

Pubblicazione di una domanda di modifica dell'Unione del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 97, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(2023/C 36/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio (1) entro due mesi dalla data della presente pubblicazione

DOMANDA DI MODIFICA DELL'UNIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Monti Lessini»

PDO-IT-A0462-AM02

Data della domanda: 23.9.2021

1. Richiedente e interesse legittimo

Consorzio Tutela Vini Lessini Durello

Consorzio volontario di tutela dei vini a DO

2. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Nome del prodotto
- Categoria di prodotto vitivinicolo
- Legame
- Restrizioni in materia di commercializzazione

3. Descrizione e motivi della modifica

3.1. Introduzione della categoria «Vino spumante di qualità»

La modifica riguarda l'introduzione della categoria «Vino spumante di qualità», anche nelle tipologie **Riserva e Crémant**.

La modifica è motivata dalla necessità di consentire la produzione di una categoria di prodotto vitivinicolo storicamente prodotta nella zona della denominazione «Monti Lessini» e che le moderne tecniche di coltivazione del vigneto ed enologiche di cantina permettono di ottenere con un elevato e specifico livello qualitativo, connesso all'ambiente geografico.

In tal senso va specificato che tale categoria di vino fosse già presente all'interno della denominazione fino all'anno 2011, ma che poi era confluita nella Denominazione d'origine del medesimo territorio «Lessini Durello».

La modifica si rende oggi necessaria al fine di andare incontro, sempre nel rispetto delle tradizioni, a rinnovate esigenze produttive e commerciali.

In particolare, si tratta di valorizzare la categoria «Vino spumante di qualità» con la DOP «Monti Lessini», al fine di dare una migliore connotazione territoriale a tale vino spumante, ottenuto dalla varietà principale Durella, particolarmente adatta alla spumantizzazione, che esprime le specifiche potenzialità produttive nella zona di produzione della DOP in questione, sia per l'ambiente pedoclimatico unico che per le tecniche vinicole tradizionali.

La modifica riguarda il documento unico alla sezione «Categorie di prodotti vitivinicoli», «Descrizione dei vini», «Pratiche enologiche specifiche», «Rese massime» e «Legame con la zona geografica».

3.2. *Introduzione della descrizione della base ampelografica per la categoria «Vino spumante di qualità»*

Conformemente alla normativa dell'Unione europea e nazionale, viene inserita la descrizione della base ampelografica dei vigneti della nuova categoria di prodotto «Vino spumante di qualità».

In particolare, viene previsto che la varietà principale è la **Durella**, che concorre alla produzione della categoria in questione per almeno l'85 %, e che possono partecipare per la parte complementare, non superiore al 15 %, le varietà **Garganega**, **Pinot bianco**, **Chardonnay** e **Pinot nero**.

La modifica non comporta alcuna variazione al documento unico, in quanto dette varietà sono già inserite nella pertinente sezione 7 del documento stesso, dato che trattasi della medesima base ampelografica della tipologia «Monti Lessini» della categoria «Vino».

3.3. *Introduzione delle rese produttive e del titolo alcolometrico volumico naturale delle uve per la categoria «Vino spumante di qualità»*

Trattasi di una modifica dovuta, con la quale, conformemente alla normativa dell'Unione europea e nazionale, vengono inserite le rese produttive massime delle uve ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale delle uve per la nuova categoria «Vino spumante di qualità».

La modifica riguarda il documento unico alla sezione «Rese massime».

3.4. *Introduzione della deroga alla produzione nella zona delimitata per la categoria «Vino spumante di qualità»*

La modifica riguarda l'introduzione della deroga per l'espletamento delle operazioni di elaborazione della categoria di nuova introduzione «Vino spumante di qualità», che, conformemente alla normativa dell'Unione europea, possono essere effettuate, oltre che all'interno della zona di produzione delimitata, ricadente in parte delle province di Verona e Vicenza, **anche nell'ambito dell'intero territorio delle predette unità amministrative provinciali**.

La modifica è motivata dalla necessità di consentire ad alcuni produttori lo svolgimento delle operazioni di elaborazione del vino spumante di qualità al di fuori della zona delimitata, nei termini sopra evidenziati, al fine di avvalersi per proprio conto degli impianti di aziende terze, che dispongono delle tecnologie idonee a realizzare le elaborazioni del vino in questione, in particolare la spumantizzazione.

La modifica riguarda il documento unico alla sezione «Ulteriori condizioni».

3.5. *Introduzione delle norme di elaborazione per la categoria «Vino spumante di qualità»*

La modifica riguarda l'introduzione delle tecniche di vinificazione ammesse per la produzione della categoria di nuova introduzione «Vino spumante di qualità», anche nelle tipologie Riserva e Crémant.

La modifica è motivata dalla necessità di disciplinare le principali tecniche di vinificazione che interessano la nuova categoria «Vino spumante di qualità» anche nelle tipologie Riserva e Crémant. In particolare, per ciascuna tipologia, vengono dettagliati gli specifici aspetti riguardanti il metodo di elaborazione, il periodo di affinamento in bottiglia nonché il dosaggio zuccherino.

La modifica riguarda il documento unico alla sezione «Pratiche enologiche specifiche».

3.6. *Introduzione della descrizione delle caratteristiche analitiche e organolettiche della categoria «Vino spumante di qualità» anche nelle versioni Riserva e Crémant.*

La modifica riguarda l'introduzione delle caratteristiche della categoria di nuova introduzione «Vino spumante di qualità» anche nelle versioni Riserva e Crémant.

La modifica è motivata dalla necessità di introdurre nel disciplinare di produzione una precisa identificazione della categoria «Vino spumante di qualità», anche nelle versioni Riserva e Crémant, indicando i principali parametri di riferimento ai fini della relativa immissione al consumo.

La modifica riguarda il documento unico alla sezione «Descrizione dei vini».

3.7. *Introduzione della descrizione del legame con l'ambiente geografico per la categoria «Vino spumante di qualità»*

La modifica riguarda l'integrazione della descrizione del legame con l'ambiente geografico per la nuova categoria «Vino spumante di qualità», anche nelle versioni Riserva e Crémant.

La modifica è motivata dalla necessità di dimostrare, per vini spumanti di qualità di nuova introduzione, il modo in cui i requisiti qualitativi e le peculiari caratteristiche che possiedono sono essenzialmente dovute al particolare ambiente geografico, tradizionalmente vocato alla viticoltura, comprensivo dei suoi fattori naturali ed umani. In particolare viene evidenziato in che modo la natura dei suoli, altitudine, esposizione e le risorse umane (pratiche culturali, sistemi di gestione, vendemmie manuali, sistemi di elaborazione) consentono l'ottenimento di un prodotto unico e non replicabile.

La modifica riguarda il documento unico alla sezione «Legame con la zona geografica».

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Monti Lessini

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
5. Vino spumante di qualità

4. **Descrizione dei vini**

1. «Monti Lessini» Durello

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: delicatamente fruttato e caratteristico;
- sapore: asciutto, di corpo, più o meno abboccato, anche vivace come da tradizione;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 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	5,5 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. «Monti Lessini» bianco

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: fresco, sapido e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 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. «Monti Lessini» Pinot nero

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: rosso rubino con eventuali riflessi granati;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 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)	

4. «Monti Lessini» passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- colore: giallo dorato;
- odore: caratteristico, intenso e fruttato;
- sapore: amabile o dolce, vellutato armonico, di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,50 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 26,0 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)	11,50
Acidità totale minima	5,5 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. «Monti Lessini» vino spumante di qualità

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino, più o meno carico;

- odore: caratteristico, con delicato sentore di lievito;
- sapore: da dosaggio zero o pas dosé, extra brut, brut, extra dry, dry, e demisec;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 15 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	5,5 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. «Monti Lessini» vino spumante di qualità riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- spuma: fine, intensa;
- colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al giallo dorato;
- odore: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia;
- sapore: da dosaggio zero o pas dosé, extra brut, brut, extra dry, dry, e demisec;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 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)	11,50

Acidità totale minima	5,5 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. «Monti Lessini» vino spumante di qualità «crémant»

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- spuma: fine, cremosa;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi ramati;
- odore: delicato, fine con note che richiamano la rifermentazione in bottiglia;
- sapore: da dosaggio zero o pas dosé, extra brut, brut, extra dry, dry, e demisec;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 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)	11,50
Acidità totale minima	5,5 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**

a. *Pratiche enologiche specifiche*

Spumantizzazione metodo classico

Pratica enologica specifica

Rifermentazione naturale in bottiglia, secondo il metodo classico, in ottemperanza alle vigenti norme sulla produzione degli spumanti.

b. *Rese massime*

1. «Monti Lessini» Durello
16 000 chilogrammi di uve per ettaro
2. «Monti Lessini» bianco
12 000 chilogrammi di uve per ettaro
3. «Monti Lessini» Pinot nero
12 000 chilogrammi di uve per ettaro
4. «Monti Lessini» vino spumante di qualità
16 000 chilogrammi di uve per ettaro
5. «Monti Lessini» vino spumante di qualità riserva
16 000 chilogrammi di uve per ettaro
6. «Monti Lessini» vino spumante di qualità «crémant»
16 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine «Monti Lessini» comprende:

- a) provincia di Verona: l'intero territorio dei comuni di: Vestenanova, San Giovanni Ilarione e parte del territorio dei comuni di: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena;
- b) provincia di Vicenza: l'intero territorio dei comuni di Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino e parte del territorio dei comuni di Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio, Zermeghedo.

La zona risulta così delimitata: a est, iniziando dal confine con la provincia di Vicenza, in località Calderina a quota 36, segue la strada che porta a Roncà, passando le località Binello e Momello. Attraversa il centro abitato di Roncà, riprende la strada che si immette nella provinciale Monteforte-

Montecchia fino al confine comunale di Montecchia di Crosara. Segue detto confine comunale fino a quota 64 e poi la strada che porta nuovamente sulla provinciale a sud della cantina sociale di Montecchia di Crosara. Prosegue per breve tratto verso nord la provinciale della Val d'Alpone fino al ponte sull'omonimo torrente che lo attraversa seguendo poi la strada comunale che passa dalle località Molino, Castello e San Pietro a sud dell'abitato di Montecchia di Corsara, prosegue fino a incontrare il torrente Rio Albo a quota 85 che delimita la zona fino a quota 406 a sud di Corgnan e Tolotti per congiungersi con il confine comunale di Cazzano di Tramigna. Prende la strada comunale per Marsilio e seguendo la quota di livello tocca il Rio V. Brà e V. Magragna fino a quota 149 in località Caliarì. Da località Caliarì prosegue verso nord per la strada che porta a Campiano fino alla località Panizzolo a quota 209 per unirsi al torrente Tramigna; sale a nord il Tramigna fino ad arrivare al confine comunale di Tregnago che lo segue per breve tratto verso ovest e quindi raggiunge la località Rovere a quota 357 e successiva 284. Prende la strada che porta a Tregnago passando per quota 295, entra nell'abitato di Tregnago, lo attraversa seguendo la strada principale fino a quota 330. Da qui si immette sulla comunale per Marcemigo che attraversa e prosegue per salire a località Morini a quota 481 e successivamente si immette sulla provinciale per San Mauro di Saline a quota 523. Segue la provinciale per S. Mauro di Saline a quota 523. Segue la provinciale per S. Mauro di Saline verso nord fino a località Bettola al confine con il comune di Badia Calavena. Dalla località Bettola si scende a valle seguendo la comunale, passando fra le località Canovi, Valle, Antonelli, Riva, Fornari si entra nell'ambito di Badia Calavena e da quota 451, seguendo la comunale verso est, si sale alla località Colli a quota 734 raggiungendo il confine con Vestenanova a quota 643, continuando per la comunale si passa dall'abitato di Castelvero, si prosegue per Vestenaveccia fino a giungere a Vestenanova centro; si prosegue per la località Siveri seguendo la comunale e si arriva alla località Alberomato; da qui, toccando la località Bacchi, si giunge al confine con la provincia di Vicenza e seguendo i confini provinciali verso nord fino a raggiungere quota 474 s.l.m., il limite di zona prosegue lungo il confine nord del comune di Chiampo verso est e quindi verso sud, fino all'intersezione di questo con la strada provinciale che congiunge Chiampo con Nogarole Vicentino in coincidenza con la quota 468 s.l.m. Segue quindi detta strada, tocca il centro abitato di Nogarole e prosegue lungo la strada che conduce a Selva di Trissino al Capitello posto dopo la quota 543 s.l.m., si dirige a sinistra lungo il sentiero fino all'incrocio di questo con l'acquedotto. Di qui corre lungo il sentiero attraversando la contrada Prizzi congiungendosi poi a quota 530 s.l.m. con la strada per Cornedo, che segue attraversando le contrade Pellizzari e Duello fino al bivio con la strada comunale che conduce alle contrade Caliarì, Stella, Ambrosi fino a raggiungere nuovamente la provinciale per Cornedo toccando la località Grigio. S'innesta qui a Cornedo sulla statale n. 246 che segue fino a poco prima del ponte dei Nori. Gira quindi verso est e prende posto la strada comunale che tocca le contrade Colombara, Bastianci, Muzzolon, Milani (quota 547); di qui segue la carrareccia con direzione nord-est fino alla contrada Crestani a quota 532 m. Segue quindi la strada comunale che conduce alle contrade Miegghi, Milani a quota 626, Casare di Sopra, Casare di Sotto, Godeghe fino al bivio con la strada comunale Monte di Malo-Monte Magrè che percorre appunto fino a questo centro abitato. Da qui segue la strada per Magrè fino a quota 294 proseguendo successivamente in direzione nord-ovest toccando quota 214, segue poi la Valfreda raggiungendo località Raga a quota 414 e da qui prosegue fino al confine comunale fra Schio e Torbelvicino, segue lo stesso fino a quota 216. Da qui segue il torrente Leogra fino al ponte della statale n. 46 per Schio seguendo successivamente la strada rivierasca fino a quota 188. Segue quindi la statale n. 46 Schio-Vicenza fino alla località Fonte di Castelnovo. Attraversa e prende quindi la strada per Costabissara che raggiunge toccando le località Ca' de Tommasi e Pilastro.

Il limite di zona segue quindi la strada comunale da Costabissara a Creazzo passando per località S. Valentino fino a raggiungere il confine meridionale del comune di Costabissara; prosegue quindi verso ovest lungo i confini comunali sud di Costabissara, fino a incontrare la strada che da Gambugliano procede fino a Sovizzo costeggiando la strada della Valdiezza. Si segue quindi la strada verso Castelgomberto fino ad incontrare sulla sinistra la strada per le contrade Busa, Pilotto, Vallorona. Allo stop si segue la strada a sinistra una prima ed una seconda volta; si tralascia il bivio per località Monteschiavi. Al bivio per Contrà Vallorona, Rubbo, Spinati si tralascia la strada per predette località andando diritto fino ad arrivare in fondo a via Vallorona. Si prosegue a destra, seguendo l'unghia del monte, per Valdimolino. Si prosegue per la strada che va a Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (strada Cavallara). Si prosegue quindi per la strada dei Bastian fino a incrociare la strada che proviene da Castelgomberto. Si prosegue per la strada dei Bernuffi, procedendo a sinistra fino a raggiungere l'abitato di Sant'Urbano. Al bivio si gira a sinistra seguendo la strada per Sovizzo Alto; arrivati alla Casa Cattani si gira a destra per via Causa, in fondo a detta strada si gira a destra proseguendo la strada (loc. Carbonara) fino a giungere in località Bastia Bassa, quindi si prosegue per la località Campestrini arrivando infine alla destra della Villa Cordellina. Dopodiché si gira a destra per ricongiungersi con la SS 246 girando a sinistra verso la Montorsina e includendo nell'area il sito dei Castelli di Giulietta e Romeo.

Il limite segue quindi la strada per Montecchio Maggiore e Montorso fino al ponte sul torrente Chiampo, attraversa il corso d'acqua e prosegue verso sud fino alla strada per Zermeghedo che raggiunge via Mieli. Dall'incrocio via Mieli si prosegue a sinistra per la località Belloccheria considerando come area delimitata quella che segue l'unghia del monte fino ad incrociare la via Perosa. Da qui si procede verso il centro abitato di Montebello via Castelletto giungendo fino all'incrocio della strada della Mira. Da qui si procede per la strada Contrada Selva fino all'incrocio Casa Cavazza e strada per Zermeghedo.

Il confine prende la strada per Agugliana e continua in direzione La Guarda; a circa 300 metri da questa località svolta a sinistra per un sentiero che la congiunge al confine con Gambellara che segue verso nord fino a quota 143.

Discende lungo la strada vicinale che conduce a Gambellara che attraversa verso ovest seguendo la strada da Gambellara a Calderina congiungendosi con la delimitazione dell'area iniziale della provincia di Verona.

7. Varietà di uve da vino

Chardonnay B.

Durella B - Durello

Garganega B - Garganego

Pinot Bianco B - Pinot

Pinot Grigio - Pinot

Pinot Nero N – Pinot

Sauvignon B - Sauvignon blanc

8. Descrizione del legame/dei legami

Monti Lessini DOP (Vino e Vino spumante di qualità)

Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

L'area di produzione dei vini Monti Lessini DOP si sviluppa nella porzione collinare dei Lessini orientali a cavallo del confine tra le province di Verona e Vicenza. Il territorio è caratterizzato da un vissuto geologico piuttosto complesso ed articolato e negli areali interessati dalla coltivazione della vite sono predominanti le rocce vulcaniche e vulcanico-detritiche basiche. I suoli che ne derivano sono quindi suoli ricchi di sostanze minerali, moderatamente profondi, con tessitura fine e con uno scheletro basaltico scarso in superficie ma più abbondante in profondità. Il carattere minerale dei suoli favorisce i processi fermentativi dei mosti ottenuti da uve Durella, una varietà a bacca bianca quasi esclusiva della zona.

Dal punto di vista climatico, la zona dei Monti Lessini DOP è favorita da un clima mite e temperato con precipitazioni annue di circa 1 000 mm concentrate prevalentemente in primavera ed autunno e da temperature medie annue di circa 13,5 °C.

L'assetto fisiografico dell'areale, comune a tutto il comprensorio dei Lessini, è caratterizzato da estese e talora strette valli disposte a ventaglio con sostanziale andamento NNW-SSE separate da altrettante dorsali, con analogo andamento, che progradano a Sud fino ad immergersi sotto la coltre alluvionale della Pianura Padana. Il dislivello altimetrico compreso nell'area è di circa 800 m e tale situazione favorisce importanti escursioni termiche fra giorno e notte.

Fattori storici e umani rilevanti per il legame

Sette secoli di storia per la viticoltura dei Monti Lessini sottolineano con forza quanto l'uomo da sempre sia stato attento alle sorti della vite in questa zona alto collinare a cavallo tra le province di Verona e di Vicenza.

Documenti storici sull'agricoltura attuata in tale zona evidenziano spesso la frase «Terra cum vineis», appezzamento di terreno coltivato interamente a vite; a partire dal secolo XIX, la viticoltura e l'enologia nelle province interessate dalla denominazione hanno fatto registrare una notevole crescita produttiva ed una conseguente elevazione qualitativa dei vini prodotti.

Tale crescita ha portato ai primi provvedimenti di tutela per la difesa dei vini tipici e alla conseguente nascita del Consorzio rappresentativo dei produttori. Nata infatti con DM 25.6.1987 – GU n. 6 del 9.1.1988 all'interno della DOP Lessini Durello, nel 2011 la denominazione, contestualmente al riconoscimento dalla DOP «Lessini Durello», ha modificato la denominazione in «Monti Lessini». Il Consorzio di Tutela del Lessini Durello, riconosciuto dal Ministero italiano nel 2000, opera per valorizzare le denominazioni della zona e la loro realtà produttiva e socio economica delle vallate veronesi e vicentine che rientrano nella zona del disciplinare di produzione. I produttori della denominazione, insieme al Consorzio, hanno affinato la tecnica della spumantizzazione della varietà Durella ricavandone un ruolo di prestigio nell'ambito della spumantistica regionale veneta.

Le produzioni migliori si ottengono in terreni ben esposti, di natura vulcanica con tecniche di coltivazione razionali legate alla tradizione del territorio. Il vitigno Durella ama infatti le buone esposizioni ma soprattutto esige nel vigneto un buon ricambio di aria.

I sistemi di allevamento nel corso degli anni hanno subito un'evoluzione in rapporto agli obiettivi enologici che venivano perseguiti ma, ad oggi, le forme ideali per queste tipo di produzioni sono rappresentate dalla pergola e dal guyot; in particolare le forme a pergola sono presenti maggiormente nei terreni collinari e a forte pendenza dove le operazioni colturali vengono effettuate prevalentemente a mano mentre le forme a spalliera-guyot sono maggiormente rinvenibili nei siti più accessibili e meno pendenti. Tali forme di allevamento consentono una buona maturità e sanità delle uve, caratterizzano fortemente non solo il paesaggio ma anche la qualità dei vini e la costanza di produzione.

Attualmente la zona dei Monti Lessini DOP esprime una considerevole eccellenza enologica riconosciuta anche nei concorsi enologici nazionali ed internazionali.

Monti Lessini DOP - categoria Vino

Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico, con i fattori naturali ed umani.

Il vino «Monti Lessini» DOP - Durello presenta un colore giallo paglierino più o meno carico, un odore delicatamente fruttato e caratteristico ed un sapore asciutto, di corpo, più o meno abboccato, anche vivace come da tradizione. Sentori di mela più o meno verde si alternano ad intensità olfattive più complesse di origine minerale e pietra focaia anche con ricordi marini di iodio e zolfo.

Il vino «Monti Lessini» DOP - Bianco presenta un colore giallo paglierino più o meno carico, un odore gradevole e caratteristico ed un sapore fresco, sapido ed armonico.

Il vino «Monti Lessini» DOP - Pinot nero presenta un colore rosso rubino con eventuali riflessi granati, un odore delicato, gradevole e caratteristico ed un sapore secco, pieno e piacevolmente amarognolo.

Il vino «Monti Lessini» DOP – Passito presenta un colore giallo dorato, un odore caratteristico, intenso e fruttato ed un sapore amabile o dolce, vellutato armonico e di corpo.

Il comprensorio dei Monti Lessini rappresenta un ambiente ideale per tutti i prodotti della Monti Lessini DOP: i caratteristici suoli vulcanici sono ricchi di elementi nutritivi e le fresche correnti che scendono dai Monti Lessini permettono di raggiungere la corretta maturazione ma con il mantenimento dell'acidità dell'uva necessaria; i sentori minerali costituiscono marcatori specifici di queste tipologie di vino.

I tradizionali metodi di allevamento a pergola e spalliera, le competenze tecniche dei viticoltori, la tradizione centenaria e gli investimenti in tecnologia enologica consentono di ottenere vini caratterizzati da una grande complessità olfattiva; i vini della Monti Lessini DOP infatti non sono mai contraddistinti da strutture troppo importanti ma è l'aspetto olfattivo a qualificare e quasi definire l'identità del prodotto.

Monti Lessini DOP - categoria Vino spumante di qualità

Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico, con i fattori naturali ed umani.

Il vino Monti Lessini DOP spumante di qualità presenta spuma fine e persistente, colore giallo paglierino più o meno carico, un odore caratteristico con delicato sentore di lievito. Il tenore degli zuccheri varia da dosaggio zero o pas dosé a demisec.

Il vino Monti Lessini DOP spumante di qualità Riserva presenta spuma fine e intensa, colore dal giallo paglierino più o meno intenso fino al giallo dorato, un odore con note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia. Il tenore degli zuccheri varia da dosaggio zero o pas dosé a demisec.

Il vino Monti Lessini DOP spumante di qualità Crémant presenta spuma fine e cremosa, colore dal giallo paglierino più o meno intenso fino al giallo dorato, un odore con note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia. Il tenore degli zuccheri varia da dosaggio zero o pas dosé a demisec.

Il clima temperato e le notevoli escursioni termiche fra giorno e notte, che caratterizzano la zona della Monti Lessini DOP, determinano la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici della Durella.

La mineralità dei suoli, accompagnata alla spiccata acidità varietale della Durella, rende il vino particolarmente adatto alla spumantizzazione. Quest'ultima tecnica (da sempre utilizzata quale metodo di elevazione espressiva della varietà Durella sin dalla nascita della denominazione) esprime, a seconda del periodo di affinamento, le caratteristiche tipiche sopra menzionate; per affinamenti più brevi sono rinvenibili note più godibili ed aromi di mela verde ed agrumi, una tipica mineralità, una consistenza tannica veramente unica fra i vini bianchi ed un perlage particolarmente fine mentre gli affinamenti prolungati (versione Riserva) acquietano il carattere esuberante della varietà, donando vini maggiormente espressivi dove le note autolitiche svolgono un importante ruolo nel garantire l'opportuna eleganza ai sensi; ritornano sempre i sentori marini tipici e, anche se il corpo non è mai eccessivo, la sensazione di sapidità, nobilitata da un retrogusto minerale ed amarognolo, fatica sempre ad esaurirsi.

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

Elaborazione dei vini spumanti

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione unionale.

Tipo di condizione supplementare:

deroga alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione:

Conformemente alla deroga prevista all'articolo 5, paragrafo 1, lettera b), del regolamento delegato (UE) 2019/33 (2) della Commissione, le operazioni di elaborazione dei vini spumanti di qualità, oltre che all'interno della zona di produzione delimitata, possono essere effettuate nell'ambito delle province di Verona e Vicenza.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17283>

(1) GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

(2) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.