

DOCUMENTO UNICO

(sezioni estrapolate dalla piattaforma informatica europea "e-Ambrosia")

Denominazione e tipo

Nome/i da registrare	Valdadige (it) Etschtaler (de)
Tipo di Indicazione geografica	DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	Italiano

Categoria di prodotti viticoli

Vino (1) Vino frizzante (8)

Descrizione di vini

Titolo - Nome del prodotto	Valdadige bianco
Breve descrizione testuale	<i>Caratteristiche organolettiche: colore: paglierino; profumo: vinoso, gradevole e caratteristico; sapore: armonico, fresco, moderatamente acido e talvolta amabile.</i>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Valdadige rosso
Breve descrizione testuale	<i>Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino più o meno intenso; profumo: vinoso, gradevole; sapore: armonico, moderatamente acido, talvolta amabile.</i>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	

vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Valdadige rosato
Breve descrizione testuale	<i>Caratteristiche organolettiche: colore: rosa più o meno intenso; profumo: vinoso, gradevole, delicato; sapore: morbido, lievemente acido, talvolta amabile.</i>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Valdadige Pinot bianco
Breve descrizione testuale	<i>Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino; profumo: gradevole, caratteristico; sapore: armonico, fresco, sapido.</i>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Valdadige Pinot grigio
Breve descrizione testuale	<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

	<i>colore: giallo paglierino; profumo: gradevole, caratteristico; sapore: armonico, pieno.</i>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	<i>Valdadige Chardonnay</i>
Breve descrizione testuale	<i>Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino; profumo: gradevole, caratteristico; sapore: fresco, sapido, armonico.</i>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	<i>Valdadige Schiava</i>
Breve descrizione testuale	<i>Caratteristiche organolettiche: colore: da granato a rubino; profumo: vinoso, gradevole; sapore: morbido, moderatamente acido, talvolta amabile.</i>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Titolo - Nome del prodotto	<i>Valdadige Chardonnay e Pinot bianco frizzante</i>
Breve descrizione testuale	<i>Caratteristiche organolettiche: spuma: sottile, persistente; colore: giallo paglierino; profumo: gradevole, fruttato; sapore: secco o amabile.</i>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche specifiche

	Si
--	----

Titolo	<i>Norme per la vinificazione</i>
Tipo di pratica enologica	Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica	<i>Sono consentite le varie tecniche di arricchimento previste dalla normativa comunitaria. I mosti ed i vini a denominazione di origine controllata "Valdadige", con la specificazione "Chardonnay" e "Pinot bianco" possono essere elaborati nella versione frizzante, attuando esclusivamente il processo della rifermentazione naturale.</i>

Rese massime

Titolo - Nome del prodotto	<i>Valdadige bianco</i>
Resa massima	15000
	Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>Valdadige rosso</i>
Resa massima	15000
	Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>Valdadige rosato</i>
Resa massima	15000

	Chilogrammi di uve per ettaro
--	-------------------------------

Titolo - Nome del prodotto	<i>Valdadige Pinot bianco</i>
Resa massima	15000
	Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>Valdadige Pinot Grigio</i>
Resa massima	15000
	Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>Valdadige Chardonnay</i>
Resa massima	15000
	Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<i>Valdadige Schiava</i>
Resa massima	15000
	Chilogrammi di uve per ettaro

Zona geografica delimitata

Descrizione sintetica della zona geografica delimitata	<i>La zona di produzione della D.O.C. “Valdadige” interessa 34 comuni della Provincia Autonoma di Bolzano, 37 33 Comuni della Provincia Autonoma di Trento e 3 comuni della Provincia di Verona. L'area interessata ricade a cavallo fra le zone viticole comunitarie C I (b) (Trento e Bolzano) e C II (Verona).</i>
--	--

Varietà principali di uve da vino

Varietà principali di uve da vino	<p>CABERNET SAUVIGNON N. CABERNET FRANC N. GARGANEGA B. ENANTIO N. CHARDONNAY B. NOSIOLA B. MULLER THURGAU B. MERLOT N. LAGREIN N. SCHIAVA GROSSA N. SCHIAVA GRIGIA N. SCHIAVA GENTILE N. SAUVIGNON B. TREBBIANO TOSCANO B. TEROLDEGO N. RIESLING ITALICO B. PINOT NERO N. PINOT GRIGIO G. PINOT BIANCO B.</p>
-----------------------------------	--

Legame con la zona geografica

Titolo - Nome del prodotto	Valdadige DOC
Breve descrizione	<p><i>a) Specificità della zona geografica</i></p> <p><i>Fattori naturali</i></p> <p>La zona della D.O.C. “Valdadige” si distende nell'anfiteatro morenico glaciale del fiume Adige, colmato da sabbie porfidiche e granitiche scese dalle alte catene montuose che fiancheggiano il lago di Garda.</p> <p>Il clima in cui crescono le viti del “Valdadige” è complessivamente temperato - mite.</p> <p>La piovosità non eccede se non durante l'inverno e la media annua oscilla fra gli 850 ed i 1000 mm. I suoli del “Valdadige” sono costituiti sia dalla disgregazione di formazioni calcareo-dolomitiche, sia da sabbie porfidiche e granitiche depositate dal fiume Adige.</p> <p>I terreni declivi a elevato contenuto di scheletro permettono il rapido sgrondo delle acque piovane, evitando i ristagni; tali suoli, ricchi di rocce calcaree e sali minerali, sono caratterizzati da un'elevata componente silicea.</p> <p>Il clima della zona è tipico della fascia prealpina e montana, con inverni freddi ed estati fresco-temperate; le temperature subiscono, specialmente in estate e in autunno, elevate escursioni notte-giorno.</p> <p><i>Fattori umani e storici</i></p> <p>La Valdadige è una regione di confine, via di comunicazione tra Italia e Nord Europa, continuamente percorsa da eserciti, spesso teatro di battaglia per il controllo della «Chiusa di Ceraino», luogo di facile difesa da eventuali invasori.</p> <p>E' un territorio la cui vocazione vitivinicola ed enologica affonda le radici nell'epoca romana e trova riscontri nelle documentazioni che si alternano col passare dei secoli.</p> <p>La Valdadige è stata un punto di collegamento e di sviluppo economico molto importante nella storia sin dall'epoca romana. Le successive invasioni barbariche costrinsero gli abitanti a rifugiarsi in zone ad alta quota, dove si dedicarono alla pastorizia e allo sfruttamento del bosco. Nel Medioevo monasteri e signorie segnarono il territorio con castelli e conventi, che resero fiorente questa zona molto ricca di coltivazioni, fra cui primeggiavano proprio i vigneti.</p> <p>La viticoltura è documentata fin dal 1253 con lo «Statuto di Peri», che minacciava sanzioni per chi avesse danneggiato «La Vinèa» (vite).</p> <p>Nel 1406, durante la dominazione della Repubblica di Venezia, alcuni editti prescrivono «la coltivazione ordinata delle viti».</p> <p>Ritrovamenti archeologici di origine romana in località «Servasa» a Brentino portano alla luce contenitori in pietra probabilmente usati per la lavorazione dell'uva.</p>

Area viticola da sempre, quindi, ha visto una decisa ricerca di qualificazione a partire dagli anni '50 con la specializzazione dei vigneti: in pochi anni si ebbe l'iscrizione nell'elenco CEE dei vini di qualità (1973) e il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata "Valdadige" con la tipologia Bianco e Rosso nel 1975.

La Valdadige è sempre stata, una via di comunicazione fondamentale per il nord e centro Europa. Rocche, castelli e forti si susseguono sui crinali che dominano la valle e durante la storia, la Valdadige, infatti, ha visto transitare numerosi eserciti.

Sono in tutto otto forti eretti tra il 1848 e la fine del secolo da austriaci e italiani. Fortificazioni erette a presidio della valle che sono divenuti parte integrante e caratterizzante della valle.

b) Specificità del prodotto

Da un sapiente uvaggio nasce il rosso "Valdadige" di ottimo gusto e struttura: l'Enantio conferisce la stabilità e la struttura del colore e il profumo caratteristico mentre la morbidezza e il bouquet più complesso vengono conferite da Merlot e Teroldego e la sapidità dalla Schiava.

Il "Valdadige" Rosso presenta un colore rosso rubino giustamente carico con riflessi violacei, profumo vinoso, gradevole e caratteristico, di buona struttura, armonico, persistente.

Il vino "Valdadige" Schiava è ottenuto dal vitigno omonimo che prende il nome da un antico sistema di allevamento in cui la vite era legata ad un tutore e quindi era "schiava". Ottenuta dai vitigni autoctoni Schiava grossa, Schiava grigia e Schiava gentile, con breve contatto con la buccia e completamento della fermentazione in assenza di esse.

Il "Valdadige" Bianco tipologia capostipite del Valdadige (assieme al rosso) è un uvaggio di più vitigni. La pienezza dello Chardonnay, l'aromaticità del Müller Thurgau, l'acidula eleganza del Trebbiano toscano rendono questo vino assai composito e interessante. Viene vinificato con pressatura soffice, fermentazione in assenza di bucce e a temperatura controllata.

Il "Valdadige" Chardonnay, il cui vitigno omonimo è stato introdotto in Valdadige alla fine del XIX secolo, trovando subito il suo habitat ideale sui pendii pedemontani. Freschezza ed eleganza sono le caratteristiche che contraddistinguono questo vino, il cui profumo spiccatamente fruttato bene si armonizza con la finezza.

Al naso si dimostra fine, con note fruttate di pesca, albicocca e mela verde. Di corpo ottimamente strutturato, equilibrato, molto morbido pur essendo un vino secco, grazie soprattutto alla grande sapidità. Il "Valdadige" Pinot Grigio, è uno dei vitigni di

	<p>qualità più importanti dei climi temperati, predilige terreni collinari e ben esposti, con condizioni di ventilazione e sbalzi termici tra giorno e notte che ne esaltano i profumi. Al naso emergono aromi di fiori bianchi e sentori di pera, mela verde e frutta tropicale, ha buona struttura e piacevole freschezza.</p> <p><i>c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto</i> Le peculiarità del terreno influiscono sulla produzione del vino “Valdadige”, caratterizzando le diverse produzioni con profumi e sapori, che si traducono in note di fruttato (frutti di bosco) - speziato per i vini Rosso, Rosso superiore, Enantio, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon e Schiava.</p> <p>Queste sensazioni si devono alla coltivazione in terreni calcarei, esposti favorevolmente a sud e a medie altitudini. In particolare, la composizione del suolo, caratterizzato da presenza di scheletro, ricco di rocce porfidiche e granitiche, sali minerali e ad elevato drenaggio, determina la struttura e la caratterizzazione dei vini rossi, con un elevato contenuto di antociani e polifenoli, un’intensa colorazione, un buon corredo tannico, nonché lo sviluppo di sentori di frutta matura e spezie.</p> <p>I terreni con più alto contenuto in sabbia sono riservati ai vini bianchi il cui suolo dona sentori fruttati e minerali ben bilanciati.</p> <p>Il clima temperato mite ma con evidenti escursioni termiche tra il giorno e la notte specialmente nel periodo antecedente la vendemmia permette di avere delle uve rosse con un elevato contenuto di polifenoli e le uve bianche che mantengono un elevato bouquet di profumi..</p>
--	---

Ulteriori condizioni

	Si
--	----

Titolo	Deroghe zona di vinificazione
Quadro di riferimento giuridico	Legislazione nazionale Legislazione unionale
Tipo di condizione supplementare	Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata
Descrizione della condizione	È consentito effettuare le operazioni di vinificazione entro l'intero territorio della provincia di Verona e delle province autonome di Trento e Bolzano.

Titolo	Deroghe zona di elaborazione vini frizzanti
Quadro di riferimento giuridico	Legislazione nazionale Legislazione unionale
Tipo di condizione supplementare	Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione	È consentito effettuare le operazioni di elaborazione dei vini frizzanti entro l'intero territorio della regione Veneto e delle province autonome di Trento e Bolzano.
------------------------------	--

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni generali

SEZIONE RISERVATA ALLE MODIFICHE DI DOP/IGP

Termine/i equivalente/i	
Lingua	
Denominazione tradizionalmente usata	No
Lingua	
Tipo di modifica	<ul style="list-style-type: none"> - Art. 105 "Not minor" - Art. 105 "Minor"
Descrizioni e motivi della modifica	Titolo: allargamento della zona di produzione delle uve
	Descrizione e motivi: allargamento della zona di produzione delle uve alle aree viticole dell'ex comune amministrativo di Nave S. Rocco (ora Terre d'Adige); tali aree, aventi un'estensione di circa 50 ettari, sono situate nel pieno della Val d'Adige nel mezzo della zona di produzione della DOC Valdadige ma attualmente non sono ricomprese dal disciplinare di produzione.
Descrizioni e motivi della modifica (<i>questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario</i>)	Titolo: rettifica delle unità amministrative riportate all'art. 3 del disciplinare
	Descrizione e motivi: rettifica delle unità amministrative riportate all'art. 3 (Zona di produzione delle uve) resasi necessaria a seguito di alcune fusioni comunali recentemente avvenute; questa modifica non comporta allargamenti alla zona di produzione;
Descrizioni e motivi della modifica (<i>questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario</i>)	Titolo: allargamento della zona di vinificazione a tutto il territorio delle province di Trento e Bolzano
	Descrizione e motivi: allargamento della zona di vinificazione a tutto il territorio delle province di Trento e Bolzano; si ritiene che sussistano le situazioni tradizionali di produzione che possono giustificare l'estensione della zona di vinificazione della DOC Valdadige all'intero territorio delle due province, come già avviene per la provincia di Verona. Inoltre, si ritiene necessario uniformare quanto più possibile la zona di vinificazione alla zona di elaborazione dei vini frizzanti, già comprendente tutto il territorio delle due province.
Descrizioni e motivi della modifica (<i>questa sezione può</i>	Titolo: correzione di un refuso presente nell'art. 9 del disciplinare

<i>essere ripetuta più volte se necessario)</i>	Descrizione e motivi: correzione di un refuso presente nell'art. 9 (Legame con l'ambiente geografico): rimozione di alcune tipologie non più previste dal disciplinare.
---	---

Contatti

Dettagli richiedente

Nome e titolo del richiedente	Vini del Trentino
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Consorzio di tutela
Nazionalità	Italiana
Numero civico	3
Via	Via del Suffragio
Codice postale	38122
Località	Trento
Paese	Italia
Telefono	0461 984536
Fax	0461 260195
e-mail	vinodeltrentino@pec.cooperazionetrentina.it

Dettagli intermediario

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

Nome e titolo della parte interessata	Provincia Autonoma di Trento – Serv. Politiche Sviluppo Rurale
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Ente pubblico
Nazionalità	Italiana
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	La zona di produzione della DOC Valdadige ricade anche all'interno del territorio amministrativo della Provincia Autonoma di Trento.
Numero civico	3
Via	Via G. B. Trener
Codice postale	38121

Località	Trento
Paese	Italia
Telefono	+39 0461 495796
Fax	+39 0461 495872
e-mail	serv.politichesvilupporurale@pec.provincia.tn.it

Nome e titolo della parte interessata	Provincia Autonoma di Bolzano – Ufficio Fruttiviteicoltura
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Ente pubblico
Nazionalità	Italiana
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	La zona di produzione della DOC Valdadige ricade anche all'interno del territorio amministrativo della Provincia Autonoma di Bolzano.
Numero civico	6
Via	Via Brennero - Palazzo 6 - Peter Brugger
Codice postale	39100
Località	Bolzano
Paese	Italia
Telefono	+39 0471 41 50 80
Fax	+39 0471 41 50 89
e-mail	obstweinbau.fruttiviteicoltura@pec.prov.bz.it

Nome e titolo della parte interessata	Regione Veneto - Direzione Agroalimentare
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Ente pubblico
Nazionalità	Italiana
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	La zona di produzione della DOC Valdadige ricade anche all'interno del territorio amministrativo della Regione Veneto.
Numero civico	110
Via	Via Torino
Codice postale	30172
Località	Mestre - Venezia
Paese	Italia
Telefono	+39 0412 795547
Fax	+39 0412 795575
e-mail	agroalimentare@pec.regione.veneto.it

Dettagli delle autorità di controllo competenti

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	Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Trento
Tipo di organismo di controllo	Pubblico
Numero civico	13
Via	Via Calepina
Codice postale	38122
Località	Trento
Paese	Italia
Telefono	0461 887111
Fax	-
e-mail	cciaa@tn.legalmail.camcom.it

Menzioni tradizionali (indicazione obbligatoria)

Punto a)

“Denominazione di origine controllata” / “D.O.C.”

Punto b)

--

Zona NUTS

ITD31	Verona
ITD3	Veneto
ITD20	Trento
ITD2	Provincia Autonoma Trento
ITD10	Bolzano-Bozen
ITD1	Provincia Autonoma Bolzano/Bozen
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

Varietà secondarie di uve da vino

Varietà secondarie di uve da vino	
-----------------------------------	--

Documenti giustificativi

Disciplinare del prodotto

Allegato

Prova della protezione nel paese d'origine

Base giuridica	DPR 24.03.1975 - G.U. 23.07.1975 n. 194
----------------	---

Altri documenti

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

Mappa della zona delimitata

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

Nota per la Commissione europea

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

Link al disciplinare del prodotto

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