

V^ BOZZA

**Proposta di
Indicazione Geografica Tipica “Trevenezie”
disciplinare di produzione dei vini**

Articolo 1

Denominazione

1. L'indicazione geografica tipica “Trevenezie” accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini e ai mosti parzialmente fermentati (m.p.f.) che rispondono alle condizioni ed ai requisiti di seguito indicati.

Articolo 2

Base ampelografica

1. I vini e i mosti parzialmente fermentati (m.p.f.) ad indicazione geografica tipica “Trevenezie” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni ammessi alla coltivazione, rispettivamente per la provincia di Trento e per le regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto ai sensi dell'Accordo Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le provincie autonome del 25 luglio 2002.

2. L'indicazione geografica tipica “Trevenezie” con la specificazione di uno dei vitigni previsti rispettivamente:

- per la provincia autonoma di Trento tutte le varietà classificate idonee e in osservazione nella provincia medesima, ad esclusione dei vitigni Marzemino e Pinot grigio;
- per la Regione Friuli Venezia Giulia tutte le varietà classificate idonee e in osservazione nella regione medesima, ad esclusione del vitigno Pinot grigio;
- per la Regione Veneto tutte le varietà idonee e in osservazione nella regione medesima, ad esclusione del vitigno Pinot grigio;

è riservata a vini ed ai mosti parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% del corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei m.p.f. e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, ammessi alla coltivazione per la provincia di Trento e per le regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto, fino ad un massimo del 15%.

3. I vini ad indicazione geografica tipica “Trevenezie” , con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nelle tipologie spumante, frizzante, passito e novello, quest'ultimo limitatamente ai vitigni a bacca rossa.

4. Il riferimento al nome di due vitigni nella designazione e presentazione ad indicazione geografica tipica “Trevenezie” è consentito a condizione che:

- le varietà siano tra quelle previste al punto 2. del presente articolo;
- il vino derivi esclusivamente da uve dei due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva di uno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
- la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall'art. 4 del disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall'art. 4 del disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino ottenuto, all'atto dell'immissione al consumo, non sia inferiore, in caso di limiti diversi fissati per i due vitigni interessati, al limite più elevato di essi;

V^ BOZZA

- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute.

Tali vini possono essere prodotti anche nelle versioni spumante, frizzante, passito e novello, quest'ultimo limitatamente ai vitigni a bacca rossa.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini designati con l'indicazione geografica tipica "Trevenezie" comprende:

- per la provincia autonoma di Trento: l'intero territorio amministrativo della provincia;
- per la regione Friuli Venezia Giulia: l'intero territorio amministrativo delle province di Pordenone, Udine, Gorizia e Trieste;
- per la regione Veneto: l'intero territorio amministrativo delle province di Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona e Vicenza.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

2. Per i vini e i m.p.f. ad indicazione geografica tipica «Trevenezie», la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve essere superiore, nell'ambito aziendale, a:

- per la provincia autonoma di Trento: 23 tonnellate per le tipologie bianco, rosso e rosato ed a tonnellate 19,5 per le tipologie con specificazione di vitigno;
- per le regioni Friuli-Venezia Giulia e Veneto: 23 tonnellate per le tipologie bianco, rosso e rosato ed anche con la specificazione di vitigno, ad eccezione dei vitigni Cabernet franc, Chardonnay, Incrocio Manzoni bianco, Moscato giallo, Moscato rosa, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling renano, Sauvignon e Traminer aromatico per i quali la resa di uva ad ettaro non deve essere superiore a tonnellate 19.

3. Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Trevenezie", dopo le eventuali operazioni di arricchimento, devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico totale minimo indicato all'art. 6 per le diverse tipologie di prodotto.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le eventuali fasi di frizzantatura e spumantizzazione, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3. Inoltre, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito, ai sensi dell'articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della Provincia di Bolzano.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

3. In conformità alle norme comunitarie e nazionali è consentito, nella misura massima del 15% in volume, il taglio dei mosti e dei vini di cui all'art. 2 con mosti e vini I.G.T. o varietali, anche di altre aree viticole nazionali, purché ottenuti da varietà di vite non aromatiche ammesse alla coltivazione rispettivamente per la provincia di Trento e per le regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto.

4. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vino ad esclusione della tipologia passito per la quale la resa non deve essere superiore all'50%.

V^ BOZZA

5. Lo spumante ad indicazione geografica tipica “Trevenezie” deve essere ottenuto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in autoclave. La durata minima del periodo di elaborazione è quella stabilita dalla normativa comunitaria vigente in materia.

6. Lo spumante ad indicazione geografica tipica “Trevenezie” può essere ottenuto nelle seguenti categorie di prodotto: “vino spumante”, “vino spumante di qualità” e “vino spumante di qualità del tipo aromatico”.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini e i m.p.f. ad indicazione geografica tipica “Trevenezie”, all’atto dell’immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

2.1. bianco e bianco frizzante (anche con riferimento al nome di uno o due vitigni):

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol.;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l;

2.2. bianco spumante (anche con riferimento al nome di uno o due vitigni):

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

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,50 % vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

2.3. mosto parzialmente fermentato bianco (anche con riferimento al nome di uno o due vitigni)

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l;

sovrappressione massima da CO₂ endogena: 2,5 bar.

2.4. bianco passito (anche con riferimento al nome di uno o due vitigni)

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 13,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

3.1 rosso, rosso frizzante (anche con riferimento al nome di uno o due vitigni):

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol.;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

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

3.2. rosso spumante (anche con riferimento al nome di uno o due vitigni):

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

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,50 % vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

3.3. mosto parzialmente fermentato rosso (anche con riferimento al nome di uno o due vitigni)

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

sovrappressione massima da CO₂ endogena: 2,5 bar.

3.4. rosso passito (anche con riferimento al nome di uno o due vitigni)

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 13,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

V[^] BOZZA

3.5. rosso novello (anche con riferimento al nome di uno o due vitigni):

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

acidità totale minima: 3,5 g/l;

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

4.1. rosato e rosato frizzante (anche con riferimento al nome di uno o due vitigni):

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol.;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

4.2. spumante rosato (anche con riferimento al nome di uno o due vitigni):

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

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,50 % vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

4.3. mosto parzialmente fermentato rosato (anche con riferimento al nome di uno o due vitigni)

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

sovrapressione massima da CO₂ endogena: 2,5 bar.

5. I vini ad indicazione geografica tipica “Trevenezie” con la specificazione del nome di uno o due vitigni, all’atto della immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i.

6. Qualora vinificati o invecchiati in legno, i vini possono presentare il caratteristico sentore di legno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Alla indicazione geografica tipica “Trevenezie” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

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

3. Ai sensi dell’art. 14, par. 3, del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, l’indicazione geografica tipica “Trevenezie” può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

4. Ai vini e ai m.p.f. ad indicazione geografica tipica “Trevenezie” è consentito utilizzare in etichettatura la menzione «vivace», fatta eccezione per le tipologie frizzante, spumante e passito.

5. E’ fatto divieto riportare nella designazione e presentazione dei vini indicazione geografica tipica “Trevenezie” il riferimento della varietà Pinot grigio