

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2023/C 82/06)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Garda Colli Mantovani»

PDO-IT-A1070-AM02

Data della comunicazione: 07.12.2022

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Aggiunta di menzioni alle tipologie di vino Bianco e Rosso (Cat. Vino)**

Descrizione:

per la tipologia bianco previste le nuove menzioni passito, vendemmia tardiva e riserva, mentre per la tipologia rosso inserita la nuova menzione superiore;

Motivi:

per le tipologie bianco e rosso l'attuale produzione della zona presente sul mercato è rappresentata da vini di categoria qualitativa che rientrano e rappresentano le nuove menzioni in particolare riserva e superiore; per la tipologia bianco, la vendemmia tardiva e la pratica di appassimento anche parziale sono tradizionalmente utilizzate nella produzione vini bianchi strutturati e longevi.

La presente modifica riguarda l'art. 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9 del disciplinare di produzione e la sezione «Descrizione dei vini», «Pratiche di vinificazione — rese massime», «Varietà di uve da vino», «Legame con la zona geografica», «ulteriori condizioni» del documento unico.

2. **Modificata base ampelografica alle tipologie di vino Bianco e Rosso (Cat. Vino)**

Descrizione:

per la tipologia bianco aumentata a 40 % la percentuale massima di Garganega e prevista fino ad un 60 % la presenza degli altri vitigni principali quali Trebbiano e Chardonnay;

per la tipologia rosso prevista una composizione minima del 70 % delle tre varietà principali quali Cabernet, Merlot e Rondinella;

Motivi:

le tre varietà principali a bacca bianca, Garganega, Trebbiano e Chardonnay compongono quasi esclusivamente la produzione delle uve per la tipologia bianco. Le uve aromatiche presenti sono state limitate entro il 5 % massimo della composizione varietale;

le attuali produzioni di vini rossi sono composte prevalentemente da Cabernet e Merlot da soli o congiuntamente la Rondinella è sempre più marginale. Nel rispetto delle attuali produzioni è stata così prevista una composizione maggioritaria e complessiva minima del 70 % delle tre uve principali, senza definirne una % minima.

La presente modifica riguarda l'art. 2 del disciplinare di produzione e la sezione «Varietà di uve da vino» del documento unico.

⁽¹⁾ GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

3. **Modificate alcune norme per la viticoltura**

Descrizione:

- inserito un numero minimo di ceppi/ettaro;
- innalzata la resa del 15 % per le uve a bacca bianca da 12 a 14 t/ha;
- nella stessa tabella delle rese è stata inserita anche la colonna dell'alcool volumico naturale minimo delle uve alla raccolta;
- per le nuove menzioni vendemmia tardiva, passito e superiore sono stati previsti valori più restrittivi sia come resa ad ettaro e sia come titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

Motivi:

- sulla base dei piani di ristrutturazione dei vigneti, tutti i nuovi impianti sono a spalliera e con un minimo di 4 000 ceppi ettaro .
- i nuovi impianti a spalliera con un maggior numero di piante per ettaro e con una migliore performance produttiva registrano maggiori rese complessive anche se con basse produzioni per pianta;
- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve alla raccolta è stato innalzato da 9,5 a 10,5 % vol.;
- per le menzioni vendemmia tardiva e superiore la resa ad ettaro è inferiore del 20 % pari a 10 t/ha;
- per la tipologia bianco passito, la resa di uva ad ettaro è come massimo il 65 % della produzione massima prevista pari quindi per la tipologia bianco a 9,1 t/ha.

Le presenti modifiche riguardano l'art. 4 del disciplinare di produzione e la sezione «Pratiche di vinificazione — rese massime» del documento unico.

4. **Modificate alcune norme per la vinificazione — fermentazione uve in appassimento**

Descrizione:

inserito un paragrafo per le tipologie Rosso superiore e Bianco passito che stabilisce la i tempi di fermentazione e rifermentazione delle uve sottoposte ad appassimento.

Motivi:

con l'inserimento della data del 30 giugno successivo all'anno di produzione delle uve viene stabilita la data massima di fermentazione e rifermentazione dei vini, superando in questo modo la necessità di richiedere deroghe successivamente alla data del 15 dicembre.

La presente modifica riguarda l'art. 5 del disciplinare di produzione.

5. **Modificate alcune norme per la vinificazione — tempi minimi di immissione al consumo**

Descrizione:

inserirli i paragrafi che stabiliscono tempi minimi di immissione al consumo per i vini Rosso Superiore, Rosso Riserva, Bianco Passito e Bianco Riserva.

Motivi:

per detti vini, i tempi di immissione al consumo rispettano le attuali condizioni qualitative di affinamento e invecchiamento prima dell'immissione sul mercato.

La presente modifica riguarda l'art. 5 del disciplinare di produzione.

6. **Modificate alcune norme per la vinificazione — inserita resa uva/vino ed ettoltri/ha**

Descrizione:

inserita una specifica tabella per tutte le tipologie con la resa uva/vino e gli ettoltri che si possono ottenere in misura massima;

per la tipologia bianco passito prevista una resa massima del 50 % in vino finito dopo l'appassimento delle uve.

Motivi:

la resa massima prevista è il 70 %, mentre per il bianco passito è prevista una resa massima del 50 % in vino finito dopo l'appassimento delle uve al termine del quale devono assicurare un grado volumico naturale minimo di 13,00 % vol.

La presente modifica riguarda l'art. 5 del disciplinare di produzione.

7. **Modificate alcune caratteristiche dei vini al consumo e introdotte le caratteristiche per le nuove menzioni**

Descrizione:

- per la tipologia bianco inserite le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche dei vini per le menzioni riserva, vendemmia tardiva e passito;
- rivisitate in chiave attuale le caratteristiche del colore, dell'odore e del sapore;
- aumentati nei valori, i parametri del grado alcolico e dell'estratto non riduttore minimo, mentre è stato diminuito di mezzo punto il tenere acidico.

Motivi:

- l'aggiornamento dei descrittori organolettici sono frutto di una evoluzione tecnica che risponde ai prodotti sul mercato;
- il sapore secco risponde alle esigenze di una produzione di profilo qualitativo alto che vede vini molto strutturati.
- nel caso della tipologia Bianco «vendemmia tardiva» il sapore è previsto in un range da secco ad abboccato perché i vini presentano spesso un residuo zuccherino superiore a 4 g/l;
- nel caso della tipologia Bianco passito il sapore previsto è esclusivamente dolce;

Descrizione:

- la tipologia rosato è stata modificata con il nome della vigente menzione tradizionale «Chiaretto»
- le altre modifiche dei parametri chimico-fisici ed organolettici rispondono alle esigenze di adeguamento tecnico di mercato viste precedentemente per tutte le altre tipologie;

Motivi:

- la tipologia rosato è abitualmente chiamata «Chiaretto» che ne indica totalmente ed esclusivamente il vino rosato prodotto localmente;
- solo per la tipologia Chiaretto il valore dell'estratto riduttore minimo è stata abbassato di un punto da 18 a 17 g/l.

Descrizione:

- per la tipologia rosso inserite le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche per le menzioni superiore e riserva;
- rivisitate in chiave attuale le caratteristiche del colore, dell'odore e del sapore;
- aumentati nei valori i parametri del grado alcolico e dell'estratto riduttore minimo;

Motivi:

- l'aggiornamento dei descrittori organolettici sono frutto di una evoluzione tecnica che risponde ai prodotti sul mercato;
- l'aumento dei valori dell'estratto riduttore minimo per le tipologie di rosso , rosso riserva e rosso superiore rispettivamente a 25 e 26 g/l è indicatore di una qualità delle produzioni con vini strutturati e complessi adatti al lungo affinamento anche in legno.

a presente modifica riguarda l'art. 6 del disciplinare di produzione e la sezione «Descrizione dei vini» del documento unico.

8. Etichettatura e Presentazione

Descrizione:

inserito un paragrafo per regolamentare l'uso delle due menzioni tradizionali «Rubino» per la tipologia rosso superiore e «Chiaretto» per la tipologia rosato;

Motivi:

la menzione tradizionale «Rubino» è localmente utilizzata per l'identificazione dei vini rossi della DOC prodotti da uve Cabernet e Merlot e Rondinella. Nella proposta di modifica si richiede di esaltare maggiormente l'utilizzo della menzione tradizionale «Rubino» in abbinamento esclusivo con la tipologia Rosso superiore così da poterne elevare ancor più il valore di mercato.

-per la menzione tradizionale Chiaretto è abitualmente utilizzata per indicare i vini locali della tipologia rosato.

La presente modifica riguarda l'art. 7 del disciplinare di produzione e la sezione «Ulteriori condizioni» del documento unico.

9. Inserite alcune previsioni per il confezionamento

Descrizione:

- previsti i volumi e i materiali dei contenitori;
- previsto l'utilizzo dei bag in box solo per le tipologie bianco, rosso non accompagnati da una menzione;
- ammesse tutte le chiusure eccetto il tappo corona.

Motivi:

- non si prevede la dama ed è per questo che il contenitore di vetro prevede un massimo di 3 litri;
- il bag in box è una esigenza commerciale non più prescindibile anche per una piccola denominazione qualitativa.

La presente modifica riguarda l'art. 8 del disciplinare di produzione e la sezione «Ulteriori condizioni» del documento unico.

10. Aggiornata la descrizione del Legame con la zona geografica

Descrizione:

formulati, con l'integrazione delle nuove menzioni i passaggi di descrizione.

Motivi:

- la descrizione del legame con l'ambiente e l'interazione dei fattori umani e climatici consente di spiegare perfettamente l'introduzione per la tipologia bianco e rosso delle menzioni vendemmia tardiva, passito e superiore.

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/denominazioni

Garda Colli Mantovani

2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione dei vini

1. Garda Colli Mantovani Bianco

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: dal giallo verdolino al giallo dorato,
- odore: fresco, armonico delicato talvolta floreale;

- sapore: secco, armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. Garda Colli Mantovani Bianco Riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: dal giallo verdolino al giallo dorato,
- odore: fresco, armonico delicato talvolta floreale;
- sapore: secco, armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. Garda Colli Mantovani Bianco Passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: caratteristico, armonico, persistente, fruttato;
- sapore: dolce, caratteristico, armonico di struttura;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol, (di cui almeno 11,00 % vol svolto);
- estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. Garda Colli Mantovani Vendemmia tardiva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: caratteristico, delicato, persistente, fruttato e floreale;
- sapore: da secco a dolce, caratteristico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol, (di cui almeno 11,50 % vol.svolto);
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Garda Colli Mantovani Rosso

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: rosso rubino, intenso talvolta anche granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico dal fruttato allo speziato;
- sapore: secco, fine, caratteristico, persistente;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

6. Garda Colli Mantovani Rosso Riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: rosso rubino, intenso talvolta anche granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico dal fruttato allo speziato;
- sapore: secco, fine, caratteristico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

7. Garda Colli Mantovani Rosso Superiore

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: rosso rubino intenso talvolta con riflessi granati
- odore: complesso, fruttato, talvolta speziato;
- sapore: secco di struttura, talvolta con sentore di confettura;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

8. Garda Colli Mantovani Chiaretto

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: da rosa chiaro a rosato più o meno intenso;
- odore: fine, floreale, fruttato;
- sapore: secco, fresco, fine, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

5.1. Pratiche enologiche specifiche

—

5.2. Rese massime

1. Garda Colli Mantovani Bianco e Bianco Riserva
14 000 chilogrammi di uve per ettaro
2. Garda Colli Mantovani Bianco Vendemmia tardiva
10 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Garda Colli Mantovani Bianco Passito
91 000 chilogrammi di uve per ettaro
4. Garda Colli Mantovani Rosso e Rosso Riserva
13 000 chilogrammi di uve per ettaro
5. Garda Colli Mantovani Rosso Superiore
10 000 chilogrammi di uve per ettaro
6. Garda Colli Mantovani Chiaretto
13 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Garda Colli Mantovani» con l'esclusione delle zone non idonee, pedologicamente caratterizzate da scoscesità, esposizione sfavorevole, falda prossima alla superficie e drenaggio lento, comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino e Volta Mantovana.

7. Varietà di uve da vino

- Cabernet franc N. — Cabernet
- Cabernet sauvignon N. — Cabernet
- Carmenère N. — Cabernet
- Chardonnay B.
- Garganega B.
- Merlot N.
- Rondinella N.
- Trebbiano di Soave B. — Trebbiano
- Trebbiano di Soave B. — Turbiana
- Trebbiano giallo B. — Trebbiano
- Trebbiano toscano B. — Procanico

8. Descrizione del legame/dei legami

8.1. DOC Garda Colli Mantovani

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica di produzione è compresa nell'Anfiteatro Morenico del Garda, con quote che arrivano a 200 m. slm. Le colline moreniche sono costituite da sedimenti di origine fluvio-glaciale. I suoli sono 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 Mincio costituisce l'asse idrologico principale. Il clima è mite e ventilato per la presenza del lago di Garda. Il clima è da considerare intermedio tra quello mediterraneo e quello oceanico, causa la continentalità, è un clima caratterizzato da temperature medie estive elevate. Le precipitazioni medie annue superano i 700 mm concentrandosi maggiormente in autunno e in primavera.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Fondamentali i fattori umani legati al territorio che hanno contribuito in modo determinante all'ottenimento del vino a denominazione di origine controllata «Garda Colli Mantovani»

La coltivazione della vite in provincia di Mantova 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. 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.

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 tutto il territorio di produzione della denominazione di origine controllata «Garda Colli Mantovani» ha vocazione viticola e l'uomo è stato determinante a caratterizzare la produzione vitivinicola in particolare a determinare:

- 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.

8.2. DOC Garda Colli Mantovani

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

I vini descritti presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e corrispondenti ai vitigni utilizzati anche per le tradizionali tipologie bianco e rosso seguite dalle menzioni come vendemmia tardiva, superiore, riserva e passito. La tipicizzazione legata al territorio è evidente e necessaria per raggiungere le caratteristiche descritte nel disciplinare anche per le nuove menzioni in particolare per i vini bianchi la vendemmia tardiva è una pratica comune dettata dall'andamento climatico della zona che consente ampie escursioni climatiche e umidità regolate dall'influsso delle correnti del Lago di Garda e del fiume Mincio, lo stesso dicasi per le maturazioni più spinte per le uve destinate alla produzione della tipologia bianco passito, la cui pratica di appassimento delle uve sui graticci è in uso tradizionalmente in tutta l'areale gardesano che scorre lungo il fiume Mincio a confine tra Lombardia e Veneto. Per i vini rossi la menzione superiore è esclusivamente legata all'utilizzo della menzione qualificata «Rubino», qualificazione utilizzata localmente per l'identificazione dei vini rossi prodotti tradizionalmente con le migliori uve e dai vigneti meglio esposti. La vitivinicoltura sulle Colline moreniche del Garda è infatti legata strettamente 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.

8.3. DOC Garda Colli Mantovani

- C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

La specificità dei vini 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 enologiche e di coltivazione della vite, migliorate ed affinate ma pur sempre legate alla tradizione.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Deroghe alle operazioni di vinificazione

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata che comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino e Volta Mantovana.

Inoltre, tali operazioni di vinificazione, possono essere effettuate in stabilimenti situati nei territori delle limitrofe provincie di Mantova, Brescia e Verona.

Menzioni e confezionamento

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Nella presentazione e designazione del «Garda Colli Mantovani» Rosso Superiore è consentito l'uso della menzione tradizionale «Rubino».

I vini della denominazione di origine controllata «Garda Colli Mantovani» devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro del volume nominale massimo di 3 litri. Da questa limitazione sono escluse le bottiglie di forma tradizionale bordolese, borgognotta, renana fino alla capacità massima di 9 litri.

Per i vini a denominazione di origine controllata «Garda Colli Mantovani» bianco e rosso non accompagnati dalle menzioni «Superiore», «Riserva», «Rubino», «Vigna», «Passito» e «Vendemmia Tardiva» è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucri di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi non inferiori a due litri e non superiori a 6 litri.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18900>
