

DISCIPLINARE BARDOLINO D.O.C.

Art. 1

Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bardolino", riconosciuto con decreto del Presidente della Repubblica 28 maggio 1968, e successive modifiche è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui misure entrano in vigore a partire dalla vendemmia del 2001.

Art. 2

I vini a denominazione di origine controllata "Bardolino" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vitigni presenti nei vigneti in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata:

1. Corvina veronese (cruina o corvina) 35-65% è tuttavia ammesso nella misura massima del 10% la presenza della varietà Corvinone in sostituzione di una pari percentuale di Corvina, purché il Corvinone sia coinvolto in terreni ricchi di scheletro;
2. Rondinella 10-40%
3. Molinara, Rossignola, Barbera, Sangiovese, Marzemino, Merlot, Cabernet Sauvignon da soli o congiuntamente per un massimo del 20% con limite massimo del 10% per singolo vitigno.

I vigneti già iscritti al relativo albo alla data di approvazione del presente disciplinare, sono idonei alla produzione dei vini "Bardolino".

Art.3

1. La zona della produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata "Bardolino" comprende in tutto o in parte i territori dei comuni Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion, Torri del Benaco, Caprino, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo, Peschiera, Valeggio. OMISSIS

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bardolino" devono essere quelle tradizionali della zona, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le caratteristiche specifiche. I sistemi d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

Per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare sono ammesse solo le forme di allevamento a spalliera semplice e doppia e la tradizionale pergoleta inclinata unilaterale aperta.

La densità minima di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 3.300 ceppi. Per vigneti piantati prima dell'approvazione del presente disciplinare e allevati con le pergole veronesi a tetto piano è fatto obbligo della tradizionale potatura a secco e in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila e una carica massima di 80 mila gemme per ettaro. È vietata ogni pratica di forzatura è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso. Fermo restando il limite sopraindicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata rapportando la effettiva superficie coperta dalla vite. La regione Veneto con proprio decreto, su proposta del comitato vitivinicolo regionale, istituito con legge regionale n. 55 dell'8 maggio 1985, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bardolino" inferiore a quello fissato dal presente disciplinare dandone comunicazione immediata al Ministero per

le politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini. La facoltà di cui al comma precedente si esercita in aggiunta al disposto dell'art. 10, lettera c), della legge n. 164/1992 e senza eccedere il limite massimo previsto. I vigneti iscritti agli albi della denominazione di origine controllata e garantita "Bardolino" superiore sono idonei anche per produrre vini a denominazione di origine controllata "Bardolino", alle condizioni stabilite dal presente disciplinare di produzione. Le unità vitate omogenee coltivate con la varietà Corvina, Marzemino, Barbera, Merlot e Cabernet Sauvignon, iscritti all'albo dei vini a denominazione di origine controllata "Bardolino" e "Bardolino" classico, sono utilizzabili anche per produrre i corrispondenti vini designati con la denominazione di origine controllata "Garda" alle condizioni previste dal relativo disciplinare di produzione. Entro i termini previsti dalla normativa vigente successivi alle operazioni di scelta vendemmiale di cui sopra, si deve provvedere ad annotare nei registri ufficiali di cantina le partite di uve e la collocazioni dei mosti ottenuti e darne comunicazione all'Ispettorato repressione frodi competente per territorio e alla Camera di commercio di Verona.

Art. 4

La resa minima di uva ammessa dalla produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a t. 13 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. In annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata a detto limite purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata "Bardolino" devono assicurare un titolo alcolico volumico naturale minimo di 9.5% vol..

Art. 5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona delimitata nel precedente art. 3, lettera a). Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Verona. E' facoltà del Ministero per le politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, previa istruttoria della regione Veneto, qualora la situazione di produzione o di mercato lo richieda, di consentire, stabilendo le opportune modalità di controllo, che le operazioni di vinificazione siano effettuate nei comuni limitrofi, alla zona delimitata nel precedente art.3, lettera a). Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. Qualora le uve di cui all'art. 2, vengano vinificate con la metodologia tradizionale a parziale contatto con la buccia, è concesso al vino ottenuto, in considerazione del suo colore, l'uso in etichetta della specificazione "Chiaretto". Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Bardolino" superiore prima dell'immissione al consumo può essere designato come vino a denominazione di origine controllata "Bardolino" sempre che il vino abbia i requisiti previsti per la denominazione di origine controllata. Entro i termini previsti dalla normativa vigente successivi alla variazione di designazione di cui sopra, si deve provvedere di annotare nei registri ufficiali di cantina le partite dei mosti e dei vini di che trattasi e la loro collocazione e darne comunicazione all'Ispettorato repressione frodi competente del territorio e alla Camera di commercio di Verona. L'uso della specificazione "classico" in aggiunta della denominazione di origine controllata "Bardolino", è riservato al prodotto ottenuto da uve raccolte e vinificate all'interno del territorio della zona di origine più antica, indicata al precedente art. 3, lettera b). Tuttavia tali operazioni sono consentite se autorizzate dal Ministero delle politiche agricole e forestali, Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, su richiesta degli

interessati e previa istruttoria della Regione Veneto, anche in cantine situate al di fuori della predetta zona ma comunque all'interno della zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Bardolino", a condizioni che:

- Dette cantine siano di pertinenza delle rispettive aziende agricole e, come tali, al servizio delle stesse;
- In dette cantine le aziende interessate vinifichino, per quanto riguarda la denominazione di cui al presente disciplinare soltanto le uve prodotte nei propri terreni vitati, debitamente iscritti all'albo vigneti.

La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata. La denominazione di origine controllata "Bardolino" può essere utilizzata per designare al vino spumante "chiaro" ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare ed utilizzando metodi di spumantizzazione a fermentazione naturale atti a produrre il tipo brut. Le operazioni di spumantizzazione debbono avvenire nell'ambito del territorio delle province di Verona, Treviso, Asti e Brescia. Il vino a denominazione di origine controllata "Bardolino", imbottigliato entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve, può essere designato in etichetta con il termine "novello" purché prodotto con l'85% di uva a macerazione carbonica. E' ammessa la correzione con mosti concentrati ottenuti, da uve provenienti dalla zona di produzione o con mosti concentrati rettificati.

Art.6

I vini della denominazione di origine controllata, di cui all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

"Bardolino" e "Bardolino Classico" :

colore: rosso rubino tendente a volte al cerasuolo che si trasforma in granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico con leggero profumo delicato;

sapore: asciutto, sapido, leggermente amarognolo, armonico, sottile, talvolta leggermente frizzante vivace;

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

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 17 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 6 g/l;

"Bardolino Chiaro" e "Bardolino Chiaro Classico":

colore: rosa tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico fruttato con leggero profumo delicato;

sapore: morbido, sapido, leggermente amarognolo, talvolta leggermente vivace;

titolo alcolometrico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 16 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 9 g/l;

"Bardolino Chiaro Spumante":

spuma: sottile con grana fine e persistente;

colore: rosa tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso caratteristico con leggero profumo delicato;

sapore: morbido, sapido, leggermente acidulo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;

acidità totale minima: 6 g/l;
estratto secco netto minimo: 17 g/l
zuccheri riduttori residui: massimo 15 g/l;
“Bardolino Novello” e “Bardolino Novello Classico”:
colore: rosso rubino chiaro;
odore: caratteristico intenso fruttato;
sapore: asciutto, morbido, sapido, leggermente acidulo fresco, talvolta leggermente frizzante vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
zuccheri riduttori residui: massimo 8 g/l.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole forestali – comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art. 7

Alla denominazione di origine controllata dei vini “Bardolino” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi e gli attributi “extra” “fine” “scelto” e “selezionato” e simili. Sulle bottiglie, fiaschi e altri recipienti contenenti vino a denominazione di origine controllata “Bardolino”, può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve purché veritiera e documentabile. Per il vino a denominazione di origine controllata “Bardolino”, designato in etichetta con una delle seguenti menzioni aggiuntive previste dal presente disciplinare di produzione: “classico”, “chiaretto”, “chiaretto classico”, “novello” e “novello classico”, deve essere obbligatoriamente indicata l'annata di produzione delle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ai nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore. I vini a denominazione di origine controllata “Bardolino” immessi al consumo fino a litri 5, devono utilizzare unicamente contenitori di vetro tradizionali con abbigliamento consono al loro carattere di pregio. Per il vino a denominazione di origine controllata “Bardolino” designato in etichetta con una delle seguenti menzioni aggiuntive previste dal presente disciplinare di produzione: “classico”, “chiaretto classico”, “novello” e “novello classico”, è obbligatorio l'uso delle tradizionali bottiglie e fiaschi fino a litri 5 chiuse con tappo raso, bocca in sughero o altri materiali consentiti; tuttavia per le bottiglie fino a 0,375 è consentito anche l'uso del tappo a vite. Per i vini a denominazione di origine controllata “Bardolino” immessi al consumo in bottiglie chiuse con tappo in sughero raso bocca o altri materiali consentiti, è autorizzato l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, in conformità a quanto disposto dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.