

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio.

(2020/C 63/05)

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

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Terrazze Retiche di Sondrio»

PGI-IT-A1352-AM02

Data della domanda: 24-07-2017**1. Norme applicabili alla modifica**

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

2. Descrizione e motivi della modifica**2.1. Modifica del nome**

Descrizione: la modifica riguarda la variazione del nome da «Terrazze Retiche di Sondrio» ad «Alpi Retiche».

Motivazioni: la richiesta viene formulata al fine di identificare in maniera immediata la zona di produzione dei vini di questa tipologia per il consumatore nazionale e soprattutto internazionale, specificando anche il carattere montano della zona di produzione identificandolo con un distretto alpino preciso. I vini Alpi Retiche IGT da secoli sono legati profondamente al settore retico delle Alpi sopra citate. Il versante, grazie alle peculiarità di carattere geologico, morfologico, pedologico e climatico ha determinato il vantaggioso presupposto ambientale per la destinazione vitivinicola dell'area. Le Alpi Retiche proteggono la Valtellina dai venti freddi provenienti da settentrione e l'esposizione della zona terrazzata a sud garantisce un'insolazione media di oltre 1 900 ore all'anno, un valore che si riscontra di norma a latitudini decisamente inferiori. La costiera retica gode di un irraggiamento solare pressoché ininterrotto nel corso dell'intera giornata; su questo versante le viti trovano un clima ideale e producono uva pregiata. Il terreno risulta poco profondo e prevalentemente sabbioso (circa 70 %) ma le tecniche di costruzione dei muretti a secco, realizzati dai viticoltori, hanno permesso il migliore utilizzo del suolo del versante retico rendendolo intensamente produttivo.

L'adeguamento del nome viene inserito in tutti gli articoli del disciplinare e nelle sezioni 1.1, 1.4, 1.5, 1.6, 1.8 del documento unico.

2.2. Introduzione della categoria: Vino Spumante

Descrizione: la modifica riguarda l'introduzione della tipologia Spumante prodotto nella versione bianco e rosé. Viene prodotto con il Metodo Classico.

Motivazioni: già a partire dagli anni '70, diverse aziende locali producono una tipologia Spumante partendo dal vitigno principale coltivato in Valtellina, ovvero il Nebbiolo, con l'aggiunta facoltativa di altri vitigni. La richiesta di introdurlo all'interno della IGT è per valorizzare questa produzione, fortemente legata al territorio nel quale viene prodotto e ad un vitigno che dimostra grandi potenzialità in questa zona. La produzione di spumanti infatti beneficia delle forti escursioni termiche tra il giorno e la notte che si verificano soprattutto in corrispondenza del periodo vendemmiale. Questo aspetto, oltre a favorire l'accumulo dei precursori di aroma che sono un elemento distintivo di

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

quest'area, permette alle uve di mantenere un equilibrato rapporto tra il contenuto zuccherino e la componente acida che risulta più accentuata nei vigneti collocati alle altitudini maggiori. Tali aspetti hanno indotto un numero crescente di aziende ad intraprenderne la produzione.

Le modifiche interessano gli articoli 1-2-4-6-7-9 del disciplinare e le sezioni 1.3, 1.4, 1.8 del documento unico.

2.3. *Introduzione di nuove varietà*

Descrizione: la modifica riguarda l'introduzione nella base ampelografica dei vini i seguenti vitigni: Cabernet carbon N., Cabernet Cortis N., Helios B. Johanniter B., Prior N., Solaris B., Bronner B.

Motivazioni: questi vitigni stanno dimostrando di adattarsi alle avversità richiedendo minori apporti fitosanitari; infatti il percorso intrapreso verso forme di agricoltura sostenibile (per la quale la Valtellina dimostra una naturale predisposizione) con la possibilità di introdurre le sopracitate varietà, può rappresentare un ulteriore valido elemento per ridurre i trattamenti fitosanitari e favorire la coltivazione nelle zone più difficilmente meccanizzabili, avviando una gestione meno onerosa del vigneto e al tempo stesso più rispettosa dell'ambiente. Ne sono prova le attività di sperimentazione presso gli istituti E. Mach e Fondazione Fojanini. Tale possibilità è di rilevante importanza anche in un'ottica di recupero di vigneti abbandonati.

Le modifiche interessano gli articoli 1 e 2 del disciplinare e la sezione 1.7 del documento unico.

2.4. *Riduzione del titolo alcolometrico volumico effettivo nella tipologia Passito bianco*

Descrizione: la modifica riguarda la riduzione del titolo alcolometrico volumico effettivo nella tipologia Passito bianco da 12 % a 10 %.

Motivazioni: l'appassimento delle uve per la produzione di vini, che ha come obiettivo la disidratazione degli acini, concentrando nel mosto i metaboliti della polpa e della buccia, trova la massima espressione enologica in vini dolci come i passiti. Questo consente di ottenere un prodotto nel quale alcool e zuccheri siano in equilibrio mantenendone inalterate tutte le caratteristiche organolettiche. Tali vini consentono un ampliamento dell'offerta e rispondono alle esigenze del comparto vitivinicolo della zona.

La modifica interessa l'articolo 6 del disciplinare e la sezione 1.4 del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Alpi Retiche

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP - Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
4. Vino spumante
8. Vino frizzante
15. Vino ottenuto da uve appassite
16. Vino di uve stramature

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

Alpi Retiche bianco anche con la specificazione del nome del vitigno

Colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;

Odore: fresco, delicato, floreale;

Sapore: asciutto, sapido, gradevole.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 13,00 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	3,50 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Alpi Retiche rosso anche con la specificazione del nome del vitigno e Alpi Retiche novello

Colore: rosso rubino più o meno intenso;

Odore: fresco, fruttato;

Sapore: fresco, sapido, vellutato, leggermente tannico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	3,50 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Alpi Retiche rosato anche con la specificazione del nome del vitigno

Colore: da rosato tenue a rosato intenso;

Odore: fine, delicato;

Sapore: asciutto, fresco, fruttato;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	3,50 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Alpi Retiche passito bianco

Colore: giallo intenso con riflessi dorati;

Odore: ampio, composito, intenso;

Sapore: dolce, pieno, armonico, elegante, etereo;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 13,00 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,00
Acidità totale minima	3,50 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Alpi Retiche passito rosso

Colore: rosso rubino intenso;

Odore: ampio, floreale;

Sapore: dolce, fruttato, armonico, piacevole;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,00
Acidità totale minima	3,50 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Alpi Retiche vendemmia tardiva rosso

Colore: rosso rubino;

Odore: intenso, caratteristico, complesso;

Sapore: deciso, armonico, giustamente tannico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,00
Acidità totale minima	3,50 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Alpi Retiche vendemmia tardiva bianco

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati;

Odore: composito, ampio, con sentori minerali;

Sapore: pieno, armonico, elegante, piacevole;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 13,00 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,00
Acidità totale minima	3,50 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Alpi Retiche Spumante Metodo Classico

Colore: giallo paglierino più o meno intenso fino a dorato;

Odore: fine, delicato, ampio, complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;

Sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Alpi Retiche Spumante Metodo Classico rosé

Colore: rosa più o meno intenso;

Odore: fine, delicato, ampio, complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;

Sapore: fresco, sapido, fine ed armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

Previsione di un periodo minimo di invecchiamento

Pratica enologica specifica

I vini ad IGT «Alpi Retiche» passito e «Alpi Retiche» vendemmia tardiva dovranno essere sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio almeno sino al 30 giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

b. Rese massime

Alpi Retiche

14 000 chilogrammi di uve per ettaro

Alpi Retiche

112 ettolitri per ettaro

Alpi Retiche passito

56 ettolitri per ettaro

Alpi Retiche vendemmia tardiva

84 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGT «Alpi Retiche» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Albosaggia, Ardenno, Berbenno in Valtellina, Bianzone, Buglio in Monte, Castione Andevenno, Cercino, Chiavenna, Chiuro, Cino, Civo, Dazio, Dubino, Faedo, Gordona, Mantello, Mello, Menarola, Mese, Montagna in Valtellina, Morbegno, Piateda, Piuro, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Prata Camportaccio, Sernio, Sondrio, Teglio, Tirano, Traona, Tresivio, Villa di Chiavenna, Villa di Tirano, in provincia di Sondrio s.l.m.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Ancellotta N.

Barbera N.

Bonarda N.

Bussanello B.

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Carmenère N.

Chardonnay B.

Cortese B.

Corbina N.
Croatina N.
Dolcetto N.
Erbaluce B.
Fortana N.
Franconia N.
Freisa N.
Garganega B.
Grappello Ruberti N.
Groppello di Mocasina N. - Groppello
Groppello di S. Stefano N. - Groppello
Groppello gentile N. - Groppello
Manzoni bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B.
Incrocio Terzi n.1 N.
Invernenga B.
Kerner B.
Lagrein N.
Lambrusco di Sorbara N. - Lambrusco
Lambrusco Grasparossa N. - Lambrusco
Lambrusco Maestri N. - Lambrusco
Lambrusco Marani N. - Lambrusco
Lambrusco Salamino N. - Lambrusco
Lambrusco Viadanese N. - Lambrusco
Malvasia bianca di Candia B. - Malvasia
Malvasia di Candia aromatica B. - Malvasia
Marzemino N.
Merlot N.
Meunier N.
Molinara N.
Montepulciano N.
Moscato bianco B. - Moscato
Moscato di Scanzo N. - Moscato
Moscato giallo B. - Moscato
Moscato rosa Rs.
Müller Thurgau B.
Nebbiolo N.
Negrara N.
Pignola N.
Petit verdot N.
Pinot bianco B.
Pinot grigio
Pinot nero N.
Raboso veronese N. - Raboso
Rebo N.

Riesling italico B. - Riesling
Rondinella N.
Rossola nera N. - Rossola
Sangiovese N.
Sauvignon B.
Schiava gentile N. - Schiava
Schiava grigia N. - Schiava
Schiava grossa N. - Schiava
Schiava N.
Syrah N.
Teroldego N.
Timorasso B.
Tocai friulano B.
Traminer aromatico Rs
Trebbiani di Soave B. - Trebbiano
Trebbiani giallo B. - Trebbiano
Trebbiani romagnolo B. - Trebbiano
Trebbiani toscano B. - Trebbiano
Uva rara N.
Veltliner B.
Verdea B.
Verdese B.
Vespolina N.
Cabernet carbon N.
Cabernet cortis N.
Helios B.
Johanniter B.
Prior N.
Solaris B.
Bronner B.

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Alpi Retiche, per tutte le categorie previste (1, 4, 8, 15, 16) — A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame

La Valtellina rappresenta il territorio della provincia di Sondrio; si colloca geograficamente a nord-est del lago di Como tra il parallelo 46 e 46,5.

Alcune particolari situazioni ambientali favoriscono il realizzarsi di condizioni climatiche idonee alla viticoltura. La valle, longitudinale alla catena montuosa delle Alpi, gode di esposizione completamente a sud ed è protetta, sia a nord che ad est, dalla catena montuosa delle Alpi Retiche. La vicinanza del bacino del lago di Como, a sud-ovest, riveste un'importante azione mitigatrice.

Questa collocazione assicura: una costante ventilazione con scarse precipitazioni, normalmente ben distribuite nell'arco della stagione, una considerevole luminosità, conseguenza dell'ottimale esposizione a sud, un elevato gradiente termico, favorito dalla consistente massa di sassi e di rocce che caratterizzano i terrazzamenti, umidità relativa contenuta e considerevoli escursioni termiche nel periodo immediatamente precedente la maturazione.

I terreni sono prevalentemente sabbiosi, ricchi di scheletro ma anche di humus e sostanza organica. La reazione è prevalentemente sub-acida. La profondità è in molti casi ridotta a 40 – 120 cm.

Fattori storici e umani rilevanti per il legame

L'origine della viticoltura valtellinese risale ai primi insediamenti dei popoli Liguri a cui seguirono gli Etruschi anche se lo sfruttamento agricolo del territorio e la sistemazione a terrazzamento è riconducibile all'epoca romana. La razionalizzazione e l'intensificazione della coltivazione della vite è da ascrivere nel Medioevo al movimento dei magistri comacini ed a monaci benedettini e, nei secoli successivi, alla lega grigia (oggi cantone Grigioni) che diede un forte impulso al commercio di vino valtellinese verso il nord Europa.

Particolare caratteristico di questa viticoltura è il sistema dei terrazzamenti: metodo di sistemazione degli acclivi versanti montani, espressione di una precisa cultura insediativa che si ritrova, con molte analogie, in numerose vallate dell'arco alpino ma che ha nella Valtellina la più significativa e rilevante testimonianza.

Attraverso la realizzazione del terrazzamento fu possibile recuperare allo sfruttamento agricolo le costiere pedemontane ed insediarvi le colture necessarie alla sopravvivenza delle popolazioni locali.

Il fattore umano è determinante nelle pratiche viticole ed enologiche, ma assume rilevanza per l'importanza del presidio agricolo nella tutela idrogeologica del territorio: infatti, laddove c'è un terrazzamento lavorato le frane incidono per il 5 % mentre tale incidenza supera l'80 % laddove il presidio degli agricoltori viene meno. A questo si unisce oggi un'accresciuta sensibilità verso tecniche di coltivazione mirate a coniugare produttività e sostenibilità ambientale.

Alpi Retiche, categoria: vino (1) — B) Informazioni sulla qualità/caratteristiche del prodotto

Informazioni sulla qualità speciale dei prodotti attribuibile all'origine geografica e legame causale con gli elementi naturali e umani della zona geografica.

I vini rossi presentano colore rosso rubino; all'olfatto risultano freschi e fruttati; al sapore sapidi e leggermente tannici e comunque ben strutturati.

Nella tipologia «novello» il vino rosso si presenta di colore rosso rubino più o meno intenso, all'olfatto risulta vinoso e lievemente fruttato; il sapore è fresco, rotondo, vellutato.

La tipologia rosato presenta un colore con differente intensità e tonalità in funzione delle diverse tecniche di vinificazione; all'olfatto si distingue per caratteristiche di finezza e delicatezza, sapore asciutto, fresco e fruttato.

I vini bianchi sono contraddistinti da un colore giallo paglierino con possibili riflessi verdognoli a seconda della base ampelografica utilizzata. All'olfatto si contraddistinguono per la particolare freschezza aromatica, la delicatezza delle note floreali mentre il sapore è per lo più asciutto, sapido, gradevole anche in funzione dell'equilibrata acidità.

La denominazione IGT Alpi Retiche abbraccia un'ampia tipologia di vini in virtù delle differenze di altitudine, della profondità dei terreni e delle pendenze del profilo montano. In genere le zone più calde vedono prevalere la coltivazione di vitigni a bacca rossa per la possibilità di produrre vini di buona struttura. Al contrario, le zone più fresche e quelle con le altitudini maggiori sono interessate per lo più dalla coltivazione di vitigni a bacca bianca o di vitigni a bacca rossa destinati alla produzione di rosati poiché in tali aree è possibile, in virtù anche delle escursioni termiche, produrre vini caratterizzati da una complessità ed ampiezza aromatica che il mercato dimostra di apprezzare.

Le caratteristiche e le qualità dei vini IGT Alpi Retiche sono altresì influenzate dall'elemento umano con particolare riguardo alla professionalità dei viticoltori. Data la conformazione acclive e montana della zona, la superficie media aziendale è piuttosto ridotta e frammentata (inferiore a 3 000 metri quadrati) ed incide pesantemente sul monte ore necessario alla coltivazione della vite. In molte situazioni, data la presenza di terrazzamenti, la difficoltà di accesso ai fondi, le ore/ettaro superano la soglia di 1 200. Le operazioni più rilevanti sono quelle connesse alla potatura verde, alla difesa fitosanitaria, alla raccolta (esclusivamente a mano) ed all'opera di ricostruzione dei muri a secco necessaria a ripristinare il buono stato del fondo quando eventi straordinari lo richiedono.

Alpi Retiche, categorie: vino spumante (4), vino frizzante (8) — B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto

Informazioni sulla qualità speciale dei prodotti attribuibile all'origine geografica e legame causale con gli elementi naturali e umani della zona geografica.

La tipologia spumante, prodotta con il metodo classico, presenta un colore giallo paglierino più o meno intenso con possibili riflessi dorati. All'olfatto si presenta fine, delicato, ampio, complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore fresco, sapido, fine ed armonico.

La versione Rosé presenta un colore rosa più o meno intenso con differenti riflessi in funzione della tipologia di uve impiegate. L'olfatto risulta essere fine, delicato, ampio, complesso con note riconducibili alla tecnica della rifermentazione in bottiglia. Il sapore è fresco, sapido, fine ed armonico, caratterizzato dalla giusta acidità e si distingue dalla versione precedente per la maggiore struttura.

La categoria frizzante è riferita unicamente alla versione rosato. Tale tipologia di prodotto spicca per la freschezza e vivacità legate al moderato sviluppo di anidride carbonica che conferisce al vino gradevolezza. Le moderne tecniche di vinificazione costituiscono un valido supporto all'incremento qualitativo di simili produzioni.

La produzione di detti vini spumanti e frizzanti trae beneficio delle forti escursioni termiche tra il giorno e la notte in prossimità del periodo vendemmiale. Questo favorisce l'accumulo dei precursori di aroma, elemento distintivo di quest'area, permettendo alle uve di mantenere un equilibrato rapporto tra il contenuto zuccherino e la componente acida che risulta più accentuata nei vigneti collocati alle altitudini maggiori.

Le caratteristiche e le qualità dei vini sono altresì influenzate dall'elemento umano con particolare riguardo alla professionalità dei viticoltori, infatti data la conformazione acclive e montana della zona, la superficie media aziendale è piuttosto ridotta e frammentata (inferiore a 3 000 metri quadrati) ed incide pesantemente sul monte ore necessario alla coltivazione della vite. In molte situazioni, data la presenza di terrazzamenti, la difficoltà di accesso ai fondi, le ore/ettaro superano la soglia di 1 200. Le operazioni più rilevanti sono quelle connesse alla potatura verde, alla difesa fitosanitaria, alla raccolta (esclusivamente a mano) ed all'opera di ricostruzione dei muri a secco necessaria a ripristinare il buono stato del fondo quando eventi straordinari lo richiedono.

Alpi Retiche, categorie: vino ottenuto da uve appassite (15), vino di uve stramature (16) — B) Informazioni sulla qualità

Informazioni sulla qualità speciale dei prodotti attribuibile all'origine geografica e legame causale con gli elementi naturali e umani della zona geografica.

La tipologia bianco passito presenta un colore giallo intenso con riflessi dorati; olfatto ampio, complesso, intenso; sapore pieno, armonico, elegante ed etereo.

La tipologia rosso passito presenta un colore rosso rubino intenso; olfatto ampio, floreale; sapore dolce, fruttato, armonico e piacevole.

La tipologia bianco da vendemmia tardiva presenta un colore giallo paglierino con riflessi dorati; olfatto ampio, composito, con sentori minerali; sapore pieno, armonico, elegante e piacevole.

La tipologia rosso da vendemmia tardiva presenta un colore rosso rubino; olfatto intenso, caratteristico, complesso; sapore deciso, armonico, giustamente tannico.

La pratica di forzare la maturazione oltre i limiti tecnologici è stata mutuata nel tempo divenendo testimonianza del contributo dell'uomo. La durata del processo di forzatura è in funzione dell'andamento meteo stagionale oltre che delle caratteristiche che si intendono ottenere nel vino così ottenuto. La scelta del tipo di uve è prerogativa del viticoltore che opera le proprie scelte nell'ambito di una interazione tra vigneto, caratteristiche delle uve e prodotto desiderato.

Le produzioni di cui sopra sono in generale favorite dalle caratteristiche climatiche della valle che essendo longitudinale rispetto alla catena alpina è costantemente ventilata e, soprattutto nel periodo autunnale, è caratterizzata da notti fredde che ben si prestano alla conservazione delle uve in appassimento. Le conoscenze maturate nel tempo (fattore umano) integrano i fattori ambientali permettendo simili produzioni che, pur costituendo una piccola quota della produzione totale, risultano essere complementari a quelle più rappresentative.

Alpi Retiche, per tutte le categorie previste (1, 4, 8, 15, 16) — C) Descrizione dell'interazione causale

Categoria Vino (1): la varietà degli ambienti pedologici e climatici permette di valorizzare al meglio i vini di questa categoria, così come la professionalità dei produttori vitivinicoli. Generalmente i vini rossi derivano dalle zone più calde che permettono una buona struttura, mentre i vini bianchi sono maggiormente coltivati nelle zone più elevate.

Categorie vino spumante (4), vino frizzante (8): la varietà degli ambienti pedologici e climatici permette di valorizzare al meglio le potenzialità dei vitigni idonei alla spumantizzazione e alla frizzantatura, così come l'esperienza maturata da parte degli operatori locali e le moderne tecniche di vinificazione e produzione.

Categorie vino ottenuto da uve appassite (15), vino di uve stramature (16): la varietà degli ambienti pedologici e climatici permette di valorizzare al meglio le potenzialità dei vitigni le cui uve risultano più adatte ad essere sottoposte alla pratica dell'appassimento, così come l'esperienza maturata da parte degli operatori locali e le moderne tecniche di vinificazione e produzione. La natura longitudinale della valle permette una costante ventilazione e, nel periodo autunnale, favorisce la conservazione delle uve.

L'interazione tra tutti questi fattori (sia naturali che umani) concorre a produrre vini di qualità fortemente identitari e con caratteristiche legate al territorio di produzione.

Pertanto il legame causale si basa sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica.

9. Ulteriori condizioni essenziali

ASSENTI

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14209>
