



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E  
DELL'IPPICA  
UFFICIO PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA  
«ALTO ADIGE» O «DELL'ALTO ADIGE» (IN LINGUA TEDESCA «SÜDTIROL» O  
«SÜDTIROLER»)**

<b>Decisione di approvazione o modifica</b>	<b>Publicazione</b>
Approvato con DPR 14.04.1975	GU 190 - 18.07.1975
Modificato con DPR 05.12.1984	GU 139 - 14.06.1985
Modificato con DPR 31.07.1987	GU 214 - 14.09.1987
Modificato con DPCM 06.11.1991	GU 224 - 23.03.1992
Modificato con DM 02.08.1993	GU 202 - 28.08.1993
Modificato con DM 08.09.1995	GU 249 - 24.10.1995
Modificato con DM 07.09.1999	GU 217 - 15.09.1999
Modificato con DM 11.11.2002	GU 272 - 20.11.2002
Modificato con DM 19.09.2007	GU 229 - 02.10.2007
Modificato con DM 06.08.2010	GU 197 - 24.08.2010
Modificato con DM 30.11.2011	GU 295 - 20.12.2011
	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 18.09.2014	GU 229 - 02.10.2014
(modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 3, lett. b) e comma 4)	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019
Provvedimento Ministeriale 12.07.2019 (concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019)	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati

**Articolo 1  
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» (in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler») è riservata ai vini che corrispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

1) Tipologie relative ai vini «Alto Adige»:

spumante, anche riserva;  
spumante rosè;  
spumante Chardonnay;  
spumante Pinot bianco;  
spumante Pinot grigio;  
spumante Pinot nero;  
bianco in lingua tedesca «weiss», anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Chardonnay, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Kerner, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Moscato giallo, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Müller Thurgau, anche passito o vendemmia tardiva;  
Pinot bianco, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Pinot grigio, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Riesling, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Riesling italico, anche vendemmia tardiva o riserva;  
Sauvignon, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Sylvaner, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Traminer aromatico, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Cabernet o Cabernet Sauvignon o Cabernet franc, anche riserva;  
Lagrein, anche riserva;  
Lagrein rosato o rosè o Kretzer;  
Malvasia, anche riserva;  
Merlot, anche riserva;  
Merlot rosato o rosè o Kretzer;  
Moscato rosa, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Cabernet-Lagrein, anche riserva;  
Cabernet-Merlot, anche riserva;  
Lagrein-Merlot, anche riserva;  
Pinot nero, anche riserva;  
Pinot nero rosato o rosè o Kretzer;  
Schiava o Schiava grossa o Schiava gentile;  
Schiava grigia;  
Chardonnay-Pinot Bianco, anche passito o riserva;  
Chardonnay-Pinot Grigio, anche passito o riserva;  
Pinot Bianco-Pinot Grigio, anche passito o riserva;

2) «Alto Adige» sottozona «Colli di Bolzano» o «Bozner Leiten»;

3) «Alto Adige» sottozona «Meranese di Collina» o «Meranese» o «Meraner Hügel» o «Meraner»;

4) «Alto Adige» sottozona «Santa Maddalena» o «St. Magdalener» anche con specificazione aggiuntiva classico;

5) tipologie relative ai vini «Alto Adige» sottozona «Terlano» o «Terlaner» anche con specificazione aggiuntiva classico;

senza menzione di vitigno, anche passito o riserva;  
Chardonnay, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Müller Thurgau, anche passito o vendemmia tardiva;  
Pinot bianco, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Pinot grigio, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Riesling, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Riesling italico, anche vendemmia tardiva o riserva;

Sauvignon, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Sylvaner, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;

6) tipologie relative ai vini «Alto Adige» sottozona «Valle Isarco» o «Eisacktal» o «Eisacktaler»:

Kerner, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Müller Thurgau, anche passito o vendemmia tardiva;  
Pinot grigio, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Riesling, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Sylvaner, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Traminer aromatico, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Veltliner, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
«Klausner Laitacher»;

7) tipologie relative ai vini «Alto Adige» sottozona «Valle Venosta» o «Vinschgau»:

Chardonnay, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Kerner anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Müller Thurgau, anche passito o vendemmia tardiva;  
Pinot bianco, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Pinot grigio, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Riesling, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Sauvignon, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Traminer aromatico, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;  
Pinot nero, anche riserva;  
Schiava.

Tuttavia la denominazione «Alto Adige» può essere utilizzata quale specificazione aggiuntiva, ai sensi dell'art. 118 septuagesimo del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e dell'art. 67 del Regolamento (CE) n. 607/2009, per i vini «Lago di Caldaro» o «Caldaro» recanti la menzione «classico» o «classico superiore», ottenuti da uve prodotte nei comuni di Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Vadena, Egna, Montagna, Ora e Bronzolo, come previsto dal disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Caldaro» o «Lago di Caldaro».

## **Articolo 2** **Base ampelografica**

La denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

2.1. «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» senza sottozona di cui all'art. 1:

a) con la specificazione del vitigno: vigneti con almeno l'85% del corrispondente vitigno. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Provincia Autonoma di Bolzano, fino ad un massimo del 15% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

b) con la specificazione di due vitigni (Cabernet-Merlot, Cabernet-Lagrein, Merlot-Lagrein): vigneti che possono concorrere congiuntamente alla produzione dei mosti e dei vini. Entrambe le varietà devono essere presenti per oltre il 15% del totale. In etichetta il vitigno preponderante precede l'altro ed entrambi sono riportati in caratteri uguali e sulla stessa riga, utilizzando il sinonimo Cabernet per il Cabernet franc e il Cabernet Sauvignon;

c) spumante a fermentazione in bottiglia: uve Pinot bianco e/o Pinot nero e/o Chardonnay, iscritti allo Schedario. Per il tipo «rosè» il Pinot nero deve essere presente per almeno il 20%;

d) bianco anche «passito»: Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio almeno per il 75%. Devono essere presenti almeno due di tali varietà, ma nessuna deve superare il 70% del totale. Il restante 25% massimo deve provenire da Müller Thurgau e/o Sauvignon e/o Riesling e/o Sylvaner e/o Traminer aromatico e/o Kerner, che possono concorrere alla produzione dei mosti e dei vini.

e) passito con la specificazione di due vitigni: Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Müller Thurgau e/o Sauvignon e/o Riesling e/o Sylvaner e/o Traminer aromatico e/o Kerner e/o Moscato giallo. Devono essere presenti due di tali varietà ed entrambe devono essere presenti per oltre il 15% del totale;

f) con la specificazione di due vitigni (Chardonnay-Pinot bianco, Chardonnay-Pinot grigio, Pinot bianco-Pinot grigio): vigneti che possono concorrere congiuntamente alla produzione dei mosti e dei vini. Entrambe le varietà devono essere presenti per oltre il 15% del totale.

2.2. «Alto Adige» «Colli di Bolzano»; «Alto Adige» «Meranese di Collina» o «Alto Adige» «Meranese»; «Alto Adige» «Santa Maddalena»: vigneti con almeno l'85% di vitigni Schiave. Per la differenza fino al 15% è consentita la presenza di altri vitigni a frutto di colore analogo e idonei alla coltivazione per la provincia autonoma di Bolzano;

2.3. «Alto Adige» «Terlano»:

a) con specificazione di vitigno: vigneti costituiti per almeno l'85% dai vitigni della varietà specificata (Pinot bianco, Chardonnay, Riesling italo, Riesling, Sauvignon, Sylvaner, Müller Thurgau, Pinot grigio). Possono essere presenti nei vigneti, per la differenza fino al 15% altri vitigni a frutto di colore analogo e idonei alla coltivazione per la provincia autonoma di Bolzano;

b) senza specificazione di vitigno: vigneti con Pinot bianco e/o Chardonnay non meno del 50% e per la restante percentuale, congiuntamente o disgiuntamente da: Riesling italo, Riesling, Sauvignon, Sylvaner, Müller Thurgau e Pinot grigio, che possono concorrere alla produzione dei mosti e dei vini. E' ammessa la presenza di altri vitigni a frutto di colore analogo e idonei alla coltivazione per la provincia autonoma di Bolzano, nella misura massima del 15%;

2.4. «Alto Adige» «Valle Isarco»:

a) accompagnato dal nome di una delle seguenti varietà: Traminer aromatico, Pinot grigio, Veltliner, Sylvaner, Müller Thurgau, Kerner, Riesling, vigneti costituiti per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni e per il restante 15% massimo da altri vitigni a frutto di colore analogo e idonei alla coltivazione per la provincia autonoma di Bolzano;

b) per i vini designati «Alto Adige Valle Isarco Klausner Laitacher» le uve devono provenire da vigneti costituiti dai vitigni Schiava e/o Portoghese e/o Lagrein e/o Pinot nero, situati nei comuni di Barbiano, Chiusa, Velturmo e Villandro;

2.5. «Alto Adige» «Valle Venosta» con la menzione obbligatoria del vitigno: Chardonnay, Kerner, Müller Thurgau, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon, Pinot nero, Schiava: vigneti costituiti per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Per il restante 15% possono essere presenti altri vitigni a frutto di colore analogo e idonei alla coltivazione per la provincia autonoma di Bolzano;

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è così stabilita:

3.1. «Alto Adige» o «dell'Alto Adige»:

le uve destinate alla produzione dei vini «Alto Adige» devono essere prodotte nella parte del territorio della provincia di Bolzano idoneo alla produzione dei vini di qualità previsti nel presente disciplinare. In particolare la zona idonea comprende:

a) il territorio viticolo dei comuni di: Aldino, Andriano, Appiano, Bolzano, Bronzolo, Caines, Caldaro, Cermes, Cornedo all'Isarco, Cortaccia, Cortina all'Adige, Egna, Fie', Gargazzone, Lagundo, Laives, Lana, Magre' all'Adige, Marlengo, Meltina, Merano, Montagna, Nalles, Ora, Postal, Renon, Rifiano, Salorno, San Genesio, San Pancrazio, Scena, Termeno, Terlano, Tesimo, Tirolo, Vadena;

b) in parte il territorio dei comuni di Barbiano, Bressanone, Castelrotto, Chiusa, Funes, Laion, Naz-Sciaves, Velturino, Villandro e Varna delimitati nell'art. 3, punto 3.6;

c) in parte il territorio dei comuni di Castelbello-Ciardes, Laces, Naturno, Parcines e Silandro delimitati nell'art. 3, punto 3.7;

3.2. «Alto Adige» sottozona «Colli di Bolzano»: le uve devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata che comprende tutto il territorio amministrativo comunale di Laives e in parte quello dei comuni di Terlano, S. Genesio, Bolzano, Renon, Fie' e Cornedo. Tale zona è esternamente così delimitata: partendo dall'incrocio della strada statale del Brennero n. 12 con il confine comunale di Laives, in prossimità del km 427,700, il limite segue in direzione ovest il confine comunale di Laives, fino ad arrivare al fiume Adige. Volge quindi a nord, sempre lungo il confine comunale di Laives, e poi lungo quello di Bolzano nella stessa direzione, identificandosi, salvo brevi tratti con il fiume Adige, fino a raggiungere la località Pie' di Castello del comune di Bolzano. Prosegue in direzione nord-ovest lungo la sponda sinistra dell'Adige fino a incrociare il confine comunale di Terlano a nordovest di Vilpiano, segue quindi, verso nord-est prima e sud-est poi il confine di Terlano sino al Kaltenbrunn Bach. Dal punto di incrocio con il corso d'acqua segue una retta verso est passante per le quote 829, 786 e 742 (Masi Schmalz, Egger, Moar e Trattoria Colonna) quest'ultima sul confine comunale di Bolzano. Il limite segue quindi il confine di Bolzano sino a incrociare il rio S. Genesio che risale fino alla quota 788 da dove prosegue per una retta in direzione nord passando per le quote 942, 878 (Moro Le Fosse) e 889. Da quota 889 segue una retta verso sud-est sino a raggiungere al km 4 la strada provinciale della Valle del Sarentino. Prosegue verso nord per tale strada fino al km 6 da dove segue una retta verso est sino a raggiungere la quota 872 per piegare poi verso sud lungo una retta che passa per le quote 763 (Lorno), 856 (Masi Alti) e raggiungere quota 780 (Nop). Da qui la retta prosegue verso est, raggiunge quota 1.192 nel centro abitato l'Assunta, piega quindi verso sud, attraversa quota 871 e raggiunge quota 807 (Signato), piega quindi verso est lungo una retta spezzata passante a sud di Selva di Signato per le quote 964, 1.175, 996, 953, 897, 916 e 885 da dove prosegue per la strada che conduce a Ospiti passando per le quote 955, 974, 972 e 847. Da quota 847 prosegue verso nord-est per una retta spezzata passante per le quote 743 (Castelpietra), 998 (Siffiano), 981, 982 (Belvedere), 642, 805 (Molin del Buco) e 868. Da 868 il limite segue una retta verso sud passante per le quote 734, 376 e attraversato il fiume Isarco raggiunge la quota 822 (Selva di Platzhammer) da dove prosegue per la rotabile che in direzione sud raggiunge il centro abitato di Fie' allo Scillar, prosegue per la strada che porta a Fie' di sopra, l'attraversa e quindi per la rotabile, in direzione sud-est e poi sud-ovest, raggiunge Molino dopo aver toccato le quote 923, 910 e 842. Da Molino prosegue verso ovest lungo il corso d'acqua sino a incrociare la provinciale per Fie', segue questa verso ovest fino al km 5.500 circa, dove per la rotabile verso sud raggiunge Presule (quota 878), da qui in direzione sud-ovest segue una retta spezzata passante per le quote 865, 979, 833, 727, 481,

722 e 823, quest'ultima quota nel centro abitato di Collepietra. Da Collepietra segue la rotabile che prima verso sud e poi verso ovest raggiunge quota 706 poco prima di Mortner. Da quota 706 segue il sentiero verso sud-ovest fino a raggiungere Maso Wienden da dove segue una retta spezzata verso ovest che passa per Maso Brunner (quota 802), taglia la strada statale n. 241 della Val d'Ega a quota 448, tocca Maso Roll (quota 944) e S. Isidoro (quota 928). Il limite prosegue lungo la rotabile che porta al Colle dei Contadini (quota 1.136) e, quindi, verso sud segue il sentiero che, conduce al rifugio Prati di Kohl. Da qui il limite segue in direzione sud il confine comunale di Bolzano e poi nella stessa direzione quello di Laives fino ad arrivare al punto di partenza della descrizione. All'interno della zona di cui sopra sono da escludersi tutti i territori appartenenti alla zona di produzione del vino «Santa Maddalena» di cui al successivo punto 3.4;

3.3. «Alto Adige» sottozona «Meranese di Collina» o «Meranese»: le uve destinate alla produzione del vino «Meranese di Collina» o «Meranese» devono essere prodotte nelle zone appresso indicate e comprendenti in tutto o in parte i comuni di Merano, Caines, Cermes, Gargazzone, Lagundo, Lana, Marlengo, Postal, Rifiano, S. Pancrazio, Scena, Tesimo, Tirolo. Le zone sono così delimitate: zona a sinistra del fiume Adige: partendo a sud del centro abitato di Gargazzone, la linea di delimitazione corre in direzione nord lungo il limite del bosco, attraverso i comuni di Gargazzone, Postal, Merano; toccando le quote 392 (ponte sul rio Gargazzone), 282, 455, 345, 530 Wiesler e Kofler in comune di Postal e in comune di Merano: la quota 563, Platt, le quote 523, 525, 575 e 583, le cave (quota 568 - Montefranco) la sorgente a sud dell'Alb. Lastabianca, il Maso, Spessa, la Cava di Argilla, la croce isolata posta a quota 647 sulla mulatteria per maso Kiendl, il maso Kiendl, tocca lasciando il limite di bosco, il limite altimetrico di 650 metri nel comune di Scena passa quindi in prossimità di S. Girogio e maso Loth per arrivare al Riopetroso, taglia in questo punto il fiume Passirio dopo aver toccato le quote 634 e 522 e seguendo la linea di confluenza fra pendio e fondovalle, si dirige verso nord, toccando la quota 490, il km 6 della strada statale n. 44, la località di Collina del comune di Rifiano, segue quindi la carrareccia che porta nei pressi di Aica. Dal suddetto punto la linea di delimitazione piega verso sud-ovest e comprendendo la località di S. Maria, segue il bosco non oltrepassando comunque il limite altimetrico di 650 m, tocca la quota 575 in comune di Rifiano quindi la quota 595 in comune di Caines, aggira, includendolo, Fabiato di Caines ed escludendola, la località Finele, tocca la quota 632 passa a sud del collegio «Johanneum». La delimitazione segue la carrareccia che porta a Tirolo e da Tirolo lungo la strada verso nord, fino alla segheria e, proseguendo lungo la linea altimetrica di 650 metri, si congiunge al Castel Tirolo (quota 647) segue nuovamente il limite naturale formato dal bosco passa a nord dell'abitato di S. Pietro, delle case a quota 628 all'altezza di Collecrona piega verso sud e quindi verso ovest tocca Pozza oltrepassata la quale risale verso nord e in prossimità delle case poste a quota 671 ritorna verso ovest sempre lungo il limite di bosco tocca la quota 600, passa a nord dell'abitato di Plars di Sopra fino a incontrare la strada che conduce a Plars. Da tale punto il confine di zona piega verso sud-ovest in direzione di Tel includendo le case a quota 602 fino a incontrare e seguire verso sud il confine comunale di Lagundo che in tale punto coincide con il fiume Adige. Segue verso est l'Adige fino al ponte della strada statale n. 38 (prossimità di Riomolino) e continua lungo questa, in direzione sud, fino al punto di partenza, a sud del centro abitato di Gargazzone; zona a destra del fiume Adige: partendo a sud di castello Leone la linea di delimitazione segue verso nord la curva di livello di 300 metri fino a giungere al castello di Brandis includendo i vigneti annessi al suddetto castello. verso nord la strada che porta a Lana di Sopra, passando per l'Assunzione il cimitero di Lana, costeggia Lanegg e si congiunge con la strada statale n. 238 che segue fino a incontrare il fiume Adige (ponte a quota 299 in comune di Marlengo). Segue verso nord-ovest l'Adige fino a incontrare il confine comunale di Parcines dove si innesta e segue verso sud-est la strada statale n. 38 al km 195,5 circa. Ora il limite di zona segue il limite di bosco rispettando il limite altimetrico di 650 metri, comprende le case a quota 420, Obermaier, attraversa la località Tramontana Zeisalter, la quota 534, aggira escludendo il bosco Larici, tocca la quota 473, prosegue lungo la linea altimetrica di 650 metri, passa per

Hillepranther, Sinigher (quota 520), e le quote 520 e 502 in comune di Marleno. Il limite di zona sempre verso sud e lungo il bosco, aggira includendolo, il castello Monteleone, le quote 545, 587 e 581 in comune di Cermes, le quote 524, 468, 590 e 619 in comune di Lana quindi il confine si congiunge con Punterhof. La zona di produzione comprende anche i vigneti posti al di sotto dei 650 metri s.l.m. dei masi Eggman, Forsthof e Sottovia in comune di S. Pancrazio, all'imbocco della Val d'Ultimo. La linea di delimitazione risale quindi verso nord-est correndo parallela alla strada Lana di Sopra-S. Pancrazio, fino all'altezza della quota 619 da dove, in direzione est, corre parallelamente e a nord del rio Valsura, tocca la quota 403, attraversa il rio stesso alla quota 332 e piega in direzione sud lungo il limite di bosco toccando le quote 488, 504, 527 e 367 fino a intersecare la strada statale n. 238 km 30. Da tale punto il limite si sposta alla sinistra della suddetta strada statale e corre parallelamente alla stessa sempre verso sud, fino al punto di partenza, a sud di Castel Leone. In tale zona vanno inclusi pure i vigneti sottostanti il castello S. Erasmo in comune di Tesimo;

3.4. «Alto Adige» sottozona «Santa Maddalena»: la zona di produzione del vino «Santa Maddalena» comprende in tutto o in parte i territori delle frazioni e sottofrazioni di: Santa Maddalena, Santa Giustina, Laitago (Coste), San Pietro, Guncina, S. Giorgio, Rena (Sabbia), Santa Giustina di Sopra, Laitago di Sopra, Signato, Laste Basse, Cardano in comune di Cornedo, Campiglio, Virgolo, Aslago, Rencio e S. Maurizio in comune di Bolzano, Settequerce in comune di S. Genesio, i masi Reiter, Diem, Raindl, Ebnicher e Plattner in comune di Renon. Tale zona è così delimitata: partendo in località Bagni di zolfo (km 222,5 della strada statale n. 38 Bolzano-Merano) la linea di delimitazione segue, fino a raggiungere il rio Margherita che risale fino a quota 500. Devia verso est e sale fino al punto di coordinate 674.617 / 5.154.080,27 arrivando alla linea di quota 550 e prosegue fino al punto di coordinate 674.773,5 / 5.154.128,05 per poi scendere alla linea di quota 520, dove incontra il punto di coordinate 674.785,85 / 5.154.048,44. La zona segue la linea di quota 520 fino all'attraversamento del torrente San Maurizio, poi scende alla linea di quota 500, seguendola fino al raggiungimento della località Guncina.

Piega quindi a nord, per includere il maso Pichler (quota 529), e prosegue lungo la linea di quota 700 per raggiungere il rio Fago sul confine comunale Bolzano-San Genesio. Segue detto confine comunale e, raggiunto il rio San Genesio, lo discende fino alla sua affluenza sul torrente Talvera. Discende il Talvera fino alla valle che scende tra il cotonificio e Castel Roncolo. Risale la valle fino a quota 600 e lungo questa linea di quota, in direzione sud, raggiunge il confine comunale di Bolzano che segue verso est fino alla quota 853. Da detta quota la linea di delimitazione si scosta dal confine comunale per dirigersi a nord lungo la carrareccia (quota 832) proveniente dall'Assunta; passa rispettivamente a nord e nord-ovest dei masi Ebnicher e Plattner, che sono inclusi nella zona, per raggiungere il tracciato della cremagliera del Renon (quota 843) che discende per incrociare di nuovo il confine comunale finché questo corre lungo il rio Rivellone (quota 525), quindi volge a est per passare a nord del maso Loosmann e prosegue lungo le quote 784, 777, 765 fino a raggiungere la strada che porta al Renon che discende fino alla quota 651. Da detta quota si dirige verso il canale di Laste-Basse per raggiungere l'ansa a gomito del fiume Isarco (quota 296 km 445 della strada statale n. 12). Da questo punto la linea di delimitazione si sposta alla sinistra del fiume Isarco per includere il maso Hochklausenhof e proseguire, prima in direzione sud e poi ovest lungo la strada statale n. 12 fino al km 444. Dal km 444 volge a sud per raggiungere la linea di quota 500; prosegue, verso ovest, per detta linea di quota e dopo aver attraversato l'abitato di Cornedo, sale per la carrareccia che conduce a quota 551 e passando a sud del maso Bischof, che resta incluso, oltrepassa in linea retta la valle del rio d'Ega, per raggiungere, sul versante sinistro, la linea di quota 500, che segue fino al punto di coordinate 683.375,99 / 5.151.153,82, per poi raggiungere la linea di quota 540. La zona segue la linea di quota 540 fino al punto di coordinate 682.977,52 / 5.151.128, poi scende nuovamente alla linea di

quota 500 e prosegue fino al raggiungimento della localita' S. Geltrude, Campiglio, Virgolo e Aslago. Da S. Geltrude piega, a ovest, lungo la via Castel Flavon, alla periferia della citta', segue in direzione nord la ferrovia fino al fiume Isarco, quindi la sponda sinistra dello stesso fino alla localita' Pronzegg (quota 267), attraversa il fiume e in direzione nord-ovest raggiunge e costeggia la ferrovia fino alla stazione di valle della funivia del Renon. Da detta stazione la linea di delimitazione prosegue per via Brennero, Dodiciville, S. Giovanni, via S. Oswaldo, via Weggenstein, via S. Arrigo e raggiunge il torrente Talvera al ponte S. Antonio. Oltrepassato il ponte, prosegue sulla linea altimetrica di m 300, a pie' di monte e a nord della citta', passa per le localita' Fago e Guncina. All'altezza della quota 325, lascia la quota altimetrica predetta per seguire via Cologna e raggiungere la vecchia strada Gries-Merano, continuando lungo quest'ultima fino alla localita' Bagni di zolfo, punto di partenza della delimitazione;

3.5. «Alto Adige» sottozona «Terlano»: la zona di produzione dei vini «Terlano», in lingua tedesca «Terlaner», comprende: il territorio del comune di Terlano, salvo la parte non idonea a produzioni vinicole con le caratteristiche previste dal presente disciplinare e parte del territorio dei comuni di S. Genesio, Meltina, Tesimo, Nalles, Andriano, Appiano, Caldaro. Essa e' composta da due territori distinti e delimitati:

a) Terlano e Meltina: partendo a nord della zona da delimitare, il limite si identifica con la strada statale dello Stelvio n. 38, e precisamente al km 212,200 della stessa, ove incrocia il confine comunale di Terlano. Il limite segue poi la statale in direzione sud fino al km 218,500 (bivio) ove si identifica con la strada comunale che passa per le quote: 246, 245, 247. Taglia quindi il rio Margherita (quota 243) e prosegue lungo il fosso denominato «Chiaro di luna» fino a intersecare di nuovo il confine comunale di Terlano (quota 240). Di qui il limite della zona volge a est, identificandosi con il confine comunale. Seguendo lo stesso confine in senso orario la linea tocca il rio Petroso al di sopra della localita' Settequerce. Sale il greto di detto rio nel comune di S. Genesio fino a quota 600 e prosegue verso est su questa quota fino a toccare il rio S. Maurizio. Il confine sale nuovamente fino all'attraversamento della strada consorziale di Cologna di Sotto (quota 800). La strada in direzione verso est costituisce il confine fino al punto in cui la strada incrocia il confine comunale tra S. Genesio e Bolzano (quota 725). Ivi il confine si piega a ovest identificandosi con il confine comunale di S. Genesio fino ad arrivare al punto di partenza della descrizione. In questa zona sono compresi i vigneti del maso Soglia del comune di Meltina, posto a ridosso del confine comunale di Terlano a est della frazione Vilpiano; sempre in comune di Meltina sono compresi i vigneti dei masi Gorl, Bergjosel e Legar;

b) Tesimo, Nalles, Andriano, Appiano e Caldaro: partendo da nord-ovest della zona da delimitare il confine si identifica con il confine comunale di Tesimo. Piu' precisamente la delimitazione inizia in localita' monte del Cambio (quota 1.772) e si dirige verso sud, seguendo il confine comunale. Prosegue, quindi, lungo il confine comunale di Appiano che e' anche confine provinciale. Raggiunge il confine comunale di Caldaro e si dirige, sempre a sud, lungo il confine comunale e provinciale, fino alla localita' «Cerva» o «Col di Sopra» (quota 1.856), volge quindi a est, lungo il confine comunale di Caldaro, fino a incrociare la strada provinciale Caldaro-Termenon (strada del vino) al km 10,700 circa (quota 220). Segue tale strada in direzione nord fino al km 9,200 (quota 235) quindi la strada comunale che porta al maso Vogelmaier. Di qui il limite prosegue lungo il sentiero che porta a quota 238. Prosegue verso nord, lungo la strada comunale (via Barleit) fino al punto di coordinate 672.876,25 / 5.140.315,42. Poi segue la strada di campagna, passa accanto al Castel Ringberg e giunge sulla strada del vino. Tramite la strada del vino in direzione Caldaro raggiunge il limite di quota 290. Prosegue lungo questa quota in direzione est fino all'imbocco della strada comunale che porta ai «Campi al lago». Di qui in direzione est prima e nord poi segue nuovamente il confine comunale di Caldaro e quindi di Appiano fino a intersecare nella frazione di Frangarto la traccia della ferrovia Bolzano-Caldaro. Prima in direzione ovest poi a sud il limite della zona segue la ferrovia fino alla localita' Crocevia, ove interseca la provinciale Appiano-Caldaro al km 1 (quota 405). Lungo quest'ultima il limite ritorna a nord

fino alla frazione S. Michele. Di qui segue la strada che porta a Missiano passando per le quote 447, 450. Prima del centro abitato di Missiano, il limite volge a sud-est lungo la strada che da Missiano porta a S. Paolo, fino al bivio con la strada che da S. Paolo conduce a Riva di Sotto. Segue quest'ultima in direzione nord, oltrepassa la frazione di Riva di Sotto e prosegue lungo la vecchia strada Riva di Sotto-Andriano passando per le quote 255, 244 fino a intersecare il confine comunale di Andriano. Lungo tale confine volge quindi a nord-est fino a raggiungere la fossa d'Adige. Segue per breve tratto la fossa fino a toccare al km 2 la strada provinciale Terzano-Andriano. Prosegue lungo la carrareccia che corre parallela a ovest della fossa (quota 250), si identifica quindi il nuovo con il confine comunale di Andriano fino all'incrocio con la vecchia strada Andriano-Nalles (quota 250). Segue la strada fino a quota 256, di qui con una linea spezzata, il limite tocca le quote 244 a nord-est 258 (Flierhof) a nord, 268, 271 ancora a nord 268, 658 (Castel Katzenzungen) a ovest, 577, 598, 646 e 711 (acquedotto) ancora a ovest. Risale quindi lungo l'acquedotto (quote 804, 778) in direzione ovest e prima della quota 832, volge decisamente a sud lungo il corso d'acqua che confluisce in questo punto nel rio di Prissiano. Seguendo il corso d'acqua tocca le quote 938, 983, 1.216, prosegue poi lungo il sentiero che passa per quota 1.337 per giungere infine al confine comunale di Tesimo in localita' monte del Cambio (quota 1.772) punto di partenza della descrizione;3.6. «Alto Adige» sottozona «Valle Isarco»: le uve destinate alla produzione dei vini «ValleIsarco» devono essere prodotte nella zona che comprende in parte il territorio dei seguenti comuni: Barbiano, Bressanone, Castelrotto, Chiusa, Fie', Funes, Laion, Naz-Sciaves, Renon, Velturmo, Villandro e Varna. Tale zona di produzione e' costituita: la delimitazione inizia nel comune di Renon nell'abitato di Signato a quota 848 per seguire in direzione nord-est sulla curva di livello a m 900 fino a intersecare la strada provinciale alle porte dell'abitato di Auna di Sotto, passa per le quote 887 e 885, attraversa il rio degli Ospiti, passa per la quota 842 e continua in direzione nord sulla curva di livello di m 900, attraversa il rio del Passo per toccare la quota 858 e 888 in localita' Sifiano, continua per quota 784 ivi scende nel greto del rio Fosco da dove sale alla curva di livello di m 800 che segue attraversando le localita' Antlas e Pietra Rossa fino a quota 772, tocca il rio Rosa, passa per la quota 791 (Saubach) nel comune di Barbiano per proseguire sulla curva di livello di m 800 tagliando il rio Grande. Poi nel comune di Barbiano sempre in direzione nord, passando per le quote 840, 830, 786, 681, costeggia il rio degli Orli salendo fino a quota 770 di qui sale a quota 880 e segue essa fino al ruscello Parnle, passando dopo a quota 850. Lungo la linea di quota 850 attraversa il centro del comune di Villandro e sale dopo l'abitato di Villandro a livello 800 e continua fino a quota 825 in localita' San Valentino.

Penetra così nel comune di Chiusa e prosegue per la quota 760, attraversa il torrente Tina salendo sul lato orografico sinistro di detto torrente fino alla cava di sabbia a quota 800 m e tocca la quota 863 (S. Giuseppe), entra quindi nel comune di Velturmo e prosegue per la quota 860, 840 (localita' Pedraz), 817, 802, 800, 849 (localita' Gioviniano), passa per S. Croce e tocca la quota 860 (Holtzer). Continua nel comune di Bressanone a quota 836 (localita' Teccelinga di Sotto), taglia il rio dell'Orso continua per le quote 778 (localita' Perara), 766, passa sotto la localita' Pinzago, raggiunge a quota 827 la localita' S. Cirillo, prosegue per le quote 733 (Pian di Sopra), 710, 744 (Borghetto), 728, 770 (Seminario), 788 (Castel Salerno) e 694. Taglia quindi la strada statale 12 al km 483,500 (quota 677) tocca le quote 696, 692 e 631, volge quindi a sud, passa per quota 624 (Rigo di Dentro), 684, taglia la strada statale della Pusteria al km 3, tocca la quota 761 passando a quota 819 sulla strada provinciale di Rasa attraversando l'abitato con inclusione del vigneto del maso Moser, giungendo a quota 804 (Rotzetter) taglia il confine comunale e volgendo in linea retta a est raggiunge la strada provinciale di Elvas (quota 834). Gira nuovamente a sud fino a quota 824 per raggiungere all'altezza del maso Colcucco di Sotto (quota 748) il fiume Rienza che segue fino alla confluenza con l'Isarco. Volge quindi a nord lungo il fiume Isarco, fino al ponte della strada statale n. 49, segue questa fino al km 1, poi la comunale che porta a Novacella, quindi verso sud il fiume Isarco fino alla confluenza del rio Scaleres. In direzione nord-ovest il confine prosegue lungo il rio Scaleres, fino a incontrare la ferrovia del Brennero che segue fino che

questa interseca la strada statale n. 12 al km 477. Segue poi la strada statale n. 12 in direzione sud fino al km 469,200, volge quindi a est, taglia il fiume Isarco e la ferrovia, tocca quota 645, piega a sud-est fino a quota 703, include il maso Neidegg (quota 597), Stark (quota 662), tocca le quote 636, 650, 671 (Laghedo) comprende il maso Oberfundneid (quota 710) passa per le quote 670, 732 (Fontana), 685 (Gschloier). Il confine volge quindi a est (Val Gardena) passa per le quote 693 (S. Caterina), 822 e scendendo lungo la strada provinciale per Laion arriva a quota 838 per scendere dalla quota 852 (Novale di Sopra) a quota 635 nel rio Gardena, che segue in direzione ovest fino alla confluenza del fiume Isarco. Piega a sud lungo la strada statale 12, dal km 461 fino al km 453 (ponte coperto) volge quindi di nuovo a est e raggiunge quota 763, piega a sud intersecando la strada comunale per Novale, tocca le quote 809 e 712, segue la curva di livello m 800 passando per le quote 812, 805, volge a est, include Fie' di Sotto, tocca la provinciale di Fie' (km 7), segue la provinciale in direzione sud fino alla quota 610, prosegue in linea retta verso est per giungere alla provinciale di Tires all'altezza del bivio di Presule, segue la provinciale n. 65 includendo Aica di Sopra e S. Caterina fino al torrente alla quota 868 che segna il confine comunale tra Fiè e Tires quindi segue la linea del confine verso sud fino al torrente di Tires quindi segue il percorso del torrente per arrivare a incrociare la strada statale n. 12, ivi prosegue sulla strada statale in direzione nord fino al km 448 per proseguire in direzione sud-ovest a quota 618, comprende i masi Sacker (quota 506), Frommer (quota 664), Dornacher, piega a ovest in linea retta per toccare quota 689 sulla strada provinciale e segue la curva di livello m 700 fino a toccare il confine comunale sulla strada per Signato, ivi prende la strada fino alla quota 623 per seguire la curva di livello m 625 in direzione verso il torrente Rivellone, piegando nella gola di detto torrente a est e raggiunge il punto di partenza della descrizione (Signato quota 848). Nella zona di produzione testè descritta sono da includere anche i vigneti: 1) della frazione di Tiso nel comune di Funes, compresi entro la seguente delimitazione: il confine, partendo a quota 604, segue in direzione est la strada provinciale della Val di Funes fino a quota 920. Ivi volge a ovest, seguendo la curva di livello m 920, raggiunge il colle antistante alla località Tiso. Di qui scende a quota 900, prosegue su questa linea di quota per allinearsi alla strada per Nave, poi scende a livello di quota 850; passa per le quote 810, 797 (S. Bartolomeo), 764 per congiungersi al punto di partenza (quota 604) sulla strada provinciale di Funes;

2) della frazione di Naz nel comune di Naz-Sciaves e precisamente entro i seguenti confini: la fascia di terreno posta a sud-est dell'abitato di Naz e delimitata a est e a ovest rispettivamente dalle curve di livello di m 800 e 850 e a sud e nord della quota 826 e 891;

3) nel comune catastale di Millan e S. Andrea sempre in comune di Bressanone entro la seguente delimitazione: il confine partendo da quota 570 in direzione est (vincolo S. Giuseppe) per seguire sulla curva di livello m 600 fino al rio Tramezzo, sale detto rio fino a 650 m, passa per quota 823 e 867 in località S. Andrea per ricongiungersi al rio Tramezzo scendendo fino alla curva di livello m 700. Prosegue indi fino al km 4 della strada della Plose e segue il tracciato fino al fosso Bodenbühler La zona prosegue in direzione ovest accanto al fosso fino alla strada provinciale di Sarnes. Ivi piega in direzione nord seguendo la strada attraverso l'abitato di Millan per congiungersi al punto di partenza (quota 570);

4) della frazione di Albes del comune di Bressanone a nord-est dell'abitato stesso, entro i seguenti confini: a sud il rio Eores fino a quota 635, a nord-est la curva di livello di m 700, a ovest la strada comunale Sarnes-Albes fino al rio di Eores;

5) della frazione di Tisana nel comune di Castelrotto compresi entro la seguente delimitazione: il confine partendo da quota 520 (confine con il comune di Ponte Gardena) segue in direzione sud la strada provinciale per Castelrotto fino alla linea di quota 700. A fianco al rio di Tisana il confine scende fino al punto di coordinate 693.516,88 / 5.160.316,14. Di qui prosegue in direzione sud/ovest fino al punto di coordinate 693.323,25 / 5.159.025,04 e raggiunge il Messnerbachl. Il confine segue il Messnerbachl fino alla

confluenza con il fiume Isarco, poi si congiunge lungo la sponda sinistra di detto fiume al punto di partenza lungo il confine comunale. Tuttavia per il vino rosso «Alto Adige Valle Isarco Klausner Laitacher» la zona di produzione delle uve è limitata al territorio delimitato precedentemente e facente parte dei comuni di Velturmo, Chiusa, Villandro e Barbiano;

3.7. «Alto Adige» sottozona «Valle Venosta»: le uve destinate alla produzione del vino «Valle Venosta» devono essere prodotte nella zona appresso indicata, che comprende tutto o in parte le zone vocate dei comuni di Castebello-Ciardes, Laces, Naturno, Parcines e Silandro. Tale zona è così delimitata: partendo dal km 163 della s.s. dello Stelvio (n. 38) nel comune di Silandro la linea di delimitazione sale in direzione nord fino a quota 900 slm. Ivi piega in direzione est seguendo la curva di livello della quota 900 lungo le coste del Monte di Mezzodi' fino al Castello di Juvale nel comune di Castebello-Ciardes. Da questo punto (coordinate 650.640,4451 / 5.168.301,0759) la linea di delimitazione prosegue in direzione nordest fino al rio di Senales (coordinate 650.861,8876 / 5.168.624,8976) con il quale si identifica scendendo fino all'attraversamento della s.s. dello Stelvio. Di qui la linea segue la statale fino al km 184 per piegare in direzione nord sino quota 900. Ivi piega nuovamente in direzione est seguendo la curva di livello della quota 900 e raggiunge il confine comunale di Parcines nel greto del torrente Tel. Indi devia seguendo il confine comunale a raggiungere la s.s. dello Stelvio. La delimitazione meridionale della zona di produzione è costituita dalla s.s. dello Stelvio in direzione occidentale fino al km 177 nell'abitato di Castebello. Indi prosegue nel sottostante greto del fiume Adige per salire al km 174 di nuovo sulla statale proseguendo su tale fino km 163, punto di partenza della delimitazione. Sul lato orografico destro della valle nel territorio del comune di Parcines sono compresi i vigneti esposti ad ovest del maso il Piano di sotto (Niedereben).

#### **Articolo 4** **Norme per la viticoltura**

4.1. Condizioni naturali dell'ambiente.

Per le uve destinate alla produzione dei vini con denominazione d'origine controllata «Alto Adige» o «dell'Alto Adige», con o senza sottozona, sono da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione unicamente i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione.

4.2. Densità di impianto.

Per i nuovi impianti o reimpianti la densità minima deve essere di 3.300 ceppi a ettaro.

4.3. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

4.4. Resa a ettaro e gradazione minimale naturale.

La produzione massima di uve ammesse per i vini «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» con o senza menzione di vitigno e per i vini «Alto Adige» con le sottozone di cui all'art. 1, per ettaro di coltura specializzata, non deve essere superiore, e il titolo alcolometrico volumico naturale dei mosti non deve essere inferiore ai sottoelencati limiti:

Denom.	Prod. max uva t/ha	Titolo alcol. min. nat.(vol.%)
Alto Adige:		
bianco (o Weiss)	10	10,5
Chardonnay	13	10,5
Kerner	12	10,5
Moscato giallo	10	10
Müller Thurgau	13	10
Pinot bianco	13	10,5
Pinot grigio	13	11

Riesling	13	10,5
Riesling italico	13	10,5
Sauvignon	13	11
Sylvaner	13	10
Traminer aromatico	12	11
Cabernet	11	11
Lagrein	14	11
Lagrein rosato	14	10,5
Malvasia	11	11
Merlot e rosato	13	10,5
Moscato rosa	6	12
Pinot nero e rosato	12	11
Schiava	14	9,5
Schiava grigia	14	10,5
Alto Adige sottozona "Colli di Bolzano"		
Colli di Bolzano	13	10
Alto Adige sottozona "Meranese di collina"		
Meranese di collina	12,5	10
Alto Adige sottozona "Santa Maddalena"		
Santa Maddalena	12,5	10,5
Alto Adige sottozona "Terlano"		
Terlano	12,5	10,5
Chardonnay	12,5	10,5
Müller Thurgau	12,5	10,5
Pinot bianco	12,5	10,5
Pinot grigio	12,5	11
Riesling	12,5	10,5
Riesling italico	12,5	10,5
Sauvignon	12,5	11
Sylvaner	12,5	10,5
Alto Adige sottozona "Valle Isarco"		
Kerner	11	10,5
Müller Thurgau	13	10
Pinot grigio	10	11
Riesling	10	10,5
Sylvaner	12,5	10
Traminer aromatico	10	11
Veltliner	12	10
Klausner Laitacher	12,5	9,5
Alto Adige sottozona "Valle Venosta"		
Chardonnay	11	10
Kerner	11	10,5
Müller Thurgau	12	10
Pinot bianco	11	10
Pinot grigio	10	10,5
Riesling	10	10
Sauvignon	10	10
Traminer aromatico	9	10,5
Pinot nero	8	11
Schiava	12	9,5

La resa massima si intende a partire dal terzo anno in avanti.

Per il secondo anno la resa massima e' quella realmente ottenuta, con un massimo del 50% delle cifre anzidette, senza la tolleranza del 20%.

Per l'anno di impianto la resa e' zero.

Nelle annate piu' favorevoli le quantita' di uve destinate alla produzione dei vini Alto Adige devono essere riportate ai limiti massimi di cui sopra, sempre che la resa unitaria non superi per piu' del 20% i limiti stessi. La provincia autonoma di Bolzano, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia puo', in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

E' consentita, ai sensi dell'art. 14 del D.lgs. 08/04/2010 n. 61, (allegato 2), la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della denominazione di origine controllata "Alto Adige" o "dell'Alto Adige" a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilita' di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografica.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

#### **5.1. Zona di vinificazione.**

Le operazioni di vinificazione devono avvenire all'interno del territorio della provincia di Bolzano. Per i vini «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» senza sottozona di cui all'art. 1 e' facolta' del Ministero per le politiche agricole, tenuto conto delle situazioni tradizionali, su richiesta delle ditte interessate, consentire che la vinificazione possa avvenire nella provincia di Trento.

#### **5.2. Correzioni.**

L'aumento del titolo alcolometrico ed altre pratiche correttive sono consentite ai sensi delle norme vigenti.

E' consentita l'aggiunta di mosti e vini di colore analogo ed anche di annate diverse appartenenti alla denominazione «Alto Adige», nel limite massimo del 15%, comprensivo delle eventuali aggiunte di uve previste nell'art. 2.

Tuttavia l'aggiunta di mosti e vini appartenenti alla denominazione «Alto Adige» con specificazione di sottozona e' consentita solo con mosti o vini di colore analogo ed anche di annate diverse appartenenti alla medesima sottozona.

Inoltre e' consentito l'aggiunta di mosti concentrati ai sensi delle norme vigenti.

#### **5.3. Elaborazione.**

I vini «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» con la menzione di vitigno Chardonnay, Pinot grigio, Pinot bianco, Pinot nero, possono essere elaborati nella tipologia spumante, secondo le norme specifiche degli spumanti e nel rispetto delle condizioni stabilite dal presente disciplinare.

I vini «Alto Adige» Spumante senza menzione di vitigno devono essere elaborati esclusivamente nella tipologia spumante a fermentazione in bottiglia (metodo classico) e affinati per almeno 15 mesi in bottiglia e immessi al consumo non prima di 20 mesi dal 1° ottobre dell'anno di raccolta della partita piu' recente.

Le operazioni di spumantizzazione del vino «Alto Adige» a fermentazione in bottiglia senza indicazione di vitigno devono avvenire all'interno della provincia di Bolzano.

I vini «Alto Adige» «bianco» e i vini a denominazione di origine controllata «Alto Adige» con o senza sottozona ottenuti dalle uve delle variete' di vite Pinot bianco o Chardonnay o Pinot grigio o Riesling o Sauvignon o Traminer aromatico o Moscato giallo o Müller Thurgau o Sylvaner o Kerner o Veltliner o Moscato rosa possono essere elaborati nella tipologia «passito».

I vini «Alto Adige» «passito» con la specificazione di due vitigni e i vini a denominazione di origine controllata «Alto Adige» con o senza sottozona ottenuti dalle uve delle variete' di cui sopra con la specificazione «passito» devono essere elaborati nel rispetto delle norme vigenti

per tale tipologia, con parziale appassimento delle uve sulla pianta oppure dopo la raccolta fino al raggiungimento di un titolo alcolometrico non inferiore al 16% e a condizione che la resa dell'uva in vino pronto per il consumo non ecceda i 40 ettolitri/ettaro. E' vietata ogni aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati. Il vino non deve essere immesso al consumo prima del 1° giugno dell'anno successivo la vendemmia.

I vini «Alto Adige bianco», «Alto Adige Moscato rosa» e i vini «Alto Adige» monovarietali a bacca bianca possono essere ottenuti da uve raccolte dopo parziale appassimento sulla pianta che assicurino un titolo alcolometrico naturale non inferiore al 13,5% e una resa dell'uva in vino pronto per il consumo non superiore a 50 ettolitri/ettaro. In tal caso e' esclusa qualsiasi correzione del titolo alcolometrico ed e' consentita la designazione del vino come «vendemmia tardiva».

#### 5.4. Resa uva/vino.

La resa massima di uva in vino non deve superare il 70% per tutti i vini.

Qualora la resa superi i limiti suddetti, ma non il 80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata, ma può essere presa in carico, se ne ha i requisiti, come vino. Oltre questi ultimi limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

#### 5.5. Invecchiamento.

I vini «Alto Adige Lagrein, Alto Adige Merlot, Alto Adige Pinot nero, Alto Adige Cabernet, Alto Adige Cabernet-Merlot, Alto Adige Cabernet-Lagrein e Alto Adige Merlot-Lagrein», possono essere destinati a «riserva» con un periodo di invecchiamento di almeno due anni a far tempo dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia, purchè presentino un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 11,5%.

I vini bianchi «Alto Adige» con o senza sottozona e con o senza menzione di vitigno possono essere destinati a «riserva» con un periodo di invecchiamento di almeno due anni a far tempo dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia, purchè presentino un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 11,5%.

Il vino spumante a fermentazione in bottiglia «Alto Adige spumante» senza indicazione di vitigno ad eccezione del spumante «Alto Adige» «rosè» può essere destinato a «riserva» se sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 36 mesi e immesso al consumo non prima di 42 mesi dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia della partita piu' recente.

## **Articolo 6** **Caratteristiche al consumo**

I vini a denominazione d'origine controllata «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» di cui all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

I vini a denominazione d'origine controllata «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» di cui all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Alto Adige»

Spumante, con o senza menzione di riserva

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso con eventuali riflessi verdolini o dorati;

odore: bouquet fine, gentile, ampio e composito;

sapore: sapido, fresco, fine e armonico, secco se del tipo «extra brut» o lievemente amabile se del tipo «brut»;

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

acidita' totale minima: 4,0 g/l;

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

Spumante rose':

spuma: fine e persistente;

colore: rosato piu' o meno intenso;

odore: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, fine, ampio e composito;

sapore: sapido, fresco, fine e armonico, secco se del tipo «extra brut» o lievemente amabile se del tipo «brut»; titolo

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

acidita' totale minima: 4,0 g/l;

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

Spumante con menzione di vitigno Chardonnay o Pinot grigio o Pinot nero o Pinot bianco:

spuma: fine, e persistente;

colore: giallo, paglierino con riflessi verdolini;

odore: fine, delicato, leggermente da lievito;

sapore: morbido, giustamente pieno; secco se del tipo «extra brut»; leggermente abboccato se del tipo «brut»;

gradazione minima alla produzione: 10,50;

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo: 11,50% vol.;

acidita' totale minima: 4,0 g/l;

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

Vendemmia tardiva con menzione di vitigno:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;

odore: gradevole, delicato, caratteristico;

sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol. di cui effettivo almeno 7,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Bianco passito», «passito» con menzione del vitigno escluso moscato rosa con o senza sottozona e «passito» con la menzione di due vitigni:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;

odore: gradevole, delicato, caratteristico;

sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui effettivo almeno 7,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Bianco, con o senza la menzione di riserva

colore: giallo paglierino;

odore: gradevole, fruttato, talvolta anche aromatico;

sapore: secco, pieno, aromatico;

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

acidita' totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Chardonnay con o senza sottozona, anche passito o vendemmia tardiva o riserva

colore: giallo verdognolo;

odore: delicato, caratteristico, fruttato;

sapore: sapido, secco, pieno, caratteristico;

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

acidita' totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Kerner con o senza sottozona, anche passito o vendemmia tardiva o riserva  
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
odore: leggermente aromatico, fine;  
sapore: secco, pieno, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Moscato giallo, anche passito o vendemmia tardiva o riserva  
colore: giallo paglierino;  
odore: aromatico, caratteristico di moscato, intenso;  
sapore: secco o dolce, aromatico, gradevole;  
titolo alcolometrico min. compl.: 11,00 di cui effettivo almeno 10,00% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Müller Thurgau con o senza sottozona, anche passito o vendemmia tardiva  
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;  
odore: delicato, leggermente aromatico;  
sapore: secco, morbido, fruttato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol., con la sottozona Valle Venosta e Valle Isarco 10,50% vol.; Terlano 11,50% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Pinot bianco con o senza sottozona, anche passito o vendemmia tardiva o riserva  
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;  
odore: gradevole, caratteristico;  
sapore: secco, gradevolmente amarognolo, giustamente acido, sapido, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol., con la sottozona Valle Venosta 10,50% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Pinot grigio con o senza sottozona, anche passito o vendemmia tardiva o riserva  
colore: giallo paglierino;  
odore: non molto spiccato, gradevole;  
sapore: secco, pieno, armonico, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; con la sottozona Valle Venosta 11,00% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Riesling con o senza sottozona, anche passito o vendemmia tardiva o riserva  
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;  
odore: delicato, gradevole, caratteristico;  
sapore: secco, gradevolmente acidulo, fresco;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; con la sottozona Terlano 11,50% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Riesling italice con o senza sottozona, anche vendemmia tardiva o riserva  
colore: giallo paglierino, chiaro, verdolino;  
odore: delicato gradevole;  
sapore: secco, pieno, leggero di corpo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; con la sottozona Terlan 10,50% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Sauvignon con o senza sottozona, anche passito o vendemmia tardiva o riserva  
colore: giallo tendente al verdognolo;  
odore: gradevole fruttato;  
sapore: secco, con aroma caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; con la sottozona Terlan 12,00% vol. e Valle Venosta 11,00% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Sylvaner con o senza sottozona, anche passito o vendemmia tardiva o riserva  
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;  
odore: caratteristico, gradevole, fruttato;  
sapore: secco, delicato, fruttato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; con la sottozona Terlan 11,50% vol. e Valle Isarco 10,50% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l, con la sottozona Valle Isarco 16,0 g/l.

Traminer aromatico con o senza sottozona, anche passito o vendemmia tardiva o riserva  
colore: giallo paglierino fino a dorato;  
odore: leggermente aromatico fino a intenso;  
sapore: pieno, gradevolmente aromatico, secco o abboccato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol. di cui effettivo almeno 11,00% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l,  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Chardonnay - Pinot bianco, anche passito o riserva  
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;  
odore: delicato, caratteristico, fruttato;  
sapore: sapido, secco, pieno, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Chardonnay - Pinot grigio, anche passito o riserva  
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;  
odore: delicato, caratteristico, fruttato;  
sapore: sapido, secco, pieno, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Pinot bianco – Pinot grigio, anche passito o riserva  
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;  
odore: delicato, caratteristico, fruttato;  
sapore: sapido, secco, pieno, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Cabernet Sauvignon o Cabernet franc o Cabernet, con o senza menzione di riserva  
colore: rubino intenso fino a granato carico;  
odore: caratteristico, leggermente erbaceo, etereo;  
sapore: secco, pieno, lievemente tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Lagrein, con o senza menzione di riserva  
colore: rubino intenso fino a granato carico;  
odore: secco, gradevole tipico della varieta';  
sapore: secco, morbido, vellutato, pieno;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Lagrein rosato:  
colore: rubino chiaro, rosato con riflessi salmone;  
odore: delicato, gradevole;  
sapore: secco, non molto di corpo, armonico, elegante, fresco;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Malvasia, con o senza menzione di riserva  
colore: rosso rubino chiaro con riflessi arancioni;  
odore: gradevole, profumato;  
sapore: secco, morbido, pieno, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Merlot con o senza menzione di riserva  
colore: rosso rubino;  
odore: caratteristico, gradevole, erbaceo;  
sapore: secco, fresco, leggermente erbaceo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Merlot rosato o Merlot rose':  
colore: rosato con riflessi arancioni;  
odore: leggermente erbaceo, caratteristico, gradevole;  
sapore: secco, fresco, leggermente erbaceo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Moscato rosa, anche passito o vendemmia tardiva o riserva  
colore: da rosso a rosso rubino chiaro;  
odore: delicato e gradevole;  
sapore: dolce, gradevolmente di moscato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. o 16,00% vol. se passito di cui effettivo almeno 10,00% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Pinot nero con o senza sottozona o riserva  
colore: rubino con sfumature arancione se invecchiato;  
odore: etereo, gradevole, caratteristico;  
sapore: secco morbido o pieno con retrogusto amarognolo, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol., con la sottozona Valle Venosta 11,00% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Pinot nero rosato o Pinot nero rose':  
colore: rosato;  
odore: fruttato, armonico, gradevole;  
sapore: secco, armonico, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Schiava con o senza sottozona:  
colore: da rosso rubino chiaro a medio;  
odore: gradevole, fruttato caratteristico;  
sapore: secco, morbido, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Schiava grigia:  
colore: rosso rubino chiaro fino a medio;  
odore: delicato, gradevole, caratteristico, fruttato;  
sapore: secco, morbido, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Cabernet – Lagrein, con o senza menzione di riserva  
colore: rubino intenso fino a granato carico;  
odore: caratteristico, leggermente erbaceo, etereo;  
sapore: secco, morbido, pieno, lievemente tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Cabernet – Merlot, con o senza menzione di riserva  
colore: rubino intenso fino a granato;  
odore: caratteristico, leggermente erbaceo;  
sapore: secco, pieno, lievemente tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Merlot-Lagrein, con o senza menzione di riserva  
colore: rubino intenso fino a granato;  
odore: caratteristico, etereo, leggermente erbaceo;  
sapore: secco, morbido, pieno, lievemente tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Alto Adige» «Colli di Bolzano»:  
colore: rosso rubino da chiaro a medio;  
odore: profumato caratteristico;  
sapore: secco, pieno, morbido, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Alto Adige» «Meranese» o «Alto Adige» «Meranese di Collina»:  
colore: rosso rubino da chiaro fino a medio;  
odore: caratteristico con leggero profumo;  
sapore: secco, armonico, sapido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Alto Adige» «Santa Maddalena»:  
colore: da rosso rubino a granato intenso;  
odore: vinoso, caratteristico, con profumo ricordante quello della viola, etereo dopo breve invecchiamento;  
sapore: secco, pieno, vellutato, leggermente di mandorla, sapido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Alto Adige» «Terlano» senza menzione di vitigno, anche passito o riserva  
colore: giallo paglierino chiaro;  
odore: caratteristico, fruttato e delicato;  
sapore: secco, giustamente acido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Alto Adige» «Valle Isarco»  
Veltliner, anche passito o vendemmia tardiva o riserva  
colore: giallo tendente al verdolino;  
odore: vinoso e leggero profumo gradevole, caratteristico del vitigno;

sapore: secco, fresco, di fruttato, sapido, giustamente di corpo, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Klausner Laitacher:

colore: rosso chiaro fino a rubino;  
odore: non molto intenso, gradevole, caratteristico;  
sapore: secco, leggermente acidulo, di corpo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Tutti i vini di cui all'art. 6, possono presentare il caratteristico sapore di legno se invecchiati in botti di legno.

E' facolta' del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti sopra indicati per l'acidita' totale e l'estratto non riduttore minimo.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

#### 7.1. Qualificazioni.

Alla denominazione di origine controllata «Alto Adige» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e similari.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo e non siano suscettibili di trarre in inganno il consumatore.

Le menzioni consentite nell'etichettatura possono essere utilizzate nelle lingue italiana e/o tedesca in base alle norme sul bilinguismo in vigore per la provincia autonoma di Bolzano.

#### 7.2. Menzioni facoltative.

I vini «Alto Adige Lagrein, Alto Adige Merlot, Alto Adige Pinot nero, Alto Adige Cabernet (Franc e/o Sauvignon), Alto Adige Cabernet-Merlot, Alto Adige Cabernet-Lagrein, Alto Adige Merlot-Lagrein, i vini bianchi "Alto Adige" con o senza sottozone e con o senza menzione di vitigno, e l'Alto Adige spumante bianco senza indicazione di vitigno, possono portare in etichetta la menzione «riserva» alle condizioni di cui all'art. 5, paragrafo 5.3 e 5.5.

#### 7.3. Localita'.

E' consentito l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a unita' amministrative, frazioni, aree piu' ristrette specificatamente delimitate, e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino cosi' qualificato e' stato ottenuto, alle condizioni previste dall'art. 4, del D.lgs. 61/2010 e che sono di seguito indicate:

per il vino «Alto Adige Meranese di Collina» sono consentite le seguenti indicazioni di localita': Küchelberg, Gneid, Rosengarten, Leberberg, Labers; e per i vini ottenuti da uve provenienti da vigneti siti nel territorio dell'ex contea (castello) di Tirolo e' consentito indicare in etichetta «del Burgraviato» o in lingua tedesca «Burggräfler»;

per il vino «Alto Adige Santa Maddalena» tra le indicazioni di localita' sono consentite soltanto le seguenti: Santa Giustina (St. Justina), Leitago (Leitach), San Pietro (St. Peter), Guncina (Guntschna), San Giorgio (St. Georgen), Rencio (Rentsch) e Rena (Sand);

per i vini «Alto Adige Lagrein» e «Alto Adige Lagrein rosato» (o rosè), ottenuti con uve provenienti da vigneti siti nel comune di Bolzano, e' consentito indicare in etichetta la specificazione «Lagrein di Gries», in lingua tedesca «Grieser Lagrein» o «Lagrein aus Gries»;

per i vini «Alto Adige Valle Isarco» prodotti con uve ottenute da vigneti siti nei comuni di Bressanone, Naz-Sciaves e Varna, compresi nel territorio delimitato dall'art. 3 del presente disciplinare per la suddetta denominazione, e consentito indicare in etichetta la specificazione di «Bressanone», in lingua tedesca «Brixner».

Per i vini «Alto Adige Santa Maddalena» prodotti da uve ottenute da vigneti siti nella zona d'origine piu' antica, gia' indicata dal decreto ministeriale del 23 ottobre 1931 (in Gazzetta Ufficiale n. 290 del 17 dicembre 1931) concernente la delimitazione del territorio di produzione del vino tipico Santa Maddalena (frazioni Santa Maddalena, S. Pietro, S. Giustina, Leitago e parte di Rencio), e' consentito l'uso della specificazione aggiuntiva «classico».

Per i vini «Alto Adige Terlano» prodotti da uve ottenute da vigneti siti nella zona di origine piu' antica, costituita dai comuni di Terlano, Andriano e Nalles, e' consentito l'uso della specificazione aggiuntiva «classico».

#### 7.4. Caratteri e posizione in etichetta.

La menzione tradizionale «denominazione d'origine controllata» deve essere riportata in etichetta immediatamente al di sotto del nome di origine «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» accompagnato o no dal nome di vitigno o di sottozona o al di sotto del nome d'origine «Alto Adige» e della sottozona di cui all'art. 1.

Il nome del vitigno, se del caso, puo' precedere o accompagnare nell'etichetta il nome geografico d'origine per i vini «Alto Adige» o «dell'Alto Adige».

#### 7.5. Annata

Fatta eccezione per i vini spumanti senza l'indicazione del millesimo, per tutte le altre tipologie di vini, è obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione delle uve.

#### 7.6. Vigna.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Alto Adige” di cui all’art.1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

## **Articolo 8 Confezionamento**

### 8.1. Volumi nominali e recipienti.

I vini “Alto Adige Schiava grigia”, “Alto Adige bianco”, “Alto Adige Santa Maddalena” e i vini “Alto Adige” accompagnati dalla menzione «passito» o «vendemmia tardiva» o «riserva» o dalla specificazione «classico» devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di capacità nominale da 0,375 litri e da 0,750 litri e rispettivi multipli.

## **Articolo 9 Legame con l’ambiente geografico**

### **A) Informazioni sulla zona geografica.**

*Fattori naturali rilevanti per il legame.*

La zona geografica delimitata comprende una modesta parte del territorio della Provincia di Bolzano idoneo alla produzione di vini circoscritta lungo la valle superiore percorso dal fiume Adige e lungo la Valle Isarco nella parte inferiore. La denominazione include l’insieme della superficie vitata della Provincia di Bolzano.

Circa l'86% della superficie provinciale si trova ad un livello del mare superiore ai 1000 metri.

Nel fondovalle dove vive il 65% della popolazione altoatesina è collocato solamente l'8% del territorio provinciale. I vigneti, situati nella fascia che va dai 220 fino ad oltre 1.000 m s.l.m., rappresentano l'anello di congiunzione tra il fondovalle ben sviluppato ed economicamente importante e la zona con l'agricoltura di montagna ad elevate altitudini.

La distribuzione altimetrica dei vigneti della realtà viticola altoatesina è la seguente:

29% della superficie vitata ubicata tra 220 e 300 m s.l.m.,

57% della superficie vitata ubicata tra 300 e 500 m s.l.m.,

14% della superficie vitata ubicata tra 500 e oltre m s.l.m.

Una peculiarità del vigneto dell'Alto Adige consiste nel fatto che solamente il 15% di esso si trova in piano mentre il 55% è impiantato in zona collinare con leggera a media pendenza. La residua parte (30%) è caratterizzata da vigneti in forte pendenza con oltre il 30% d'inclinazione, zona favorita da insolazione diretta e prolungata. L'esposizione dei terreni vitati generalmente è orientata da est a sud a sudovest.

I terreni vitati sono riconducibili a due formazioni geo-pedologiche. Nel fondovalle prevale un terreno alluvionale, fertile e permeabile. Nelle vigne di collina e montagna, dove si concentra la viticoltura, prevale invece un terreno ghiaioso, formatosi attraverso le morene dei ghiacciai e la loro successiva erosione avvenuta dopo l'ultima era glaciale. Nella zona viticola tra Merano e Bolzano, il suolo spesso si è generato principalmente da roccia vulcanica, ovvero porfido di quarzo, frequentemente mescolato con argilla e sabbia. In questi terreni aridi e poveri di humus la vite, per adattarsi, deve sviluppare un apparato radicale profondo per poter nutrirsi bene ed estrarre l'acqua. Nelle sottozone viticole settentrionali dell'Alto Adige, soprattutto nella Valle Isarco ma parzialmente anche nella Val Venosta, le viti radicano in un terreno derivante da roccia primitiva composta da quarzo e mica. La capacità di questi suoli d'immagazzinare l'acqua è superiore a quella dei terreni derivanti dal porfido ed è fondamentale poichè le precipitazioni nell'area vitivinicola settentrionale sono nettamente inferiori rispetto alle parti restanti della superficie vitata di Bolzano. Nella parte sud della regione vitivinicola altoatesina il terreno è calcareo ed è derivante dalla disgregazione della roccia dolomitica.

La maggior parte (60 %) dei suoli è composto da terreni leggeri (sabbiosi, ghiaiosi a limosi) il 30% sono terreni limosi-calcarei e il restante 10% è di tipo argilloso-calcareo.

La provincia di Bolzano si trova sul versante sud delle Alpi, e quindi gode di favorevoli influssi del clima caldo a sud delle Alpi. L'arco alpino protegge il territorio da gelidi venti e da perturbazioni provenienti dal nord, mentre a sud la Valle dell'Adige si apre ai caldi venti del Lago di Garda e del bacino mediterraneo, dal quale giunge anche la necessaria umidità. Nella zona più a sud della realtà viticola altoatesina le precipitazioni arrivano mediamente a 860 mm/anno sono quindi più consistenti rispetto a quelle registrate più a nord (450 – 600 mm). Oltre l'andamento siccitoso invernale si registrano frequentemente periodi prolungati (4 – 6 settimane) senza precipitazioni di rilievo durante i mesi estivi.

Benchè l'Alto Adige sia una delle aree vinicole più piccole d'Europa, questa provincia si presenta con caratteristiche pedoclimatiche svariate, che permettono un ampio ventaglio di vini diversi.

Il clima è da classificare come continentale, visto che ci si trova all'interno alle Alpi con punte di piovosità estiva e precipitazione spesso contenute nel periodo invernale. La temperatura media nelle zone viticole varia da 9,5° a 13° C con un numero di ore di sole annue che va da 1.800 fino a 2.300. Le rilevazioni meteorologiche sono contraddistinte da assenza di nebbia e oltre la metà con presenza di vento. Molto caratteristiche per questa zona sono elevate escursioni termiche tra giorno e notte che di media arrivano fino ai 15° C nel periodo vegetativo e che si potraggono con punte di 20° C nei mesi di settembre e ottobre nella fase finale della maturazione.

*Fattori umani rilevanti per il legame.*

La viticoltura costituisce insieme al turismo e alla frutticoltura una delle tre colonne importanti dell'economia altoatesina e sotto il profilo della tradizione la più antica.

I seguenti fattori umani hanno contribuito all'evoluzione della produzione vitivinicola del territorio.

- Base ampelografica:

Partendo dalle varietà tradizionali come Lagrein, Schiave, Moscato giallo che sono tuttora presenti, si sono aggiunti nell'ottocento le varietà bordolesi (Cabernet, Merlot, Sauvignon), delle varietà derivanti dalla Borgogna (diversi Pinot) e del Reno (Riesling, Silvaner, Traminer aromatico). Da ca. 50 anni sono stati introdotti Müller Thurgau e Kerner.

La peculiarità della produzione vinicola dell'Alto Adige consiste nell'ampia base ampelografica.

- Le forme di allevamento sono rimaste quelle tradizionali a pergola o si è passato alla spalliera con rispettivamente 3.500 a 5.000 fino a 7.000 ceppi per ettaro.

- La ridotta consistenza delle superfici vitate per azienda (intorno all'ettaro) costringe i produttori a dedicarsi accuratamente alla coltivazione dell'uva caratterizzata un elevato impiego di ore lavorative (600 – 800 ore per ettaro) ottenendo produzioni contenute (60 – 70 hl/ha) ad alto livello qualitativo. La restrizione delle rese avviene mediante la pratica del diradamento manuale del grappolo usato largamente da decenni che inoltre apporta di benefici dal punto del grado zuccherino e della salubrità dell'uva.

- L'inerbimento totale del vigneto praticato da oltre 50 anni consociato con un impianto d'irrigazione in parte a goccia contribuiscono a un'equilibrata crescita delle piante anche in situazione meteorologiche di siccità, tecniche agronomiche che a loro volta portano a vini caratterizzati da finezza ed eleganza.

- Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono rivolti ad eccezione dei passiti e spumanti all'ottenimento di vini tranquilli di gusto secco. Per i vini rossi maggiormente strutturati (in particolare per la tipologia riserva) la vinificazione comporta un'elaborazione per determinati periodi di invecchiamento in piccole o grandi tini di legno. Per tradizione si vinificano e si presentano i vini monovarietali ad eccezione di qualche uvaggio di tipo bordolese.

## **B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.**

I vini Alto Adige si contraddistinguono qualitativamente soprattutto per i loro spiccati aromi primari per esempio dalle note di sambuco del Sauvignon, al profumo di rosa del Traminer aromatico, al bouquet di frutti di bosco del Pinot nero o del Lagrein, note di ciliegia e viola anche nella Schiava. I vini bianchi coltivati nelle zone poste in altitudine (oltre 300 – 400 m) spiccano per la loro freschezza dovuta a un tenore di acidità compreso tra 5,5 e 7 g/l. Data l'ottima insolazione i vini si presentano contemporaneamente fruttati ma allo stesso tempo con buona struttura. I vini rossi prodotti per di più sotto le 400 m s.l.m. approfittano delle condizioni di più alte temperature ottenendo vini corposi con tannini morbidi.

## **C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).**

La topografia delle aree viticole altoatesine ricorda un mosaico complesso, con un'alternanza di monti e valli e una miriade di vigneti con esposizioni diverse, a quote variabili e immersi in microclimi assai eterogenei. Siccome in Alto Adige la viticoltura si pratica dai 200 a sopra i 1000 metri di quota, il vignaiolo ha a disposizione un ventaglio di condizioni climatiche che consentono di coltivare con presupposti ideali 20 vitigni diversi.

L'orografia molto variabile consente di esprimere per un grande numero di varietà secondo l'esigenza varietale la tipicità delle singole varietà. La particolarità dei vini "Alto Adige" viene accentuata dall'elevata escursione termica in tutte le fasi fenologiche.

L'ultramillenaria storia vitivinicola del territorio da prova della stretta connessione tra i fattori naturali e umani con le peculiari caratteristiche dei vini menzionati da primo in letteratura con i rinomati luoghi di produzione come Bolzano, Caldaro o Termeno. L'ininterrotta

esportazione di vino verso paesi oltralpi testimonia la notorietà del vino del Tirolo (l'attuale Südtirol) dal medioevo in sù.

## **Articolo 10**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Bolzano  
Via Alto Adige, 60  
39100 Bolzano  
Telefono 0471 945519  
Fax 0471 945540  
E-mail: [agri@camcom.bz.it](mailto:agri@camcom.bz.it)

La C.C.I.A.A. di Bolzano è l'Autorità pubblica autorizzata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.