

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“RIVIERA DEL GARDA BRESCIANO” O “GARDA BRESCIANO”**

Approvato con	D.P.R. 22.06.1977	G.U. 282 – 15.10.1977
Modificato con	D.P.R. 17.04.1990	G.U. 247 – 22.10.1990
Modificato con	D.M. 26.06.2009	G.U. 157 – 9.07.2009
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 7.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata “Riviera del Garda Bresciano” o “Garda Bresciano” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Articolo 2

Base ampelografica

1) Il vino “Riviera del Garda Bresciano” o “Garda Bresciano” bianco deve essere ottenuto dalle uve dei vitigni “Riesling Italico” e/o “Riesling Renano” presenti nei vigneti fino ad un massimo del 100%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 20% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare con esclusione di uve di vitigni aromatici.

2) I vini “Riviera del Garda Bresciano” o “Garda Bresciano” rosso e chiaretto devono essere ottenuti dalle uve dei seguenti vitigni, presenti nei vigneti nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi:

Groppello (nei tipi Gentile, S. Stefano e Mocasina) 30-60%;

Sangiovese 10-25%;

Marzemino (Berzemino) 5-30%;

Barbera 10-20%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia fino ad un massimo del 10%.

3) Il vino “Riviera del Garda Bresciano” o “Garda Bresciano” Groppello deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vitigni costituiti per almeno l’85% dal vitigno Groppello (nei tre tipi: Gentile, Groppellone e Mocasina).

Possono concorrere alla produzione di detto vino in misura non superiore al 15%, le uve provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Riviera del Garda Bresciano” o “Garda Bresciano” comprende l’intero territorio dei seguenti comuni: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Capo Valle, Idro, Treviso Bresciano, Provaglio Valsabbia, Sabbio Chiese, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, San Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe del Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo e Sirmione. Per il “Riviera del Garda Bresciano” o “Garda Bresciano” “bianco” sono da considerarsi non idonei, ai fini della iscrizione nell’albo di cui all’art. 10 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, i terreni compresi nei seguenti perimetri relativi alla zona sud del lago di Garda e facenti già parte delle denominazioni di origine controllata “S. Martino della Battaglia” e “Lugana”:

1) la zona da escludere è delimitata a nord dal lago di Garda e, per le altre direzioni da una linea che segue il confine comunale di Sirmione ad est, che partendo dal lago segue il confine della provincia di Brescia fino a località Rondinelli; a quota 94, da cui segue ancora il confine della provincia verso sud fino alla strada di Pozzolengo. Da questo punto il limite segue la strada per Pozzolengo, ponte dell’Irta, Ballino e fino a km 11 ove incontra il confine provinciale che segue a nord-ovest fino all’altezza di quota 121; da qui segue la strada per Ferrarone quella che verso nord e nord-est, porta Madonna della Scoperta, Fenil Nuovo, c.na Baita, Castel Venzago, Centenaro e S. Pietro. Da S. Pietro, il limite procede verso nord sulla strada che passando da c.na Venga giunge sulla autostrada della Serenissima; segue questa verso est fino a c.na Caporale per poi salire a nord sulla strada che passando per Casette Pomo, Villa Venga, Bogliaco, Pigna, c.na Tese e a nord di Villa Arriga giunge al lago di Garda;

2) partendo dalla stazione ferroviaria di Lonato, segue la linea ferroviaria in direzione est fino ad incontrare la statale n. 11. Segue la strada statale n. 11 fino a quota 137 (gruppo di Rovere) e l’abbandona per seguire la strada che andando verso sud passa per Casetta e quindi passa sotto l’autostrada della Serenissima e da qui segue la strada per S. Cipriano. Passa in fianco a S. Cipriano sempre seguendo la strada, fino alla carrareccia che va in direzione di c.na Gerardi (quota 206) quindi il confine passa per la linea di massima pendenza attraverso c.na Gerardi fino ad intersecare la strada che la Lonato porta a Castel Venzago. Segue questa strada fino a località Tiracul e poi passa a sud fino a Brodonella. Da Brodonella segue la strada che va fino a Ghetto e la segue ancora fino a Ghetto Superiore a quota 163. Da quota 163 il confine taglia in linea fino a c.na Puledra. Scende da c.na Puledra fino ad intersecare la mulattiera che passa sotto Monte Nuvolo e arriva a le Crociere. Qui imbocca la carrareccia che porta a Malocco di Sopra e da Malocco di Sopra segue la strada che porta a Lonato. Attraversa l’autostrada Serenissima in prossimità dell’ex convento ed oltrepassando il sottopassaggio segue la strada che porta alla stazione ferroviaria di Lonato.

Articolo 4

Norme di viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini “Riviera del Garda Bresciano” o “Garda Bresciano” devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche.

Sono pertanto da considerare idonei ai fini dell’iscrizione allo schedario viticolo soltanto i vigneti pedecollinari e collinari, di buona esposizione situati ad una altitudine non superiore ai 350 metri s.l.m. e con esclusione di terreni pianeggianti umidi.

Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti ed i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore 3500 calcolati sulla base del sesto d'impianto.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

È vietata ogni pratica di forzatura. È tuttavia ammessa l'irrigazione come mezzo di soccorso a condizione che sia effettuata conformemente alle disposizioni di carattere tecnico impartite dalla Regione Lombardia.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini "Riviera del Garda Bresciano" o "Garda Bresciano" non deve essere superiore a 11 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

Le rese massime di uva per i nuovi impianti e per i sovrainnesti devono essere le seguenti:

nuovi impianti:

1° anno: produzione rivendicabile zero;

2° anno: produzione rivendicabile zero;

3° anno: produzione rivendicabile fino al 100% della resa indicata nel disciplinare;

sovrainnesti:

1° anno: produzione rivendicabile zero;

2° anno: produzione rivendicabile fino al 50% della resa indicata nel disciplinare;

3° anno: produzione rivendicabile fino al 100% della resa indicata nel disciplinare.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata

cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 68%.

Qualora la resa uva vino superi il limite sopra riportato, la eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

La Regione Lombardia, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Articolo 5

Norme di vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art.3 e comunque, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, nell'ambito del territorio della provincia di Brescia.

Tuttavia è facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di consentire, su richiesta, che le operazioni di vinificazione siano effettuate anche nei territori delle provincie di Verona e Mantova, limitrofi alla provincia di Brescia.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Riviera del Garda Bresciano" o "Garda Bresciano" bianco un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,00% vol; ai vini "Riviera del Garda Bresciano" o "Garda Bresciano" charetto e rosso un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,50% vol; al vino "Riviera del Garda Bresciano" o "Garda Bresciano" Gropello ed al "Riviera del Garda Bresciano" o "Garda Bresciano" avente diritto alla menzione "superiore" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50% vol.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche costanti e leali, tradizionali della zona atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche, fra cui la pratica della rifermentazione tipo "governo uso toscano" da effettuare con l'osservanza delle vigenti disposizioni, limitatamente al "Riviera del Garda Bresciano" o "Garda Bresciano" rosso.

Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti allo schedario viticolo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento dei vini a denominazione di origine controllata «Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano», deve avvenire prima della richiesta di campionatura per il riconoscimento della denominazione, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.

Per la produzione del vino “Riviera del Garda Bresciano” o “Garda Bresciano” chiaro, la vinificazione deve essere eseguita con breve macerazione delle parti solide.

Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

La denominazione di origine controllata “Riviera del Garda Bresciano” o “Garda Bresciano” può essere riservata per designare il vino spumante Rosè o Rosato ottenuto con mosti e vini base provenienti dai vigneti di cui all'art.2, par 2 che rispondono alle condizioni previste dal disciplinare e utilizzando metodi di spumantizzazione a fermentazione naturale atti a produrre il tipo brut o extra brut. Le operazioni di spumantizzazione devono avvenire nell'ambito del territorio delle province di Brescia e Verona.

Le uve destinate alla produzione del vino base per la preparazione del tipo spumante naturale devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,50% vol.

In tal caso devono essere oggetto di specifica denuncia da parte dei produttori e possono essere destinate solo alla produzione del tipo spumante rosato della denominazione di origine controllata “Riviera del Garda Bresciano” o “Garda Bresciano”.

Articolo 6

Caratteristiche vini al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» bianco:

colore: paglierino con riflessi verdognoli, brillante;

profumo: delicato, caratteristico, talvolta lievemente aromatico;

sapore: delicatamente amarognolo, vellutato con leggera vena salina;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

«Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» chiaro:

colore: rosato cerasuolo con riflessi rubini;

profumo: delicato e gradevole;

sapore: morbido, con fondo neutro o leggermente amarognolo che ricorda la mandorla amara;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

«Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» rosso:

colore: rosso rubino brillante;

profumo: vinoso, caratteristico;

sapore: sapido, caratteristico, con fondo leggermente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore;

acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

«Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» novello:

colore: rosso rubino con note violacee;
profumo: intenso di frutti rossi e fiori;
sapore: gusto fresco e sapido, tannicità delicata;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

«Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» Groppello:

colore: rosso rubino brillante;
profumo: vinoso, fruttato caratteristico;
sapore: vellutato, sapido, gentile, con fondo leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

«Riviera del Garda Bresciano» «Garda Bresciano» rosé o rosato:

spuma sottile con grana fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fragrante con sentore fruttato quando è spumantizzato con il metodo Charmat, bouquet fine composto proprio della fermentazione in bottiglia qualora spumantizzato con il metodo tradizionale;
sapore: fresco, sapido, persistente, con sensazione finale di ammandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l;
residuo zuccherino: non superiore a 15,00 g/l.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Il vino “Riviera del Garda Bresciano” o “Garda Bresciano” avente diritto alla menzione superiore, all'atto dell'immissione al consumo dovrà avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12,00% vol ed aver superato un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno un anno a decorrere dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Il vino “Riviera del Garda Bresciano” o “Garda Bresciano” rosso, imbottigliato entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve, può essere designato in etichetta con il termine “novello” purché la vinificazione delle uve sia condotta secondo la tecnica della macerazione carbonica per almeno il 40% e nella produzione e commercializzazione siano rispettate le altre disposizioni previste dalla normativa vigente per questa tipologia di vino.

Il tipo spumante naturale del vino “Riviera del Garda Bresciano” o “Garda Bresciano” “rosato” o “rosé” all'atto dell'immissione al consumo dovrà avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 11,50% vol e la sua acidità totale dovrà essere inferiore al 6 g/l.

Articolo 8

Confezionamento

Alla denominazione di origine controllata “Riviera del Garda Bresciano” o “Garda Bresciano” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi riserva, fine, scelto, selezionato e simili.

È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l’acquirente.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vino “Riviera del Garda Bresciano” o “Garda Bresciano” può figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve purché veritiera e documentabile.

L’indicazione dell’annata di produzione è obbligatoria per il “Riviera del Garda Bresciano” o “Garda Bresciano” groppello e per il “Riviera del Garda Bresciano” o “Garda Bresciano” designato con la menzione superiore o designato con la menzione novello.

L’indicazione del colore per il tipo spumante naturale del vino “Riviera del Garda Bresciano” o “Garda Bresciano” deve essere effettuata utilizzando esclusivamente i termini rosato o rosé.

Articolo 9

Legame con l’ambiente geografico

a) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

Per Riviera del Garda, nel particolare aspetto agronomico che qui viene preso in considerazione, si intende la plaga viticola della provincia di Brescia che occupa la parte occidentale dell’anfiteatro morenico Benacense e, più precisamente, il territorio Gardesano delle coline moreniche comprese fra la riva di Salò e Desenzano ad oriente ed il corso del fiume Chiese ad occidente.

Per il microclima ambiente, non vi sono limiti estremi che inibiscono la coltivazione della vite. Per quanto concerne invece la somma delle calorie che influenzano la vite nel periodo vegetativo, possiamo senz’altro ritenere la zona omogenea, così pure per le altre meteore.

Fattori umani rilevanti per il legame

Questo territorio corrisponde esattamente a quella zona che, per ragioni storico-economiche, si differenziava da tutte le altre del Garda e veniva denominata come “Riviera del Garda” dove la “R” veniva scritta con la lettera maiuscola, dando alla parola “Riviera” un significato specifico che indicava e indica ancora oggi, quel particolare territorio.

Tutto ciò che in esso veniva prodotto, si commercializzava con la denominazione di origine ed è per questo che ancora oggi i prodotti locali, quali, limoni, olio, alloro e vino, si distinguono con l’aggettivazione “Riviera del Garda”.

I vini Rossi prodotti nella Riviera del Garda che sempre sono stati l’orgoglio della produzione agricola di questa zona, son andati, nel tempo, delineandosi nettamente in tre tipi: il “Riviera del Garda Rosso”, il “Riviera del Garda Rosso Superiore” e il famoso “Riviera del Garda Chiaretto”.

Per confermare l’uso di queste denominazioni, basta sfogliare i cataloghi di alcune delle più accreditate Esposizioni e Concorsi Vinicoli.

Anche nella tradizione popolare è ben preciso il concetto e il tipo dei vini della Riviera del Garda e ne è la prova il fatto che, aggirandosi nelle trattorie, osterie o ristoranti chiedendo il vino della Riviera, ci si vede servire, senza possibilità di equivoci, quel determinato vino.

Il terreno agrario della zona di produzione dei vini “Riviera del Garda” è costituito da un mosaico di diversa natura e origine, che non si può convenzionare o descrivere in modo rapido, senza suscitare incertezze o dubbi.

b) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

Il Garda Bresciano o Riviera del Garda Bresciano Bianco assume aromaticità delicate più o meno intense a seconda delle percentuali dei due vitigni. Armonico, equilibrato e fresco, leggermente ammandorlato. Il Garda Bresciano o Riviera del Garda Bresciano Chiaretto è sicuramente il vino più originale e caratteristico della Denominazione, unico nelle sue piacevolissime caratteristiche, ottenuto dalle uve rosse del Garda Bresciano o Riviera del Garda Bresciano rosso, ma vinificato in modo da ottenere un vino dal colore rosato “petalo di rosa” con una sorprendente aromaticità floreale e di frutti di bosco, accompagnata da una giusta acidità che determina una grande freschezza di sensazioni gustative e una buona struttura. Il Garda Bresciano o Riviera del Garda Bresciano Gropello, ottenuto dall'omonima uva, considerata una rarità enologica in quanto coltivata solo in Valtenesi, sulle pendici delle splendide colline del lago di Garda; se ne riconoscono tre biotipi di pregio, il Gentile, il Mocasina ed il Santo Stefano. È il vino più tipico della zona, un rosso delicato e di pronta beva, speziato con note fruttate, vellutato e piacevole, che si accompagna a primi saporiti, a piatti di carne di tutti i tipi e a formaggi di media stagionatura. Scegliendo i vigneti migliori e talvolta a seguito di attenta cernita delle uve, dopo un invecchiamento di almeno due anni si ottiene il “Riserva”, prodotto più ricco, intensamente speziato di spezie dolci, corposo, di ottimo spessore gustativo, sempre molto avvolgente ma dalla tannicità morbida, adatto al medio invecchiamento. Il Garda Bresciano Novello: dalla particolare ed elaborata tecnica di vinificazione obbligatoria per ottenere questo gioioso vino, detta “macerazione carbonica”, condotta sulle uve rosse locali, si sprigionano strabilianti profumi di piccoli frutti di bosco, sapori freschi e delicati.

c) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Per meglio comprendere la natura di questo terreno, è bene rifarsi alla sua lontana origine.

Diverse furono le invasioni glaciali che formarono l'anfiteatro morenico del Lago di Garda, intercalate da grandi alluvioni che portarono ad una varia e complessa costituzione del terreno in generale e del terreno agrario in particolare, tenendo conto anche delle disgregazioni e decomposizioni delle rocce di base che vanno dagli gneiss ai calcari, dal granito ai porfidi alle arenarie, le quali sono tutte rocce costitutive del bacino idrologico del Chiese, del Garda e dell'Adige, i cui ghiacciai e le cui alluvioni, incontrandosi e sovrapponendosi, crearono l'anfiteatro morenico.

Ma la complessità non è dovuta solo alla difformità delle rocce madri, bensì al loro grado di disfacimento e dilatazione, ed alla ricostituzione dei vari sedimenti.

Come risultato grande importanza assume il “ferretto”, dovuto in gran parte alla decalcificazione in loco della morena; la permanenza, nelle zone più elevate e nelle cime collinari, di masse ghiaiose prevalentemente calcaree e pressoché nude, sia a causa del periodo morenico cui appartengono, che al dilavamento accennato; le formazioni di terreni finissimi e chiari, costituiti da fanghiglia emergente delle morene profonde, i sedimenti lacustri di natura solitamente argillosa creati, insieme con i circostanti terreni, da laghi scomparsi o dallo stesso Garda che si è ritirato abbassandosi; i giacimenti

spesso stratificati di ghiaia, di sabbia più o meno fine e dipendenti dalle alluvioni preglaciali ed interglaciali.

Non solo questi terreni variano la latitudine anche per superfici molto ridotte, ma anche in profondità. Basta infatti, in alcuni casi, un'aratura più profonda del solito, per mettere in evidenza strati sottostanti di natura completamente diversa.

La configurazione di questa zona è, in grandi linee la seguente: un conglomerato di natura morenica spartito nei sensi di maggior diametro da un crinale di colline che da una parte degrada verso il lago e dall'altra verso il fiume Chiese.

L'andamento dei due versanti è molto vario, ricco di dossi, vallette e piccole conche, riempite per colmata naturale a spesa delle piccole particelle del terreno dilavato dai crinali sovrastanti. Ne consegue un aspetto molto vario con zone più o meno ripide e scoscese, dilavate, al piede delle quali si aprono "falsopiani" più o meno estesi, ricchi di particelle fini.

È da notare che alcune di queste vallette erano sedi di laghi post-glaciali ed ancora oggi, durante scassi profondi, affiorano palafitte e testimonianze di una antica vita lacustre.

Questo aspetto vario si ripete sovente anche nell'ambito di una stessa azienda, data la conformazione frastagliata del terreno.

Ai fini di mantenere la costanza e la tipicità della produzione in tutta la zona, si intendono mantenere i vitigni tradizionali e le proporzioni tra di essi suggerite dal risultato finale del vino e di regolarsi, di volta in volta, a seconda della componente apportata ad ogni singolo vitigno. Come vitigni fondamentali, sempre nel rispetto delle tradizioni e insostituibili, vengono indicati il Groppello e il Marzemino.

Le pratiche enologiche impegnate nella vinificazione, affinamento e conservazione di questi vini, sono quelle tradizionali e relazionali della zona, con le dovute variazioni dettate anno per anno a secondo dell'uva, ai fini di mantenere uniforme, costante e tipico il prodotto. Il Disciplinare di produzione valorizza appieno le tradizioni locali, proponendo diverse tipologie di vini che, mantenendo elevati standard qualitativi, rispecchiano la variegata realtà viticola ed enologica collinare.

Articolo 10 **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: *ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE S.R.L*

Sede Centrale: via C. Pisacane, 32 – 60019 Senigallia (AN) – Italia

Tel. (+39) 0717930179 | fax (+39) 0717910043

Unità operativa di Brescia: via Volturmo, 31 – 25122 Brescia (BS) – Italia

Tel (+39) 030 3733069 | fax (+39) 030 316132 e-mail: pianocontrolli@imcert.it

L'ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE S.R.L Unità operativa di Brescia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).