Decr. 8 giugno 2010 (1).

Modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Trentino». (2)

(1) Pubblicato nella Gazz. Uff. 25 giugno 2010, n. 146.

(2) Emanato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

IL CAPO DIPARTIMENTO

delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il *regolamento (CE) n. 479/2008* del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il *regolamento (CE) n. 607/2009* della Commissione, recante modalità di applicazione del *regolamento (CE) n. 479/2008* del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visto *decreto del Presidente della Repubblica 4 agosto 1971*, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Trentino» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dal Consorzio tutela vini del «Trentino» e dalla provincia autonoma di Trento intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOC «Trentino»;

Visto, sulla sopra citata domanda di modifica, il parere favorevole della provincia autonoma di Trento;

Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 74 del 30 marzo 2010;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della DOC «Trentino» in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1

1. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Trentino», approvato con *decreto del Presidente della Repubblica 4 agosto 1971*, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2010/2011.

Art. 2

1. In via transitoria, fino all'emanazione del decreto applicativo dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, richiamato in premessa, i soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla campagna vendemmiale 2010/2011, i vini a denominazione di origine controllata «Trentino», provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare ai competenti Organismi territoriali - ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, del decreto ministeriale 27 marzo 2001 e dell'accordo Stato, regioni e province autonome del 25 luglio 2002, la denuncia dei rispettivi terreni vitati ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito Albo. Successivamente sono da osservare le disposizioni del citato decreto applicativo dell'art. 12 del decreto legislativo n. 61/2010.

Art. 3

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Art. 4

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 7 del decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a DOC «Trentino» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 5

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la DOC «Trentino» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Allegato

Posizioni codici	1-4	5	6-8	9	10	11	12	13	14
TRENTINO									
TRENTINO BIANCO	B090	X	888	1	X	X	A	0	X
TRENTINO BIANCO RISERVA	B090	X	888	1	A	X	A	1	X
TRENTINO CABERNET	B090	X	CAB	2	X	X	A	0	X
TRENTINO CABERNET RISERVA	B090	X	CAB	2	A	X	A	1	X
TRENTINO CABERNET FRANC	B090	X	042	2	X	X	A	0	X
TRENTINO CABERNET FRANC RISERVA	B090	X	042	2	A	X	A	1	X
TRENTINO CABERNET SAUVIGNON	B090	X	043	2	X	X	A	0	X
TRENTINO CABERNET SAUVIGNON RISERVA	B090	X	043	2	A	X	A	1	X
TRENTINO CHARDONNAY	B090	X	298	1	X	X	A	0	X
TRENTINO CHARDONNAY RISERVA	B090	X	298	1	A	X	A	1	X
TRENTINO KRETZER O ROSATO	B090	X	999	3	X	X	A	0	X
TRENTINO LAGREIN	B090	X	112	2	X	X	A	0	X
TRENTINO LAGREIN RISERVA	B090	X	112	2	A	X	A	1	X
TRENTINO MARZEMINO	B090	X	144	2	X	X	A	0	X
TRENTINO MARZEMINO RISERVA	B090	X	144	2	A	X	A	1	X
TRENTINO MERLOT	B090	X	146	2	X	X	A	0	X
TRENTINO MERLOT RISERVA	B090	X	146	2	A	X	A	1	X
TRENTINO MOSCATO GIALLO	B090	X	154	1	X	X	A	0	X
TRENTINO MOSCATO GIALLO LIQUOROSO	B090	X	154	1	X	X	D	0	X
TRENTINO MOSCATO ROSA	B090	X	156	1	X	X	A	0	X
TRENTINO MOSCATO ROSA LIQUOROSO	B090	X	156	1	X	X	D	0	X
TRENTINO MULLER-THURGAU	B090	X	158	1	X	X	A	0	X
TRENTINO NOSIOLA	B090	X	173	1	X	X	A	0	X
TRENTINO PINOT BIANCO	B090	X	193		X	X	A	0	X
TRENTINO PINOT BIANCO RISERVA	B090	X	193	1	A	X	A	1	X
TRENTINO PINOT GRIGIO	B090	X	194	1	X	X	A	0	X
TRENTINO PINOT GRIGIO RISERVA	B090	X	194	1	A	X	A	1	X
TRENTINO PINOT NERO	B090	X	195	2	X	X	A	0	X
TRENTINO PINOT NERO RISERVA	B090	X	195	2	A	X	A	1	X
TRENTINO REBO	B090	X	301	2	X	X	A	0	X
TRENTINO RIESLING	B090	X	210	1	X	X	A	0	X
TRENTINO RIESLING RISERVA	B090	X	210	1	A	X	A	1	X
TRENTINO RIESLING ITALICO	B090	X	209	1	X	X	A	0	X
TRENTINO RIFERIMENTO A DUE VITIGNI BIANCO	B090	X	BIS	1	X	X	A	0	X
TRENTINO RIFERIMENTO A DUE VITIGNI ROSSO	B090	X	BIS	2	X	X	A	0	X
TRENTINO ROSSO	B090	X	999	2	X	X	A	0	X
TRENTINO ROSSO RISERVA	B090	X	999	2	A	X	A	1	X
TRENTINO SAUVIGNON	B090	X	221	1	X	X	A	0	X
TRENTINO SAUVIGNON RISERVA	B090	X	221	1	A	X	A	1	X
TRENTINO TRAMINER AROMATICO	B090	X	238	1	X	X	A	0	X
TRENTINO VINO SANTO	B090	X	173	1	E	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE									
TRENTINO SUPERIORE BIANCO	B090	C	888	1	X	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE CABERNET	B090	C	CAB	2	X	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE CABERNET FRANC	B090	C	042	2	X	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE CABERNET SAUVIGNON	B090	C	043	2	X	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE CHARDONNAY	B090	C	298	1	X	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE CHARDONNAY VENDEMMIA TARDIVA	B090	C	298	1	F	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE LAGREIN	B090	C	112	2	X	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE MARZEMINO	B090	C	144	2	X	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE MERLOT	B090	C	146	2	X	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE MOSCATO GIALLO	B090	C	154	1	X	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE MOSCATO GIALLO VENDEMMIA TARDIVA	B090	C	154	1	F	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE MOSCATO ROSA	B090	C	156	1	X	X	A	0	X

TRENTINO SUPERIORE MOSCATO ROSA VENDEMMIA TARDIVA	B090	C	156	1	F	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE MULLER THURGAU	B090	C	158	1	X	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE MULLER THURGAU VENDEMMIA TARDIVA	B090	C	158	1	F	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE NOSIOLA	B090	C	173	1	X	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE NOSIOLA VENDEMMIA TARDIVA	B090	C	173	1	F	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE PINOT BIANCO	B090	C	193	1	X	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE PINOT BIANCO VENDEMMIA TARDIVA	B090	C	193	1	F	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE PINOT GRIGIO	B090	C	194	1	X	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE PINOT GRIGIO VENDEMMIA TARDIVA	B090	C	194	1	F	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE PINOT NERO	B090	C	195	2	X	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE REBO	B090	C	301	2	X	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE RIESLING	B090	C	RIE	1	X	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE RIESLING VENDEMMIA TARDIVA	B090	C	RIE	1	F	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE ROSSO	B090	C	999	2	X	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE SAUVIGNON	B090	C	221	1	X	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE SAUVIGNON VENDEMMIA TARDIVA	B090	C	221	1	F	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE TRAMINER AROMATICO	B090	C	238	1	X	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE TRAMINER AROMATICO VENDEMMIA TARDIVA	B090	C	238	1	F	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE VENDEMMIA TARDIVA	B090	C	173	1	F	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE VINO SANTO	B090	C	173	1	E	X	A	0	X
SOTTOZONA «SORNI»									
TRENTINO SORNI BIANCO	B090	A	888	1	X	X	A	0	X
TRENTINO SORNI ROSSO	B090	A	999	2	X	X	A	0	X
SOTTOZONA «ISERA» O «D'ISERA»									
TRENTINO MARZEMINO SUPERIORE ISERA O DI ISERA	B090	B	144	2	B	X	A	0	X
SOTTOZONA «ZIRESI» O «DEI ZIRESI»									
TRENTINO MARZEMINO SUPERIORE ZIRESI O DEI ZIRESI	B090	D	144	2	B	X	A	0	X
SOTTOZONA «CASTEL BESENO» O «BESENO»									
TRENTINO SUPERIORE CASTEL BESENO O BESENO	B090	E	154	1	B	X	A	0	X
TRENTINO SUPERIORE CASTEL BESENO O BESENO PASSITO	B090	E	154	1	B	D	A	1	X
TRENTINO SUPERIORE CASTEL BESENO O BESENO VENDEMMIA TARDIVA	B090	E	154	1	B	F	A	1	X

Annesso

Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «TRENTINO»

Titolo I

Articolo 1

La denominazione di origine controllata «Trentino» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al titolo I.

La denominazione di origine controllata «Trentino», accompagnata dall'appellativo «Superiore», è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al titolo II.

Le sottozone sono regolamentate negli allegati in calce al presente disciplinare e costituiscono parte integrante dello stesso.

Articolo 2

La denominazione di origine controllata «Trentino» bianco, rosso e kretzer, o rosato è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti iscritti nei corrispondenti albi, composti dai seguenti vitigni rispettivamente a bacca di colore bianco e rosso, idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento:

Bianco:
Chardonnay e/o Pinot bianco minimo 80%; Sauvignon, Müller Thurgau, Manzoni bianco, da soli o congiuntamente, in percentuale non superiore al 20%;
Rosso:
Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère da soli o congiuntamente e Merlot;
Kretzer o Rosato:
Enantio e/o Schiava e/o Teroldego e/o Lagrein, almeno in coppia, presenti ciascuno in misura non superiore al 70%.

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

a frutto bianco:

Chardonnay

Moscato giallo;
Müller Thurgau;
Nosiola;
Pinot bianco;
Pinot grigio;
Riesling italico;
Riesling (renano);
Sauvignon;
Traminer aromatico;

a frutto rosso:

Moscato rosa (localmento detto delle rose);
Cabernet;
Cabernet franc;
Cabernet Sauvignon;
Lagrein (rubino o rosato);
Marzemino;
Merlot;
Pinot nero,
Rebo;

è riservata ai vini ottenuti per almeno l’85% dal corrispondente vitigno; possono concorrere per il restante 15% uve di colore analogo, appartenenti alla medesima denominazione «Trentino», con esclusione delle varietà Moscato rosa, Moscato giallo e Traminer aromatico.

La denominazione di origine controllata «Trentino» Vino Santo è riservata al vino ottenuto da uve della varietà di vite Nosiola per almeno l’85%.

La vinificazione delle uve destinate alla produzione del «Trentino» Vino Santo deve avvenire dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento su graticci con i tradizionali metodi naturali, onde assicurare al vino derivato un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo non inferiore al 16%.

Tale vino può essere immesso al consumo a decorrere dal 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

La denominazione di origine controllata «Trentino» con la specificazione di due vitigni, è riservata al vino ottenuto dal taglio di mosti o vini, di colore analogo, delle varietà di vite di seguito elencate:

a frutto bianco:

Chardonnay;
Pinot bianco;
Pinot grigio;
Sauvignon;

a frutto rosso:
Cabernet;
Cabernet franc;
Cabernet Sauvignon;
Merlot;
Lagrein.

Il vino così ottenuto deve derivare integralmente dai due vitigni indicati.

La varietà che concorre in misura minore deve rappresentare almeno il 25% del totale e nella designazione e presentazione del prodotto la sua indicazione deve seguire il nome della varietà prevalente.

La specificazione «Cabernet» è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère.

Articolo 3

Le uve destinate alla produzione di vini a denominazione di origine controllata «Trentino» e «Trentino» Superiore devono essere prodotte nei vigneti ubicati nei terreni ricadenti nei comuni amministrativi di: Ala, Albiano, Aldeno, Arco, Avio, Besenello, Bleggio inferiore, Bleggio superiore, Borgo Valsugana, Brentonico, Calavino, Caldonazzo, Calliano, Carzano, Castelnuovo, Cavedine, Cembra, Cimone, Civezzano, Dorsino, Drena, Dro, Faedo, Faver, Garniga, Giovo, Grumes, Isera, Ivano Fracena, Lasino, Lavis, Levico, Lisignago, Mezzocorona, Mezzolombardo,

Mori, Nago-Torbole, Nave S. Rocco, Nogaredo, Nomi, Novaledo, Ospedaletto, Padergnone, Pergine, Pomarolo, Riva del Garda, Roncegno, Roverè della Luna, Rovereto, S. Michele all'Adige, Scurelle, Segonzano, Spera, Stenico, Storo, Strigno, Telve, Telve di sopra, Tenna, Tenno, Terlago, Terragnolo, Ton, Trambileno, Trento, Valda, Vallarsa, Vezzano, Villa Agnedo, Villa Lagarina, Volano, Zambana nella provincia autonoma di Trento.

Le uve destinate alla produzione del «Trentino» Vino Santo debbono essere prodotte nei territori amministrativi dei comuni di: Arco, Calavino, Cavedine, Drena, Dro, Lasino, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, Tenno e Vezzano.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Trentino» Marzemino debbono essere prodotte nei territori amministrativi dei comuni di: Ala, Aldeno, Avio, Besenello, Calliano, Isera, Mori, Nogaredo, Nomi, Pomarolo, Rovereto, Villa Lagarina, Volano.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini della iscrizione all'albo previsto dall'art. 5 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, unicamente i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura, esposizione ed altitudine.

I sesti d'impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura e le pratiche colturali devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia ammessa l’irrigazione come pratica di soccorso.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti è previsto un numero minimo di 2.500 ceppi per ettaro.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto a coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati per ciascuna varietà di vite e deve inoltre assicurare, per ogni tipologia di vino i titoli alcolometrici volumici minimi naturali come appresso indicati:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% Vol)
Trentino bianco	105	15	10,5
Trentino rosso	98	14	10,5
Trentino Kretzer o rosato	105	15	10,0
Trentino Chardonnay	105	15	10,5
Trentino Moscato giallo	84	12	10,5
Trentino Moscato rosa	48	8	15,0
Trentino Müller Thurgau	98	14	10,0
Trentino Nosiola	98	14	10,0
Trentino Pinot bianco	105	15	10,5
Trentino Pinot grigio	98	14	10,5
Trentino Riesling italico	105	15	10,5
Trentino Riesling (renano)	98	14	10,5
Trentino Traminer aromatico	98	14	11,0
Trentino Sauvignon	98	14	10,5

Trentino Cabernet	91	13	10,5
Trentino Cabernet franc	91	13	10,5
Trentino Cabernet Sauvignon	91	13	10,5
Trentino Lagrein	98	14	10,5
Trentino Marzemino	91	13	10,5
Trentino Merlot	105	15	10,5
Trentino Pinot nero	84	12	11,0
Trentino Rebo	98	14	10,5
Trentino Vino Santo	42	14	16,0

Su detti limiti di resa di uva ad ettaro è ammessa una tolleranza massima del 20% non avente diritto alla denominazione di origine controllata. L'eventuale superamento del limite del 20% sopra indicato comporta la rinuncia alla denominazione di origine controllata per l'intera partita.

La provincia autonoma di Trento, con proprio decreto, sentito il Consorzio di tutela dei vini del Trentino, di anno in anno, prima della vendemmia, può modificare i limiti massimi di produzione di uva per ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve sopra indicate.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio della Provincia autonoma di Trento.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, su richiesta delle ditte interessate, consentire che la vinificazione possa avvenire anche nella provincia di Bolzano e nei comuni di Brentino Belluno e Dolcè in provincia di Verona, purché tali ditte dimostrino che la suddetta pratica sia di uso tradizionale e costante.

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

E' consentita l'aggiunta di mosti o vini di colore analogo, esclusi quelli ottenuti dalle varietà Moscato rosa, Moscato giallo e Traminer aromatico, anche di annate diverse, appartenenti alla medesima denominazione «Trentino», nel limite massimo del 15% comprensivo delle eventuali aggiunte di uve previste nell' art. 2.

Le operazioni di aumento del titolo alcolometrico volumico naturale sono consentite secondo le vigenti norme comunitarie e nazionali con esclusione della tipologia Moscato rosa.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al:

- 30% per il Trentino Vino Santo;
- 60% per il Trentino Moscato rosa;
- 70% per le rimanenti tipologie di prodotto.

Qualora la resa superi i detti limiti, ma non oltre, rispettivamente, il 35%, il 65% e il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre questi limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Il vino a denominazione di origine controllata «Trentino» Lagrein può essere designato o presentato con la specificazione del colore rubino (o dunkel), oppure rosato (o kretzer), in relazione al tipo di prodotto ottenuto dalla vinificazione.

Articolo 6

I vini a denominazione di origine controllata «Trentino» all'atto della loro immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco:
colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, fine;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Rosso:
colore: rosso rubino intenso;
odore: gradevole, etereo;
sapore: secco, pieno, armonico, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% Vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Kretzer o rosato:
colore: rosato, rubino chiaro;
odore: delicato, gradevole;
sapore: fresco, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Chardonnay:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Moscato giallo:
colore: giallo paglierino, talvolta dorato;
odore: aromatico, caratteristico;
sapore: delicato di moscato, talvolta dolce e alcolico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Moscato rosa (o delle rose):
colore: da cerasuolo a rosso rubino;

odore: delicato, gradevole, speziato;
sapore: dolce, pieno, gradevole, talvolta alcolico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% Vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Müller Thurgau:
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: delicato, lievemente aromatico;
sapore: asciutto, fresco, fruttato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Nosiola:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, sapido, lievemente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Pinot bianco:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, fine, caratteristico;
sapore: secco, lievemente amarognolo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Pinot grigio:
colore: giallo paglierino, oppure ramato;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Riesling italico:
colore: giallo paglierino chiaro, verdolino;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: secco, piacevolmente acidulo, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Riesling (renano):
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: delicato con aroma caratteristico;
sapore: asciutto, piacevolmente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Sauvignon:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, con aroma caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Traminer aromatico:
colore: giallo paglierino tendente al dorato;
odore: aromatico, intenso, caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato, aromatico, fine, delicato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% Vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Bianco da due varietà di vite:
colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, fine;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Cabernet:
colore: rosso rubino intenso;
odore: leggermente erbaceo, etereo;
sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Cabernet franc:
colore: rosso rubino intenso;
odore: gradevolmente erbaceo, etereo;
sapore: secco, armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino;
odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% Vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Lagrein:
colore: rosato chiaro (kretzer) o rubino (dunkel);
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: asciutto, vellutato, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l (rubino/dunkel), 19,0 g/l (rosato/kretzer);

Marzemino:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico ed accentuato;
sapore: secco, pieno, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Merlot:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico ed accentuato;
sapore: secco, pieno, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Pinot nero:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% Vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

Rebo:
colore: rosso rubino;
odore: gradevole ed accentuato;
sapore: secco, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Vino Santo:
colore: giallo dorato tendente all’ambrato;
odore: gradevole, armonico, fine, delicato;
sapore: piacevolmente dolce, di passito;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% Vol di cui almeno 10,00% Vol svolti;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,5 g/l;

Rosso da due varietà di vite:
colore: rosso rubino;
odore: etereo, gradevole, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Qualora vinificati o invecchiati in botti di legno, i vini, sia bianchi che rossi, possono presentare il caratteristico sentore di legno.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di modificare con proprio decreto i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

La denominazione di origine controllata «Trentino» con la specificazione della varietà di vitigno Moscato giallo e Moscato rosa può essere utilizzata per designare il vino liquoroso ottenuto da mosto di uve o da vino proveniente dalle uve della corrispondente varietà di vite ed avente titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo almeno, del 10,5%, ferme restando le altre condizioni previste dal presente disciplinare di produzione.

Le operazioni di elaborazione per la produzione del vino liquoroso devono essere effettuate in stabilimenti siti nella zona di vinificazione di cui al precedente art. 5.

Articolo 8

I vini a denominazione di origine controllata «Trentino»: bianco, rosso, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling (renano), Sauvignon, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot nero, Lagrein e Marzemino provenienti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo dello 0,5% superiore a quello previsto dal precedente art. 5 e siano ammessi al consumo con un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo dello 0,5% superiore a quello previsto dal precedente art. 6, possono riportare in etichetta la menzione «riserva», qualora abbiano superato un periodo di invecchiamento di almeno un anno per i vini bianchi e di due anni per i vini rossi.

Il periodo di invecchiamento per i vini di cui sopra decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Per tutti i vini recanti la menzione «riserva» è obbligatorio riportare nell'etichettatura l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

I vini a denominazione di origine controllata «Trentino» rosso, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot nero e Lagrein (rubino) possono essere immessi al consumo a decorrere dal 1° marzo dell'anno successivo a quello della raccolta delle uve.

Articolo 9

I vini a denominazione di origine controllata «Trentino» devono essere immessi al consumo in bottiglie di forma «bordolese» o «renana» o «borgognotta» o «champagnotta» di capacità non superiore a litri 5 senza alcun vincolo colorimetrico.

L'abbigliamento delle bottiglie deve essere quello di uso tradizionale e comunque consono ai caratteri di un vino di qualità con chiusura costituita da tappo in sughero, da tappo a raso bocca in sostanza inerte o da tappo a vite.

I vini a denominazione di origine controllata «Trentino» Moscato giallo e Moscato rosa, anche della tipologia «liquoroso», possono essere immessi al consumo nelle caratteristiche e tradizionali bottiglie ad anforetta di tipo analogo alla «Bocksbeutel».

Articolo 10

Per i prodotti derivanti dalle superfici vitate iscritte agli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine controllata «Trentino» è consentita la scelta vendemmiale tra le denominazioni: «Trento», «Valdadige», «Casteller» e «Caldaro» qualora fra loro compatibili in base alla coincidenza territoriale ed alla composizione varietale dei vigneti.

I produttori interessati hanno facoltà di optare per le denominazioni su indicate a condizione che vengano rispettate le prescrizioni contenute nelle norme vigenti.

Articolo 11

Nell'etichettatura dei vini «Trentino» è ammessa la menzione «vigna» purché il prodotto così designato provenga dalla superficie vitata corrispondente al toponimo indicato e siano osservate le condizioni di cui alle norme vigenti.

Articolo 12

Alla denominazione di origine controllata «Trentino» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «selezionato», «vecchio» e similari.

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

Titolo II

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A D.O.C. «TRENTINO» SUPERIORE

Articolo 1

La denominazione di origine controllata «Trentino» accompagnata dalla menzione Superiore è riservata ai vini delle tipologie:

- bianco
- Chardonnay
- Pinot bianco
- Pinot grigio
- Nosiola
- Müller Thurgau
- Sauvignon
- Riesling
- Traminer aromatico
- Moscato giallo
- Vino Santo
- Vendemmia tardiva
- rosso
- Cabernet franc
- Cabernet Sauvignon
- Cabernet (Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère)
- Merlot
- Lagrein
- Marzemino
- Pinot nero
- Moscato rosa (localmente detto delle rose)
- Rebo

che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti negli articoli successivi.

Di seguito la denominazione di origine controllata «Trentino» accompagnata dalla menzione «Superiore», sarà indicata con l'espressione «Trentino» Superiore.

Articolo 2

I vini «Trentino» Superiore che non recano l'indicazione del vitigno devono essere ottenuti dalle seguenti varietà di vite derivati dalle uve dei vitigni rispettivamente a bacca di colore bianco e rosso idonei alla coltivazione nella Provincia Autonoma di Trento e previsti nei corrispondenti albi dei vigneti delle zone di produzione di cui al presente disciplinare:

Bianco:
Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio per almeno l'85%, possono concorrere per il rimanente 15% i vitigni Manzoni bianco, Riesling, Sauvignon, Traminer aromatico da soli o congiuntamente;

Rosso:
Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère e/o Merlot per almeno l'85%, possono concorrere per il rimanente 15% i vitigni Lagrein e Rebo da soli o congiuntamente;

Vino Santo:
Nosiola per almeno l'85%; possono concorrere per l'eventuale differenza altre varietà a frutto bianco, di cui all' art. 1, ad eccezione del Traminer aromatico e del Moscato giallo.

I vini «Trentino Superiore» con la specificazione di uno dei vitigni di cui all' art. 1 devono essere ottenuti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno; possono concorrere per il rimanente 15% uve, mosti o vini di varietà di vite di colore analogo, indicate all' art. 1, appartenenti alla denominazione di origine controllata «Trentino» Superiore, ad eccezione dei vitigni Traminer aromatico, Moscato giallo e Moscato rosa.

Articolo 3

La zona di produzione dei vini «Trentino» Superiore è quella indicata all' art. 3 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Trentino».

I vigneti idonei alla produzione dei vini «Trentino» Superiore devono rispondere ai seguenti requisiti previsti per le corrispondenti varietà di vite:

Chardonnay e Pinot bianco: terreni alluvionali ben drenati, terreni alle pendici della montagna o di media collina limitatamente alle zone meno precoci; per le pendici delle montagne e la collina medio-alta, comprese tra i 250 ed i 500 m s.l.m., limitatamente alle zone con buona esposizione.

Pinot grigio: terreni di fondovalle o sulle pendici dei monti o su terreni di media collina posti ad un'altitudine non superiore ai 450 m s.l.m.

Moscato giallo: zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari ben esposte, inferiori ai 350 m di quota.

Nosiola: zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari ben esposte, inferiori ai 500 m di quota.

Müller Thurgau: terreni sulle pendici dei monti o collinari dotati di esposizione ottimale, posti ad un altitudine non inferiore a 350 m s.l.m.

Sauvignon: zone pedemontane o sulle pendici delle montagne o collinari dotate di buona esposizione, poste ad un'altitudine inferiore ai 500 m s.l.m.

Riesling (renano): zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari dotate di buona esposizione non superiori ai 500 m s.l.m.

Traminer aromatico: zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari ben esposte non superiori ai 450 m s.l.m.

Cabernet Sauvignon, Cabernet franc e Carmenère: zone precoci pedemontane o di collina inferiori ai 300 metri d'altitudine, ben esposte e in terreni strutturati.

Merlot e Rebo: terreni alluvionali ben drenati, zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari inferiori ai 350 m s.l.m.

Lagrein: terreni alluvionali ben drenati o sulle pendici dei monti o colline ben esposte, in terreni sciolti e ad un'altitudine non superiore ai 400 m s.l.m.

Marzemino: terreni alluvionali ben drenati, zone pedemontane o sulle pendici dei monti o collinari inferiori ai 380 m s.l.m.

Pinot nero: nelle aree pedemontane o di collina limitatamente alle zone meno precoci; per le pendici dei monti e le colline, comprese tra i 250 e 500 m s.l.m., limitatamente alle zone con buona esposizione; oltre i 500 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.

Moscato rosa: nelle zone pedemontane, sulle pendici dei monti o collinari ben esposte, inferiori ai 600 m s.l.m.

La zona di produzione del vino «Trentino» Superiore Vino Santo è limitata ai vigneti ubicati nelle posizioni vocate rientranti nei Comuni di: Calavino, Cavedine, Lasino, Padergnone, Vezzano in provincia di Trento.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Trentino» Superiore devono essere atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare di produzione.

I sesti di impianto, le forme di allevamento (a pergola o a parete verticale) e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente in uso nella zona di produzione o, comunque, atti ad assicurare alle uve e ai vini le loro peculiari caratteristiche qualitative.

Nei nuovi impianti e nei reimpianti deve essere data preferenza all'introduzione di forme di allevamento a parete verticale con una densità minima di 4.000 ceppi per ettaro; nei casi in cui sussistono fondate motivazioni tecniche, può essere mantenuta la tradizionale forma di allevamento a pergola semplice con una densità minima di 3.500 ceppi per ettaro.

E' vietata ogni pratica di forzatura; l'irrigazione è consentita come intervento di soccorso.

La produzione massima di uva e vino per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati per ciascuna varietà di vite o tipologia e deve inoltre assicurare i titoli alcolometrici volumici minimi naturali appresso indicati:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% Vol)
Trentino Sup. bianco	70	10	11,5
Trentino Sup. rosso	63	9	11,5
Trentino Sup. Chardonnay	70	10	11,5
Trentino Sup. Pinot bianco	70	10	11,0
Trentino Sup. Pinot grigio	70	10	11,5
Trentino Sup. Nosiola	84	12	10,5
Trentino Sup. Müller Thurgau	84	12	10,5
Trentino Sup. Sauvignon	70	10	11,5
Trentino Sup. Riesling	70	10	11,0
Trentino Sup. Traminer aromatico	70	10	11,5
Trentino Sup. Moscato giallo	70	10	10,5
Trentino Sup. Vino Santo	36	12	18,0 (*)
Trentino Sup. Cabernet franc	63	9	11,5
Trentino Sup.Cabernet Sauvignon	63	9	11,5
Trentino Sup. Cabernet	63	9	11,5
Trentino Sup. Merlot	63	9	11,5
Trentino Sup. Lagrein	63	9	11,5
Trentino Sup. Marzemino	70	10	11,5
Trentino Sup. Rebo	63	9	11,5
Trentino Sup. Pinot nero	56	8	11,5
Trentino Sup. Moscato rosa	36	6	15,0

(*) Titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve dopo l'appassimento.

Su detti limiti di resa di uva ad ettaro è ammessa una tolleranza massima del 10% non avente diritto all'appellativo «Superiore».

L'eventuale superamento dei limiti di resa sopra indicati, oppure il mancato raggiungimento della prescritta gradazione zuccherina minima, comportano la rinuncia all'appellativo «Superiore» per l'intera partita; ove ne sussistano le condizioni la produzione può tuttavia rientrare nella denominazione di origine controllata «Trentino».

Le uve da porre ad appassimento per la produzione del vino «Trentino» Superiore Vino Santo devono derivare, a seguito della tradizionale cernita dei grappoli operata nel vigneto, da superfici iscritte all'Albo dei vigneti del vino «Trentino» Superiore Nosiola.

Il quantitativo massimo di uva da porre ad appassimento per la produzione del vino «Trentino» Superiore Vino Santo non deve superare la produzione massima di 12 tonnellate di uva per ettaro; gli eventuali quantitativi, entro la resa massima sopra indicata, non utilizzati per la produzione del «Trentino» Superiore Vino Santo possono essere classificati «Trentino» Superiore Nosiola.

Articolo 5

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

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore:

- al 30% per il «Trentino» Superiore Vino Santo;
- al 60% per il «Trentino» Superiore Moscato rosa;
- al 70% per le rimanenti tipologie enologiche e di vitigno.

Qualora la resa superi detti limiti, ma non oltre il 5%, l'eccedenza non ha diritto alla menzione «Superiore»; oltre questi limiti il diritto alla menzione «Superiore» decade per tutto il prodotto.

La vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino «Trentino» Superiore Vino Santo deve avvenire dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento sui graticci con i tradizionali metodi naturali, da concludersi non prima del 1° marzo successivo alla raccolta.

Nell'elaborazione del «Trentino» Superiore Vino Santo non è ammessa la pratica enologica dell'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale.

Le operazioni di appassimento, vinificazione e invecchiamento obbligatorio del vino «Trentino» Superiore Vino Santo devono essere effettuate all'interno dei Comuni ricadenti nella zona di produzione delle uve delimitata all' art. 3, ultimo comma, del presente disciplinare.

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio delle rimanenti tipologie dei vini «Trentino» Superiore devono essere effettuate esclusivamente nell'intero territorio della provincia di Trento.

Prima di essere immessi al consumo, i vini «Trentino» Superiore devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno:

- 4 mesi per i vini delle tipologie Müller Thurgau, Nosiola e Moscato giallo;
- 10 mesi per le tipologie Marzemino, Moscato rosa e per quelle designate con nomi di vitigni a frutto bianco diversi di quelli di cui al punto precedente;
- 12 mesi per i vini delle tipologie «bianco» e Pinot nero;
- 22 mesi per i vini delle tipologie «rosso», Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Cabernet, Merlot, Lagrein e Rebo;
- 48 mesi per il Vino Santo.

Il periodo di invecchiamento di cui sopra decorre dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve per tutte le tipologie di prodotto ad eccezione del Vino Santo per il quale il periodo di invecchiamento decorre dal 1° maggio dell'anno successivo alla raccolta.

E' consentita l'aggiunta, a scopo migliorativo, di vini «Trentino» Superiore, di annate diverse da quella indicata, nella misura massima del 15%.

Articolo 6

I vini «Trentino» Superiore, all'atto della loro immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: gradevole, fine, talvolta lievemente aromatico e speziato;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Rosso:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: gradevole, etereo;
sapore: secco, pieno, armonico, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Chardonnay:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdi, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, gradevole, fruttato-floreale, caratteristico;
sapore: secco, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Pinot bianco:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdi, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, fine, fruttato, leggermente speziato, caratteristico;
sapore: secco, lievemente amarognolo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Pinot grigio:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi aranciati o ramato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Nosiola:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, fruttato-floreale, leggermente speziato, caratteristico;
sapore: secco, sapido, lievemente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Müller Thurgau:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, lievemente aromatico, talvolta con note vegetali;

sapore: asciutto, fresco, fruttato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Sauvignon:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, con aroma caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Riesling:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: delicato, con aroma caratteristico;
sapore: asciutto, piacevolmente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Traminer aromatico:
colore: da giallo paglierino a giallo oro, di media intensità;
odore: aromatico, intenso, caratteristico, talvolta speziato;
sapore: asciutto o abboccato, aromatico, fine, delicato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Moscato giallo:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, da bassa a medio-bassa intensità;
odore: aromatico, caratteristico, talvolta con leggere note vegetali;
sapore: delicato di moscato, talvolta dolce e alcolico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Cabernet franc:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: gradevolmente erbaceo, etereo;
sapore: secco, armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Cabernet:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: leggermente erbaceo, etereo;
sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Merlot:
colore: rosso rubino, da media ad alta intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico e accentuato;
sapore: secco, pieno, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Lagrein:
colore: rosso rubino con riflessi violacei, da media ad alta intensità;
odore: fruttato, caratteristico, talvolta appena vegetale e speziato;
sapore: asciutto, vellutato, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Marzemino:
colore: rosso rubino con riflessi violacei, da media ad alta intensità;
odore: caratteristico e accentuato, fruttato, talora appena vegetale;
sapore: secco, pieno, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

Rebo:
colore: rosso rubino con riflessi violacei, da media ad alta intensità;
odore: fruttato, gradevole e accentuato;
sapore: secco, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Pinot nero:
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati, da bassa a media intensità;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

Moscato rosa (o delle rose):

colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati, da bassa a media intensità;
odore: delicato, gradevole, aromatico;
sapore: dolce, pieno, gradevole, talvolta alcolico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% Vol di cui almeno 11,00% Vol svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Vino Santo:
colore: da giallo ambrato intenso a bruno, talvolta con riflessi aranciati, da medio-alta ad alta intensità;
odore: gradevole, armonico, fine, delicato;
sapore: piacevolmente dolce, di passito;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% Vol di cui almeno 11,00% Vol svolti;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Qualora vinificati o invecchiati in recipienti di legno, i vini, sia bianchi che rossi, possono presentare il caratteristico sentore di legno.

Articolo 7

La menzione «Trentino» Superiore vendemmia tardiva è riservata ai vini ottenuti dalle uve delle varietà di vite: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Müller Thurgau, Sauvignon, Traminer aromatico, Nosiola, Moscato giallo, da sole o congiuntamente, o Moscato rosa, sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite.

La menzione «vendemmia tardiva» con la specificazione facoltativa di uno dei vitigni sopra elencati, è riservata ai vini ottenuti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere nella misura massima del 15% eventuali altre varietà di vite a frutto bianco raccomandate o autorizzate per la provincia di Trento.

Ferme restando le rese ad ettaro previste nell' art. 4 della presente regolamentazione del «Trentino» Superiore, le uve destinate all'ottenimento dei vini «Trentino» Superiore vendemmia tardiva non possono superare la resa di 50 ettolitri di vino ad ettaro e devono assicurare un contenuto zuccherino minimo pari a 250 grammi/litro.

I vini «Trentino» Superiore vendemmia tardiva all'atto della immissione al consumo devono presentare le seguenti caratteristiche:

colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso, oppure rosso granato, talvolta con riflessi aranciati, per il Moscato rosa (o delle rose);
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% Vol di cui almeno 11% Vol svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Per i vini del presente articolo non è ammessa l'aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati.

I vini «Trentino» Superiore vendemmia tardiva devono essere sottoposti ad un periodo di affinamento di 12 mesi, decorrente dal 1° novembre dell’anno di raccolta.

Articolo 8

Al «Trentino» Superiore è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

L’utilizzo di indicazioni geografiche o toponomastiche è consentito limitatamente ai nomi delle sottozone riconosciute dal disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Trentino» e compatibilmente con quanto previsto dalla specifica regolamentazione delle singole sottozone.

E' consentita l’indicazione del termine «vigna» accompagnato dal relativo toponimo, purché il prodotto così designato provenga esclusivamente dalla superficie vitata corrispondente ai sensi della normativa vigente.

Al vino «Trentino» Superiore è obbligatorio riportare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

Articolo 9

I vini «Trentino» Superiore devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro, di forma tradizionale, di capacità non superiore a litri 5.

I vini Moscato giallo e Moscato rosa, anche della tipologia «vendemmia tardiva», possono essere immessi al consumo nelle caratteristiche e tradizionali bottiglie ad anforetta di tipo analogo alla «Bocksbeutel».

La chiusura deve essere costituita dal tappo a raso bocca in sughero.

Articolo 10

Per i prodotti derivanti dalle superfici vitate iscritte all’Albo dei vigneti della «Trentino» Superiore è consentita la scelta vendemmiale e l’eventuale successiva scelta di cantina a favore delle denominazioni di origine controllate o delle indicazioni geografiche tipiche riconosciute per la provincia di Trento, ai sensi della normativa vigente.

Ai fini della utilizzazione della «Trentino» Superiore le partite di vino devono essere sottoposte, nella fase immediatamente precedente all’imbottigliamento, ad una analisi chimico-fisica ed organolettica secondo le norme vigenti.

Allegato **1**

Disciplinare sottozona «SORNI»

Articolo 1

La sottozona «Sorni» è riservata ai vini a denominazione di origine controllata «Trentino» prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.

Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme di cui al titolo I.

Articolo 2

La denominazione di origine controllata «Trentino» con la specificazione della sottozona «Sorni» è riservata ai vini derivati dalle uve dei vitigni rispettivamente a bacca di colore bianco e rosso idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento e previsti nei corrispondenti albi dei vigneti delle zone di produzione di cui al presente disciplinare:

bianco: per i vini ottenuti dai vitigni Nosiola, Müller Thurgau, Silvaner verde, Pinot bianco, Pinot grigio e Chardonnay, da soli o congiuntamente;
rosso: per i vini ottenuti dai vitigni Teroldego, Schiava (Schiava gentile, Schiava grigia, Schiava grossa) e Lagrein, da soli o congiuntamente.

Articolo 3

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Trentino» della sottozona «Sorni» devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende parte dei comuni di Lavis (di cui la frazione Sorni), Giovo e San Michele all'Adige, siti in provincia di Trento.

Tale zona è così delimitata: partendo a nord dall'incrocio del confine comunale Lavis S. Michele con la ferrovia del Brennero (quota 205), il limite prosegue verso sud, fino al km 391 della strada statale n. 12. Di qui, seguendo il fondale del torrente Tratta, risale verso est fino all'incrocio di questo con la strada provinciale del vino. Poi, seguendo la strada comunale per il Maso Spon, raggiunge in località «Ciaresara», il sentiero che collega i Masi «Tratta», «Clinga» e «Furli» (sul lato est) fino al raccordo con la provinciale della Val di Cembra che percorre fino al km 1,100. Di qui prosegue in discesa, lungo il confine comunale fino al torrente Avisio, per seguire lo stesso verso nord-est fino alla quota di 275 da dove sale verso nord-ovest fino alla provinciale della Val di Cembra e precisamente al km 3,500. Dal km 3,500 la linea di delimitazione, segue la strada provinciale della Val di Cembra fino all'abitato di Mosana, indi in rettilineo, sale alla quota 561 alla «Croce» deviando verso nord-est lungo la strada comunale, passa per i masi Roncador, Serci e Fontanelle, indi seguendo il margine della foresta dei pini raggiunge, al «Cross Ross», la mulattiera della «Vie Rosse» che segue verso nord toccando le quote 644, 694, 704, 688 e 619 e quindi fino al confine comunale tra Giovo e S. Michele, che, scendendo verso la valle, segue fino al «Maso Centofinestre».

Da tale punto la linea di delimitazione prosegue deviando verso sud sempre lungo il confine di comune fino alla Valletta e da quota 400, raggiunge, a valle, verso ovest la quota 255, presso il «Centro del Legno», indi deviando verso nord e poi verso ovest, raggiunge la vecchia sede della nazionale del Brennero (ora strada provinciale) che percorre verso sud fino al confine comunale di Lavis, fino a raggiungere quota 205, punto da dove la delimitazione ha avuto inizio.

Articolo 4

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto a coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati e deve inoltre assicurare i titoli alcolometrici volumici minimi naturali appresso indicati:

	Produzione max uva per ettaro (tonn.)	Titolo alcolom. volum. minimo naturale (% Vol)	Produzione max vino per ettaro (hl)
«Trentino» Sorni bianco	14	10,5	98
«Trentino» Sorni rosso	14	10,5	98

Su detti limiti di resa in uva del vigneto è ammessa una tolleranza massima del 20% non avente diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5

I vini a denominazione di origine controllata «Trentino» con la specificazione della sottozona «Sorni», all'atto della loro immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Sorni» bianco:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: gradevole, delicato;
sapore: fresco, armonico, talvolta morbido;
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11,00% Vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
«Sorni» rosso:
colore: rosso rubino;
odore: etereo, delicato;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11,00% Vol
acidità totale minima: 4,0 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Articolo 6

Nell’etichettatura dei vini di cui al presente allegato, l’indicazione del nome della sottozona «Sorni», seguita dall’indicazione della tipologia bianco o rosso, può essere sostituita, rispettivamente, dalle diciture «Bianco dei Sorni» e «Rosso dei Sorni».

Allegato **2**

Disciplinare sottozona «ISERA» o «D'ISERA»

Articolo 1

La sottozona «Isera» o «d'Isera», è riservata ai vini a denominazione di origine controllata «Trentino» Marzemino Superiore prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.

Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme di cui al titolo II.

Articolo 2

La denominazione di origine controllata «Trentino» Marzemino accompagnata dalla menzione «Superiore» e con la specificazione della sottozona «Isera» o «d'Isera», è riservata al vino ottenuto dall'uva Marzemino gentile prodotta in vigneti ubicati nella zona delimitata nel successivo articolo 3.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, uve a bacca nera, di varietà di vite idonee alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15%.

Articolo 3

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Trentino» Marzemino accompagnata dalla menzione «Superiore» e con la specificazione aggiuntiva della sottozona «Isera» o «d'Isera» devono essere prodotte nella zona di produzione così delimitata: partendo dal ponte sul fiume Adige, nel comune di Villa Lagarina, la delimitazione segue verso sud la riva orografica destra del fiume Adige fino ad incrociare, in prossimità dell'abitato di Ravazzone, il ponte della strada statale n. 240 di Loppio e di Val di Ledro, indi prosegue lungo la riva destra del fiume Adige che lascia, dopo breve tratto, per percorrere la strada interpoderale che sbocca sull'anzi detta statale 240, a quota 191, nell'abitato di Ravazzone.
Da questo punto il confine segue la strada statale n. 240 in direzione dell'abitato di Mori fino alla frazione di Molina, da dove la delimitazione piega verso nord e segue il limitare del bosco alle pendici del Monte Albano e del Monte Camanghen passando per le quote 364, 291, 283, 365 e 380 e, includendo le località Foianeghe, Pradaglia, Brom, Maso del Gnac, raggiunge la sommità del sovrastante terrazzamento naturale che segue, degradando, fino all'inizio dell'abitato di Reviano, da dove il confine percorre la strada interpoderale dei Piazi in direzione dell'abitato di Marano, comprende le località Piazi, San Rocco e Corè, aggira a monte l'abitato di Brancolino passando per quota 191 e da questo punto, in linea retta, raggiunge la strada comunale che segue fino all'abitato di Nogaredo. Dall'abitato di Nogaredo la delimitazione segue la strada comunale che, passando per le quote 217, 198 e 177, si innesta alla strada provinciale n. 90, continua per questa fino all'incrocio a quota 179, da dove gira a destra lungo la strada comunale che conduce al ponte sul fiume Adige in cui la delimitazione è iniziata.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all' art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le sue specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti e i reimpianti è previsto un numero minimo di 3.500 ceppi per ettaro.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati e deve inoltre assicurare il titolo alcolometrico volumico minimo naturale appresso indicato:

		Produzione max uva per ettaro (tonn.)	Titolo alcolom. volum. minimo naturale (% Vol)	Produzione max vino per ettaro (hl)
«Trentino» Superiore d'Isera	Marzemino	9	11,5	63

Su detto limite di resa in uva del vigneto è ammessa una tolleranza massima del 20% non avente diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione e invecchiamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata «Trentino» Marzemino accompagnata dalla menzione «Superiore» e con la specificazione della sottozona «Isera» o «d’Isera» devono essere effettuate all’interno del territorio della provincia di Trento.

Articolo 6

Il vino a denominazione di origine controllata «Trentino» Marzemino accompagnata dalla menzione «Superiore» e con la specificazione della sottozona «Isera» o «d’Isera», all'atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino;
odore: caratteristico;
sapore: secco, pieno e gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Articolo 7

Nell’etichettatura del vino a denominazione di origine controllata «Trentino» Marzemino accompagnata dalla menzione «Superiore» e con la specificazione della sottozona «Isera» o «d’Isera» è ammessa la menzione «vigna», purché il prodotto così designato provenga dalla superficie vitata corrispondente al toponimo indicato e siano osservate le condizioni di cui alle norme vigenti.

Allegato **3**

Disciplinare sottozona «ZIRESI» o «DEI ZIRESI»

Articolo 1

La sottozona «Ziresi» o «dei Ziresi», è riservata ai vini a denominazione di origine controllata «Trentino» Marzemino Superiore prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.

Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme di cui al titolo II.

Articolo 2

La denominazione di origine controllata «Trentino» Marzemino accompagnata dalla menzione «Superiore» e con la specificazione della sottozona «Ziresi» o «dei Ziresi» è riservata al vino ottenuto dall'uva Marzemino gentile prodotta in vigneti ubicati nella zona delimitata nel successivo articolo 3.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, uve a bacca nera, di varietà di vite idonee alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15%.

Articolo 3

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Trentino» Marzemino accompagnata dalla menzione «Superiore» e con l'indicazione aggiuntiva della sottozona «Ziresi» o «dei Ziresi» devono essere prodotte esclusivamente nella zona così delimitata: partendo dal km 359 della strada statale n. 12 dell'Abetone e del Brennero presso l'abitato di Volano, la delimitazione segue la strada statale fino a incrociare, poco prima del km 360, la strada che sale alla località S. Antonio; seguita questa per breve tratto, in prossimità della quota 177.1, la delimitazione segue il margine del bosco in direzione est fino a quota 175.8 e da questa in linea retta raggiunge quota 177.9, escludendo però la superficie (circa 2 ettari) interessata a bonifica con terreno di riporto. Da quota 177.9 il confine prosegue lungo la strada interpoderale verso la località Fornaci a quota 179.7 e da questa fino all'incrocio con la strada statale n. 12 che percorre a ritroso in direzione di Volano per circa 250 metri, finché incontra sulla destra il fossato che segue fino ad incontrare la strada interpoderale, in prossimità della quota 174.6.

Da tale punto la delimitazione prosegue lungo detta strada interpoderale in direzione dell'abitato di Volano toccando le quote 177.0, 176.5, 176.3, 176.1 e in prossimità della quota 177.8 raggiunge il km 359 della strada statale n. 12 da dove la delimitazione è iniziata.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all' art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le sue specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti e i reimpianti è previsto un numero minimo di 3.500 ceppi per ettaro.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati e deve inoltre assicurare il titolo alcolometrico volumico minimo naturale appresso indicato:

	Produzione max uva per ettaro (tonn.)	Titolo alcolom. volum. minimo naturale (% Vol)	Produzione max vino per ettaro (hl)
«Trentino» Marzemino Superiore dei Ziresi	9	11,5	63

Su detto limite di resa in uva del vigneto è ammessa una tolleranza massima del 20% non avente diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione e invecchiamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata «Trentino» Marzemino accompagnata dalla menzione «Superiore» e con la specificazione della sottozona «Ziresi» o «dei Ziresi» devono essere effettuate all’interno del territorio della provincia di Trento.

Articolo 6

Il vino a denominazione di origine controllata «Trentino» Marzemino accompagnata dalla menzione «Superiore» e con la specificazione della sottozona «Ziresi» o «dei Ziresi», all'atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino;
odore: caratteristico;
sapore: secco, pieno e gradevole;
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 12,50% Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Articolo 7

Nell’etichettatura del vino a denominazione di origine controllata «Trentino» Marzemino accompagnata dalla menzione «Superiore» e con la specificazione della sottozona «Ziresi» o «dei Ziresi» è ammessa la menzione «vigna», purché il prodotto così designato provenga dalla superficie vitata corrispondente al toponimo indicato e siano osservate le condizioni di cui alle norme vigenti.

Allegato **4**

Disciplinare sottozona «CASTEL BESENO» o «BESENO»

Articolo 1

La sottozona «Castel Beseno» o «Beseno» è riservata ai vini a denominazione di origine controllata «Trentino» Superiore prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.

Il vino a denominazione di origine controllata «Trentino» Superiore «Castel Beseno» o «Beseno» può essere prodotto anche nelle tipologie passito, vendemmia tardiva.

Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme di cui al Titolo II.

Articolo 2

La denominazione di origine controllata «Trentino» accompagnata dalla menzione «Superiore» e con la specificazione della sottozona «Castel Beseno» o «Beseno», è riservata al vino ottenuto dall'uva Moscato giallo prodotta in vigneti ubicati nella zona delimitata nel successivo articolo 3.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, uve a bacca bianca, di varietà di vite idonee alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15%.

Articolo 3

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Trentino» accompagnata dalla menzione «Superiore» e con la specificazione aggiuntiva della sottozona «Castel Beseno» o «Beseno» devono essere prodotte nella zona di produzione, ricadente nei Comuni di Besenello e Calliano, così delimitata:
a nord il fiume Adige «piega» verso la loc. «Murazzi» creando in un breve spazio il passaggio della Strada Statale 12 e la ferrovia del Brennero protetta da una galleria paramassi. Alla fine della stessa si prosegue lungo l'argine destro del fiume in corrispondenza della ciclabile fino al confine con il Comune di Calliano. Si prosegue in direzione di Besenello attraversando la statale ed, escludendo la località «Campi Grandi», si arriva alla S.P. 49 di Besenello. Si prosegue per la SP fino al bivio con la SS 12 dell'Abetone e del Brennero fino a Castel Pietra. Piegando verso est, si sale lungo il confine con il comune di Volano, aggirando la fortificazione; superiormente si prosegue comprendendo la loc. «Campagnole» proseguendo fino al Rio Cavallo. Seguendo il torrente fino al confine con il comune di Folgaria e seguendo il compluvio che delimita il comune di Besenello e di Folgaria , si arriva al ponte di Folgaria. Si prosegue lungo il limite del bosco includendo la loc. Compet, loc. Don Bosco, Maso dell'Aria e Maso Trapp. Si prosegue lungo la curva di livello dei 360 metri fino alla cava di inerti e oltre fino alla direzione in corrispondenza della galleria paramassi sulla SS 12 dell'Abetone e del Brennero.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all' art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le sue specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti è previsto un numero minimo di 3.500 ceppi per ettaro.

La produzione massima di uve per ettaro in coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati e deve, inoltre, assicurare il titolo alcolometrico volumico minimo naturale appresso indicato:

- produzione massima uva per ettaro: 9 tonnellate;
- titolo alcol. vol. minimo naturale: 11,00% Vol;
- produzione massima vino per ettaro: 63 ettolitri.

Su detto limite di resa in uva del vigneto non è ammessa alcuna tolleranza.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata «Trentino» accompagnata dalla menzione «Superiore» e con la specificazione della sottozona «Castel Beseno» o «Beseno» devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Trento.

Prima di essere immesso al consumo il vino a denominazione di origine controllata «Trentino» accompagnata dalla menzione «Superiore» e con la specificazione della sottozona «Castel Beseno» o «Beseno» deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 4 mesi.

Per i vini passito e vendemmia tardiva il periodo di affinamento è della durata di 12 mesi. In entrambi i casi il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Per l'ottenimento dei vini passito e vendemmia tardiva è vietata qualsiasi forma di arricchimento.

Il vino passito deve essere ottenuto da uve sottoposte, dopo la raccolta, ad appassimento mediante procedimenti, tecniche ed attrezzature permessi dalla normativa in materia, con esclusione di metodi di deumidificazione operanti con l'ausilio del calore.

Articolo 6

Il vino a denominazione di origine controllata «Trentino» accompagnata dalla menzione «Superiore» e con la specificazione della sottozona «Castel Beseno» o «Beseno», all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Colore: giallo paglierino, giallo dorato di media o bassa intensità.
Odore: aromatico, caratteristico.
Sapore: delicato di moscato, talvolta dolce e alcolico.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol.
Acidità totale minima: 4,5 g/l.
Estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Per le tipologie passito e vendemmia tardiva:

Colore: da giallo paglierino a giallo oro.
Odore: delicato caratteristico, talvolta speziato.
Sapore: amabile o dolce, pieno e aromatico.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% Vol di cui 11% svolti.
Acidità totale minima: 5,0 g/l.

Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Articolo 7

Nell’etichettatura del vino a denominazione di origine controllata «Trentino» accompagnata dalla menzione «Superiore» e con la specificazione «Castel Beseno» o «Beseno» è ammessa la menzione «vigna», purché il prodotto così designato provenga dalla superficie vitata corrispondente al toponimo indicato e siano osservate le condizioni di cui alle norme vigenti.