

Il Presidente  
Sezione Assoenologi Alto Adige

Bolzano 19/10/2022

Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate tra varietà non aromatiche e aromatiche è da prendere in riferimento quanto espresso nella D.O.C. Alto Adige. In particolare, quanto ratificato per le tipologie mono varietali dove ci si riferisce alla varietà presente in maggiore quantità, fermo restando che la percentuale massima di altre varietà aromatiche e non sia una frazione di max 15% della base ampelografica.

Resta quindi confermato che i vitigni aromatici non incidono significativamente sullo stile del vino come è stato dimostrato l'uso in passato.

Per le tipologie di vini DOC con indicazione del vitigno i vitigni principali restano sempre in primo piano, indipendentemente dal taglio con varietà aromatiche o non aromatiche.

Enol. Stephan Filippi  
Presidente Assoenologi - Sezione Alto Adige

