

DOCUMENTO UNICO*(sezioni estrapolate dalla piattaforma informatica europea "e-Ambrosia")***Denominazione e tipo** (indicazione obbligatoria)

Nome/i da registrare	“Alto Adige” / “dell’Alto Adige” / “Südtirol” / “Südtiroler”
Tipo di Indicazione geografica	<i>Indicare se trattasi di:</i> - DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	

Categoria di prodotti viticoli (indicazione obbligatoria)

Vino (1) Vino spumante di qualità (5) Vino ottenuto da uve appassite (15) Vino di uve stramature (16)
--

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler” spumante con o senza menzione di vitigni con o senza menzione riserva
Breve descrizione testuale	Spuma: fine e persistente Colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdolini o dorati; Odore: bouquet fine, gentile, ampio e composito; Sapore: sapido, fresco, fine e armonico, secco de del tipo “brut nature”, “Pas dosè” o “extra brut” o lievemente amabile se del tipo “brut” Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,5
Acidità totale minima (g/l)	5
Acidità volatile massima (meq/l)	

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
---	--

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler” Spumante Rosé / Rosato
Breve descrizione testuale	<p>Spuma: fine e persistente Colore: rosato più o meno intenso;; Odore: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, fine, ampio e composito; Sapore: sapido, fresco, fine e armonico, secco de del tipo “brut nature”, “Pas dosè” o “extra brut” o lievemente amabile se del tipo “brut”; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %vol Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50%
Acidità totale minima (g/l)	5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige”/ “Südtiroler” Spumante con menzione di Vitigno Chardonnay o Pinot grigio o Pinot nero o Pinot bianco
Breve descrizione testuale	<p>Spuma: fine e persistente; Colore: giallo, paglierino con riflessi verdolini; Odore: fine, delicato, leggermente da lievito; Sapore: morbido, giustamente pieno, secco de del tipo “brut nature”, “Pas dosè” o “extra brut”; leggermente abboccato se del tipo “brut”; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %vol Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	

Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler” Vendemmia tardiva con menzione di vitigno
Breve descrizione testuale	<p>Per la produzione dei vini “Alto Adige” / “Südtiroler” Vendemmia tardiva sono consentiti i seguenti vitigni: Moscato giallo, Müller Thurgau, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Riesling italo, Sauvignon, Sylvaner, Traminer aromatico, Moscato rosa.</p> <p>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 Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	7,00
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler” Bianco passito o passito con menzione del vitigno escluso Moscato rosa con o senza sottozona e passito con la menzione di due vitigni
Breve descrizione testuale	Possono essere indicati i consentiti vitigni: Moscato giallo, Müller Thurgau, Pinot bianco,

	<p>Pinot grigio, Riesling, Riesling italico, Sauvignon, Sylvaner, Traminer aromatico.</p> <p>Il vino “Alto Adige” / “Südtiroler” bianco passito è composto da 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 da soli o congiuntamente per almeno 80%. Per la restante parte possono concorrere i vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Provincia di Bolzano.</p> <p>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 Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	7,00
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler” Bianco, con o senza la menzione di riserva
Breve descrizione testuale	<p>Il vino “Alto Adige” / “Südtiroler” bianco è composto da 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 da soli o congiuntamente per almeno 80%. Per la restante parte possono concorrere i vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Provincia di Bolzano.</p> <p>Colore: giallo paglierino; Odore: gradevole, fruttato, talvolta anche aromatico; Sapore: secco, pieno, aromatico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo:</p>

	11,50 %vol Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtirol Eisacktaler” Bianco, con o senza la menzione di riserva
Breve descrizione testuale	<p>Il vino “Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler Eisacktaler” bianco è composto da Müller Thurgau e/o Sylvaner e/o Veltliner e/o Riesling almeno 65. Per la restante parte possono concorrere i vitigni a bacca bianca non aromatici e idonei per la sottozona Valle isarco (Pinot grigio, Kerner, Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon)</p> <p>Colore: giallo paglierino; Odore: gradevole, fruttato, talvolta anche aromatico; Sapore: secco, pieno, aromatico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %vol Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4

Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige”/”Südtiroler” Chardonnay con o senza sottozona anche riserva
Breve descrizione testuale	<p>Colore: giallo verdognolo; Odore: delicato, caratteristico, fruttato; Sapore: sapido, secco, pieno, aromatico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler” Kerner con o senza sottozona, anche riserva
Breve descrizione testuale	<p>Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; Odore: leggermente aromatico, fine; Sapore: secco, pieno, caratteristico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00

Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler” Moscato giallo, anche riserva
Breve descrizione testuale	<p>Colore: giallo paglierino; Odore: aromatico, caratteristico di moscato, intenso; Sapore: secco a dolce, aromatico, gradevole; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 %vol di cui effettivo almeno 10% vol Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler” Müller Thurgau senza sottozona, anche riserva
Breve descrizione testuale	<p>Colore: giallo paglierino tendente al verdognolo; Odore: delicato, leggermente aromatico; Sapore: secco, morbido, fruttato; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 %vol Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo	11,00;

(% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige Terzano” / “Südtirol Terlaner” Müller Thurgau anche riserva
Breve descrizione testuale	Colore: giallo paglierino tendente al verdognolo; Odore: delicato, leggermente aromatico; Sapore: secco, morbido, fruttato; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %vol Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtirol Eisacktaler” “Alto Adige Valle Venosta” / “Südtirol Vinschgau” Müller Thurgau, anche riserva
Breve descrizione testuale	Colore: giallo paglierino tendente al verdognolo; Odore: delicato, leggermente aromatico; Sapore: secco, morbido, fruttato; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 %vol Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico	10,50

volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler” “Alto Adige Terlano” / “Südtirol Terlaner” e “Alto Adige Valle Isarco” / “Südtirol Eisacktaler” Pinot bianco anche riserva
Breve descrizione testuale	<p>Colore: giallo paglierino tendente al verdognolo; Odore: gradevole, caratteristico; Sapore: secco, gradevolmente amarognolo, giustamente acido, sapido, caratteristico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00;
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige Valle Venosta” / “Südtirol Vinschgau” Pinot bianco anche iserva
Breve descrizione testuale	<p>Colore: giallo paglierino tendente al verdognolo; Odore: gradevole, caratteristico; Sapore: secco, gradevolmente amarognolo, giustamente acido, sapido, caratteristico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti	

proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	10,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Alto Adige” / “Südtiroler” “Alto Adige Terlano” / “Südtirol Terlaner” e “Alto Adige Valle Isarco” / “Südtirol Eisacktaler” Pinot Grigio, anche riserva
Breve descrizione testuale	<p>Colore: giallo paglierino; Odore: non molto spiccato, gradevole; Sapore: secco, pieno, armonico, caratteristico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige Valle Venosta” / “Südtirol Vinschgau” Pinot Grigio, anche riserva
Breve descrizione testuale	<p>Colore: giallo paglierino; Odore: non molto spiccato, gradevole; Sapore: secco, pieno, armonico, caratteristico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0 % vol Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella</p>

	sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler” “Alto Adige Valle Isarco” / “Südtirol Eisacktaler” Riesling e “Alto Adige Valle Venosta” / “Südtirol Vinschgau” Riesling anche riserva
Breve descrizione testuale	<p>Colore: giallo paglierino tendente al verdognolo; Odore: delicato, gradevole, caratteristico; Sapore: secco, gradevolmente acidulo, fresco; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>

Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige Terzano” / “Südtirol Terlaner” Riesling anche riserva
Breve descrizione testuale	<p>Colore: giallo paglierino tendente al verdognolo; Odore: delicato, gradevole, caratteristico; Sapore: secco, gradevolmente acidulo, fresco; Titolo alcolometrico volumico totale minimo:</p>

	11,50 %vol Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler”, “Alto Adige Valle Isarco” / “Südtirol Eisacktaler” e “Alto Adige Valle Venosta” / “Südtirol Vinschgau” Riesling italico anche riserva
Breve descrizione testuale	Colore: giallo paglierino, chiaro, verdolino; Odore: delicato, gradevole; Sapore: secco, pieno, leggero di corpo; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 %vol Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige Terlano” / “Südtirol Terlaner” Riesling italico anche riserva
----------------------------	--

Breve descrizione testuale	<p>Colore: giallo paglierino, chiaro, verdolino; Odore: delicato, gradevole; Sapore: secco, pieno, leggero di corpo; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	<p>“Alto Adige”/”Südtiroler”, “Alto Adige Valle Isarco”/”Südtirol Eisacktaler” Sauvignon, anche riserva</p>
Breve descrizione testuale	<p>Colore: giallo tendente al verdognolo; Odore: gradevole, fruttato; Sapore: secco, con aroma caratteristico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol Estratto non riduttore minimo: 16,0g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige Terzano”/”Südtirol Terlaner” Sauvignon, anche riserva
Breve descrizione testuale	Colore: giallo tendente al verdognolo; Odore: gradevole, fruttato; Sapore: secco, con aroma caratteristico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol Estratto non riduttore minimo: 16,0g/l “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	12,00
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige Valle Venosta”/”Südtirol Vinschgau” Sauvignon anche riserva
Breve descrizione testuale	Colore: giallo tendente al verdognolo; Odore: gradevole, fruttato; Sapore: secco, con aroma caratteristico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol Estratto non riduttore minimo: 16,0g/l “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige”/”Südtiroler”, Sylvaner anche riserva
Breve descrizione testuale	Colore: giallo paglierino tendente al verdognolo; Odore: caratteristico, gradevole, fruttato; Sapore: secco, delicato, fruttato; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 %vol Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l, “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige Terlan”/”Südtiroler Terlaner”, Sylvaner anche riserva
Breve descrizione testuale	Colore: giallo paglierino tendente al verdognolo; Odore: caratteristico, gradevole, fruttato; Sapore: secco, delicato, fruttato; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %vol Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l, “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride	

solforosa (mg/l)	
Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige Valle Isarco”/”Südtirol Eisacktaler” Sylvaner anche riserva
Breve descrizione testuale	Colore: giallo paglierino tendente al verdognolo; Odore: caratteristico, gradevole, fruttato; Sapore: secco, delicato, fruttato; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l, “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	10,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige”/”Südtiroler” Traminer Aromatico con o senza sottozona anche riserva
Breve descrizione testuale	Colore: giallo paglierino fino a dorato; Odore: leggermente aromatico fino a intenso; Sapore: pieno, gradevolmente aromatico, da secco a abboccato; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol di cui effettivo almeno 11,00% Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima	

(meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtirol” “Terlano”/Terlaner senza menzione di vitigno, anche passito o riserva
Breve descrizione testuale	Colore: giallo paglierino chiaro; Odore: caratteristico, fruttato e delicato; Sapore: secco, giustamente acido; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol Estratto non riduttore minimo: 15,0g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “dell’Alto Adige” / “Südtirol” /“Südtiroler” “Valle Isarco” Veltliner, anche riserva
Breve descrizione testuale	Colore: giallo tendente al verdolino; Odore: vinoso e dal leggero profumo gradevole caratteristico del vitigno; Sapore: secco, fresco, fruttato, sapido, giustamente di corpo, caratteristico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico	

volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	10,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige”/”Südtiroler” Chardonnay – Pinot bianco, anche riserva
Breve descrizione testuale	<p>Colore: giallo, verdognolo; Odore: delicato, caratteristico, fruttato; Sapore: sapido, secco, pieno, caratteristico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige”/”Südtiroler” Chardonnay – Pinot Grigio, anche riserva
Breve descrizione testuale	<p>Colore: giallo, verdognolo; Odore: delicato, caratteristico, fruttato; Sapore: sapido, secco, pieno, caratteristico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	

Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler” Pinot bianco- Pinot grigio, anche riserva
Breve descrizione testuale	<p>Colore: giallo paglierino tendente al verdognolo; Odore: gradevole, caratteristico; Sapore: secco, gradevolmente amarognolo, giustamente acido, sapido, Caratteristico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 %vol Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler” Pinot bianco- Chardonnay, anche riserva
Breve descrizione testuale	<p>Colore: giallo paglierino tendente al verdognolo; Odore: gradevole, caratteristico; Sapore: secco, gradevolmente amarognolo, giustamente acido, sapido, Caratteristico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 %vol Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>

Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Alto Adige” / “Südtiroler” Pinot Grigio-Pinot Bianco, anche riserva
Breve descrizione testuale	Colore: giallo paglierino; Odore: non molto spiccato, gradevole; Sapore: secco, pieno, armonico, caratteristico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %vol Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Alto Adige” / “Südtiroler” “Pinot Grigio Chardonnay, anche riserva
Breve descrizione testuale	Colore: giallo paglierino; Odore: non molto spiccato, gradevole; Sapore: secco, pieno, armonico, caratteristico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %vol Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella

	sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige”/”Südtiroler” Cabernet Sauvignon o Cabernet Franc o Cabernet, con o senza menzione di riserva
Breve descrizione testuale	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 Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige”/”Südtiroler” Lagrein, con o senza menzione di riserva
Breve descrizione testuale	Colore: rubino intenso fino a granato carico; Odore: secco, gradevole, tipico della varietà; Sapore: secco, morbido, vellutato, pieno; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %vol

	Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige”/”Südtiroler” Lagrein rosato
Breve descrizione testuale	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 Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige”/”Südtiroler” Malvasia
----------------------------	---

Breve descrizione testuale	<p>Colore: rosso rubino chiaro con riflessi arancioni; Odore: gradevole, profumato; Sapore: secco, morbido, pieno, armonico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler” Merlot con o senza menzione di riserva
Breve descrizione testuale	<p>Colore: rosso rubino; Odore: caratteristico, gradevole, erbaceo; Sapore: secco, fresco, leggermente erbaceo; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler” Merlot rosato o Merlot rosé
Breve descrizione testuale	<p>Colore: rosato con riflessi arancioni; Odore: leggermente erbaceo, caratteristico, gradevole; Sapore: secco, fresco, leggermente erbaceo; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol Estratto non riduttore minimo: 16,0g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	<i>11,00</i>
Acidità totale minima (g/l)	<i>4</i>
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler” Moscato rosa, anche vendemmia tardiva o riserva
Breve descrizione testuale	<p>Colore: da rosso a rubino chiaro; Odore: delicato e gradevole; Sapore: dolce, gradevolmente di moscato; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	<i>12,50</i>
Acidità totale minima (g/l)	<i>4</i>
Acidità volatile massima (meq/l)	

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler” Moscato rosa passito
Breve descrizione testuale	<p>Colore: da rosso a rubino chiaro; Odore: delicato e gradevole; Sapore: dolce, gradevolmente di moscato; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui effettivo almeno 10,00 %vol Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	10,00
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler” Pinot nero anche con la menzione riserva
Breve descrizione testuale	<p>Colore: rubino con sfumature arancioni se invecchiato; Odore: etereo, gradevole, caratteristico; Sapore: secco, morbido o pieno con retrogusto amarognolo, armonico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol Estratto non riduttore minimo: 20,0g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50

Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige Valle Venosta” / “Südtirol Vinschgau” Pinot nero anche con la menzione riserva
Breve descrizione testuale	<p>Colore: rubino con sfumature arancioni se invecchiato; Odore: etereo, gradevole, caratteristico; Sapore: secco, morbido o pieno con retrogusto amarognolo, armonico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol Estratto non riduttore minimo: 20,0g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler” Pinot nero rosato o Pinot nero rosé
Breve descrizione testuale	<p>Colore: rosato; Odore: fruttato, armonico, gradevole; Sapore: secco, armonico, gradevole; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	

vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler” Schiava con o senza sottozona anche con la menzione riserva
Breve descrizione testuale	<p>Colore: da rosso rubino chiaro fino a medio; Odore: gradevole, fruttato, caratteristico,; Sapore: secco, morbido, gradevole; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol Estratto non riduttore minimo: 18,0g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	10,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler” Schiava grigia anche con la menzione riserva
Breve descrizione testuale	<p>Colore: da rosso rubino chiaro fino a medio; Odore: delicato, gradevole, caratteristico fruttato; Sapore: secco, morbido, gradevole; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol Estratto non riduttore minimo: 18,0g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico	

volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler” Cabernet - Lagrein, con o senza menzione di riserva
Breve descrizione testuale	<p>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 Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler” Cabernet - Merlot con o senza menzione di riserva
Breve descrizione testuale	<p>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 Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	

Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler” Merlot – Lagrein con o senza menzione di riserva
Breve descrizione testuale	<p>Colore: rosso rubino; Odore: caratteristico, gradevole, erbaceo; Sapore: secco, fresco, leggermente erbaceo; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” / “Südtiroler” Merlot – Cabernet con o senza menzione di riserva
Breve descrizione testuale	<p>Colore: rosso rubino; Odore: caratteristico, gradevole, erbaceo; Sapore: secco, fresco, leggermente erbaceo; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>

Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige”/”Südtiroler” Lagrein -Cabernet con o senza menzione di riserva
Breve descrizione testuale	<p>Colore: rubino intenso fino a granato carico; Odore: secco, gradevole, tipico della varietà; Sapore: secco, morbido, vellutato, pieno; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %vol Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige”/”Südtiroler” Lagrein - Merlot, con o senza menzione di riserva
Breve descrizione testuale	<p>Colore: rubino intenso fino a granato carico; Odore: secco, gradevole, tipico della varietà; Sapore: secco, morbido, vellutato, pieno; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %vol Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella</p>

	sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” /”Südtiroler” Rosso/Rot, con o senza la menzione riserva
Breve descrizione testuale	<p>Questo vino è composto dai seguenti vitigni: Schiava e/o Lagrein e/o Pinot Nero e/o Merlot e/o Cabernet da soli o congiuntamente per almeno 80%. Per la restante parte possono concorrere i vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Provincia di Bolzano.</p> <p>Colore: rosso rubino, rubino intenso fino a granato carico;</p> <p>Odore: gradevole, caratteristico che ricorda i frutti rossi;</p> <p>Sapore: pieno, secco, morbido, vellutato, armonico, consistente;</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %vol</p> <p>Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige” /“Südtiroler” “Colli di Bolzano”/”Bozner Leiten” anche con la menzione riserva
Breve descrizione testuale	<p>I Vini “Alto Adige Colli di Bolzano”/ “Südtiroler Bozner Leiten” sono composti da almeno 85% vitigni Schiave. Per la differenza fino al 15% è consentito la presenza di altri vitigni a frutto di colore analogo e idonei alla coltivazione per la provincia autonoma di Bolzano.</p> <p>Colore: rosso rubino da chiaro a medio; Odore: profumato, caratteristico; Sapore: secco, pieno, morbido, armonico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol Estratto non riduttore minimo: 20,0g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige Meranese” / “Südtiroler Meraner” o “Alto Adige Meranese Burggraviato” /”Südtiroler Meraner Burggräfler” con o senza indicazione del vitigno schiava anche riserva
Breve descrizione testuale	<p>I Vini “Alto Adige Meranese di Collina”/ “Südtiroler Meraner Hügel” sono composti da almeno 85% vitigni Schiave. Per la differenza fino al 15% è consentito la presenza di altri vitigni a frutto di colore analogo e idonei alla coltivazione per la provincia autonoma di Bolzano</p> <p>Colore: rosso rubino da chiaro a medio; Odore: caratteristico, leggermente profumato Sapore: secco, armonico, sapido; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol Estratto non riduttore minimo: 18,0g/l</p>

	“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige Santa Maddalena” / “Südtiroler Sankt. Magdalener” o “Alto Adige S. Maddalena” / “Südtiroler St. Magdalener” anche riserva
Breve descrizione testuale	<p>I Vini “Alto Adige S. Maddalena”/ “Südtiroler St. Magdalener” sono composti da almeno 85% vitigni Schiave. Per la differenza fino al 15% è consentito la presenza di altri vitigni a frutto di colore analogo e idonei alla coltivazione per la provincia autonoma di Bolzano.</p> <p>Colore: da rosso rubino a granato intenso; Odore: vinoso, caratteristico, dal profumo che ricorda quello della viola, etereo dopo un breve invecchiamento; Sapore: secco, pieno, vellutato, leggermente di mandorla, sapido;</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol Estratto non riduttore minimo: 20,0g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50
Acidità totale minima (g/l)	4

Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtirol Eisacktaler” Klausner Leitacher anche con menzione riserva
Breve descrizione testuale	<p>I vini “Alto Adige Valle Isarco Klausner Leitacher” / “Südtirol Eisacktal Klausner Leitacher” sono composti dai seguenti vitigni: Schiava e/o Portoghese e/o Lagrein e/o Pinot nero provenienti dai Comuni di Barbiano, Chiusa, Velturmo e Villandro.</p> <p>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 Estratto non riduttore minimo: 18,0g/l</p> <p>“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00
Acidità totale minima (g/l)	4
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche specifiche (indicare obbligatoriamente “si” o “no”)

	<i>Indicare:</i> - Si
--	--------------------------

Se indicato “si”, procedere con la descrizione (questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo	Pratica enologica dell'aumento del titolo alcolometrico volumico minimo naturale
Tipo di pratica enologica	- Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica	Sono consentite le varie tecniche di "arricchimento" delle uve, dei mosti, dei vini nuova ancora in fermentazione e dei vini previste dalla pertinente normativa dell'Unione europea.

Titolo	Pratica enologica del taglio dei mosti e dei vini
Tipo di pratica enologica	- Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche
Descrizione della pratica	<p>Il taglio dei mosti e dei vini consentito dalla pertinente normativa dell'Unione europea nella misura del 15% è ammesso dal disciplinare con mosti e vini, purchè ottenuti da varietà di vite classificate "idonee alla coltivazione" nella provincia autonoma di Bolzano.</p> <p>L'aggiunta di mosti e vini appartenenti alla denominazione "Alto Adige" / "Südtiroler" con specificazione della sottozona o della unità geografica aggiuntiva è consentita solamente con vitigni o annate provenienti dalla stessa sottozona o unità geografica aggiuntiva.</p>

Titolo	<i>Elaborazione Spumante</i>
Tipo di pratica enologica	<i>Indicare una delle seguenti pratiche:</i> - Pratica enologica specifica -
Descrizione della pratica	<p>I Vini "Alto Adige" / "Südtiroler" con la menzione di vitigno Chardonnay, Pinot grigio, Pinot bianco, Pinot nero anche rosato, possono essere elaborati nella tipologia spumante secondo le norme specifiche degli spumanti.</p> <p>I vini "Alto Adige" / "Südtiroler" Spumante senza menzione di vitigno devono essere elaborati esclusivamente nella tipologia spumante a fermentazione in bottiglia.</p> <p>I vini "Alto Adige" / "Südtiroler" spumanti con o senza menzione di vitigno, elaborati secondo il metodo classico in bottiglia devono essere 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 più recente.</p>

Titolo	<i>Elaborazione Spumante</i>
Tipo di pratica enologica	<i>Indicare una delle seguenti pratiche:</i> - Pratica enologica specifica -

Descrizione della pratica	Nell'elaborazione di tutti i Vini Spumanti "Alto Adige" / "Südtiroler" è consentita l'aggiunta di mosto d'uva per la produzione dello sciroppo zuccherino.
---------------------------	--

Titolo	Uve parzialmente appassite
Tipo di pratica enologica	<i>Indicare una delle seguenti pratiche:</i> - Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica	Nella produzione dei Vini "Alto Adige" / "Südtiroler" con o senza sottozona è consentito l'utilizzo di uve parzialmente appassite.

Titolo	Pratiche enologiche diverse
Tipo di pratica enologica	- Invecchiamento
Descrizione della pratica	<p>Invecchiamento. I vini «Alto Adige Lagrein, Alto Adige Merlot, Alto Adige Pinot nero, Alto Adige Cabernet, Alto Adige Cabernet-Merlot, Alto Adige Cabernet-Lagrein, Alto Adige Merlot-Lagrein, Alto Adige Schiava (e sinonimi), Alto Adige Meranese, Alto Adige S. Maddalena, Alto Adige Valle Isarco Klausner Leitacher, Alto Adige Colli di Bolzano e tutti i vini bianchi „Alto Adige“ 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%.</p> <p>Il vino spumante «Alto Adige spumante» senza indicazione di vitigno ad eccezione dello 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 più recente</p> <p>Dopo un periodo di affinamento in bottiglia dei vini "Alto Adige" spumante di almeno 72 mesi può essere usata la menzione Gold.</p> <p>I Vini bianchi "Alto Adige" con indicazione "Gran Alp" possono essere immesso al consumo dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a 18 mesi dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia della partita più recente.</p> <p>I Vini rossi "Alto Adige" con indicazione "Gran Alp" possono essere immesso al consumo dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a 30 mesi dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia della partita più recente.</p>

Titolo	Pratiche enologiche diverse
Tipo di pratica enologica	- Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica	Sono consentite tutte le pratiche enologiche previste dalla pertinente normativa dell'Unione europea applicabili alla categoria dei vini DOP

Rese massime (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Bianco /Weiss</i>
Resa massima	10000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Bianco /Weiss con indicazione della vigna</i>
Resa massima	7500
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtirol Eisacktaler” Bianco /Weiss</i>
Resa massima	9000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler Eisacktal” Bianco /Weiss con indicazione della vigna</i>
Resa massima	7500
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Chardonnay</i>
Resa massima	13000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Chardonnay con indicazione della menzione geografica aggiuntiva o della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Kerner</i>
Resa massima	12000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Kerner con indicazione della menzione geografica o della vigna</i>
Resa massima	9000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Moscato giallo</i>
Resa massima	10000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Moscato giallo con indicazione della vigna</i>
Resa massima	7500
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Müller Thurgau</i>
Resa massima	13000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Müller Thurgau con indicazione della menzione geografica aggiuntiva o della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Pinot Bianco</i>
Resa massima	13000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Pinot Bianco con indicazione della menzione geografica aggiuntiva o della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Pinot grigio</i>
Resa massima	13000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Pinot grigio con indicazione della menzione geografica aggiuntiva o della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Riesling</i>
Resa massima	13000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Riesling indicazione della menzione geografica aggiuntiva o della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Riesling Italo</i>

Resa massima	13000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Riesling Italo con indicazione della menzione geografica aggiuntiva o della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Sauvignon</i>
Resa massima	13000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Sauvignon con indicazione della menzione geografica aggiuntiva o della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Sylvaner</i>
Resa massima	13000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Sylvaner con indicazione della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Traminer aromatico</i>
Resa massima	12000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Traminer aromatico con indicazione geografica aggiuntiva o della vigna</i>
Resa massima	9000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Rosso / Rot</i>
Resa massima	10000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Rosso / Rot con indicazione della vigna</i>
Resa massima	7500
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Cabernet</i>
Resa massima	11000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Cabernet con</i>

	<i>indicazione della menzione geografica aggiuntiva o della vigna</i>
Resa massima	8300
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Lagrein</i>
Resa massima	14000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Lagrein con indicazione della menzione geografica aggiuntiva o della vigna</i>
Resa massima	10500
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Lagrein Rosato /Lagrein Kretzer</i>
Resa massima	14000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Lagrein Rosato / Lagrein Kretzer con indicazione della menzione geografica aggiuntiva o della vigna</i>
Resa massima	10500
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Malvasia</i>
Resa massima	11000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Malvasia con indicazione della vigna</i>
Resa massima	8300
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Merlot e “Alto Adige” / “Südtiroler” Merlot Rosato</i>
Resa massima	13000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Merlot e “Alto Adige” / “Südtiroler” Merlot Rosato con indicazione della menzione geografica aggiuntiva o della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Moscato Rosa</i>
Resa massima	6000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Moscato Rosa con</i>

	<i>indicazione della vigna</i>
Resa massima	4500
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Pinot nero e “Alto Adige” / “Südtiroler” Pinot nero Rosato</i>
Resa massima	12000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Pinot Nero e “Alto Adige” / “Südtiroler” Pinot nero Rosato con indicazione della menzione geografica aggiuntiva o della vigna</i>
Resa massima	9000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Schiava</i>
Resa massima	14000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Schiava con indicazione della menzione geografica aggiuntiva o della vigna</i>
Resa massima	10500
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Schiava grigia</i>
Resa massima	14000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” Schiava grigia con indicazione della menzione geografica aggiuntiva o della vigna</i>
Resa massima	10500
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Colli di Bolzano” / “Südtiroler Bozner Leiten”</i>
Resa massima	13000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Colli di Bolzano” / “Südtiroler Bozner Leiten” con indicazione della vigna</i>
Resa massima	10500
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Meranese di Collina” / “Südtiroler Meraner Hügel”</i>
Resa massima	12500
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Meranese di Collina” / “Südtiroler</i>

	<i>Meraner Hügel” con indicazione della vigna</i>
Resa massima	10500
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Santa Maddalena” / “Südtiroler St. Magdalener”</i>
Resa massima	12500
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Santa Maddalena” / “Südtiroler St. Magdalener” con indicazione della menzione geografica aggiuntiva o della vigna</i>
Resa massima	10500
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Terzano” / “Südtiroler Terlaner”</i>
Resa massima	12500
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Terzano” / “Südtiroler Terlaner” con indicazione della menzione geografica aggiuntiva o vigna</i>
Resa massima	9400
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Terzano” / “Südtiroler Terlaner” Chardonnay</i>
Resa massima	12500
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Terzano” / “Südtiroler Terlaner” Chardonnay con indicazione della menzione geografica aggiuntiva o della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Terzano” / “Südtiroler Terlaner” Müller Thurgau</i>
Resa massima	12500
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Terzano” / “Südtiroler Terlaner” Müller Thurgau con indicazione della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Terzano” / “Südtiroler Terlaner” Pinot Bianco</i>
Resa massima	12500
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Terzano” / “Südtiroler Terlaner”</i>

	<i>Pinot Bianco con indicazione della menzione geografica aggiuntiva o della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Terlano” / “Südtiroler Terlaner” Pinot Grigio</i>
Resa massima	12500
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Terlano” / “Südtiroler Terlaner” Pinot Grigio con indicazione della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Terlano” / “Südtiroler Terlaner” Riesling</i>
Resa massima	12500
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Terlano” / “Südtiroler Terlaner” Riesling con indicazione della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Terlano” / “Südtiroler Terlaner” Riesling Italico</i>
Resa massima	12500
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Terlano” / “Südtiroler Terlaner” Riesling Italico con indicazione della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Terlano” / “Südtiroler Terlaner” Sauvignon</i>
Resa massima	12500
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Terlano” / “Südtiroler Terlaner” Sauvignon con indicazione della menzione geografica aggiuntiva o vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Terlano” / “Südtiroler Terlaner” Sylvaner</i>
Resa massima	12500
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Terlano” / “Südtiroler Terlaner”</i>
-----------------------------------	---

	<i>Sylvaner con indicazione della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler Eisacktaler” Chardonnay</i>
Resa massima	12000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler Eisacktaler” Chardonnay con la menzione della vigna</i>
Resa massima	9000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler Eisacktaler” Kerner</i>
Resa massima	11000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler Eisacktaler” Kerner con indicazione della vigna</i>
Resa massima	9000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler Eisacktaler” Müller Thurgau</i>
Resa massima	13000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler Eisacktaler” Müller Thurgau con indicazione della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler Eisacktaler” Pinot Bianco</i>
Resa massima	12000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler Eisacktaler” Pinot Bianco con indicazione della vigna</i>
Resa massima	9000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler Eisacktaler” Pinot Grigio</i>
Resa massima	10000

	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler Eisacktaler” Pinot Grigio con indicazione della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler Eisacktaler” Riesling</i>
Resa massima	10000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler Eisacktaler” Riesling con indicazione della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler Eisacktaler” Sauvignon</i>
Resa massima	12000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler Eisacktaler” Sauvignon con indicazione della vigna</i>
Resa massima	9000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler Eisacktaler” Sylvaner</i>
Resa massima	12500
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler Eisacktaler” Sylvaner con indicazione della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler Eisacktaler” Traminer Aromatico</i>
Resa massima	10000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler Eisacktaler” Traminer aromatico con indicazione della vigna</i>
Resa massima	9000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler</i>

	<i>Eisacktaler” Veltliner</i>
Resa massima	12000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler Eisacktaler” Veltliner con indicazione della vigna</i>
Resa massima	9000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler Eisacktaler” Klausner Leitacher</i>
Resa massima	12500
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Isarco” / “Südtiroler Eisacktaler” Klausner Leitacher con indicazione della vigna</i>
Resa massima	10500
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Venosta” / “Südtiroler Vinschgau” Chardonnay</i>
Resa massima	11000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Venosta” / “Südtiroler Vinschgau” Chardonnay con indicazione della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Venosta” / “Südtiroler Vinschgau” Kerner</i>
Resa massima	11000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Venosta” / “Südtiroler Vinschgau” Kerner con indicazione della vigna</i>
Resa massima	9000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Venosta” / “Südtiroler Vinschgau” Müller Thurgau</i>
Resa massima	12000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Venosta” / “Südtiroler Vinschgau” Müller Thurgau con indicazione della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Venosta” / “Südtiroler Vinschgau” Pinot Bianco</i>
Resa massima	11000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Venosta” / “Südtiroler Vinschgau” Pinot Bianco con indicazione della menzione geografica aggiuntiva o della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Venosta” / “Südtiroler Vinschgau” Pinot Grigio</i>
Resa massima	10000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Venosta” / “Südtiroler Vinschgau” Pinot Grigio con indicazione della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Venosta” / “Südtiroler Vinschgau” Riesling</i>
Resa massima	10000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Venosta” / “Südtiroler Vinschgau” Riesling con indicazione della menzione geografica aggiuntiva o della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Venosta” / “Südtiroler Vinschgau” Sauvignon</i>
Resa massima	10000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Venosta” / “Südtiroler Vinschgau” Sauvignon con indicazione della vigna</i>
Resa massima	9800
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Venosta” / “Südtiroler Vinschgau” Traminer aromatico</i>
Resa massima	9000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Venosta” / “Südtiroler Vinschgau” Traminer Aromatico con</i>
-----------------------------------	---

	<i>indicazione della vigna</i>
Resa massima	9000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Venosta” / “Südtiroler Vinschgau” Pinot Nero</i>
Resa massima	8000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Venosta” / “Südtiroler Vinschgau” Pinot Nero con indicazione della menzione geografica aggiuntiva o della vigna</i>
Resa massima	8000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Venosta” / “Südtiroler Vinschgau” Schiava</i>
Resa massima	12000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Alto Adige Valle Venosta” / “Südtiroler Vinschgau” Schiava con indicazione della vigna</i>
Resa massima	10500
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Zona geografica delimitata (indicazione obbligatoria: questa sezione non può essere ripetuta più volte)

Descrizione sintetica della zona geografica delimitata	<p>I vigneti devono trovarsi su terreni idonei per le produzioni dei vini DO.</p> <p>“Alto Adige” / “Südtiroler” La zona idonea comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il territorio viticolo dei comuni di: Aldino, Andriano, Appiano, Barbiano, 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, Trodena, Vadena, • in parte il territorio dei comuni di Barbiano, Bressanone, Castelbello-Ciardes, Castelrotto Chiusa, Funes, Laces, Laion, Naturno, Naz-Sciaves Parcines, Silandro, Velturmo, Villandro e Varna come delimitata nel disciplinare allegato. <p>“Alto Adige” sottozona “Colli di Bolzano”: le uve</p>
--	--

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, Fiè e Cornedo come delimitata nel disciplinare allegato.

“Alto Adige” sottozona “Meranese” o “Meranese Burgraviato”: le uve destinate alla produzione del vino “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 come delimitata nel disciplinare allegato.

“Alto Adige” sottozona “S. Maddalena”: la zona di produzione del vino “S. Maddalena” comprende in tutto o in parte i territori delle frazioni e sottofrazioni di: S. Maddalena, S. Giustina, Laitago (Coste), S. Pietro, Guncina, S. Giorgio, Rena (Sabbia), S. 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 come delimitata nel disciplinare allegato.

“Alto Adige” sottozona “Terlano”: la zona di produzione dei vini “Terlano” comprende il territorio del comune di Terlano, salvo la parte non idonea a produzioni vinicole con le caratteristiche previste da presente disciplinare e parte del territorio dei comuni di S. Genesio, Meltina, Tesimo, Nalles, Andriano, Appiano, Caldaro come delimitata nel disciplinare allegato.

“Alto Adige” sottozona “Valle Isarco”: le uve destinate alla produzione dei vini “Valle Isarco” devono essere prodotte nella zona che comprende in parte il territorio dei seguenti comuni: Barbiano, Bressanone, Castelrotto, Chiusa, Fiè, Funes, Laion, Naz-Sciaves, Renon, Velturmo, Villandro e Varna come delimitata nel disciplinare allegato.

“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 nei comuni Castelbello-Ciardes, Laces, Naturno, Parcines e Silandro come delimitata nel disciplinare allegato.

Varietà principali di uve da vino (indicazione obbligatoria)

Varietà principali di uve da vino	<p>Varietà idonee alla coltivazione:</p> <p>Cabernet Franc o Cabernet N Cabernet Sauvignon o Cabernet N Chardonnay B Kerner B Lagrein N Malvasia N Merlot N Moscato giallo B Moscato rosa N Müller Thurgau B Pinot bianco B Pinot grigio G Pinot nero N Riesling (Riesling Renano) B Riesling italico B Sauvignon B Schiava N Schiava gentile N Schiava grigia N Schiava grossa N Sylvaner (Silvaner verde) B Traminer aromatico RS Veltliner B</p>
-----------------------------------	---

Legame con la zona geografica (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	<i>max 130 battute</i>
Breve descrizione	<p>I vini Alto Adige si contraddistinguono qualitativamente soprattutto per i loro spiccati aromi primari I vini bianchi coltivati nelle zone poste in altitudine (oltre 300 – 400 m) spiccano per la loro freschezza dovuta a un tenore di acidità contenuta. 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.</p>

Ulteriori condizioni (indicare obbligatoriamente “sì” o “no”)

	<p><i>Indicare:</i></p> <p>- Sì</p>
--	-------------------------------------

Se indicato “si”, procedere con la descrizione della condizione (questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo	“Alto Adige”/”Südtiroler” con o senza sottozona con indicazione Riserva
Quadro di riferimento giuridico	<i>Indicare se regolamentata da:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Legislazione nazionale - Legislazione unionale
Tipo di condizione supplementare	<i>Indicare una delle seguenti condizioni:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	I Vini “Alto Adige”/”Südtiroler” con o senza sottozona (ad eccezione i vini rosati) 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%

Titolo	“Alto Adige”/”Südtiroler” Spumante con indicazione Riserva o Gran Riserva
Quadro di riferimento giuridico	<i>Indicare se regolamentata da:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Legislazione nazionale - Legislazione unionale
Tipo di condizione supplementare	<i>Indicare una delle seguenti condizioni:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	I Vini “Alto Adige”/”Südtiroler” Spumante possono essere destinati a “riserva” con 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 più recente. Dopo un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 72 mesi può essere usata la menzione “Gold”

Titolo	“Alto Adige”/”Südtiroler” con indicazione di una delle unità geografiche aggiuntive: Aldein-Aich, Altenburg, Barleit, Eppan Berg, Eppan Berg-Schulthaus, Brenntal, Brixner, Buchholz, Dorf, Eggen, Entiklar, Feld, Frag, Fraunriegl, Freiberg, Furggl, Giatl, Girlan, Girlan-Gschleier, Glen, Graun, Griesfeld, Gries, Gries-Moritzing, Huberfeld, Kalditsch, Kampenn, Kampill, Karneid, Kastelbeller, Kastelbell-Juvaler, Kiechelberg, Klaus, Kreit, Kreuth, Kreuzweg, Küchelberg, Labers, Lehen,
--------	--

	<i>Leitach, Maderneid, Margreid-Leiten, Mazon, Mezzan, Milla, Missian, Montiggl, Nafen, Naturnser, Pardell, Partschinser, Paulsner Feld, Penon, Penon-Hofstatt, Penon-Kofl, Pinzon, Pinzon-Gebach, Planitzing, Plantadisch, Plon, Prazöll, Punggl, Putznai, Rain, Rentsch, Ritten, Rosengarten, Rungg, Salurn-Pfatten, Sauders, Schrambach, Siebeneich, Sirmian, Söll, St. Anna, St. Jacob, St. Josef, St. Justina, St. Nikolaus, St. Peter, Steinacker, Tirol, Tramin-Plon, Tramin-Rungg, Tramin-St. Jacob, Tramin-Söll, Unterfennberg-Hofstatt, Vetzaner, Vorberg, Wadleith</i>
Quadro di riferimento giuridico	<i>Indicare se regolamentata da:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Legislazione nazionale - Legislazione unionale
Tipo di condizione supplementare	<i>Indicare una delle seguenti condizioni:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	Le uve per produrre i vini con la unità geografica aggiuntiva devono provenire dalla zona geografica specificatamente delimitata. Le unità geografiche aggiuntive possono essere accompagnate anche dalla menzione “Vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale. <i>La delimitazione fa parte integrante del disciplinare ed è stata fatta da esperti locali e enologi sul territorio. Nella fase della delimitazione sono stati rispettati i seguenti fattori: geologia, microclima, morfologia, qualità dei vini.</i>

Titolo	<i>“Alto Adige” / “Südtiroler” imbottigliamento</i>
Quadro di riferimento giuridico	<ul style="list-style-type: none"> - Legislazione nazionale - Legislazione unionale
Tipo di condizione supplementare	<i>Indicare una delle seguenti condizioni:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Imbottigliamento nella zona delimitata - Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	Le operazioni d’imbottigliamento dei vini della DOC “Alto Adige”/”Südtiroler” devono essere effettuate nell’ambito della zona di vinificazione conformemente all’art. 4 del reg. n. 33/19, l’imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l’origine o assicurare l’efficacia dei controlli. Inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l’imbottigliamento al di fuori dell’area di produzione delimitata, sono previste

	<p>autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'art. 35, comma 3 e 4 della Legge 238/2016 Tutti i Vini "Alto Adige" / "Südtiroler" devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di capacità nominale da 0,375 litri o da 0,750 litri e rispettivi multipli o di capacità nominale di 0,5 l non del tipo "uni" o di capacità nominale di 5 l.</p>
--	---

Titolo	<i>max 255 battute</i>
Quadro di riferimento giuridico	<p><i>Indicare se regolamentata da:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Legislazione nazionale - Legislazione unionale - Una organizzazione che gestisce le DOP/IGP se prevista dagli Stati membri
Tipo di condizione supplementare	<p><i>Indicare una delle seguenti condizioni:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata - Imbottigliamento nella zona delimitata - Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	<i>non è previsto un limite di battute</i>

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni generali (indicazione obbligatoria)

SEZIONE RISERVATA AI RICONOSCIMENTI DI NUOVE DOP/IGP

Termine/i equivalente/i	
Lingua	
Denominazione tradizionalmente usata	<p><i>Indicare:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Sì - No
Lingua	
Protezione nazionale provvisoria richiesta	<p><i>Indicare:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Sì - No
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

SEZIONE RISERVATA ALLE MODIFICHE DI DOP/IGP

Termine/i equivalente/i	“Alto Adige” / “Südtiroler”
Lingua	Italiana/tedesca
Denominazione tradizionalmente usata	<i>Indicare:</i> - Si
Lingua	
Tipo di modifica	<i>Indicare se trattasi di:</i> - Art. 105 “Not minor”/ modifica unionale Art. 105 “Minor” / “modifica ordinaria <i>In verde le modifiche di meno importanza perché si tratta di rimodulazioni che non cambiano il contenuto, o di correzioni.</i>
	Art. 1. aggiunta e completamento con le varie menzioni
	Sono state aggiunte e/o completate per ogni singolo vitigno le menzioni previste dal disciplinare. Si tratta di specificazioni descritte negli articoli del disciplinare. <ul style="list-style-type: none"> • La tipologia “vsq” per gli spumanti DOC “Alto Adige” • La menzione riserva per i vini spumanti “Alto Adige” spumante vsq rosè • Lo spumante “Alto Adige” “vsq” Pinot Nero anche rosato • “Alto Adige” anche con la sottozona “Valle Isarco” Müller Thurgau riserva • La produzione di Vini “Alto Adige” bivarietali con i vitigni Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Cabernet, Merlot e Lagrein sono supplementi nel testo del disciplinare già previsti dal disciplinare precedenti. Questo completamento non sono novità e l’ar1. viene solamente adattato.
Descrizioni e motivi della modifica	Invece vengono inserite e motivate le seguenti novità <ul style="list-style-type: none"> • La menzione Gold per i vini spumanti “Alto Adige” vsq dopo un affinamento in bottiglia di 72 mesi. l’inserimento di un periodo di invecchiamento ancora più lungo sottolinea la qualità elevata a cui mirano costantemente i produttori di spumante dell’Alto Adige. Anche se la percentuale della produzione di Spumante altoatesino è sotto l’1% della produzione nazionale complessiva, i produttori aspirano sempre e comunque all’eccellenza dei loro prodotti. L’affinamento dello spumante sul proprio lievito di fermentazione presenta un importante fattore di qualità. L’autolisi dei lieviti sui composti chimici e sul rilascio dell’anidride carbonica ha infatti un ruolo riconosciuto. Più lungo è il periodo di affinamento sul lievito di fermentazione in bottiglia, più ricco sarà il contenuto in polisaccaridi e mannoproteine, di conseguenza il prodotto avrà un perlage più fine. Sulla base dei dati chimici che confermano la teoria e dimostrando che la qualità aumenta con l’affinamento

in bottiglia prolungata, sembra importante differenziare i tempi di conservazione anche per il consumatore.

- La tipologia dei vini “Alto Adige “ rosso senza indicazione del vitigno
Nuova integrazione del Vino “Alto Adige” / “Südtiroler” Rosso/Rot. L’esperienza degli ultimi anni unita alle caratteristiche dei diversi vitigni coltivati nella zona di produzione ci consente di produrre il vino nel seguente modo: Schiava e/o Lagrein e/o Pinot Nero e/o Merlot e/o Cabernet singolarmente o congiuntamente per almeno l’80%. Per la restante parte possono concorrere i vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Provincia di Bolzano. La resa d’uva di questo vino viene fissata a 10 t/ha e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo a 11,5 %
L’introduzione di questa nuova tipologia di vino serve per dare alle cantine più libertà per fare assemblaggi e creare vini ben equilibrati, armonici e completi, compensando caratteristiche tendenzialmente estreme dovute ad andamenti climatici e situazione meteorologiche insolite.

- La menzione Gran Alp per i vini che provengono da un’ unità geografica aggiuntiva
Per dare un valore aggiunto ai vini prodotti con ulteriori restrizioni è stata introdotta la menzione “Gran Alp”. Si tratta di Vini provenienti da unità geografiche aggiuntive come elencati nel Art. 7 con un’ ulteriore abbassamento della resa di 6 t. inoltre i vigneti di questi tipi di vino devono avere un’età minima di 10 anni. Rispettando questi limiti i vini hanno un titolo alcolometrico naturale e al consumo e un’ estratto riduttore più alto dei altri vini : il titolo alcolometrico è maggiore di 0,5 % vol e l’estratto non riduttore è maggiore di 2 g/l. Alto Adige”. Per dare un ulteriore valore a questi tipi di vini è previsto un’ invecchiamento più lungo in cantina nel modo che i vini bianchi possono essere commercializzati solo dopo 18 mesi dal 1 ottobre dell’anno della vendemmia e i vini rossi dopo 30 mesi dal 1 ottobre dell’anno della vendemmia.

Negli ultimi anni si è raggiunta un’eccellente qualità da parte delle cantine dell’Alto Adige. Si tratta di prodotti di punta che si differenziano, oltre che per la loro provenienza e varietà ben definite, per la qualità superiore alla media. Questi prodotti nascono da esperienze pluriennali in diverse cantine, tramite vinificazione frazionata di uve di diverse provenienze. Più fattori devono coincidere al meglio per poter produrre regolarmente tali vini: i siti di coltura, le condizioni climatiche, la resa, un moderato sviluppo vegetativo che faciliti l’arresto tempestivo della

crescita, varietà di elevata qualità, una coltivazione congrua e diligente ed infine una vendemmia selettiva. Fino ad ora non sono state dettate regole comuni per la produzione di tali vini di elevata qualità. Si ritiene opportuno fissare un regolamento di validità generale per la produzione, e di creare una menzione aggiuntiva per identificare tali vini.

I vini che recano la menzione aggiuntiva Gran Alp provengono da particelle specifiche all'interno di zone delimitate e registrate (unità geografiche aggiuntive). I vitigni devono essere quelli previsti per la rispettiva zona.

La resa massima, sia per vini rossi che bianchi non deve superare i 6 q/ettaro di uva. Tale resa è adeguata alla produzione di vini di qualità eccellente, con un potenziale di invecchiamento a lungo tempo. La modesta crescita vegetativa, necessaria per perseguire elevati standard qualitativi, verrà assicurata con l'età delle viti. Le viti devono avere un'età minima di 10 anni.

La menzione aggiuntiva Gran Alp può essere utilizzata solo per vini da uve che hanno raggiunto in vigneto un grado alcolometrico naturale superiore di 0,5% rispetto al grado naturale previsto per i vini "Alto Adige" Doc di diverse tipologie.

Dato che la menzione aggiuntiva Gran Alp deve rimanere riservata a vini di eccelente qualità, è previsto un lungo periodo di maturazione di essi. I vini bianchi devono essere maturati per almeno 18 mesi calcolati da partire dal 1° ottobre dell'anno di raccolta. Per i vini rossi invece sono previsti obbligatoriamente 30 mesi di maturazione.

- La modifica del nome della denominazione della sottozona "Meranese" o "Meranese burgraviato" / "Meraner" o "Meraner Burggräfler"

Merano è una città famosa, che è anche un'importante destinazione turistica. Dall'inizio degli anni '70, il nome "Meran" o "Meraner Hügel", che viene utilizzato nel Burgraviato. Il Burgraviato è la sezione Val d'Adige intorno alla città di Merano in Alto Adige. Era già nel Medioevo, un unico distretto amministrativo e costituiva l'area centrale della storica contea del Tirolo.

La produzione del tipico vino di Merano (composizione minimo 85% Schiava) si svolge nella zona del Burgraviato. Il cambio di nome da "Meranese di Collina" / "Meraner Hügel" a "Merano Burgraviato" / "Meraner Burggräfler" intende richiamare l'attenzione su questo fatto. Il nome precedente "Meranese di Collina" / "Meraner Hügel" sembra molto generico e potrebbe essere praticamente combinato con molte aree del mondo viticolo. Dovrebbe essere esplicitamente indicato l'origine del

	<p>vino, che proveniva dal Burgraviato e non solo da una collina.</p>
<p>Descrizioni e motivi della modifica</p>	<p>Art. 2 Base ampelografica –</p> <ul style="list-style-type: none"> • La composizione del Vino “Alto Adige” Bianco / “Südtirol Weiß” viene modificata. La composizione preesistente si è dimostrato tuttavia troppo restrittivo e vincolante. L’aumento dell’utilizzo delle varietà diverse é basata al fatto che i produttori dell’Alto Adige danno grandissimo valore al giusto collegamento tra varietà e territorio e cercano di piantare la varietà giusta che da migliori risultati. Con la definizione preesistente del vino “Alto Adige Bianco” questo vino sarebbe un vino che può essere prodotto solo da pochi produttori, perché solo pochi produttori elaborano le varietà della composizione preesistente. • La base ampelografica dei Vini “Alto Adige Valle Isarco” / “Südtirol Eisacktal” accompagnato dal vitigno viene completata con i vitigni Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon con una resa d’uva max. di 12 t/ ha e un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11 % La Valle Isarco è conosciuta per i suoi rinomati vini bianchi. Negli anni passati sono stati piantati anche i vitigni tradizionali dell’Alto Adige come il Pinot Bianco, il Chardonnay e il Sauvignon. Per la sottozona “Alto Adige Valle Isarco” /”Südtirol Eisacktaler” anche per motivi del cambiamento climatico è quindi previsto il completamento con i vitigni Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon. Attualmente i vini ottenuti da Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon vengono commercializzati come Vini DOC “Alto Adige” senza indicazione della sottozona “Valle Isarco” Le condizioni climatiche per la coltivazione del Pinot bianco, del Sauvignon e dello Chardonnay nelle zone basse e tendenzialmente calde della Vall’ Isarco sono idonee. Le somme termiche raggiungono oramai regolarmente oltre i 1400 GDD (Winkler growing degree days). Quest zone sono da considerare perciò non più come “cool climate”, ma come zone intermedie, idonee per varietà con epoca di maturazione media. In ogni caso le condizioni climatiche per la coltivazione di Pinot bianco e Chardonnay sono raggiunte ampiamente, e anche il Sauvignon ottiene una buona maturazione. I analisi fatti confermano che i vitigni Chardonnay, Pinot bianco e Sauvignon raggiungono una buona maturazione pur mantenendo in gran parte dei casi anche una buona acidità, tipica per i vini bianchi della zona.

	<ul style="list-style-type: none"> • nuova introduzione del Vino “Alto Adige Valle Isarco” / “Südtirol Eisacktaler” bianco/weiß. La Valle Isarco è conosciuta per i suoi rinomati vini bianchi. È prevista la produzione di un Vino “Alto Adige Valle Isarco” / “Südtirol Eisacktaler” Bianco /Weiss che non riporta l’indicazione del vitigno e che presenta la seguente composizione: Müller Thurgau e/o Silvaner e/o Veltliner e/o Riesling per almeno il 65%. Per la restante parte invece possono concorrere i seguenti vitigni a bacca bianca e idonei per la sottozona Valle Isarco: Pinot grigio, Kerner, Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon. La resa max. d’uva viene fissata a 9 t/ha e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo a 11 %. I vini della Vall’ Isarco erano tipicamente e sono tuttora noti ed apprezzati per la freschezza e gli aromi fini ed eleganti. Contemporaneamente si osservano sempre più di frequente estesi periodi con temperature sopra la norma, e questi provocano una maturazione rapida ed elevata dell’uva; di conseguenza anche i vini tendono ad essere più maturi, corposi ed alcolici. Avere la possibilità di fare tagli tra le varietà presenti nella zona può in parte aiutare le aziende a compensare situazioni climatiche estreme durante le singole annate.
Art. 3 Zona di produzione delle uve –	
	<ul style="list-style-type: none"> • Nella zona di produzione delle uve dei vini “Alto Adige” viene introdotta il Comune di Trodena. Il comune di Trodena si trova nella bassa Atesina e si estende da un’altitudine di 719 m slm a un’altitudine di 1836 m slm. Prendendo in considerazione del “parametro agronomico” uno strumento della provincia autonoma di Bolzano per la delimitazione delle zone adatte per la produzione dei vini e visto che a Trodena si trovano terreni molto simili a quelli del vicino comune di Aldino dove già oggi vengono prodotti vini “Alto Adige” viene introdotta anche il Comune di Trodena nella lista dei comuni del territorio viticolo altoatesino. Nello specifico attualmente si tratta di circa 2,47 ettari di superficie vitata, che è già in uso e sulla quale vengono prodotti vini IGT o vini da tavola. Dei 2070 ettari totali del comune di Trodena, utilizzando il “parametro agronomico” della Provincia di Bolzano, sarebbe possibile un massimo di 81,76 ha per la viticoltura. Questo significa un’aumento della superficie vitata del DOC Alto Adige di 1,5%, quindi un allargamento moderato. • Sono previste due modifiche della sottozona “Alto Adige Santa Maddalena” / “Südtirol St. Magdalener” di limitate dimensioni.

	<p>La preesistente delimitazione taglia di fatto in due un vigneto esistente, includendo una parte del vigneto nella zona di produzione e escludendo l'altra parte. La nuova delimitazione proposta segue i confini del vigneto esistente. Si tratta di eseguire una ri-delimitazione minima, necessaria per dare sicurezza giuridica a coloro che rientrano in questa casistica. Anche la seconda modifica proposta pone rimedio ad una situazione problematica esistente, includendo di fatto un intero vigneto nella zona di produzione che oggi viene solo parzialmente incluso.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La modifica proposta prevede una modifica notevole della sottozona “Alto Adige Terzano” / “Südtirol Terlaner”, includendo i comuni di Gargazzone e Postal, allargandola verso nord. I pendii dei due comuni che si trovano a sinistra dell'Adige sono un logico proseguimento verso nord della sottozona di produzione oggi esistente. Le condizioni agronomiche sono infatti molto simili: i vigneti oggi esistenti in questa zona, da quelli leggermente inclinati a quelli ripidi, sono in larga parte impiantati con vitigni ad uva bianca. Nella DOC “Alto Adige Terzano” / “Südtirol Terlaner” sono registrati esclusivamente vini bianchi. Non cambiano le condizioni pedologiche e l'esposizione rispetto alla zona più al sud, oggi inclusa nella sottozona. • La modifica proposta prevede l'allargamento della sottozona “Alto Adige Valle Isarco” / “Südtirol Eisacktaler” includendo le frazioni San Osvaldo e San Vigilio nel Comune di Castelrotto. Si tratta di un piccolo altopiano collocato tra la Valle Isarco ed il Comune di Castelrotto, esposto parzialmente verso sud-ovest e parzialmente verso nord-ovest. Si tratta di terreni adatti alla coltivazione della vite poiché le superfici sono esposte verso sud/sud-ovest. Nella zona proposta per l'ampliamento si trovano già alcuni vigneti di piccole dimensioni • Con la modifica viene proposta l'allargamento della Sottozona “Alto Adige Valle Venosta” / “Südtirol Vinschgau” nella località Juval: La zona è ripida e rocciosa, perfettamente esposta verso sud. Qui si pratica una viticoltura quasi eroica. L'obiettivo dell'ampliamento è quello di includere nella zona di produzione un vigneto esistente e consistente con pochi filari. Il vigneto sfrutta l'esposizione verso sud e ricopre solo la superficie che possiede la migliore esposizione.
	Art. 4 norme per la viticoltura
	<ul style="list-style-type: none"> • Con la modifica del disciplinare dei Vini “Alto Adige”

	<p>/ “Südtiroler” è prevista la diminuzione del grado volumetrico naturale minimo per i Vini spumanti “dell’Alto Adige”</p> <p>Il cambiamento climatico ha effetti più o meno sostanziali sui composti chimici a secondo la zona di produzione in particolare modo secondo l’altitudine. La quantità di acidità totale è fondamentale per la produzione dei vini spumanti. Il momento ottimale della vendemmia d’uva base spumante va scelto in base al contenuto analitico d’acidità totale piuttosto che alla gradazione zuccherina. In fondovalle e nelle basse colline spesso si trovano uve a sufficiente gradazione zuccherina, ma troppo basso contenuto d’acidità e viceversa con ottimale quantità d’acidità ma un grado zuccherino troppo basso. Per questi motivi e per necessità di avere un sufficiente livello di acidità totale per la spumantizzazione è importante abbassare il titolo alcolometrico naturale per i vini spumanti dell’Alto Adige.</p>
	<p>Art. 5 Norme per la vinificazione</p>
<p>Descrizioni e motivi della modifica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nella proposta di modifica del disciplinare “Alto Adige” / “Südtiroler” si afferma che le operazioni d’imbottigliamento dei vini della DOC “Alto Adige” /”Südtiroler” devono essere effettuate nell’ambito della zona di vinificazione compresa nel territorio della provincia di Bolzano. Questa introduzione sembra essere importante per salvaguardare la qualità e la reputazione dei Vini “Alto Adige” / “Südtiroler” e per poterne garantire l’origine e l’efficacia dei controlli. Inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l’imbottigliamento al di fuori dell’area di produzione delimitata, sono previste delle autorizzazioni individuali. • Inoltre viene introdotta l’interpretazione più restrittiva in riguardo alle unità geografiche aggiuntive: per dare un ulteriore argomento per questo tipo di vini è stato fissato che i vini devono provenire 100% da uve della unità geografica indicata. • Si cambiano le regole per la produzione dei vini spumanti “Alto Adige” / “Südtiroler”. Oltre alla riduzione del grado alcolometrico naturale secondo l’art. 4, è anche previsto che tutti i Vini “Alto Adige” spumanti devono essere prodotti con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia (metodo classico). Con l’inserimento di questi punti la produzione degli spumanti „DOC “Alto Adige” /”Südtiroler” verrà regolamentata in modo più chiaro rispettando allo

stesso tempo le diverse opzioni di produzione consentite dalle normative europee e nazionali in vigore. Con l'introduzione dell'obbligo della produzione a metodo classico viene dato un valore aggiunto alla produzione dei spumanti in Alto Adige il quale ha sentito un aumento di richiesta negli ultimi anni. In passato il metodo Charmat è stato utilizzato solamente da una cantina, la quale intanto produce solamente secondo il metodo classico.

- **Descrizione:** Nella produzione dei Vini “Alto Adige” / “Südtiroler” con o senza sottozona è consentito l'utilizzo di uve parzialmente appassite. L'esperienza e la produzione di vini non a DO del territorio ha dimostrato un'alta qualità per quei vini in cui è previsto anche l'utilizzo di uve parzialmente appassite. Pur trattandosi di piccole quantità, per i produttori di questi vini è economicamente molto importante la produzione di un Vino DO. L'appassimento dell'uva in campo o in appositi locali comporta una concentrazione delle sostanze che sono presenti nei grappoli al momento della raccolta dell'uva o del taglio del capo a frutto. In generale, i vini ottenuti da uve parzialmente appassite sono più concentrati e più complessi. L'aroma di questi vini può risultare tuttavia leggermente alterato e, soprattutto, l'appassimento in campo può dare origini a vini con una maggior presenza di aromi che ricordano frutta cotta e marmellate. Spesso solo una parte delle uve viene appassita attraverso una delle due tecniche, ed il vino risultante viene poi assemblato al restante della stessa partita. Se ben gestite queste pratiche danno ulteriore spazio al cantiniere per elaborare e perfezionare i vini e permettono di correggere eventuali deficit, dovuti ad andamenti climatici estremi ed insoliti.
- con questa modifica la possibilità di indicare la menzione “Riserva” viene concessa anche ai vini “Alto Adige” prodotti dal vitigno Schiava (e tutte le denominazioni previste: S. Maddalena, Meranese, Colli di Bolzano, Klausner Leitacher). La lunga esperienza ha dimostrato la qualità e la longevità elevata – spesso sconosciuta in passato - dei Vini “Alto Adige” / “Südtiroler” Schiava, “Alto Adige S. Maddalena”, “Alto Adige Meranese”, “Alto Adige Colli di Bolzano”, “Alto Adige Valle Isarco Klausner Leitacher”. Per dare un valore aggiunto a queste qualità durevoli, i vini possono essere destinati a “riserva” con un periodo di invecchiamento di almeno due anni a partire dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia, purchè presentino un titolo alcolometrico naturale non inferiore all' 11,5 %.

	<p>Ultimamente nelle denominazioni in oggetto si nota di frequente una notevole capacità d’invecchiamento, se coltivate e vinificate ai fini di un consumo più tardivo, pari ad esempio ai quelli di un Pinot Nero o addirittura superiore ad un Lagrein. Di recente, anche in annate mediocri, si nota un notevole aumento della gradazione zuccherina. Questo è dovuto, oltre che al cambiamento climatico, alle severe operazioni di correzione della resa tramite diradamento dei grappoli, ad una scelta accurata del periodo di vendemmia, nonché ad un lavoro di selezione accurato durante la raccolta. All’aumentare del grado zuccherino si avrà una concentrazione in alcol maggiore. La quantità di zucchero, oltre a determinare un grado alcolico sufficiente che garantisca la conservazione nel tempo è anche un indicatore generale della concentrazione dei composti chimici partecipanti dell’estratto secco non riduttore e che contribuiscono altrettanto a rallentare l’invecchiamento dei vini.</p>
<p>Descrizioni e motivi della modifica</p>	<p>Art. 6 – Caratteristiche al consumo “</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Alto Adige” / “Südtiroler” spumante e “Alto Adige” / “Südtiroler” spumante rosé.</i> Vengono introdotte specificatamente anche le tipologie “Brut nature” e “Pas dosé”; inoltre viene aumentata l’acidità totale minima da 4 g/l a 5 g/l Negli ultimi anni sono stati elaborati vini spumanti senza aggiunta di dosaggio per sottolineare la freschezza e il carattere naturale dei prodotti. Per questo motivo è stato deciso di inserire anche i prodotti “Brut nature” per gli Spumanti dell’ “Alto Adige”. La quantità di acidità totale influisce in particolare modo sulla sicurezza tecnologica in fase di produzione di vini spumanti e rivela un forte impatto sensoriale e potenziale d’invecchiamento. Per questo motivo l’acidità minima è stata aumentata da 4 g/l a 5 g/l. • Vengono introdotte le caratteristiche del vino “Alto Adige” / “Südtiroler” Rosso/Rot. Basandosi sull’esperienza degli enologi più rinomati del territorio si può descrivere al meglio questo vino come segue: Colore: rosso rubino, rubino intenso fino a granato carico Odore: gradevole, caratteristico che ricorda i frutti rossi Sapore: pieno, secco, morbido, vellutato, armonico, consistente Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 %vol. Acidità totale: 4 g/l Estratto non riduttore minimo: 20 g/l

Art. 7 Designazione e presentazione

- Con la modifica del disciplinare dei Vini “Alto Adige” / “Südtiroler” è prevista l’introduzione delle Unità geografiche aggiuntive (uga).
In molteplici riunioni sul territorio alle quali partecipavano produttori, enologi, esperti delle zone, sono stati deliberati i seguenti presupposti per la unità geografica:

- Il nome della uga deriva da un nome storico del libro fondiario
- La zona delimitata dalle uga deve corrispondere a fattori principali come il microclima e la morfologia
- Per l’utilizzo di una uga verranno destinati al massimo cinque vitigni
- La produzione massima t/ha è più bassa rispetto alla produzione dei vini senza uga (mediamente – 25%) e il titolo alcolometrico volumico naturale è maggiore di 0,5 % vol. Con la modifica di questo articolo vengono fissate le rese e il titolo alcolometrico naturale minimo dei vini con l’indicazione dell’ unità geografica aggiuntiva (solo vitigni previsti e definiti).

Adeguatamente all’articolo 1 in questo campo vengono elencate le unità geografiche aggiuntive e i vitigni più adatti alle zone delimitate. Come definito dagli esperti territoriali sono consentiti al massimo cinque vitigni per uga. Le unità geografiche aggiuntive sono stati delimitati dopo una discussione distesa tra gli esperti locali, enologi, tecnici e proprietari. Nell’ Allegato al presente disciplinare si trova l’elenco delle particelle per singola unità geografica.

L’uso di una unità geografica aggiuntiva in etichetta è collegata al pittogramma (vedi allegato) il quale da una parte garantisce la provenienza totale delle uve dal territorio indicato e dall’altra parte fa presente al consumatore che il vino proviene da una unità geografica specificata e delimitata

Rispettivamente all’inserimento di queste unità geografiche aggiuntive vengono cancellati le preesistenti indicazioni geografiche del disciplinare: Küchelberg, Gneid, Rosengarten, Leberberg, Labers, Santa Giustina, Leitago, San Pietro, Guncina, San Giorgio, Rencio, Rena, Gries, Bressanone.

Collegato all’annullamento di queste “vecchie” menzioni geografiche dei Vini “Alto Adige Santa Maddalena” viene ridefinita la zona più antica della produzione dei Vini “Alto Adige Santa Maddalena” con le nuove unità geografiche aggiuntive. I vini provenienti da questa zona antica possono portare in etichetta la menzione “classico”

- Rispettivamente alla circolare del Ministero del 11/04/14 prot 28774 e alla legge 238/16 Art. 28.4

	<p>viene specificato che la menzione tradizionale “denominazione di origine controllata” in etichetta può essere abbreviata anche con la sigla DOC.</p> <ul style="list-style-type: none"> • in riguardo alle diverse possibilità che offre il disciplinare dei vini “Alto Adige” è necessario fissare anche le regole per l’utilizzo delle diverse indicazioni per garantire anche al consumatore un’etichetta chiara e comprensibile: Nella designazione e presentazione dei Vini “Alto Adige” le menzioni tradizionali riserva e/o classico e/o le unità geografiche aggiuntive e/o la menzione vigna e/o la menzione Gran Alp devono essere riportate nell’etichettatura di legge dove risultano tutte le indicazioni obbligatorie. Dette menzioni devono essere riportati immediatamente sotto la denominazione “Alto Adige” accompagnato o no dalla sottozona e del vitigno. <p>In caso di utilizzo nell’etichettatura della menzione Gran Alp le menzioni geografiche aggiuntive da cui provengono le uve ai sensi dell’art. 7 comma 2 del presente disciplinare devono essere riportate solo nel contesto della descrizione degli elementi storico tradizionali e/o tecnico colturali e/o di elaborazione e/o delle caratteristiche del prodotto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viene precisato che la vigna può essere collegata anche ai vini derivanti dalle unità geografiche aggiuntive a presupposto che vengono rispettate le regole più restrittive. <p>.</p> <p>.</p>
	<p>Art. 8 Confezionamento</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Con la modifica del disciplinare l’immissione al consumo dei Vini “Alto Adige” / “Südtiroler” è consentita solo in bottiglie di capacità nominale da 0,375 l o da 0,75 l che rispettino i multipli o che siano di capacità nominale di 0,5 l non del tipo “uni” o di capacità nominale di 5 l. <p>Questa modifica è la conclusione di una strategia qualitativa iniziata da oltre 30 anni che si prefigge l’obiettivo di dare un valore aggiunto ai vini prestigiosi del territorio. Attraverso i maggiori ricavi pianificati intendiamo dare un futuro anche ai piccoli agricoltori dell’ Alto Adige (mediamente un agricoltore altoatesino lavora un ettaro di terreno)</p>
<p>Descrizioni e motivi della modifica</p>	<p>Art. 2 Base ampelografica</p> <ul style="list-style-type: none"> • La Base ampelografica dei vini “dell’ Alto Adige” viene descritta in una forma più corretta. I preesistenti punti 2.1 b (vini rossi) e 2.1 f (vini bianchi) sono stati cancellati perché sembrano essere superflui siccome si tratta della normativa regolata dalla CEE
	<p>Art. 4 norme per la viticoltura</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • La possibilità di usare la “scelta vendemmiale” era già prevista nel precedente disciplinare; n questo articolo, il testo è riformulato; il contenuto rimane lo stesso
	<p>Art. 5 norme per la vinificazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Come previsto dalle norme attuali in vigore, la vinificazione dei vini è determinata nella provincia di Bolzano cioè nella zona di produzione. Nella nuova formulazione del testo è espressamente sottolineato che alla vinificazione appartengono anche l’invecchiamento obbligatorio e la spumantizzazione. • viene specificato che per i vini “Alto Adige” è previsto sia la vinificazione congiunta che la vinificazione disgiunta. Si vuole precisare che la vinificazione delle uve delle singole varietà può avvenire congiunta (le uve vengono raccolte contemporaneamente e vinificate assieme) o anche disgiunta (la raccolta delle uve e la vinificazione avvengono in momenti diversi e solo successivamente i vini vengono assemblati). Siccome i vari vitigni reagiscono sensibilmente durante la fase di maturazione ed è evidente che il periodo della vendemmia influisce in modo incisivo sui composti chimici delle uve e sulle caratteristiche sensoriali dei vini. Affinché le aziende vitivinicole abbiano la possibilità di reagire in modo flessibile al cambiamento climatico, alle esigenze varietali, alle necessità fitosanitarie e per garantire la massima espressione varietale e territoriale dei vini, è importante la libertà di scelta per una vinificazione congiunta oppure disgiunta delle uve per i vini DOC “Alto Adige” composti da più varietà. •
	<p>Art. 6 Caratteristiche al consumo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le caratteristiche al consumo per i Vini “Alto Adige” vendemmia tardiva vengono unificate anche per le vendemmie tardive con l’indicazione di una eventuale sottozona. Si tratta di una rimodulazione del testo nel modo che l’aggiunta “anche vendemmia tardiva” viene tolto dalla singola descrizione di ciascun vino. • Per il Vino “Alto Adige” bianco viene inserita anche la nuova possibilità di produrre un vino “Alto Adige” Bianco con indicazione della sottozona “Valle Isarco” è una conseguenza della modifica apportata all’Art. 2. • Dove previsto viene aggiunta la menzione “riserva” come previsto dall’Art. 5. Questa modifica è una conseguenza della modifica apportata all’Art. 5. • Al Vino Müller Thurgau con o senza sottozona viene aggiunta la menzione “riserva”. Si tratta di una semplice correzione del preesistente disciplinare, visto che la produzione del “Alto Adige” Müller Thurgau Riserva con o senza sottozona poteva essere prodotto già in passato. • Il Vino “Alto Adige Terlano” /”Südtirol Terlaner”

	<p>Riesling italico deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 11,5 % vol. La modifica riguarda un errore del testo preesistente. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo dell' "Alto Adige Terlano" / "Südtirol Terlaner" Riesling italico è uguale a quello del vino "Alto Adige Terlano" / "Südtirol Terlaner" Riesling ed è fissato a 11,5 % (anziché 10,5 %)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il sapore del vino "Alto Adige" / "Südtiroler" Moscato Giallo viene descritto come "Da secco a dolce" La modifica riguarda un errore del testo preesistente. Il sapore dell' "Alto Adige" / "Südtiroler" Moscato giallo va infatti descritto come "Da secco a dolce" e non "Secco o dolce" • Il sapore del vino "Alto Adige" "Südtiroler" Traminer Aromatico viene descritto come "da secco ad abboccato". La modifica riguarda un errore del testo preesistente. Il sapore dell' "Alto Adige" / "Südtiroler" Traminer aromatico con o senza sottozona va descritto "da secco ad abboccato" e non "secco o abboccato". • Viene cancellata la descrizione singola per i vini bivarietali e semplificato il disciplinare: si fa riferimento ai parametri decritti per le tipologie monovarietali e in particolare alla varietà presente in maggiore quantità abbiamo cercato di semplificare il disciplinare anche in questo senso.
<p>Descrizioni e motivi della modifica Dichiarazione di conformità dello Stato membro</p>	<p><i>Sezione riservata al MIPAAF</i></p>

Contatti

Dettagli richiedente (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome e titolo del richiedente	Consorzio Vini Alto Adige
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Consorzio
Nazionalità	Italiano
Numero civico	15
Via	F. Crispi
Codice postale	39100
Località	Bolzano
Paese	Italia
Telefono	0039 0471 978528
Fax	<i>Indicazione non obbligatoria</i>
e-mail	info@vinaltoadige.com

Dettagli intermediario (indicazione obbligatoria)

Nome dell'intermediario	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Numero civico	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Via	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Codice postale	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Località	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Paese	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Telefono	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Fax	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
e-mail	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

Dettagli parti interessate (indicazione facoltativa: per es. estremi della Regione, ecc, questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome e titolo della parte interessata	Provincia Autonoma di Bolzano
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Ente pubblico Provinciale
Nazionalità	Italia
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	La zona di produzione della denominazione ricade sul territorio della Provincia Autonoma di Bolzano
Numero civico	6
Via	Brennero
Codice postale	39100
Località	Bolzano
Paese	Italia
Telefono	0471 415080
Fax	0471 415089
e-mail	frutti-viticultura@provincia.bz.it

Dettagli delle autorità di controllo competenti (indicazione obbligatoria)

Nome dell'autorità di controllo competente	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Numero civico	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Via	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Codice postale	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Località	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Paese	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Telefono	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Fax	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
e-mail	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

Dettagli organismi di controllo (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome dell'organismo di controllo	C.C.I.A.A di Bolzano
Tipo di organismo di controllo	<i>Indicare se trattasi di:</i> - Pubblico

	-
Numero civico	60
Via	Alto Adige
Codice postale	39100
Località	Bolzano
Paese	Italia
Telefono	0039 0471 945600
Fax	<i>Indicazione non obbligatoria</i>
e-mail	agri@camcom.bz.it

Menzioni tradizionali (indicazione obbligatoria)

Punto a)

*Denominazione origine protetta / Denominazione origine controllata / DOC /
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung*

Punto b)

Classico, passito, vino passito, vendemmia tardiva, klassisch, riserva, Kretzer,
Strohwein, Spätlese, klassisches Ursprungsgebiet

Zona NUTS (indicazione facoltativa)

IT ITALIA
ITD NORD-EST

ITD1 Provincia Autonoma di Bolzano/Bozen
ITD10 Bolzano/Bozen

Varietà secondarie di uve da vino (indicazione obbligatoria se presenti)

Varietà secondarie di uve da vino	Portoghese N Incrocio Manzoni 6.0.13 (Manzoni bianco) B Petit Manseng B Petit Verdot N Syrah N Tannat N Tempranillo N Teroldego N Viognier B Zweigelt N
-----------------------------------	--

Documenti giustificativi

Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

--

Prova della protezione nel paese d'origine (allegato obbligatorio)

Base giuridica	
----------------	--

Altri documenti (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Mappa della zona delimitata (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Nota per la Commissione europea (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Link al disciplinare del prodotto (indicazione obbligatoria)

Link	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
------	------------------------------------