



## **BARDOLINO SUPERIORE DOCG**

### **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

#### **Art. 1**

La denominazione di origine controllata e garantita “Bardolino Superiore”, anche con l’indicazione classico, è riservata ai vini già riconosciuti a denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica 28 maggio 1968 e che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti da questo disciplinare.

#### **Art. 2**

I vini a denominazione di origine controllata “Bardolino Superiore” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vitigni presenti nei vigneti in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata:

1. Corvina veronese (cruina o corvina) 35-65% è tuttavia ammesso nella misura massima del 10% la presenza della varietà Corvinone in sostituzione di una pari percentuale di Corvina, purché il Corvinone sia coinvolto in terreni ricchi di scheletro;
2. Rondinella 10-40%
3. Molinara, Rossignola (Rossetta), Barbera, Sangiovese, Marzemino, Merlot, Cabernet Sauvignon da soli o congiuntamente per un massimo del 20% con limite massimo del 10% per singolo vitigno.

I vigneti già iscritti al relativo albo alla data di approvazione del presente disciplinare, sono idonei alla produzione dei vini “Bardolino”.

#### **Art.3**

1. La zona della produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Bardolino Superiore” comprende in tutto o in parte i territori dei comuni Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion, Torri del Benaco, Caprino, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo, Peschiera, Valeggio. (omissis)

#### **Art. 4**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Bardolino Superiore” devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le caratteristiche specifiche di qualità. Sono esclusi i terreni umidi di fondo valle. I sesti d’impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. Per gli impianti realizzati dopo l’approvazione del presente disciplinare sono ammesse esclusivamente le spalliere semplici e doppie. Il numero minimo

**Consorzio Tutela Vino Bardolino D.o.c.**

Piazza Matteotti, 8 - 37011 Bardolino (VR)

Tel. 0456212567 Fax. 0457210820 | [www.ilbardolino.it](http://www.ilbardolino.it) | email: [info@winebardolino.it](mailto:info@winebardolino.it)



di ceppi di vite ettaro è di 3.300. Per i vigneti già iscritti all'albo della denominazione "Bardolino" alla data di approvazione del presente disciplinare e che non presentano i requisiti di cui ai precedenti commi 3 e 4 del presente articolo, è tuttavia consentito utilizzare la presente denominazione per un ulteriore periodo massimo di 15 anni alle condizioni indicate nel comma successivo. Nel caso in cui i vigneti siano allevati con le pergole veronesi a tetto piano è fatto obbligo della tradizionale potatura a secco e in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila e una carica massima di 60 mila gemme per ettaro. Le uve possono essere destinate a produrre i vini della presente denominazione solo a partire dal quarto anno dell'impianto. È vietata ogni pratica di forzatura e tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso. I conduttori dei vigneti iscritti agli albi ogni anno, tenuto conto delle caratteristiche di maturazione delle uve e sulla base anche dell'evoluzione dei mercati, possono, al momento della vendemmia, optare di rivendicare per dette uve la denominazione di origine controllata "Bardolino". La Regione Veneto con proprio decreto su proposta del comitato vitivinicolo regionale n° 55 dell'8 maggio 1985, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di utilizzazione di uve per ettaro per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Bardolino Superiore", inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini. La facoltà di cui al comma precedente si esercita in aggiunta al disposto di cui all'art. 10, lettera e), della legge 164/1992, e senza eccedere il limite massimo previsto.

#### Art.5

La produzione massima di uva ad ettaro non deve essere superiore a 9 t. per ettaro di vigneto in coltura specializzata. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini di cui all'art. 2, devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita "Bardolino Superiore", un titolo alcolometrico- volumetrico naturale minimo di 11,00% vol.

#### Art.6

Le operazioni di vinificazione e di affinamento secondo i metodi tradizionali devono essere effettuate nell'interno della zona delimitata nel precedente art. 3, lettera a). Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Verona. Le operazioni di

**Consorzio Tutela Vino Bardolino D.o.c.**

Piazza Matteotti, 8 - 37011 Bardolino (VR)

Tel. 0456212567 Fax. 0457210820 | [www.ilbardolino.it](http://www.ilbardolino.it) | email: [info@winebardolino.it](mailto:info@winebardolino.it)



vinificazione e di affinamento dei prodotti destinati ad essere designati con la specificazione aggiuntiva “classico”, devono essere effettuate all’interno della zona delimitata nel precedente art. 3, lettera b). Tuttavia, tali operazioni sono consentite se autorizzate dal Ministero delle politiche agricole forestali - Comitato nazionale per la tutela della valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, su richiesta degli interessati e previa istruttoria della Regione Veneto, anche nelle proprie cantine aziendali oppure nelle cantine cooperative di cui sono soci, situate al di fuori della predetta zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata “Bardolino” a condizioni che:

- dette cantine siano di pertinenza delle rispettive aziende agricole e, come tali al servizio delle stesse;
- in dette cantine le aziende interessate vinifichino, per quanto riguarda la denominazione di cui al presente disciplinare, soltanto le uve prodotte nei propri terreni vitati, debitamente iscritti all’albo vigneti.

La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. Il periodo di affinamento obbligatorio per i vini oggetto del presente disciplinare è di almeno un anno a decorrere dal 1° novembre dell’annata di produzione. È ammessa la correzione con mosti concentrati ottenuti da uve provenienti dalla zona di produzione o con mosti concentrati rettificati. È consentito che i vini atti a essere designati con la denominazione di origine controllata e garantita “Bardolino Superiore” siano posti in commercio per il consumo, prima del termine del periodo obbligatorio di affinamento, con la denominazione di origine controllata “Bardolino”, purché corrispondano ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione di quest’ultima denominazione e previa comunicazione del detentore della Camera di Commercio ed all’Ispettorato repressione delle frodi competenti per il territorio.

#### Art. 7

I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Bardolino Superiore”, all’atto dell’immissione del consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;

odore: caratteristico con profumo delicato;

sapore: asciutto, leggermente amarognolo, armonico; a volte caratterizzato da leggero sentore di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo 22 g/l;

**Consorzio Tutela Vino Bardolino D.o.c.**

Piazza Matteotti, 8 - 37011 Bardolino (VR)

Tel. 0456212567 Fax. 0457210820 | [www.ilbardolino.it](http://www.ilbardolino.it) | email: [info@winebardolino.it](mailto:info@winebardolino.it)



zuccheri riduttori: massimo 6 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole forestali – comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

#### Art. 8

Alla denominazione di origine controllata e garantita “Bardolino Superiore” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi e gli attributi “extra”, “fine”, “scelto” e “selezionato” e simili. È consentito, altresì, l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alla vigna dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto a condizione che:

- vengano indicate all'atto della denuncia all'albo vigneti in modo che possano essere evidenziate separatamente;
- siano oggetto di specifica denuncia annuale delle uve siano vinificate separatamente e i relativi vini siano presi in carico separatamente nei registri obbligatori di cantina nel rispetto della normativa vigente.

In ottemperanza all'art. 23 della legge 10 febbraio 1992, n. 164 l'uso della denominazione controllata e garantita “Bardolino Superiore” è consentita all'atto dell'immissione al consumo, per i vini contenuti in recipienti di volume pari a litri 0.75 e 1.50. Le bottiglie contenenti vino “Bardolino Superiore” devono presentare un abbigliamento consono ai tradizionali caratteri di un vino di pregio e chiuse con tappi caso bocca in sughero, tuttavia per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito anche l'uso del tappo a vite. Per il vino “Bardolino Superiore” è obbligatorio indicare l'annata di produzione delle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'impiego di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni aree, fattorie e zone e località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, secondo quanto previsto dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

**Consorzio Tutela Vino Bardolino D.o.c.**

Piazza Matteotti, 8 - 37011 Bardolino (VR)

Tel. 0456212567 Fax. 0457210820 | [www.ilbardolino.it](http://www.ilbardolino.it) | email: [info@winebardolino.it](mailto:info@winebardolino.it)