

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(2021/C 497/09)

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

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«COLLI BERICI»

PDO-IT-A0450-AM02

Data della domanda: 13 luglio 2018

**1. Norme applicabili alla modifica**

Articolo 105 del regolamento (UE) N. 1308/2013 – modifica non minore

**2. Descrizione e motivi della modifica****2.1. Cancellazione della categoria «vino frizzante» e della tipologia «novello»**

La modifica prevede una riorganizzazione delle tipologie della DO Colli Berici, cancellando la categoria «vino frizzante», per il vino bianco, e la tipologia «novello», per il vino rosso.

Tale richiesta nasce dalla constatazione che, a partire dalla vendemmia 2014, la categoria «vino frizzante», per il vino bianco, e la tipologia «novello», per il vino rosso non sono mai state rivendicate.

La modifica riguarda gli articoli 1, 2, 5, 6, 7 e 8 del disciplinare e le sezioni 4 e 5.2 del Documento Unico.

**2.2. Introduzione delle tipologie «superiore», per i vini Bianco e Rosso**

La modifica prevede l'introduzione delle tipologie qualificate con la menzione «superiore», per i vini Bianco e Rosso, con requisiti tecnico produttivi e qualitativi più restrittivi, in linea con la normativa vigente relativa alla menzione tradizionale «superiore».

In particolare, per il Colli Berici Bianco superiore sono stati previsti:

- una resa massima di uva ad ettaro più bassa rispetto alla tipologia Bianco senza la citata menzione (14 000 kg/ha anziché 16 000 kg/ha);
- un titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve di 10,50 % vol ed un titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino di 12 % vol, che sono più elevati di un grado (1 % vol) rispetto alla tipologia Bianco senza la citata menzione.

(1) GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

Per il Colli Berici Rosso superiore sono stati previsti:

- una resa massima di uva ad ettaro più bassa rispetto alla tipologia Rosso senza la citata menzione (13 500 kg/ha anziché 15 000 kg/ha);
- un titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve di 11 % vol ed un titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino di 12,50 % vol, che sono più elevati di un grado (1 % vol) rispetto alla tipologia Rosso senza la citata menzione.

Per dette nuove tipologie «superiore» viene poi inserito il termine minimo per l'immissione al consumo e vengono definite le altre caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche.

La modifica nasce dall'esigenza di differenziare i vini prodotti, per offrire ai consumatori delle tipologie di livello qualitativo «superiore» per le caratteristiche intrinseche legate a rese per ettaro più contenute e ai conseguenti aumenti dei titoli alcolometrici di uve e vino.

La modifica riguarda gli articoli 1, 2, 4, 5, 6, 7 e 8 del disciplinare e le sezioni 4, 5.2 e 9 del Documento Unico.

### 2.3. Modifica della composizione ampelografica dei vigneti per la tipologia «Bianco» e per la tipologia «Rosso»

Nella tipologia «Bianco» viene ridotta la presenza della varietà Garganega, che viene portata da un minimo del 50 % al 30 % e da un massimo del 100 % al 60 %. Nel contempo viene introdotto l'obbligo di utilizzo del Sauvignon da un minimo del 20 % ad un massimo del 50 %.

Nella tipologia «Rosso» viene ridotta la presenza della varietà Merlot, che, pur lasciando inalterata la presenza minima del 50 %, viene portata da un massimo del 100 % ad un massimo del 65 %. Nel contempo viene introdotto l'obbligo di utilizzo del Tai Rosso dal 20 % al 50 %, oltre alla possibilità di usare Pinot nero, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon e Carmenère fino al 30 %. Per le altre uve a bacca rossa diverse dalle precedenti, non aromatiche, la presenza massima viene abbassata dal 50 % al 15 %.

Al termine di una sperimentazione pluriennale, che ha preso in considerazione vini assemblati con quantità variabili di Garganega e diverse varietà a bacca bianca tradizionalmente utilizzate in maniera complementare nella tipologia «Bianco», si è individuato il Sauvignon, tra le varietà meglio adattate e tradizionalmente coltivate nella zona di produzione della DOP Colli Berici, come varietà complementare più adatta per la tipologia «Bianco», in grado di trasmettere le proprie caratteristiche aromatiche e gustative in maniera più costante.

Nell'ambito di una analoga sperimentazione pluriennale si è inoltre scelto di modificare la composizione ampelografica della tipologia «Rosso» al fine di comprendere nella stessa il vitigno a bacca rossa più rappresentativo e tradizionalmente coltivato nella zona, l'autoctono Tai Rosso, in grado trasmettere le proprie caratteristiche visive, aromatiche e gustative in maniera costante e definita.

La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare e non comporta modifiche al Documento Unico.

### 2.4. Inserimento rese massime di uva/ha e titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve per le tipologie vini Colli Berici «Bianco» e «Rosso» - Aumento resa uva/ha per le tipologie Colli Berici «Bianco» e «Rosso»

Per le tipologie di vino Colli Berici «Bianco» e «Rosso» sono stati inseriti la resa massima di uva/ha e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve, che non erano espressamente indicati nel vigente disciplinare, ma che risultavano determinati dalla media ponderata dei valori riferiti alle uve delle singole varietà che concorrevano in assemblaggio alla produzione di tali vini.

Pertanto sono stati inseriti i seguenti valori:

resa massima di uva/ha:

- Colli Berici Bianco: 16 000 kg/ha;
- Colli Berici Rosso: 15 000 kg/ha;

titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve:

- Colli Berici Bianco: 9,50 % vol.
- Colli Berici Rosso: 10,00 % vol.

Inoltre, per tali due tipologie è stata aumentata la resa di uva/ha, come segue:

- Colli Berici Bianco: da 13 000 kg/ha (media ponderata dei valori delle singole varietà) a 16 000 kg/ha;
- Colli Berici Rosso: da 12 500 kg/ha (media ponderata dei valori delle singole varietà) a 15 000 kg/ha.

La prima costituisce una modifica formale, con la quale si indicano espressamente le rese massime delle uve per ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve da utilizzare per la produzione delle tipologie «Bianco» e «Rosso», senza rinviare, come previsto nel vigente disciplinare, la determinazione dei valori di tali parametri alla media ponderata dei valori stabiliti per le uve di ciascuna delle varietà che concorrono in assemblaggio alla produzione dei vini in questione.

Pertanto, la modifica consente di disporre di valori precisi e predeterminati, indipendentemente dalle varietà di uve che si intendono utilizzare.

Tale modifica è inoltre considerata opportuna a seguito dell'inserimento, con la modifica di cui alla precedente descrizione, delle tipologie Colli Berici «Bianco superiore» e «Rosso superiore», al fine di differenziare in maniera chiara i valori delle rese massime per ettaro e del titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alle due tipologie in questione (Colli Berici «Bianco» e «Rosso») rispetto ai valori più restrittivi delle uve destinate alla produzione delle citate nuove tipologie qualificate con la Menzione Tradizionale «Superiore».

Riguardo alla seconda modifica, il modesto aumento delle rese massime per ettaro delle uve è stato basato sulle rese effettivamente verificate sul territorio. In particolare, sulla base delle sperimentazioni effettuate, in relazione alle tecniche colturali e all'andamento climatico, si è riscontrato che le produzioni delle uve e dei vini derivati mantengono inalterati gli elevati livelli qualitativi.

La modifica riguarda l'art. 4 del disciplinare di produzione e la sezione 5.2 del Documento Unico.

## 2.5. Norme aggiuntive sul confezionamento

Variazione del volume da litri 5 a litri 9 per il limite massimo di capacità delle bottiglie di vetro utilizzate per i vini DOP Colli Berici.

Estensione, sui medesimi recipienti in vetro, della possibilità di chiusura con tappo a vite a vestizione lunga, finora limitati ai recipienti in vetro di capacità massima di litri 1,5. Introduzione, sui medesimi recipienti in vetro, della possibilità di chiusura con tappo in vetro a T.

La tappatura degli spumanti deve essere conforme alla normativa vigente nell'Unione europea.

Viene eliminato il limite minimo di litri 2 di capacità per i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.

Sugli stessi contenitori il limite di capacità massima viene portata da litri 5 a litri 20.

Inserimento della condizione che tali contenitori alternativi non possono essere utilizzati per le tipologie accompagnate dalla menzione «superiore» e «riserva».

Permettere ai produttori di rispondere prontamente alle esigenze dei vari mercati internazionali, consentendo l'uso di adeguate vestizioni ai contenitori dei vini. In particolare per quanto riguarda i mercati dove vengono richiesti espressamente vini confezionati con chiusura a vite o tappo in vetro, o facendo uso di contenitori alternativi al vetro di varie capacità, già assai diffusi in mercati come Germania e Nord Europa.

Ai produttori viene inoltre data la possibilità di utilizzare delle bottiglie di vetro di capacità superiore, per rispondere alle richieste di grandi formati da parte di operatori e collezionisti.

La modifica riguarda l'art. 8 del disciplinare di produzione e la sezione 9 del Documento Unico.

## DOCUMENTO UNICO

### 1. Nome del prodotto

Colli Berici

### 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. Colli Berici Bianco - Categoria «Vino»

##### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, con note di frutta bianca matura;

sapore: secco, armonico;

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

estratto non riduttore minimo: 14,0 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)	

#### 2. Colli Berici bianco superiore - Categoria «Vino»

##### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato;

odore: intenso, con note di frutta bianca matura;

sapore: secco, armonico, di buona struttura, fine;

titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,00 %;

estratto non riduttore minimo: 16,0 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. Colli Berici bianco spumante - Categoria «Vino spumante di qualità»

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: paglierino, più o meno chiaro, brillante;

odore: delicato, fruttato, leggermente aromatico con note floreali;

sapore: da brut a demisec o abboccato; fresco, fine, armonico;

titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 %;

estratto non riduttore minimo: 14,0 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)	

### 4. Colli Berici bianco passito - Categoria «Vino»

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo dorato;

odore: vinoso, intenso, persistente;

sapore: dolce di frutta matura;

titolo alcolometrico vol. totale minimo: 14,00 %;

estratto non riduttore minimo: 20,0 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	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. *Colli Berici rosso - Categoria «Vino»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso di frutti rossi di bosco;

sapore: più o meno secco, armonico, pieno, vellutato;

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

estratto non riduttore minimo: 18,0 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)	

6. *Colli Berici rosso superiore - Categoria «Vino»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, persistente, con note di frutti rossi di bosco, talvolta speziato;

sapore: secco, armonico, di struttura;

titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 %;

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)	

7. *Colli Berici rosso riserva - Categoria «Vino»*

## BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, persistente, con note di frutti rossi di bosco, talvolta speziato;

sapore: secco, armonico, di struttura;

titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 %;

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)	

8. *Colli Berici spumante (metodo classico) - Categoria «Vino spumante di qualità»*

## BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: paglierino, più o meno carico;

odore: fine, con delicato sentore di lievito, note floreali e di frutta bianca matura;

sapore: da extrabrut a demisec, tipico, vivace, armonico, pieno;

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

estratto non riduttore minimo: 16,0 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 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)	

9. *Colli Berici spumante rosato o rosé (metodo classico) - Categoria «Vino spumante di qualità»*

## BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno tenue;

odore: fine, ampio, complesso, con delicati sentori di lievito e di frutti di bosco;

sapore: da extrabrut a demisec, tipico, vivace, armonico, moderatamente corposo;

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

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

zuccheri residui: da 15 a 33 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 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)	

10. *Colli Berici Garganega/o - Categoria «Vino»*

## BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino dorato chiaro;

odore: leggermente vinoso con delicato profumo caratteristico varietale;

sapore: asciutto, delicatamente amarognolo, di medio corpo e giusta acidità, armonico;

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

estratto non riduttore minimo: 14,0 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)	



11. *Colli Berici Tai - Categoria «Vino»*

## BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino;

odore: delicatamente vinoso;

sapore: asciutto, armonico, fresco di corpo;

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

estratto non riduttore minimo: 14,0 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)	

12. *Colli Berici Sauvignon - Categoria «Vino»*

## BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, caratteristico varietale;

sapore: asciutto, armonico, fresco di corpo;

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

estratto non riduttore minimo: 14,0 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)	

13. *Colli Berici Pinot bianco - Categoria «Vino»*

## BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino chiaro;

odore: delicatamente intenso, caratteristico varietale;

sapore: armonico, pieno vellutato;

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

estratto non riduttore minimo: 14,0 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)	

#### 14. Colli Berici Pinot nero - Categoria «Vino»

##### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino tendente all'aranciato con l'invecchiamento;

odore: delicato;

sapore: asciutto e sapido;

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

estratto non riduttore minimo: 18,0 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)	

#### 15. Colli Berici Pinot grigio - Categoria «Vino»

##### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: dal giallo paglierino al giallo ramato;

odore: delicato, gradevole, caratteristico varietale;

sapore: secco, armonico, vellutato;

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

estratto non riduttore minimo: 14,0 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)	

#### 16. Colli Berici Chardonnay - Categoria «Vino»

##### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;

odore: delicato, caratteristico varietale, fine, gradevole;

sapore: secco, armonico, liscio, caratteristico varietale;

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

estratto non riduttore minimo: 14,0 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)	

#### 17. Colli Berici Manzoni bianco - Categoria «Vino»

##### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, tenue, caratteristico varietale;

sapore: secco, armonico;

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

estratto non riduttore minimo: 14,0 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)	

#### 18. Colli Berici Tai rosso - Categoria «Vino»

##### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino chiaro;

odore: vinoso, caratteristico varietale;

sapore: gradevole, un po' amarognolo, armonico, giustamente tannico;

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

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)	

#### 19. Colli Berici Tai rosso riserva - Categoria «Vino»

##### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso, intenso, caratteristico varietale;

sapore: gradevole, un po' amarognolo, armonico, giustamente tannico;

titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,00 %;

estratto non riduttore minimo: 20,0 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)	

20. *Colli Berici Tai rosso spumante - Categoria «Vino spumante di qualità»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino chiaro;

odore: fruttato, intenso, caratteristico varietale;

sapore: da brut a demisecc; fresco, vivace, fruttato, leggermente amarognolo;

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

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	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)	

21. *Colli Berici Merlot - Categoria «Vino»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino;

odore: vinoso, piacevolmente intenso, caratteristico varietale;

sapore: morbido, armonico, di corpo pieno;

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

estratto non riduttore minimo: 18,0 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)	

22. *Colli Berici Merlot riserva - Categoria «Vino»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino carico;

odore: vinoso, piacevolmente intenso, caratteristico varietale;

sapore: morbido, armonico, di corpo pieno;

titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 %;

estratto non riduttore minimo: 20,0 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)	

23. *Colli Berici Cabernet - Categoria «Vino»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino carico;

odore: gradevolmente intenso, caratteristico varietale;

sapore: asciutto, robusto, giustamente tannico;

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

estratto non riduttore minimo: 18,0 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)	

24. *Colli Berici Cabernet riserva - Categoria «Vino»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: gradevolmente intenso, caratteristico varietale;

sapore: asciutto, robusto, giustamente tannico;

titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,00 %;

estratto non riduttore minimo: 20,0 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)	

25. *Colli Berici Cabernet sauvignon - Categoria «Vino»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso, caratteristico varietale, intenso;

sapore: più o meno secco, pieno, vellutato;

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

estratto non riduttore minimo: 18,0 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)	

26. *Colli Berici Cabernet sauvignon riserva - Categoria «Vino»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso, intenso, persistente;

sapore: più o meno secco, pieno, vellutato;

titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 %;

estratto non riduttore minimo: 22,0 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)	

27. *Colli Berici Cabernet franc - Categoria «Vino»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso, caratteristico varietale, intenso;

sapore: asciutto, pieno;

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

estratto non riduttore minimo: 18,0 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)	

28. *Colli Berici Cabernet franc riserva - Categoria «Vino»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico varietale, persistente;

sapore: asciutto, pieno;

titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,00 %;

estratto non riduttore minimo: 20,0 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)	

29. *Colli Berici Carmenère - Categoria «Vino»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino carico;

odore: gradevolmente intenso, caratteristico varietale;

sapore: asciutto, robusto, giustamente tannico;

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

estratto non riduttore minimo: 18,0 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)	

30. *Colli Berici Carmenère riserva - Categoria «Vino»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, caratteristico varietale;

sapore: asciutto, robusto, giustamente tannico;

titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,00 %;

estratto non riduttore minimo: 20,0 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)	

31. *Colli Berici Barbarano rosso o Colli Berici Barbarano - Categoria «Vino»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino chiaro;

odore: vinoso, intenso, caratteristico varietale;

sapore: gradevole, armonico, giustamente tannico;

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

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)	

32. *Colli Berici Barbarano rosso o Colli Berici Barbarano riserva - Categoria «Vino»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso, intenso, caratteristico varietale;

sapore: un po' amarognolo, armonico, giustamente tannico;

titolo alcolometrico vol. totale minimo: 13,00 %;

estratto non riduttore minimo: 20,0 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)	

33. *Colli Berici Barbarano rosso o Colli Berici Barbarano spumante - Categoria «Vino spumante di qualità»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino chiaro;

odore: intenso, con note di lampone e ribes;

sapore: da brut a demiseç; fresco, vivace, fruttato, leggermente amarognolo;

titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 %;

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	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

–

### b. Rese massime

1. Bianco, Bianco spumante, Bianco passito,

16 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Bianco superiore, Garganega

14 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Rosso

15 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Rosso superiore

13 500 chilogrammi di uve per ettaro

5. Rosso riserva

12 500 chilogrammi di uve per ettaro

6. Chardonnay, Spumante metodo classico, Spumante metodo classico rosé, Merlot, Merlot riserva

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

7. Tai, Sauvignon, Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio, Manzoni bianco, Tai rosso, Tai rosso riserva, Tai rosso spumante

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

8. Cabernet, Cabernet riserva, Cabernet sauvignon, Cabernet sauvignon riserva, Cabernet franc, Cabernet franc riserva

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

9. Carmenère, Carmenère riserva

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

## 6. Zona geografica delimitata

A) La zona di produzione dei vini della denominazione di origine protetta «Colli Berici» comprende tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Albettono, Alonte, Altavilla, Arcugnano, Barbarano Vicentino, Brendola, Castegnaro, Grancona, Mossano, Nanto, Orgiano, San Germano dei Berici, Sovizzo, Villaga, Zovencedo, e, in parte, quello dei comuni di: Asigliano Veneto, Campiglia dei Berici, Creazzo, Longare, Lonigo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montegalda, Montegaldella, Monteviale, Sarego, Sossano e Vicenza.

B) La zona di produzione dei vini a denominazione di origine protetta «Colli Berici Barbarano» comprende in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Longare, Castegnero, Villaga, Barbarano vicentino, Mossano e Nanto.

Tale zona è così delimitata:

iniziando dalla località Palazzo Bianco, frazione di Lumignano comune di Longare, si prende la strada comunale per Castegnero passando per quota 21 e successivamente per il centro del paese e continuando la stessa strada fino alla confluenza con la capezzagna confinante fra Costalunga e Cozza seguendo la quale si esce al bivio sulla strada provinciale «Dei Monti» a quota 23, si segue la strada comunale che prosegue per il centro del paese sino a quota 24, si gira a sinistra lungo la strada comunale per quota 25 e si prosegue lungo la comunale fino a Cà Ghiotto a quota 21. Proseguendo diritto si entra dal cancello dell'azienda Giancesini Orfalia e seguendo la capezzagna delimitata dal fossato fino a che si tornerà ad incrociare nuovamente la strada comunale per Mossano a quota 18. Si gira a destra in direzione nord-est verso villa Montruglio, sino alla confluenza con la curva altimetrica che delimita l'unghia del monte, seguendola sino ad incrociare la strada comunale per Mossano in località Palù. La delimitazione prosegue lungo la curva di livello che delimita l'unghia del monte passando per quota 20, località Pozzole, quota 21, quota 19, quota 20, località Cà Salvi e rientrando quindi nella provinciale «Dorsale dei Berici». Girando a destra si segue la stessa strada sino alla confluenza della strada comunale «Sottocosta», si prosegue quindi la delimitazione lungo quest'ultima sino a quota 19, poi a destra sino a quota 28, quindi a sinistra lungo il sentiero fino a Casa Faggionato a quota 25. Da quota 25 si segue la curva del livello che delimita l'unghia del monte, rientrando nuovamente sulla «Dorsale dei Berici», si prosegue verso sud lungo la strada provinciale fino alla confluenza per Villaga a quota 19. Si gira quindi a destra e si segue la strada comunale fino a Toara, passando per Case Paradiso quota 23 e da qui in direzione sud si tocca quota 21, quota 20, Bagno di Villaga e Forno. Da qui dopo aver toccato quota 21 si gira a destra e proseguendo verso ovest si passa Cà Oche, si gira a destra per quota 22, quota 19 e la Ronca Salgan. Da Toara seguendo la strada per Pozzolo alla prima curva si prosegue diritto per quota 20, C. Tapparò, fino al confine in direzione nord-ovest, proseguendo lo stesso si passa per quota 22, fino ad incrociare il sentiero che passa sopra località Tarche, quota 96.

Ci si immette sulla strada per Pozzolo che si percorre sino al bivio della strada comunale per Barbarano. Passata località Crosaron e quota 192 si prosegue per la curva di livello quota 200, si oltrepassa la Colonia de Giovanni, fino ad attraversare la strada «Dorsale dei Berici» in vicinanza della q. 206. Da qui si prosegue lungo il margine del bosco sotto il Monte della Cengia toccando le quote 356, 250, 290, e rimettendosi nella comunale da Mossano per Crosara. Si percorre la stessa fino a località Cà Leonardi da dove si segue il margine del bosco, si passa sopra Cà Rigo fino a raggiungere Cà Marziai e da qui per la carrareccia si raggiunge la strada comunale Nanto-Monti in località Monte della Torretta. Si prosegue verso est lungo la stessa fino a località Chiesa Vecchia di Nanto. Da qui si prosegue in direzione nord lungo il margine del bosco passando sopra Cà Lunardi a quota 193, si prosegue per quota 106, passando a nord dell'abitato Castegnero per quota 93. Da qui si prosegue lungo la curva di livello di quota 100 fino a raggiungere il cimitero di Lumignano. Si prosegue per quota 73 e 25 fino a raggiungere Palazzo Bianco, punto di partenza. Fanno parte di detta zona inoltre i terreni collinari siti attorno al Castello di Belvedere, delimitati dalla curva di livello 28.

## 7. Varietà principale/i di uve da vino

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Carmenère N. - Cabernet

Chardonnay B.

Durella B. - Durello

Garganega B.

Grapariol B.

Incrocio bianco Fedit 51 C.S.G. B.

Manzoni bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Marzemina bianca B. - Marzemina

Merlot N.

Pinot bianco B.

Pinot grigio  
Pinot nero N.  
Riesling italice B. - Riesling  
Riesling renano B. - Riesling  
Sauvignon B.  
Tocai friulano B. - Tai  
Tocai rosso N. - Tai rosso  
Trebbiano di Soave B. - Trebbiano  
Trebbiano toscano B. - Trebbiano  
Vespaioia B.

## 8. Descrizione del legume/dei legami

### 8.1. Colli Berici - Tutte le categorie di prodotti: Vino, Vino spumante di qualità

#### Fattori naturali

Estrema propaggine delle Prealpi, i Colli Berici, conosciuti anche come Monti Berici, costituiscono la caratteristica paesaggistica più rilevante a sud di Vicenza. Essi sono una formazione collinare con rilievi dal profilo ondulato, di altezze modeste (300-400 metri), originati da corrugamenti e sollevamenti tettonici e da diffusi coni vulcanici. Questo territorio collinare e pedecollinare è costituito quasi esclusivamente da una successione di formazioni rocciose calcaree di natura sedimentaria che si sono evolute in terreni con argille rosse, ricchi di scheletro; sono inoltre presenti numerosi affioramenti di rocce basaltiche e tufacee di origine vulcanica che hanno determinato terreni ricchi di sali minerali. Proprio per la presenza di depressioni, cavità e grotte, tipiche del fenomeno carsico-calcareo, i Colli Berici presentano un buon drenaggio e, talvolta, una certa scarsità d'acqua. Nel territorio è presente il lago di Fimon, unico bacino naturale della zona.

La morfologia dei Colli è arricchita dalla presenza di terreni collinari declivi alternati a valli, dalla precisa connotazione di versanti, da un'altitudine che preserva da nebbie e da gelate tardive e esalta l'azione della radiazione solare con una lunga esposizione giornaliera alla luce nei mesi più importanti per lo sviluppo della vite e la maturazione dei grappoli.

Il microclima dei Colli Berici è molto favorevole alla coltivazione dei vigneti, con temperature particolarmente miti fino all'autunno inoltrato, una buona escursione termica tra giorno e notte e una limitata precipitazione annua (500 - 600 mm).

#### Fattori storici ed umani

Cronache raccontano che sin dal XIII secolo tutta la parte nord dei Colli Berici era interamente coltivata a vite, così come le colline di Barbarano, proprietà del vescovo di Vicenza, il quale stabiliva i tempi di vendemmia e di lavorazione cosicché, proprio nel periodo più idoneo, i contadini non si distraessero dal curare le proprie vigne. Nelle grotte dei Colli Berici, inoltre, si invecchiavano i vini locali: l'ambiente buio, a temperatura costante e bassa ne assicurava la buona conservazione. Nel 1290 a Costozza vennero emanate norme commerciali, tecniche e protettive legate alla vite e al vino.

L'avvento della Repubblica Veneta diede un forte impulso alla viticoltura. Nell'Ottocento, ricerche commissionate dall'Arciduca d'Austria per i vini del Lombardo Veneto evidenziano aspetti tecnici e scelta di vitigni anche per i vini dei Colli Berici.

A partire dai primi anni dell'Ottocento, accanto ai due vitigni autoctoni della Garganega e del Tocai rosso, nei Colli Berici, sono stati importati vitigni internazionali provenienti dalla Francia, e in particolare dalla zona di Bordeaux, che messi a dimora nei Colli Berici hanno sviluppato nel tempo caratteristiche peculiari in relazione al terreno e al clima. Il Cabernet franc dei Colli Berici è stato il primo Cabernet DOC in Italia. Con la rinascita della produzione negli anni '50 si è assistito ad un progressivo affinamento delle qualità, dei metodi di coltivazione, della stessa organizzazione produttiva che ha portato il 20 settembre 1973 al riconoscimento da parte del Ministero Italiano della Denominazione d'origine Controllata «Colli Berici».

## 8.2. Colli Berici - Categoria Vino

Interazione causale fra elementi della zona geografica e la qualità/caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico:

Le peculiarità dei vini «Colli Berici» nella categoria «Vino» sono il risultato della combinazione dell'azione delle condizioni pedoclimatiche dell'area di produzione e dei fattori umani che tradizionalmente e fino ad oggi hanno inciso sul potenziale enologico delle uve e sulle tecnologie di elaborazione.

I vitigni autoctoni e alloctoni vengono coltivati, a seconda delle varietà, nei terreni ritenuti più idonei dal punto di vista pedoclimatico, in modo da permettere produzioni di vini di grande identità e qualità.

La presenza delle doline carsiche ad elevato drenaggio e la scarsa piovosità annua limitano la disponibilità d'acqua, che contiene lo sviluppo vegetativo delle viti, elemento base per garantire produzioni di qualità e vini particolarmente concentrati. La composizione del suolo, caratterizzato da uno scheletro che può arrivare ad essere abbondante (compreso tra il 35 % ed il 75 %), ricco di rocce calcaree di origine carsica e sali minerali ad elevato drenaggio, determina la struttura e la caratterizzazione dei vini rossi, con un elevato contenuto di antociani e polifenoli, un'intensa colorazione, un buon corredo tannico, nonché lo sviluppo di sentori di frutta matura e spezie. I vini ottenuti dalle varietà Tai Rosso, Carmenère e Merlot, in particolare, risultano influenzati nello sviluppo di note fenoliche complesse ed evolute, in equilibrio con il fruttato e lo speziato.

Le zone con suoli prevalentemente basaltici, derivati dai cono vulcanici, caratterizzano gli aromi freschi e fruttati e la sapidità dei vini bianchi dei Colli Berici, contribuendo a esaltarne la finezza degli aromi e dei profumi. I vini prodotti con i vitigni Garganega e Pinot bianco in particolare presentano una maggiore complessità olfattiva e gustativa.

Per quanto riguarda la produzione di vino passito, la varietà più frequentemente utilizzata è la Garganega.

L'appassimento avviene in fruttai (locali tradizionalmente adibiti a questa pratica). La durata del periodo di appassimento è varia e dipende delle caratteristiche che con tale tecnica si desiderano trasmettere al prodotto finito.

L'appassimento è favorito dalla pronunciata escursione termica fra il giorno e la notte, che si registra in particolare nel periodo tardo-estivo/autunnale, e dai venti che dalle Alpi scendono lungo le valli interessando la regione.

Risultano particolarmente adatti ad essere sottoposti all'appassimento i grappoli di struttura «spargola», cioè con ampi spazi fra gli acini, la cui selezione avviene nel vigneto al momento della vendemmia. La raccolta delle uve per l'appassimento, rispetto a quella delle uve destinate ai vini secchi, avviene con una decina di giorni di anticipo, per avere un contenuto acidico più elevato e in grado di bilanciare il contenuto zuccherino del vino ottenuto.

## 8.3. Colli Berici – Categoria Vino spumante di qualità

Interazione causale fra elementi della zona geografica e la qualità/caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico:

Le peculiarità dei vini «Colli Berici» nella tipologia Vino spumante di qualità sono il risultato della combinazione dell'azione delle condizioni pedoclimatiche dell'area di produzione e dei fattori umani che tradizionalmente e fino ad oggi hanno inciso sul potenziale enologico delle uve e sulle tecnologie di elaborazione.

Nello specifico l'ambiente geografico della zona di produzione è caratterizzato da primavere con temperature miti per sostenere il germogliamento delle varietà più precoci, estati non troppo calde per evitare maturazioni troppo anticipate e per mantenere elevato il rapporto acidi-zuccheri.

La spumantistica ha potuto trarre giovamento dalla presenza nella regione della Scuola Enologica di Conegliano, che sin dalla fine del XIX secolo ha formato professionalità fortemente specializzate nei processi produttivi della spumantizzazione.

La specializzazione del processo produttivo ha permesso agli operatori di individuare le tipologie varietali più indicate per la spumantizzazione e di migliorare la gestione del vigneto, dalla selezione del portainnesto al sistema di allevamento, fino alla gestione della chioma: tutti aspetti essenziali per ottenere delle uve idonee alla costituzione delle partite da destinare alla successiva elaborazione per la produzione di vini spumanti di qualità con adeguate peculiarità organolettiche di freschezza e finezza.

La raccolta delle uve avviene solitamente in epoca più precoce rispetto alle uve destinate alla produzione di vini «tranquilli» per garantire il giusto equilibrio fra zuccheri ed acidità necessario per ottenere uno spumante di qualità. La vinificazione delle uve avviene prevalentemente in purezza con, eventuale, successivo assemblaggio delle diverse componenti in fase di costituzione della partita.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini «Colli Berici spumante metodo classico» e «Colli Berici spumante metodo classico rosato» sono quelle tradizionalmente utilizzate per l'elaborazione dei vini a rifermentazione in bottiglia, che nel tempo vengono gestite coerentemente con le acquisizioni tecnico-scientifiche e con gli obiettivi di qualità prefissati, ai fini di ottenere vini fini e fruttati, con leggere note di lievito proprie della rifermentazione in bottiglia, e un tenore zuccherino compreso tra extra-brut e demi-sec.

I vini spumanti di qualità «Colli Berici bianco spumante», «Colli Berici Tai rosso spumante» e «Colli Berici Barbarano spumante» rappresentano il risultato dell'innovazione tecnologica nei processi di elaborazione in autoclave, che ha contribuito a rendere più efficiente il processo di trasformazione dei lieviti, migliorando il quadro olfattivo, le peculiarità organolettiche dei vini, valorizzando in particolare la freschezza e le aromatiche che sono l'espressione di un ambiente ideale alla produzione di tali vini. Per queste tipologie il tenore zuccherino è compreso tra brut e demi-sec.

Le caratteristiche di unicità e di distintività dei vini spumanti di qualità provenienti dall'area della DOP Colli Berici sono, dunque, il risultato dell'equilibrio acidico e del pH, che esalta la piacevolezza olfattiva e quindi l'eleganza complessiva dei vini, risultato finale di adeguati processi di vinificazione.

## 9. Ulteriori condizioni essenziali

*Disposizioni sul confezionamento*

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

I vini DOP «Colli Berici» devono essere immessi al consumo nelle tradizionali bottiglie di vetro, fino a 9 litri di capacità, chiuse, ad esclusione dei vini spumanti, con tappo raso bocca, tappo a vite a vestizione lunga o tappo in vetro a T.

La tappatura degli spumanti deve essere conforme alla normativa vigente nell'Unione europea.

Per i vini DOP «Colli Berici» della categoria «Vino» è consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluriestrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi fino a litri 20. Tuttavia, tali contenitori alternativi non possono essere utilizzati per le tipologie recanti le menzioni «superiore» e «riserva».

### Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17001>

---