinot bianco: terreni alluvionali ben drenati, terreni alle pendici della montagna o di media collina ~~limitatamente alle zone meno precoci~~; per le pendici delle montagne e la collina medio-alta, comprese tra i 250 ed i 500 m s.l.m., limitatamente alle zone con buona esposizione~~.~~; oltre i 500 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Pinot grigio: terreni di fondovalle o sulle pendici dei monti o su terreni di media collina posti ad un’altitudine non superiore ai ~~450~~ 500 m s.l.m.; oltre i 500 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Moscato giallo: zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari ben esposte, inferiori ai 350 m di quota.

Nosiola: zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari ben esposte, inferiori ai ~~500~~ 600 m di quota~~.~~ oltre i 600 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Müller Thurgau: terreni sulle pendici dei monti o collinari dotati di esposizione ottimale, posti ad un altitudine non inferiore a 350 m s.l.m.

Sauvignon: zone pedemontane o sulle pendici delle montagne o collinari dotate di buona esposizione,

poste ad un'altitudine inferiore ai ~~500~~ 600 m s.l.m.; oltre i 600 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Riesling renano: zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari dotate di buona esposizione non superiori ai ~~500~~ 700 m s.l.m.; oltre i 700 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Traminer aromatico: zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari ben esposte non superiori ai ~~450~~ 600 m s.l.m.

Cabernet Sauvignon, Cabernet franc e Carmenère: zone ~~precoci~~ pedemontane o di collina inferiori ai 300 metri d'altitudine, ben esposte e in terreni strutturati.

Merlot e Rebo: terreni alluvionali ben drenati, zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari inferiori ai 350 m s.l.m.

Lagrein: terreni alluvionali ben drenati o sulle pendici dei monti o colline ben esposte, in terreni sciolti e ad un'altitudine non superiore ai 400 m s.l.m.

Marzemino: terreni alluvionali ben drenati, zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari inferiori ai 380 m s.l.m.

Pinot nero: nelle aree pedemontane o di collina ~~limitatamente alle zone meno precoci~~; per le pendici dei monti e le colline, comprese tra i 250 e ~~500~~700 m s.l.m., limitatamente alle zone con buona esposizione; oltre i ~~500~~ 700 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Schiava: nelle aree pedemontane o di collina; per le pendici dei monti e le colline oltre i 250 m s.l.m.;

Moscato rosa: nelle zone pedemontane, sulle pendici dei monti o collinari ben esposte, inferiori ai 600 m s.l.m.

Ai fini dell'individuazione delle particelle idonee in termini di altitudine si fa riferimento alla quota media della particella riportata nel gis del sistema informativo agricolo provinciale.

La zona di produzione del vino "Trentino Superiore" Vino Santo ~~è limitata ai vigneti ubicati nelle posizioni vocate rientranti nei Comuni di: Calavino, Cavedine, Lasino, Padergnone, Vezzano in provincia di Trento.~~ devono essere prodotte nei territori amministrativi dei Comuni di: Cavedine, Madruzzo e Vallelaghi limitatamente ai comuni catastali di Ciago I, Ciago II, Fraveggio I, Fraveggio II, Lon I, Lon II, Margone, Ranzo, Padergnone, Vezzano.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Trentino Superiore" devono essere atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare di produzione.

I sesti di impianto, le forme di allevamento (a pergola o a parete verticale) e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente in uso nella zona di produzione o, comunque, atti ad assicurare alle uve e ai vini le loro peculiari caratteristiche qualitative.

Nei nuovi impianti e nei reimpianti deve essere data preferenza all'introduzione di forme di allevamento a parete verticale con una densità minima di 4.000 ceppi per ettaro; nei casi in cui sussistono fondate

motivazioni tecniche, può essere mantenuta la tradizionale forma di allevamento a pergola semplice con una densità minima di 3.500 ceppi per ettaro.

È vietata ogni pratica di forzatura; l'irrigazione è consentita come intervento di soccorso.

La produzione massima di uva e vino per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati per ciascuna varietà di vite o tipologia e deve inoltre assicurare ai relativi mosti i titoli alcolometrici volumici minimi naturali appresso indicati:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino Superiore bianco	70	10	11,5
Trentino Superiore bianco vend. tardiva	60	12	15,0
Trentino Superiore rosso	63	9	11,5
Trentino Superiore rosso vend. tardiva	30	6	15,0
Trentino Superiore Chardonnay	70	10	11,5
Trentino Superiore Chardonnay vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Pinot bianco	70	10	11,0
Trentino Superiore Pinot bianco vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Pinot grigio	70	10	11,5
Trentino Superiore Pinot grigio vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Nosiola	84	12	10,5
Trentino Superiore Nosiola vend. tardiva	60	12	15,0
Trentino Superiore Müller Thurgau	84	12	10,5
Trentino Superiore Müller Thurgau vend. tardiva	60	12	15,0
Trentino Superiore Sauvignon	70	10	11,5
Trentino Superiore Sauvignon vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Riesling renano	70	10	11,0
Trentino Superiore Riesling renano vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Traminer aromatico	70	10	11,5
Trentino Superiore Traminer arom. vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Moscato giallo	70	10	10,5
Trentino Superiore Moscato giallo vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Vino Santo	36	12	~~18,0*~~10,5
Trentino Superiore Cabernet franc	63	9	11,5
Trentino Superiore Cabernet Sauvignon	63	9	11,5
Trentino Superiore Cabernet	63	9	11,5
Trentino Superiore Merlot	63	9	11,5
Trentino Superiore Lagrein	63	9	11,5
Trentino Superiore Marzemino	70	10	11,5
Trentino Superiore Rebo	63	9	11,5
Trentino Superiore Pinot nero	56	8	11,5
Trentino Superiore Schiava gentile	84	12	10,5
Trentino Superiore Schiava	84	12	10,5
Trentino Superiore Moscato rosa	36	6	15,0
Trentino Superiore Moscato rosa vend. tardiva	30	6	15,0

~~* Titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve dopo l'appassimento.~~

Su detti limiti di resa di uva ad ettaro è ammessa una tolleranza massima del 10% non avente diritto all'appellativo "Superiore".

L'eventuale superamento dei limiti di resa sopra indicati, oppure il mancato raggiungimento della prescritta gradazione zuccherina minima, comportano la rinuncia all'appellativo "Superiore" per l'intera partita; ove ne sussistano le condizioni la produzione può tuttavia rientrare nella denominazione di origine controllata "Trentino".

Le uve da porre ad appassimento per la produzione del vino "Trentino Superiore" Vino Santo devono derivare, a seguito della tradizionale cernita dei grappoli operata nel vigneto, dal vitigno Nosiola.

Il quantitativo massimo di uva da porre ad appassimento per la produzione del vino "Trentino Superiore" Vino Santo non deve superare la produzione massima di 12 tonnellate di uva per ettaro; gli eventuali quantitativi, entro la resa massima sopra indicata, non utilizzati per la produzione del "Trentino Superiore" Vino Santo possono essere classificati "Trentino Superiore" Nosiola.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore:
- al 30% per il "Trentino Superiore" Vino Santo;
- al 50% per il "Trentino Superiore" vendemmia tardiva;
- al 60% per il "Trentino Superiore" Moscato rosa;
- al 70% per le rimanenti tipologie enologiche e di vitigno.

Qualora la resa superi detti limiti, ma non oltre il 5%, l'eccedenza non ha diritto alla menzione "Superiore"; oltre questi limiti il diritto alla menzione "Superiore" decade per tutto il prodotto.

La vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino "Trentino Superiore" Vino Santo deve avvenire dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento sui graticci con i tradizionali metodi naturali, da concludersi non prima del 1° marzo successivo alla raccolta. La Provincia autonoma di Trento, qualora le condizioni climatiche lo giustifichino, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria della denominazione, può con proprio provvedimento anticipare il predetto termine per la vinificazione delle uve.

Nell'elaborazione del "Trentino Superiore" Vino Santo e dei vini vendemmia tardiva non è ammessa la pratica enologica dell'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale.

Le operazioni di appassimento, vinificazione e invecchiamento obbligatorio del vino "Trentino Superiore" Vino Santo devono essere effettuate all'interno dei Comuni ricadenti nella zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3, ultimo comma, del presente disciplinare.

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio delle rimanenti tipologie dei vini "Trentino Superiore" devono essere effettuate esclusivamente nell'intero territorio della provincia di Trento.

Prima di essere immessi al consumo, i vini "Trentino Superiore" devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno:
- 4 mesi per i vini delle tipologie Müller Thurgau, Nosiola, ~~e~~ Moscato giallo~~;~~, Schiava gentile e Schiava;

- 10 mesi per le tipologie Marzemino, Moscato rosa e per quelle designate con nomi di vitigni a frutto bianco diversi di quelli di cui al punto precedente;
- 12 mesi per i vini delle tipologie "bianco" e Pinot nero;
- 12 mesi per i vini delle tipologie vendemmia tardiva;
- 22 mesi per i vini delle tipologie "rosso", Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Cabernet, Merlot, Lagrein e Rebo;
- 48 mesi per il Vino Santo.

Il periodo di invecchiamento di cui sopra decorre dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve per tutte le tipologie di prodotto ad eccezione del Vino Santo per il quale il periodo di invecchiamento decorre dal 1° maggio dell'anno successivo alla raccolta.

È consentita l'aggiunta, a scopo migliorativo, di vini "Trentino Superiore", di annate e/o varietà di vite diverse da quella indicata, nella misura massima del 15%.

~~Per i prodotti destinati alla DOC "Trentino Superiore" è consentita la scelta vendemmiale e l'eventuale successiva scelta di cantina a favore delle denominazioni di origine controllate o delle indicazioni geografiche tipiche riconosciute per la provincia di Trento, ai sensi della normativa vigente.~~

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini "Trentino Superiore", all'atto della loro immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino Superiore bianco:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: gradevole, fine, talvolta lievemente aromatico e speziato;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

Trentino Superiore rosso:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: gradevole, etereo;
sapore: secco, pieno, armonico, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Chardonnay:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdi, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, gradevole, fruttato-floreale, caratteristico;
sapore: secco, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Pinot bianco:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdi, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, fine, fruttato, leggermente speziato, caratteristico;
sapore: secco, lievemente amarognolo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Pinot grigio:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi aranciati o ramato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Nosiola:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, fruttato-floreale, leggermente speziato, caratteristico;
sapore: secco, sapido, lievemente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Müller Thurgau:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, lievemente aromatico, talvolta con note vegetali;
sapore: asciutto, fresco, fruttato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: ~~19~~18,0 g/l

Trentino Superiore Sauvignon:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, con aroma caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Riesling renano:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, con aroma caratteristico;
sapore: asciutto, piacevolmente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Traminer aromatico:
colore: da giallo paglierino a giallo oro, di media intensità;
odore: aromatico, intenso, caratteristico, talvolta speziato;
sapore: asciutto o abboccato, aromatico, fine, delicato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l
Trentino Superiore Moscato giallo:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;

odore: aromatico, caratteristico, talvolta con leggere note vegetali;
sapore: delicato di moscato, talvolta dolce e alcolico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

Trentino Superiore Cabernet franc:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: gradevolmente erbaceo, etereo;
sapore: secco, armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Cabernet:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: leggermente erbaceo, etereo;
sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,50 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Merlot:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico e accentuato;
sapore: secco, pieno, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Lagrein:
colore: rosso rubino con riflessi violacei, da media ad alta intensità;
odore: fruttato, caratteristico, talvolta appena vegetale e speziato;
sapore: asciutto, vellutato, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Marzemino:
colore: rosso rubino con riflessi violacei, ~~da media ad alta intensità;~~ più o meno intenso, tendente al granato se sottoposto ad invecchiamento;

odore: caratteristico ~~e accentuato~~, fruttato, talora appena vegetale~~;~~, intenso, talvolta con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento;

sapore: secco~~, pieno, gradevole~~ armonico, talora strutturato, vellutato e caldo se sottoposto a parziale appassimento;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l

Trentino Superiore Rebo:
colore: rosso rubino con riflessi violacei, da media ad alta intensità;
odore: fruttato, gradevole e accentuato;
sapore: secco, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Trentino Superiore Pinot nero:
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati, da bassa a media intensità;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: ~~24~~22,0 g/l

Trentino Superiore Schiava gentile:
colore: da rosato a rosso rubino;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: secco, caratteristico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Superiore Schiava:
colore: da rosato a rosso rubino;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: secco, caratteristico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Superiore Moscato rosa (o delle rose):
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati, da bassa a media intensità;
odore: delicato, gradevole, aromatico;
sapore: dolce, pieno, gradevole, talvolta alcolico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Vino Santo:
colore: da giallo ambrato intenso a bruno, talvolta con riflessi aranciati, da medio alta ad alta intensità;
odore: gradevole, armonico, fine, delicato;
sapore: piacevolmente dolce, di passito;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00 % vol di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 6,0 g/l
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Trentino Superiore vendemmia tardiva (bianco):
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Chardonnay vendemmia tardiva
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Pinot bianco vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Pinot grigio vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Riesling renano vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Müller Thurgau vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Sauvignon vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Traminer aromatico vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Nosiola vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Moscato giallo vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore vendemmia tardiva (rosso):
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Moscato rosa vendemmia tardiva:
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Qualora vinificati o invecchiati in recipienti di legno, i vini, sia bianchi che rossi, possono presentare il caratteristico sentore di legno.

~~**Articolo 7**~~
~~**Vendemmia tardiva**~~

~~La menzione " Trentino Superiore" vendemmia tardiva è riservata ai vini ottenuti dalle uve delle varietà di vite: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling renano, Müller Thurgau, Sauvignon,~~

~~Traminer aromatico, Nosiola, Moscato giallo, da sole o congiuntamente, o Moscato rosa, sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite.~~

~~La menzione "vendemmia tardiva" con la specificazione facoltativa di uno dei vitigni sopra elencati, è riservata ai vini ottenuti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.~~

~~Possono concorrere nella misura massima del 15% eventuali altre varietà di vite a frutto bianco raccomandate o autorizzate per la provincia di Trento.~~

~~Ferme restando le rese ad ettaro previste nell'art. 4 della presente regolamentazione del "Trentino Superiore", le uve destinate all'ottenimento dei vini "Trentino superiore" vendemmia tardiva non possono superare la resa di 50 ettolitri di vino ad ettaro e devono assicurare un contenuto zuccherino minimo pari a 250 grammi/litro.~~

~~I vini "Trentino Superiore" vendemmia tardiva all'atto della immissione al consumo devono presentare le seguenti caratteristiche:~~

~~*Trentino Superiore vendemmia tardiva (bianco):*~~
~~colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;~~
~~odore: delicato, caratteristico, talora speziato;~~
~~sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;~~
~~acidità totale minima: 5,0 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;~~

~~*Trentino Superiore Chardonnay vendemmia tardiva*~~
~~colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;~~
~~odore: delicato, caratteristico, talora speziato;~~
~~sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;~~
~~acidità totale minima: 5,0 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;~~

~~*Trentino Superiore Pinot bianco vendemmia tardiva:*~~
~~colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;~~
~~odore: delicato, caratteristico, talora speziato;~~
~~sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;~~
~~acidità totale minima: 5,0 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;~~

~~*Trentino Superiore Pinot grigio vendemmia tardiva:*~~
~~colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;~~
~~odore: delicato, caratteristico, talora speziato;~~
~~sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;~~
~~acidità totale minima: 5,0 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;~~

~~*Trentino Superiore Riesling renano vendemmia tardiva:*~~
~~colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;~~
~~odore: delicato, caratteristico, talora speziato;~~
~~sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;~~

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Müller Thurgau vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Sauvignon vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Traminer aromatico vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Nosiola vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Moscato giallo vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore vendemmia tardiva (rosso):
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
Trentino Superiore Moscato rosa vendemmia tardiva:
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati;

~~odore: delicato, caratteristico, talora speziato;~~
~~sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;~~
~~acidità totale minima: 5,0 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;~~

~~Per i vini del presente articolo non è ammessa l'aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati.~~
~~I vini "Trentino Superiore" vendemmia tardiva devono essere sottoposti ad un periodo di affinamento di 12 mesi, decorrente dal 1° novembre dell'anno di raccolta.~~

Articolo ~~8~~7
Designazione e presentazione

Al "Trentino Superiore" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

L'utilizzo di indicazioni geografiche o toponomastiche è consentito limitatamente ai nomi delle sottozone riconosciute dal disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Trentino" e compatibilmente con quanto previsto dalla specifica regolamentazione delle singole sottozone.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Trentino Superiore" di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Per i vini di cui all'art. 1 è fatto obbligo di indicare l'annata di produzione delle uve.

Articolo ~~9~~8
Confezionamento

I vini "Trentino Superiore" devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro, di forma tradizionale, di capacità non superiore a litri 5.

I vini Moscato giallo e Moscato rosa, anche della tipologia "vendemmia tardiva", possono essere immessi al consumo nelle caratteristiche e tradizionali bottiglie ad anforetta di tipo analogo alla "Bocksbeutel".

La chiusura deve essere costituita dal tappo a raso bocca in sughero.

ALLEGATO 1

DISCIPLINARE SOTTOZONA "SORNI"

Articolo 1
Denominazione e vini

La sottozona "Sorni" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Trentino" delle tipologie:
- bianco
- rosso

prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.
Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme di cui al titolo I.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Trentino" con la specificazione della sottozona "Sorni" è riservata ai vini: ~~derivati dalle uve dei vitigni rispettivamente a bacca di colore bianco e rosso idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento:~~

bianco: per i vini ottenuti dai vitigni Nosiola, Müller Thurgau, Sylvaner verde, Pinot bianco, Pinot grigio e Chardonnay, da soli o congiuntamente;

rosso: per i vini ottenuti dai vitigni Teroldego, Schiava (Schiava gentile, Schiava grigia, Schiava grossa) e Lagrein, da soli o congiuntamente.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" della sottozona "Sorni" devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende parte dei comuni di Lavis (di cui la frazione Sorni), Giovo e San Michele all'Adige, siti in provincia di Trento.
Tale zona è così delimitata: partendo a nord dall'incrocio del confine comunale Lavis S. Michele con la ferrovia del Brennero (quota 205), il limite prosegue verso sud, fino al km. 391 della strada statale n. 12. Di qui, seguendo il fondale del torrente Tratta, risale verso est fino all'incrocio di questo con la strada provinciale del vino. Poi, seguendo la strada comunale per il Maso Spon, raggiunge in località "Ciaresara", il sentiero che collega i Masi "Tratta", "Clinga" e "Furli" (sul lato est) fino al raccordo con la provinciale della Val di Cembra che percorre fino al km 1,100. Di qui prosegue in discesa, lungo il confine comunale fino al torrente Avisio, per seguire lo stesso verso nord-est fino alla quota di 275 da dove sale verso nord-ovest fino alla provinciale della Val di Cembra e precisamente al km 3,500. Dal km 3,500 la linea di delimitazione, segue la strada provinciale della Val di Cembra fino all'abitato di Mosana, indi in rettilineo, sale alla quota 561 alla "Croce" deviando verso nord-est lungo la strada comunale, passa per i masi Roncador, Serci e Fontanelle, indi seguendo il margine della foresta dei pini raggiunge, al "Cross Ross", la mulattiera della "Vie Rosse" che segue verso nord toccando le quote 644, 694, 704, 688 e 619 e quindi fino al confine comunale tra Giovo e S. Michele, che, scendendo verso la valle, segue fino al "Maso Centofinestre".

Da tale punto la linea di delimitazione prosegue deviando verso sud sempre lungo il confine di comune fino alla Valletta e da quota 400, raggiunge, a valle, verso ovest la quota 255, presso il "Centro del Legno", indi deviando verso nord e poi verso ovest, raggiunge la vecchia sede della nazionale del Brennero (ora strada provinciale) che percorre verso sud fino al confine comunale di Lavis, fino a raggiungere quota 205, punto da dove la delimitazione ha avuto inizio.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto a coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati e deve inoltre assicurare ai relativi mosti i titoli alcolometrici volumici minimi naturali appresso indicati:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino Sorni bianco	98	14	10,5
Trentino Sorni rosso	98	14	10,5

Su detti limiti di resa in uva del vigneto è ammessa una tolleranza massima del 20% non avente diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino" con la specificazione della sottozona “Sorni”, all'atto della loro immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino “Sorni” bianco:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: gradevole, delicato;
sapore: fresco, armonico, talvolta morbido;
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Trentino “Sorni” rosso:
colore: rosso rubino;
odore: etereo, delicato;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Articolo 6
Designazione e presentazione

Nell’etichettatura dei vini di cui al presente allegato, l’indicazione del nome della sottozona “Sorni”, seguita dall’indicazione della tipologia bianco o rosso, può essere sostituita, rispettivamente, dalle diciture “Bianco dei Sorni” e “Rosso dei Sorni”.

ALLEGATO 2

DISCIPLINARE SOTTOZONA "ISERA" O "D'ISERA"

Articolo 1
Denominazione e vini

La sottozona "Isera" o "d'Isera", è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Trentino Superiore" Marzemino prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.
Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme di cui al titolo II.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Isera" o "d'Isera", è riservata al vino ottenuto dall'uva Marzemino gentile prodotta in vigneti ubicati nella zona delimitata nel successivo articolo 3.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, uve a bacca nera, di varietà di vite idonee alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione aggiuntiva della sottozona "Isera" o "d'Isera" devono essere prodotte nella zona di produzione così delimitata:

partendo dal ponte sul fiume Adige, nel comune di Villa Lagarina, la delimitazione segue verso sud la riva orografica destra del fiume Adige fino ad incrociare, in prossimità dell'abitato di Ravazzone, il ponte della strada statale n. 240 di Loppio e di Val di Ledro, indi prosegue lungo la riva destra del fiume Adige che lascia, dopo breve tratto, per percorrere la strada interpoderale che sbocca sull'anzi detta statale 240, a quota 191, nell'abitato di Ravazzone.
Da questo punto il confine segue la strada statale n. 240 in direzione dell'abitato di Mori fino alla frazione di Molina, da dove la delimitazione piega verso nord e segue il limitare del bosco alle pendici del Monte Albano e del Monte Camanghen passando per le quote 364, 291, 283, 365 e 380 e, includendo le località Foianeghe, Pradaglia, Brom, Maso del Gnac, raggiunge la sommità del sovrastante terrazzamento naturale che segue, degradando, fino all'inizio dell'abitato di Reviano, da dove il confine percorre la strada interpoderale dei Piazi in direzione dell'abitato di Marano, comprende le località Piazi, San Rocco e Corè, aggira a monte l'abitato di Brancolino passando per quota 191 e da questo punto, in linea retta, raggiunge la strada comunale che segue fino all'abitato di Nogaredo. Dall'abitato di Nogaredo la delimitazione segue la strada comunale che, passando per le quote 217, 198 e 177, si innesta alla strada provinciale n. 90, continua per questa fino all'incrocio a quota 179, da dove gira a destra lungo la strada comunale che conduce al ponte sul fiume Adige in cui la delimitazione è iniziata.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le sue specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti e i reimpianti è previsto un numero minimo di 3.500 ceppi per ettaro.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati e deve inoltre assicurare ai relativi mosti il titolo alcolometrico volumico minimo naturale appresso indicato:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino Superiore Marzemino d'Isera	63	9	11,5

Su detto limite di resa in uva del vigneto è ammessa una tolleranza massima del 20% non avente diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e invecchiamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Isera" o "d'Isera" devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Trento ed in conformità a quanto stabilito nell'art. 5 del Titolo II.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Isera" o "d'Isera", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino Superiore Marzemino "Isera" o "d'Isera":
colore: rosso rubino con riflessi violacei, più o meno intenso, tendente al granato se sottoposto ad invecchiamento;
odore: caratteristico, fruttato, talora appena vegetale, intenso, talvolta con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento;
sapore: secco, ~~pieno e gradevole~~ armonico, talora strutturato, vellutato e caldo se sottoposto a parziale appassimento;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata “Trentino” Marzemino accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Isera” o “d’Isera” può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

ALLEGATO 3

DISCIPLINARE SOTTOZONA "ZIRESI" O "DEI ZIRESI"

Articolo 1
Denominazione e vini

La sottozona "Ziresi" o "dei Ziresi", è riservata ai vino a denominazione di origine controllata "Trentino Superiore" Marzemino prodotto nell'area di cui al successivo articolo 3.
Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme di cui al titolo II.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Ziresi" o "dei Ziresi" è riservata al vino ottenuto dall'uva Marzemino gentile prodotta in vigneti ubicati nella zona delimitata nel successivo articolo 3.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, uve a bacca nera, di varietà di vite idonee alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con l'indicazione aggiuntiva della sottozona "Ziresi" o "dei Ziresi" devono essere prodotte esclusivamente nella zona così delimitata:
partendo dal km 359 della strada statale n. 12 dell'Abetone e del Brennero presso l'abitato di Volano, la delimitazione segue la strada statale fino a incrociare, poco prima del km 360, la strada che sale alla località S. Antonio; seguita questa per breve tratto, in prossimità della quota 177.1, la delimitazione segue il margine del bosco in direzione est fino a quota 175.8 e da questa in linea retta raggiunge quota 177.9, escludendo però la superficie (circa 2 ettari) interessata a bonifica con terreno di riporto. Da quota 177.9 il confine prosegue lungo la strada interpoderale verso la località Fornaci a quota 179.7 e da questa fino all'incrocio con la strada statale n. 12 che percorre a ritroso in direzione di Volano per circa 250 metri, finché incontra sulla destra il fossato che segue fino ad incontrare la strada interpoderale, in prossimità della quota 174.6.
Da tale punto la delimitazione prosegue lungo detta strada interpoderale in direzione dell'abitato di Volano toccando le quote 177.0, 176.5, 176.3, 176.1 e in prossimità della quota 177.8 raggiunge il km 359 della strada statale n. 12 da dove la delimitazione è iniziata.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le sue specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti e i reimpianti è previsto un numero minimo di 3.500 ceppi per ettaro.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati e deve inoltre assicurare ai relativi mosti il titolo alcolometrico volumico minimo naturale appresso indicato:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino Superiore Marzemino dei Ziresi	63	9	11,5

Su detto limite di resa in uva del vigneto è ammessa una tolleranza massima del 20% non avente diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e invecchiamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Ziresi" o "dei Ziresi" devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Trento ed in conformità a quanto stabilito nell'art. 5 del Titolo II.
.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata "Trentino" Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Ziresi" o "dei Ziresi", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino Superiore Marzemino "Ziresi" o "dei Ziresi":
colore: rosso rubino con riflessi violacei, più o meno intenso, tendente al granato se sottoposto ad invecchiamento;
odore: caratteristico, fruttato, talora appena vegetale, intenso, talvolta con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento;
sapore: secco, ~~pieno e gradevole~~ armonico, talora strutturato, vellutato e caldo se sottoposto a parziale appassimento;
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata "Trentino Marzemino accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Ziresi" o "dei Ziresi" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

ALLEGATO 4

DISCIPLINARE SOTTOZONA "CASTEL BESENO" O "BESENO"

Articolo 1
Denominazione e vini

La sottozona “Castel Beseno” o “Beseno” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Trentino Superiore” prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.

Il vino a denominazione di origine controllata “Trentino Superiore” “Castel Beseno” o “Beseno” può essere prodotto anche nelle tipologie passito, vendemmia tardiva.
Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme di cui al Titolo II.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata “Trentino” accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Castel Beseno” o “Beseno”, è riservata al vino ottenuto dall’uva Moscato giallo prodotta in vigneti ubicati nella zona delimitata nel successivo articolo 3.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, uve a bacca bianca, di varietà di vite idonee alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Trentino” accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione aggiuntiva della sottozona “Castel Beseno” o “Beseno” devono essere prodotte nella zona di produzione, ricadente nei Comuni di Besenello e Calliano, così delimitata:
a nord il fiume Adige “piega” verso la loc. “Murazzi” creando in un breve spazio il passaggio della Strada Statale 12 e la ferrovia del Brennero protetta da una galleria paramassi. Alla fine della stessa si prosegue lungo l’argine destro del fiume in corrispondenza della ciclabile fino al confine con il Comune di Calliano. Si prosegue in direzione di Besenello attraversando la statale ed, escludendo la località “Campi Grandi”, si arriva alla S.P. 49 di Besenello. Si prosegue per la SP fino al bivio con la SS 12 dell’Abetone e del Brennero fino a Castel Pietra. Piegando verso est, si sale lungo il confine con il comune di Volano, aggirando la fortificazione superiormente si prosegue comprendendo la loc. “Campagnole” proseguendo fino al Rio Cavallo. Seguendo il torrente fino al confine con il comune di Folgaria e seguendo il compluvio che delimita il comune di Besenello e di Folgaria , si arriva al ponte di Folgaria. Si prosegue lungo il limite del bosco includendo la loc. Compet, loc. Don Bosco, Maso dell’Aria e Maso Trapp. Si prosegue lungo la curva di livello dei 360 metri fino alla cava di inerti e oltre fino alla direzione in corrispondenza della galleria paramassi sulla SS 12 dell’Abetone e del Brennero.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all’art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le sue specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti è previsto un numero minimo di 3.500 ceppi per ettaro.
La produzione massima di uve per ettaro in coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati e deve, inoltre, assicurare il titolo alcolometrico volumico minimo naturale appresso indicato:

	Produzione	Produzione	Titolo alcolom.

	massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	massima uva per ettaro (tonnellate)	volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino Superiore Castel Beseno o Beseno	63	9	11,0

Su detto limite di resa in uva del vigneto non è ammessa alcuna tolleranza.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Castel Beseno" o "Beseno" devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Trento ed in conformità a quanto stabilito nell'art. 5 del Titolo II.
.

Prima di essere immesso al consumo il vino a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Castel Beseno" o "Beseno" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 4 mesi.

Per i vini passito e vendemmia tardiva il periodo di affinamento è della durata di 12 mesi.
In entrambi i casi il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.
Per l'ottenimento dei vini passito e vendemmia tardiva è vietata qualsiasi forma di arricchimento.

Il vino passito deve essere ottenuto da uve sottoposte, dopo la raccolta, ad appassimento mediante procedimenti, tecniche ed attrezzature permessi dalla normativa in materia, con esclusione di metodi di deumidificazione operanti con l'ausilio del calore.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Castel Beseno" o "Beseno", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino Superiore "Castel Beseno" o "Beseno":
colore: giallo paglierino, giallo dorato di media o bassa intensità;
odore: aromatico, caratteristico;
sapore: delicato di moscato, ~~talvolta dolce e alcolico~~ dal secco al dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Trentino Superiore "Castel Beseno" o "Beseno" passito e vendemmia tardiva:
colore: da giallo paglierino a giallo oro;
odore: delicato caratteristico, talvolta speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno e aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui 11,00% svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Trentino” accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Castel Beseno” o “Beseno” può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

ALLEGATO 5

DISCIPLINARE SOTTOZONA “VALLE DI CEMBRA” O “CEMBRA”

Articolo 1
Denominazione e vini

La sottozona “Valle di Cembra” o “Cembra” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Trentino Superiore” delle tipologie:

- Müller Thurgau;
- Pinot nero
- Riesling renano;
- Schiava gentile;
- Schiava

prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.
Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme di cui al titolo II.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione “Superiore” e con la specificazione della sottozona “Valle di Cembra” o “Cembra” è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vitigni Müller Thurgau, Pinot nero, Riesling renano e Schiava (Schiava gentile, Schiava grossa, Schiava grigia) prodotte in vigneti ubicati nei comuni amministrativi riportati nel successivo articolo 3.
Possono concorrere alla produzione di detti vini relativamente alle varietà Pinot nero e Schiava, uve a bacca nera, di varietà di vite idonee alla coltivazione nella provincia di Trento, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15%; relativamente alla varietà Müller Thurgau e Riesling renano uve a bacca bianca, di varietà di vite idonee alla coltivazione nella provincia di Trento, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Trentino Superiore" della sottozona “Valle di Cembra” o “Cembra” devono essere prodotte nei comuni della Valle di Cembra di: Albiano, Altavalle limitatamente ai comuni catastali di Faver, Grumes e Valda, Cembra Lisignago, Giovo, Lona-Lases limitatamente ai comuni catastali di Lona e Lases, Segonzano in provincia di Trento.

I vigneti idonei alla produzione dei vini “Trentino Superiore” sottozona “Valle di Cembra” o “Cembra” devono rispondere ai seguenti requisiti previsti per le corrispondenti varietà di vite**:**

Müller Thurgau: terreni sulle pendici, dotati di esposizione ottimale, posti ad un’altitudine non inferiore a 500 m s.l.m.

Pinot nero: terreni sulle pendici, limitatamente alle zone meno precoci, posti ad un’altitudine non inferiore a 350 m s.l.m. e non superiore ai 700 m.s.l.m., limitatamente alle zone con buona esposizione; oltre i 700 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Riesling renano: terreni sulle pendici, posti ad un’altitudine non inferiore a 300 m s.l.m. e non superiore ai 700 m s.l.m. limitatamente alle zone con buona esposizione; oltre i 700 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Schiava: terreni sulle pendici, dotati di esposizione ottimale, posti ad un’altitudine non inferiore a 250 m s.l.m.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le sue specifiche caratteristiche di qualità.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto a coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati e deve inoltre assicurare ai relativi mosti i titoli alcolometrici volumici minimi naturali appresso indicati:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolometrico volumico minimo naturale (% vol)
Trentino Superiore Müller Thurgau "Valle di Cembra o Cembra"	84	12	10,5
Trentino Superiore Pinot nero "Valle di Cembra o Cembra"	49	7	11,5
Trentino Superiore Riesling Renano "Valle di Cembra o Cembra"	56	8	11,0
Trentino Superiore Schiava gentile "Valle di Cembra o Cembra"	84	12	10,5
Trentino Superiore Schiava "Valle di Cembra o Cembra"	84	12	10,5

Su detti limiti di resa non è ammessa alcuna tolleranza.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento obbligatorio dei vini a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Valle di Cembra" o "Cembra" devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Trento ed in conformità a quanto stabilito nell'art. 5 del Titolo II.

Prima di essere immessi al consumo i vini a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Valle di Cembra" o "Cembra" devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno 4 mesi per quanto riguarda le varietà Müller Thurgau e Schiava e di almeno 12 mesi per le varietà Riesling renano e Pinot nero.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Valle di Cembra" o "Cembra", all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino Superiore "Valle di Cembra" o "Cembra" Müller Thurgau:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato;
odore: delicato, caratteristico, talvolta con sentori vegetali;
sapore: asciutto, fresco, fruttato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Trentino Superiore "Valle di Cembra" o "Cembra" Pinot nero:
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, talvolta amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Trentino Superiore "Valle di Cembra" o "Cembra" Riesling renano:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, fresco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Trentino Superiore "Valle di Cembra" o "Cembra" Schiava gentile:
colore: da rosato a rosso rubino;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: secco, caratteristico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Trentino Superiore "Valle di Cembra" o "Cembra" Schiava:
colore: da rosato a rosso rubino;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: secco, caratteristico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dalla menzione "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Valle di Cembra" o "Cembra", può essere utilizzata la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, a condizione che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.