

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	Documento di base	PT GA DB 01 RV.00
	Disciplinare di produzione della Denominazione "GARDA"	Data inizio validità: 01/08/2009

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA <<GARDA>>

Disciplinare approvato con Decreto 8 ottobre 1996 (G.U. 262/ del 08 Novembre 1996)

modificato con Decreto 26 Giugno 2009 (G.U. n.158 del 10 Luglio 2009)

Art.1

La denominazione di origine controllata <<Garda>> è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

La denominazione di origine controllata <<Garda>> può essere accompagnata dal riferimento della sottozona <<Classico>> a condizione che i vini così designati provengano dalla rispettiva zona di produzione e che rispondano ai requisiti rispettivamente previsti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2

A) La denominazione di origine controllata «Garda» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Garganega;
Pinot bianco;
Pinot grigio;
Chardonnay;
Tai (limitatamente ai territori della provincia di Verona)
Riesling italico;
Riesling;
Cortese;
Sauvignon,

è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vigneti costituiti per almeno 85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere alla produzione di detti vini inoltre, le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati rispettivamente nelle province di Brescia, Mantova e Verona, presenti nei vigneti, in ambito aziendale, fino a un massimo del 15%

La denominazione di origine controllata «Garda» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Cabernet;
Cabernet franc;
Cabernet Sauvignon;
Mertot;
Pinot nero;
Marzemino;
Corvina;
Barbera,

è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vigneti costituiti per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere alla produzione di detti vini inoltre, le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati rispettivamente nelle province di Brescia, Mantova e Verona, presenti nei vigneti, in ambito aziendale, fino a un massimo del 15%.

La specificazione "Cabernet" è riservata ai vini ottenuti impiegando congiuntamente le uve dei vitigni Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon e/o Carmenère.

B) La denominazione di origine <<Garda>> con la specificazione <<Classico>> è riservata ai vini prodotti nella zona delimitata all'art.3, punto 4, e può essere rivendicata soltanto per le seguenti tipologie:

bianco;
chiarretto;
rosso;
novello;
rosso superiore;
Groppello;

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	Documento di base	PT GA DB 01 RV.00
	Disciplinare di produzione della Denominazione "GARDA"	Data inizio validità: 01/08/2009

Groppello riserva.

La denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione aggiuntiva <<Classico>> nella tipologia bianco deve essere ottenuta da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione varietale:

Riesling e/o Riesling italico minimo 70%

Possono concorrere alla produzione di detti vini, congiuntamente o disgiuntamente, uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati rispettivamente per le province di Brescia.

La denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione aggiuntiva <<Classico>> nelle tipologie, rosso, rosso superiore e charetto deve essere ottenuta da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione varietale:

Groppello (nei tipi Gentile, S.Stefano e Mocasina) minimo 30%;

Marzemino minimo 5%;

Sangiovese minimo 5%;

Barbera minimo 5%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, congiuntamente o disgiuntamente, anche le uve provenienti da vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Brescia presenti nei vigneti fino ad un massimo complessivo del 10%.

La denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione aggiuntiva <<Classico>> nelle tipologie Groppello e Groppello Riserva deve essere ottenuta dalle uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dal vitigno Groppello nei tipi Gentile, Mocasina e Groppellone.

Possono concorrere alla produzione di detti vini inoltre, le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Brescia, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

Art. 3

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> di cui all'art. 2, lettera A), è così delimitata:

1) provincia di Verona, comprende l'intero territorio dei comuni di:

Bardolino, Castelnuovo del Garda, Cazzano di Tramigna, Garda, Illasi, Lazise, Mezzane, Montecchia di Crosara, Roncà, Sant'Ambrogio Valpoticella, S. Giovanni Ilarione, San Pietro in Cariano, Tregnago, e in parte il territorio dei comuni di: Affi, Badia, Calavena, Brentino Belluno, Bussolengo, Caldiero, Caprino Veronese, Cerro, Cavaion, Colognola ai Colli, Costermano, Dolcè, Fumane, Grezzana, Lavagno, Marano, Monteforte d'Alpone, Negrar, Pastrengo, Pescantina, Peschiera, Rivoli, San Bonifacio, San Martino B.A., San Mauro di Saline, Soave, Sommacampagna, Sona, Torri dei Benaco, Valeggio sul Mincio, Verona, Vestenanuova, Villafranca.

Tate zona è così delimitata:

partendo da sud dei Lago di Garda al confine del comune di Peschiera con la provincia di Brescia la delimitazione segue verso sud detto confine sino a raggiungere quello della provincia di Mantova segue quindi verso est sino alta congiunzione dei fiume Mincio. Segue verso sud il corso del Mincio sino a incontrare il ponte che lo attraversa e che abbandona per un breve tratto perseguire il confine di provincia sino a rincontrare il fiume Mincio che discende sino alla località Burino. Piega, quindi, verso sud ovest e poi a sud sempre seguendo il limite di provincia in destra Mincio sino ad congiungersi a quota 63 con il Mincio che risale fino al ponte Visconteo di Borghetto.

Attraversa il ponte Visconteo verso Valeggio e quindi segue il canale Prevaldesca sino alla carreggiabile che porta a Ca' Buse. Segue quindi verso nord la strada comunale sino ad arrivare all'abitato di Valeggio.

Prosegue verso est immettendosi sulla strada provinciale di Villafranca-Valeggio che segue fino a incrociare la strada comunale toccando Grottarole, C. Nuova Pigno e Ca' Delta, quindi prosegue seguendo verso nord la strada passando per Colombare e Pozzo Moretto sino a raggiungere la strada comunale per Villafranca

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	Documento di base	PT GA DB 01 RV.00
	Disciplinare di produzione della Denominazione "GARDA"	Data inizio validità: 01/08/2009

che segue per breve tratto sino a incontrare il canale del consorzio di bonifica Alto Veronese che segue verso nord est sino all'abitato di Sommacampagna.

Prosegue quindi verso nord sulla strada per Bussolengo superando l'autostrada Serenissima e la ferrovia Milano Venezia sino a raggiungere il confine del comune di Bussolengo presso la località Civile.

Prosegue lungo il confine comunale di Bussolengo verso nord fino a incontrare l'autostrada del Brennero.

Segue per breve tratto la strada per Bussolengo per immettersi sulla strada comunale dei Cristo che segue sino a incontrare la strada provinciale Verona lago nei pressi di quota 135. Segue per breve tratto verso est la strada Verona lago e poi la strada interna di Bussolengo sino al ponte sul canale dell' Enel che attraversa immettendosi sulla strada per Poi e la Sega sino a raggiungere il fiume Adige che risale verso nord sino alla frazione di Volargne in prossimità delle Fornaci Tosadori.

La delimitazione scende quindi verso sud seguendo la carrareccia che dalle ex Fornaci porta a congiungersi con la statale n. 12 passa la località Paganella che segue verso sud sino a incontrare la stazione ferroviaria di Domegliara e inserendosi sulla linea ferroviaria dei Brennero che segue sino alla stazione ferroviaria di Parona, imbecca quindi la statale 12 sino a incontrare la strada che porta a Quinzano che segue sino all'abitato, imbecca quindi la strada che passando dalla località S. Giuliano e il cimitero di Avesa arriva alla strada comunale per Avesa che risale per breve tratto sino a incontrare la carrareccia che verso est raggiunge S. Mattia e verso nord quota 283 piega quindi verso sud seguendo la strada delle Torricelle sino ad arrivare a Castel S.Felice da dove per il sentiero che porta a Villa Policanta scende sino alla strada della Valpantena in prossimità di villa Beatrice.

Da Villa Beatrice la delimitazione scende verso sud lungo la strada provinciale della Valpantena sino a incontrare la carrareccia che verso est passando per Ca' dell' Olmo e Bongiovanna, giunge a Villa Cometti per scendere quindi a sud per Corte Paroncini e giungere sulla strada per Montorio che scende toccando Morin e Olmo sino all'abitato di Montorio dove prosegue per la strada per S. Martino B.A. sino alla località Spinetta e poi lungo il fiume Fibbio sino all'abitato di S. Martino per seguire quindi verso est la statale n.11 sino a toccare la località S. Pietro al km 48 e piegare quindi

verso sud per la strada di Caldiero e quindi con quella che delimita a sud in monte Rocca per risalire quindi sino alla strada per terme e da queste ritornare sulla statale 11 che segue sempre verso est sino al ponte sul torrente Alpone del quale segue risalendo il corso sino a incontrare l'autostrada Serenissima che ne delimita sud est il comprensorio, sino a incontrare il confine della provincia di Vicenza.

La delimitazione sale quindi verso nord lungo il confine del vicentino incontrando, dopo il territorio del comune di Monteforte, quello di Montecchia, Roncà, S. Giovanni Ilarione e quello di Vestenanova sino alla località Bacchi, dove piegando a ovest per la strada comunale, tocca le località Alberomatto e Siveri sino all'abitato di Vestenanova e quindi Vestenavechia e Castelvevo, attraversa il confine del comune di Badia Calavana e prosegue sino al centro abitato toccando le località Costalunga Rosati e Nicolai, sale per breve tratto sino alla località Fornai e discende quindi verso sud ovest per la strada comunale toccando la località Riva, Tessari, Antonelli, Mastini, Canovi e Bettola alla congiunzione tra i comuni di Tregnago e S. Mauro di Saline.

Dalla località Bettola il limite scende per breve tratto a sud lungo il confine tra i comuni di Tregnago e S. Mauro di Saline sino a incontrare il vaio dell'Obbligo che segue sino alla congiunzione del progno di Mezzane che discende per breve tratto sino all'imbocco del vaio di Tretto verso ovest che risale sino a Chiesa sopra Moruri dove si immette sulla strada che passa per Casette, Roccolo e la Costa si interseca con il vaio Bruscara che risale sino a incontrare il confine del comune di Grezzana, che segue e piegando verso nord sino al vaio Orsaro che risale sino all'abitato di Azzano a quota 621.

Di qui prosegue per la strada che porta a Rosaro e Praole passando per Nalini, Cabalai per i Vai e per i Busoni, prosegue per breve tratto la strada comunale sino al vaio Sannava che segue sino al progno Valpantena e Osate per il Salsone sino alle località S. Benedetto, scende quindi verso sud per la strada per Vigo Salvalaio, segue la curva di livello di quota 500 intorno a monte Tondo passando per le località Righi, Montecchio, la Bassa ove imbecca verso nord la strada comunale sino a La Fratta, sale toccando Sottosengia a ovest di casa Antolini, attraverso il progno Castello risalendo sempre per Colombare e [a Conca, quota 580 e Case Prael, piega a ovest lungo la strada per Mazzano ove incontra la strada comunale

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	Documento di base	PT GA DB 01 RV.00
	Disciplinare di produzione della Denominazione "GARDA"	Data inizio validità: 01/08/2009

per Fane che da questa località con andamento tortuoso segue sino alla contrada Menola e poi il vaio dei Canale che attraversa fino a Molino Monier e per il vaioi Prà il Molino da Prà.

Da questa località il confine prosegue sulla strada che verso ovest porta alla località S. Cristina da dove prosegue verso sud ovest passando per la Ca' Fava, Ca' Nonni, Vaialta di Sopra, Vaialta di Sotto e Tomei sino alla frazione di S. Rocco, risale verso nord lungo la strada comunale sino al tornante in prossimità di monte Per e ridiscendere verso ovest per Ca' Camporai e Molino Gardane ove incontra il confine comunale di Marano che segue sino al progno di Fumane che discende per breve tratto sino a Ca' Pangoni dove risalendo l'omonimo vaio e passando per monte Cartello (quota 676) a nord di Cavalò raggiunge Stravalle e Ca' Torre sino al confine di S. Ambrogio.

Da qui la delimitazione passa a nord di M. Pugna (quota 740) Casa Campogiano di sotto, tocca quota 534, passa sopra i caseggiati di Monte e raggiunge casa Fontana e finisce sullo strapiombo sull'Adige di fronte a monte Rocco ove incontra il limite dei comune di Dolcè e sotto la strada statale n.12. la delimitazione della zona prosegue verso nord lungo la statale dell' Abetone e del Brennero passando per Ceraino, la Fomace, Ca' Soman e subito dopo il km 313 imbocca la curva di livello di quota 150 che segue fino a incontrare il confine della provincia di Trento passando per le località Ca' del Maso, Cava del Prete a monte di Peri e di Ossenigo, e seguire quindi il limite di demarcazione di provincia, attraversare l'Adige e risalire lungo il confine tra Brentino Belluno e Avio sino a quota 200 da dove ridiscende sulla destra Adige a sud in comune di Brentino Belluno sino a incontrare il territorio di Rivoli da dove prosegue sino alla località Canal.

Da qui la linea di confine riprende a salire verso nord lungo il confine dei comune di Caprino Veronese sino alla località Pozza Galletto, attraversa il torrente Tasso e raggiunge località Vezzane e Rénzon, attraversa il vaio delle Giare e passando a monte di Vilmezzano raggiungendo Casette delle Pozze, Ca' Zerman e le Peagre attraversa il progno dei Lumini e costeggiando il monte Pesina In quota arriva al confine di Costermano.

La delimitazione prosegue seguendo quota 500 passando da Roncola e attraversando il vaio Baione raggiunta la strada che da Torri del Benaco porta a S. Zeno di Montagna, seguendo questa strada verso il lago di Garda passando per Albisano giunge a Torri dei Benaco e da qui costeggiando la sponda del lago si ricongiunge ala linea di partenza di Peschiera dei Garda al confine con Brescia.

2) Provincia di Mantova, comprende in toto il territorio dei comuni di:

Monzambano, Ponti sul Mincio, e in parte il territorio dei comuni di:

Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino e Volta Mantovana.

Tale zona è così delimitata:

il limite di zona, partendo dall'incrocio fra il fiume Mincio con il confine detta provincia di Mantova in località Villa (Ponti sul Mincio) segue verso sud il limite provinciale fino all'intersezione con il canale Virgilio(quota 69); segue il suddetto canale fino alla località Molini della Volta.

Dalla suddetta località il limite piega a ovest lungo la rotabile per Sci Vie, passando per le quote 63 e 66, e quindi lungo la strada che porta a Volta Mantovana seguendola fino a La Fornace da dove segue prima verso sud e poi verso nord ovest la strada che circoscrive la valle e che passa a sud ovest di Santa Maria Maddalena immettendosi a quota 61 sulla strada Volta Mantovana Cavriana (strada comunale detta Malvasia).Il limite segue ora verso nord ovest la suddetta strada toccando quota 57, passando a nord dell'abitato di Foresto, quota 69, Tezze di Sopra, C. Venti Settembre, Croce Riva Bianca (quota 90) e proseguendo netta stessa direzione fino al ponte sul canale dell'Alto Mantovano (ponte della Castagna Vizza), da dove immettendosi sul canale del Alto Mantovano, risale lo stesso passando per l'abitato di Castiglione delle Stiviere finché a sud di Esenta (quota 117) incontra il confine provinciale. Da tale punto il limite di zona segue, dapprima verso est, poi verso nord e ancora verso est, il limite di provincia fino alta località Villa, punto di partenza.

3) Provincia di Brescia, comprende l'intero territorio dei comuni di:

Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano del lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo Sirmione.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	Documento di base	PT GA DB 01 RV.00
	Disciplinare di produzione della Denominazione "GARDA"	Data inizio validità: 01/08/2009

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> designabili con la specificazione <<Classico>> di cui all'art. 2, lettera B), comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Brescia:

Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, San Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano dei Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo, Sirmione.

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata Garda Classico devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e dei vigneti esistenti e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Il sistema d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura ad esclusione della sola irrigazione da effettuarsi non più di due volte prima dell'invaiaitura.

La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> di cui all'art. 2, lettera A), ed i rispettivi titoli alcolometrico volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

Vino	Uva/ha (t)	% vol.
Garganega	16	9.5
Pinot Bianco	13	10
Pinot Grigio	12	10
Chardonnay.	13	10
Tai	14	10
Riesling Italiceo	12	10
Riesling (Renano)	12	10
Cortese	14	10
Sauvignon	12	10
Cabernet Franc e/o Sauvignon	12	10.50
Merlot	13	10.5
Pinot Nero	11	10.5
Marzemino	13	10
Corvina	13	10
Barbera	13	10

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva-vino di cui trattasi.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione <<Classico>> di cui all'art. 2, lettera B), ed i rispettivi titoli alcolometrico volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

Vino	Uva/ha (t)	% vol.
<<Garda>> classico bianco	11	10,50
<<Garda>> classico chiaretto	11	10.50
<<Garda>> classico rosso	11	10.50

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	Documento di base	PT GA DB 01 RV.00
	Disciplinare di produzione della Denominazione "GARDA"	Data inizio validità: 01/08/2009

<<Garda>> classico rosso novello	11	10.50
<<Garda>> classico rosso superiore	10	11.00
<<Garda>> classico Gropello	11	10.50
<<Garda>> classico Gropello riserva	10	11.50

Le rese massime di uva per i nuovi impianti e per i sovrainnesti devono essere le seguenti:

nuovi impianti:

- 1° anno: produzione rivendicabile zero;
- 2° anno: produzione rivendicabile zero;
- 3° anno: produzione rivendicabile fino al 100% della resa indicata nel disciplinare;

sovrainnesti:

- 1° anno: produzione rivendicabile zero;
- 2° anno: produzione rivendicabile fino al 50% della resa indicata nel disciplinare;
- 3° anno: produzione rivendicabile fino al 100% della resa indicata nel disciplinare.

Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti ed i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore 3500 calcolati sulla base del sesto d'impianto.»

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti a cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino di cui trattasi.

Tali superi potranno essere impiegati per la produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Benaco Bresciano".

I Presidenti delle giunte regionali della Lombardia e del Veneto, su richiesta motivata delle organizzazioni di categoria interessate, e previo parere espresso dai competenti comitati vitivinicoli possono, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente alla vendemmia, ridurre i quantitativi di uva per ettaro ammessi alla certificazione, rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e forestali ed al Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini ed alle camere di commercio di Brescia, Mantova e Verona.

I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento delle quote massime consentite, saranno presi in carico per la produzione di vino da tavola.

Rispetto delle prescrizioni di cui all' art.5 del disciplinare di produzione dei vini a D.O.C. "Garda Classico"

Art. 5

Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3. Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni possano essere effettuate entro l'intero territorio delle province di Brescia, Mantova e Verona.

Tali operazioni possono altresì essere effettuate, su autorizzazioni del Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali – Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, previo parere favorevole della regione Veneto, anche in cantine aziendali o associate site nel Comune di Gambellara, sempreché all'atto dell'approvazione del presente disciplinare dimostrino di vinificare tradizionalmente le uve provenienti da vigneti idonei a produrre vini di cui alla presente denominazione.

Per la denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione <<Classico>> le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della rispettiva zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3, e comunque tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è in facoltà del ministero dette Risorse agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e dette indicazioni geografiche tipiche dei vini, su parere favorevole delle

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	Documento di base	PT GA DB 01 RV.00
	Disciplinare di produzione della Denominazione "GARDA"	Data inizio validità: 01/08/2009

regioni competenti per territorio, di consentire, su richiesta degli interessati, che le operazioni di vinificazione siano effettuate in provincia di Brescia e anche nei comuni delle province di Verona e Mantova limitrofi alla provincia di Brescia.

Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti all'Albo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento dei vini a denominazione di origine controllata "Garda" sottozona "classico", deve avvenire prima della richiesta di campionatura per il riconoscimento della denominazione, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.

Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata "Garda" sono ammesse soltanto le pratiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Le rese massime delle uve in vino finito, per i prodotti di cui all'art. 2, lettera A) non devono essere superiori al 70%.

Qualora la resa superi le percentuali sopra indicate, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata <<Garda>>. Se la resa, infine, supera anche il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Le rese massime delle uve in vino finito, per i prodotti di cui all'art. 2, lettera B) devono essere le seguenti:

Vino	resa max vino
<<Garda>> classico bianco	68%
<<Garda>> classico chiacchetto	68%
<<Garda>> classico rosso	68%
<<Garda>> classico rosso novello	68%
<<Garda>> classico rosso superiore	68%
<<Garda>> classico Gropello	68%
<<Garda>> classico Gropello Riserva	68%.

Per la produzione del vino "Garda" Classico chiacchetto, la vinificazione deve essere eseguita con breve macerazione delle parti solide.

Qualora la resa superi le percentuali sopra indicate, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto ad alcuna denominazione di origine controllata.

Se la resa, infine, supera anche il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

I vini ottenuti dalle uve dei vigneti iscritti agli albi <<Garda>>, Garganega e <<Garda>> Chardonnay possono essere elaborati nella versione frizzante attuando esclusivamente il processo della fermentazione naturale. Detti vini sono posti al consumo con la sola designazione di "Garda" frizzante.

I mosti e i vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> con i nomi di vitigno Pinot bianco, Chardonnay e Riesling possono essere elaborati nella versione spumante e devono essere ottenuti esclusivamente per rifermentazione naturale.

Il mosto e il vino a denominazione di origine controllata <<Garda>> classico chiacchetto possono essere elaborati nella versione spumante, attuando esclusivamente la pratica della rifermentazione naturale. Nella designazione di detto spumante non è consentita la dicitura <<classico chiacchetto>> e deve essere utilizzata, invece, obbligatoriamente l'aggettivazione rosé.

Nella preparazione degli spumanti di cui alla presente denominazione di origine è consentita la tradizionale pratica correttiva in quantità non superiore al 15% con vini ottenuti dalla vinificazione in bianco del Pinot nero proveniente dai vigneti iscritti all'albo camerale, ed a condizione che detti vigneti siano coltivati in purezza varietale.

La zona di elaborazione dei vini spumanti e frizzanti comprende le province di Verona, Mantova, Brescia e Treviso.

Art. 6

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	Documento di base	PT GA DB 01 RV.00
	Disciplinare di produzione della Denominazione "GARDA"	Data inizio validità: 01/08/2009

a) I vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> all'atto dell'immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

<<Garda>> *Garganega*:

- colore: giallo paglierino;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: armonico, pieno, talvolta amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10.5%;
- acidità totale minima: 4.5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 14 per mille.

<<Garda>> *Pinot bianco*:

- colore: giallo paglierino;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: armonico, fresco, sapido, talvolta abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10.5%;
- acidità totale minima: 4.5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 14 per mille.

<<Garda>> *Pinot grigio*:

- colore: giallo paglierino, talvolta ramato;
- odore: gradevole caratteristico; sapore: pieno, armonico
- talvolta abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10.5%;
- acidità totale minima: 4.5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 14 per mille.

<<Garda>> *Chardonnay*:

- colore: paglierino;
- odore: gradevole caratteristico;
- sapore: fresco, sapido, armonico, talvolta abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale: 10.5%
- acidità totale minima: 4.5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 14 per mille.

<<Garda>> *Tai*:

- colore: paglierino;
- odore: vinoso, gradevole caratteristico;
- sapore: armonico, fresco, talvolta abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale: 10.5%
- acidità totale minima: 4.5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 14 per mille.

<<Garda>> *Riesling*:

- colore: giallo paglierino;
- odore: gradevole caratteristico;
- sapore: armonico, pieno, talvolta abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10.5%;
- acidità totale minima: 4.5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 14 per mille.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	Documento di base	PT GA DB 01 RV.00
	Disciplinare di produzione della Denominazione "GARDA"	Data inizio validità: 01/08/2009

<<Garda>> Riesling italico:

- colore: giallo paglierino;
- odore: gradevole caratteristico;
- sapore: armonico, fresco, talvolta abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10.5%;
- acidità totale minima: 4.5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 14 per mille.

<<Garda>> Cortese:

- colore: paglierino;
- odore: gradevole caratteristico;
- sapore: armonico, fresco, talvolta abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10.5%
- acidità totale minima: 4.5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 15 per mille

<<Garda>> Sauvignon:

- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato leggermente aromatico;
- sapore: armonico, talvolta abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10.5%;
- acidità totale minima: 4.5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 14 per mille

<<Garda>> Cabernet:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: vinoso, gradevole;
- sapore: armonico, moderatamente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 %;
- acidità totale minima: 4,5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 20 per mille

<<Garda>> Cabernet sauvignon:

- colore: rosso rubino;
- odore: gradevole caratteristico, legger-mente erbaceo;
- sapore: armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 %;
- acidità totale minima: 4,5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 20 per mille

<<Garda>> Merlot:

- colore: rosso rubino;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: pieno, gradevole, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
- acidità totale minima: 4,5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 20 per mille.

<<Garda>> Pinot nero:

- colore: rosso rubino;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	Documento di base	PT GA DB 01 RV.00
	Disciplinare di produzione della Denominazione "GARDA"	Data inizio validità: 01/08/2009

- sapore: piacevole vinoso, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 %;
- acidità totale minima: 4,5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 18 per mille.

<<Garda>> Marzemíno:

- colore: rosso rubino;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: armonico, pieno, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 18 per mille.

<<Garda>> Corvina:

- colore: rosso rubino;
- odore: delicato, fresco, gradevole;
- sapore: piacevole, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 18 per mille.

<<Garda>> Barbera:

- colore: rosso rubino;
- odore: caratteristico e gradevole;
- sapore: pieno vinoso giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4.5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 18 per mille.

<<Garda>> Frizzante:

- colore: giallo paglierino;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: secco o amabile, fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%;
- acidità totale minima: 4.5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 13 per mille

<<Garda>> Pinot bianco, <<Garda>> Chardonnay e <<Garda>> Riesling spumanti.

- spuma: sottile con grana fine e persistente;
- colore: paglierino brillante;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: secco o amabile fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 %;
- acidità totale minima: 5.5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 13 per mille.

<<Garda>> rosè:

- spuma sottile con grana fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: fragrante con sentore fruttato quando è spumantizzato con il metodo charmat, bouquet fine composto proprio della fermentazione in bottiglia qualora spumantizzato con il metodo tradizionale;

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	Documento di base	PT GA DB 01 RV.00
	Disciplinare di produzione della Denominazione "GARDA"	Data inizio validità: 01/08/2009

- sapore: fresco, sapido, persistente, con sensazione finale di ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 15 per mille.
- residuo zuccherino: non superiore a 49 gr/l.

b) i vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione Classico» all'atto della immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

<<Garda>> classico bianco

colore: paglierino con riflessi verdolini, brillante;

profumo: fresco, delicato, e caratteristico, con eventuali toni floreali;

sapore: armonico, vellutato con leggera vena salina ed eventuale retrogusto leggermente ammandorlato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto secco netto minimo: 15 g/l.

<<Garda>> classico chiaretto

colore: da rosa petalo di rosa a rosato cerasuolo con riflessi rubini;

profumo: fine, intenso, con eventuali sentori floreali e fruttati;

sapore: secco, fresco, fine, sapido con spiccata salinità ed eventualmente con leggero retrogusto ammandorlato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50%;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto secco netto minimo: 16 g/l.

<<Garda>> classico rosso

colore: rosso rubino brillante;

profumo: vinoso, caratteristico, da giovane può essere fruttato in seguito anche speziato; sapore: sapido, caratteristico, fine con salinità caratteristica ed eventuale retrogusto ammandorlato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.%;

acidità totale minima: 4.5 g/l;

estratto secco netto minimo: 20 g/l.

"Garda" classico rosso novello

colore: rosso rubino con note violacee;

profumo: intenso di frutti rossi e fiori;

sapore: gusto fresco e sapido, tannicità delicata;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21 g/l.».

<<Garda>> classico rosso superiore

colore: rosso rubino con riflessi granati;

profumo: ampio, complesso, caldo talvolta speziato;

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	Documento di base	PT GA DB 01 RV.00
	Disciplinare di produzione della Denominazione "GARDA"	Data inizio validità: 01/08/2009

sapore: vellutato, gradevole di nobile stoffa, con retrogusto di mandorla amara, eventualmente con lieve sapore di legno derivato dall'affinamento in botte;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.%;
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto secco netto minimo: 21 g/l.

<<Garda>> classico Gropello

colore: rosso rubino brillante;

profumo: vinoso, caratteristico, da giovane può essere fruttato in seguito anche speziato; sapore: sapido, caratteristico, fine con salinità caratteristica ed eventuale retrogusto ammandorlato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.%;

acidità totale minima: 4.5 g/l;

estratto secco netto minimo: 20 g/l.

<<Garda>> classico Gropello riserva

colore: rosso rubino intenso;

profumo: vinoso, intenso, caratteristico, speziato di spezie dolci;

sapore: vellutato, sapido, rotondo, giustamente tannico con fondo ammandorlato, eventualmente con lieve sentore di legno derivato dall'affinamento in botte;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.%;

acidità totale minima: 4.5 g/l;

estratto secco netto minimo: 21 g/l.

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

Art. 7

Alla denominazione di origine controllata <<Garda>> è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi e gli attributi, <<extra>>, <<fine>>, <<scelto>>, <<selezionato>> e simili.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vino "Garda" può figurare l'indicazione dell'annata di produzione dette uve purché veritiera e documentabile.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente

Nella designazione e presentazione dei vino a denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione <<Classico>> per le tipologie <<chiaro>>, <<rosso superiore>> e <<Gropello riserva>> è obbligatorio riportare l'annata di produzione.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione aggiuntiva <<Classico>> può essere utilizzata la menzione <<vigna>>, a condizione che sia seguita dal relativo toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione e la conservazione dei vino avvenga in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri che nei documenti di accompagnamento.

E' inoltre consentito, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992, l'uso delle indicazioni geografiche aggiuntive: Moniga, Raffa, Piccolo Mocasina.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	Documento di base	PT GA DB 01 RV.00
	Disciplinare di produzione della Denominazione "GARDA"	Data inizio validità: 01/08/2009

Il vino a denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione aggiuntiva "Classico" rosso superiore può essere immesso al consumo solo dopo il 31 dicembre dell'anno successivo alla vendemmia. Il vino a denominazione di origine controllata <<Garda>> classico Gropello può riportare la menzione riserva solo qualora venga sottoposto a un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio non inferiore ad anni due. Il periodo di invecchiamento decorre da novembre dell'anno di produzione delle uve.

Art. 8

Per i vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> immessi al consumo in recipienti di capacità pari o inferiore a litri 5, è obbligatorio l'uso della tradizionale bottiglia di vetro chiusa con tappo raso bocca. E' ammesso, per le bottiglie di contenuto fino a litri 0,250 l'uso anche di tappi a vite o a strappo. I vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> classico <<rosso superiore>> e <<Gropello riserva>> devono essere immessi al consumo solo in recipienti di capacità inferiore e/o uguale a litri 5.