

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Alto Mincio (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Vini Colli Mantovani
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	28 Calvi 46100 Mantova Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0376234420
<i>Fax:</i>	+39 0376234429
<i>e-mail:</i>	conprovini@libero.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Alto Mincio - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 8 10 2010
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 6 08 2010
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Alto Mincio (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante
15. Vino ottenuto da uve appassite

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Alto Mincio bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino; odore: gradevole armonico; sapore: tipico, pieno;

Alto Mincio con la specificazione del nome del vitigno

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I vini a indicazione geografica tipica "Alto Mincio", anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie novello e frizzante, all'atto dell'immissione

al consumo, devono avere il seguente titolo alcolometrico volumico totale minimo:
"Alto Mincio" novello 11,00%;
"Alto Mincio" frizzante 10,00%.

Caratteristiche organolettiche:

- all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

Alto Mincio rosso passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso tendente al granato;
odore: caratteristico e intenso;
sapore: tipico, armonico;

Alto Mincio bianco passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo tendente all'ambra;
odore: intenso, fruttato;
sapore: sapido;

Alto Mincio novello

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso;
odore: fruttato, gradevole;
sapore: asciutto, fresco;

Alto Mincio rosso**Caratteristiche analitiche:**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00 % vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato;
sapore: tipico, asciutto;

Alto Mincio rosato**Caratteristiche analitiche:**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00 % vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato;
odore: gradevole, delicato;
sapore: asciutto, armonico;

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

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Passito

Novello

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

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:**IGT Alto Mincio**

<i>Resa massima:</i>		
Alto Mincio	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
bianco	24	192
bianco passito	24	120
rosato	24	192
rosso	24	192
rosso passito	24	120
con la specificazione del vitigno	22	176

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino e Volta Mantovana.

a. Zona NUTS

ITC4B	Mantova
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

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

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
LAMBRUSCO VIADANESE N.
LAMBRUSCO SALAMINO N.
LAMBRUSCO MARANI N.
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
NEGRARA N.
NEBBIOLO N.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO ROSA Rs.
MOSCATO GIALLO
MOSCATO DI SCANZO N.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MOLINARA N.
MEUNIER N.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B
LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
LAMBRUSCO DI SORBARA N.
Lagrein
Kerner
INVERNENGA B.
INCROCIO TERZI N.1 N.
INCROCIO MANZONI 6.0.13 B.
GROPPELLO GENTILE N.
GROPPELLO DI MOCASINA N.
GARGANEGA B.
FREISA N.
FRANCONIA N.
FORTANA N.

ERBALUCE B.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CORVINA N.
CORTESE B.
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BUSSANELLO
BONARDA N.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
VESPOLINA N.
VERDESE B.
VERDEA B.
Veltliner
UVA RARA N.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TREBBIANO GIALLO B.
TREBBIANO DI SOAVE B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
SYRAH N.
SCHIAVA GROSSA
SCHIAVA GRIGIA
SCHIAVA GENTILE
SCHIAVA
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
ROSSOLA NERA N.
RONDINELLA N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REBO
RABOSO VERONESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Tocai Friulano B
Timorasso B
Groppello di S. Stefano N

c. Altre varietà

ERBAMAT B.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**IGT Alto Mincio**

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
<p>1) Fattori naturali rilevanti per il legame</p> <p>La zona geografica di produzione dell'IGT "Alto Mincio" è compresa nell'area delle colline moreniche. Queste fanno parte dell'Anfiteatro Morenico del Garda con quote che arrivano a 200m. slm, qui prevalgono i sedimenti pleistocenici. Il Mincio costituisce l'asse idrologico principale. I depositi morenici, sciolti e permeabili, consentono uno spiccato drenaggio superficiale e la formazione di un vero e proprio regime idrico sotterraneo. La prima falda è a 10-30 metri di profondità e al livello di campagna nelle zone depresse. Il clima è mite e ventilato per la presenza del lago di Garda. Nella zona delle colline moreniche anche per le maggiori precipitazioni il clima risulta da umido a subumido con una carenza idrica estiva.</p> <p>2) Fattori umani rilevanti per il legame</p> <p>La coltivazione della vite nell'alto mantovano ha origini antiche, gli scavi archeologici nelle colline moreniche hanno portato alla luce una ciotola di vinaccioli databile al Neolitico delle palafitte. Successivamente la civiltà etrusca portò la cultura del vino. Il poeta Virgilio, nativo di Mantova descrive l'esistenza della Vitis labrusca duemila anni fa, nella sua quinta Bucolica. Testimonianza importante per i vini e le uve dei colli ci viene fornita dalla corrispondenza di Isabella d'Este nel suo viaggio a Cavriana e sul lago di Garda nel settembre del 1535, e nella "Descrizione in compendio del castello di Solferino" un documento dell'Archivio di Stato di Mantova del 1588.</p> <p>Anche il mantovano Teofilo Folengo descrive i gesti secolari di una mitologica vendemmia avendo probabilmente sotto gli occhi ciò che accadeva nelle sue terre. Possiamo affermare che il territorio in cui si produce l'IGT "Alto Mincio" ha vocazione viticola e l'uomo è stato determinante a caratterizzare la produzione vitivinicola in particolare a determinare:</p> <ul style="list-style-type: none">- la base ampelografica dei vigneti è frutto di una lunga selezione operata

dall'uomo in funzione di una produzione di qualità. I vitigni più idonei alla specificità dei terreni e alle caratteristiche climatiche sono quelli tradizionalmente coltivati nelle aree di produzione.

- le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti e gestire in modo razionale le operazioni colturali e la qualità della produzione, mantenendo la tradizione. Queste cambiano in funzione dell'ambiente di coltivazione (collinare o di pianura)

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle consolidate sull'eredità della tradizione per l'ottenimento dei vini previsti dal disciplinare.

Informazioni sul prodotto:

I vini di cui al presente disciplinare di produzione devono avere i requisiti minimi definiti all'art. 6 del presente disciplinare. I vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e corrispondenti ai vitigni utilizzati. La tipicizzazione legata al territorio è evidente in quanto la produzione è strettamente connessa ai fattori pedoclimatici in particolare al terreno di origine morenica, all'esposizione collinare e alle brezze. Queste oltre a favorire la qualità delle uve creano circuiti interni di ventilazione determinando la fermentazione e la conservazione dei vini.

Le caratteristiche sopra enunciate sono attribuibili a questi precisi ambienti geografici.

Legame causale:

La specificità dei vini dell'IGT "Alto Mincio" è legata al territorio. Le zone moreniche variano sia come altimetria che come esposizione al sole. I venti provenienti dal lago di Garda sono un ulteriore fattore condizionante la qualità delle uve. Solo l'esperienza tramandata da generazioni consente di conoscere i punti migliori per l'impianto del vigneto ed ottenere le caratteristiche desiderate.

La coltura contadina si tramanda le tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, migliorate ed affinate ma pur sempre legate alla tradizione.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
I vini a indicazione geografica tipica "Alto Mincio" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, a bacca di	

colore corrispondente, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del disciplinare.

L'indicazione geografica tipica "Alto Mincio", con la specificazione di uno dei seguenti vitigni Merlot, Cabernet, Sangiovese, Rondinella, Molinara, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot grigio, Sauvignon, Riesling b., Garganega, Pinot nero anche vinificato in bianco, Riesling italico è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l' 85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni, non aromatici, provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino a un massimo del 15%.

Il vino ottenuto dai vitigni "Cabernet sauvignon" e "Cabernet franc" da soli o congiuntamente, può essere designato come "Cabernet"; analogamente il vino ottenuto dai vitigni "Riesling b." e "Riesling italico", da soli o congiuntamente, può essere designato come "Riesling".

Tali vini possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 – D.M. Controlli Vini IGP
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 – D.lgs. n. 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 – Vitigni Regione Lombardia

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

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

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

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA: