

ALLEGATO IV/A

DOCUMENTO UNICO

(Art. 7, c. 1, lett. b))

DENOMINAZIONI DI ORIGINE PROTETTE (DOP) E
INDICAZIONI GEOGRAFICHE PROTETTE (IGP)
DEI VINI

1. Nome o nomi della denominazione di origine protetta (DOP) o dell'indicazione geografica protetta (IGP)

Vigneti delle Dolomiti (IT) / Weinberg Dolomiten (DE)

2. Tipo di indicazione geografica

☐ DOP – Denominazione di origine protetta

☒ IGP – Indicazione geografica protetta

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

- ITALIA

4. Classificazione del vino in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

1) *Vino*

4) *Vino spumante*

5) *Vino spumante di qualità*

6) *Vino spumante di qualità del tipo aromatico*

8) *Vino frizzante*

15) *Vino ottenuto da uve appassite*

16) *Vino di uve stramature*

6. Descrizione del vino o dei vini

6.1. “Vigneti delle Dolomiti” bianco, con o senza indicazione di vitigno

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;

Odore: fine e fruttato, talvolta aromatico;

Sapore: armonico, da secco a dolce;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 8% vol.;

Estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

Caratteristiche analitiche:

I parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	3,5 g/l;
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

6.2. “Vigneti delle Dolomiti” rosato, con o senza indicazione di vitigno

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: rosato più o meno intenso;

Odore: delicato da floreale a fruttato;

Sapore: fresco e armonico, da secco a dolce;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 8% vol.;

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Caratteristiche analitiche:

I parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	3,5 g/l;
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

6.3. “Vigneti delle Dolomiti” rosso, con o senza indicazione di vitigno:

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;

Odore: vinoso, talvolta etereo o fruttato;

Sapore: armonico, da secco a dolce;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 8% vol.; 11,0% vol. per la tipologia “novello”;

Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche analitiche:

I parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	3,5 g/l;
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

6.4. “Vigneti delle Dolomiti” frizzante bianco, con o senza indicazione di vitigno

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;

Odore: fine, talvolta aromatico;

Sapore: fresco, vivace, da secco a dolce;

Spuma: vivace ed evanescente;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;

Estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l;

Caratteristiche analitiche:

I parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	3,5 g/l;
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

6.5. “Vigneti delle Dolomiti” frizzante rosato, con o senza indicazione di vitigno

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: rosato più o meno intenso;

Odore: fine e delicato;

Sapore: fresco e armonico, vivace, da secco a dolce;

Spuma: vivace ed evanescente;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9% vol.;

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Caratteristiche analitiche:

I parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	3,5 g/l;
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

6.6. “Vigneti delle Dolomiti” frizzante rosso, con o senza indicazione di vitigno

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;

Odore: vinoso, talvolta fruttato;

Sapore: armonico, vivace, da secco a dolce;

Spuma: vivace ed evanescente;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9% vol.;

Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche analitiche:

I parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	3,5 g/l;
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

6.7. “Vigneti delle Dolomiti” vino ottenuto da uve appassite bianco, anche con la menzione tradizionale “passito” o “vino passito”, senza indicazione di vitigno

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: da giallo dorato fino ad ambrato;
Odore: caratteristico con note di uva passita;
Sapore: armonico, da secco a dolce;
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 9,0% vol.;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.;
Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche analitiche:

I parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	3,5 g/l;
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

6.8. “Vigneti delle Dolomiti” vino ottenuto da uve appassite rosato, anche con la menzione tradizionale “passito” o “vino passito”, senza indicazione di vitigno

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: rosato più o meno intenso, talvolta con tonalità aranciate;
Odore: caratteristico con note di uva passita;
Sapore: armonico, da secco a dolce;
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 9,0% vol.;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.;
Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Caratteristiche analitiche:

I parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	3,5 g/l;
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

6.9. “Vigneti delle Dolomiti” vino ottenuto da uve appassite rosso, anche con la menzione tradizionale “passito” o “vino passito”, senza indicazione di vitigno

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati;

Odore: caratteristico con note di uva passita;

Sapore: armonico, da secco a dolce;

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 9,0% vol.;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.;

Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche analitiche:

I parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	3,5 g/l;
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

6.10. “Vigneti delle Dolomiti” vino di uve stramature bianco, anche con la menzione tradizionale “passito” o “vino passito”, senza indicazione di vitigno

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: da giallo dorato fino ad ambrato;

Odore: caratteristico con note di uva passita;

Sapore: armonico, da secco a dolce;

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,0% vol.;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.;

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche analitiche:

I parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	3,5 g/l;
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

6.11. “Vigneti delle Dolomiti” vino di uve stramature rosato, anche con la menzione tradizionale “passito” o “vino passito”, senza indicazione di vitigno

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: rosato più o meno intenso, talvolta con tonalità aranciate;

Odore: caratteristico con note di uva passita;

Sapore: armonico, da secco a dolce;

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,0% vol.;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.;

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Caratteristiche analitiche:

I parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	3,5 g/l;
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

6.12. “Vigneti delle Dolomiti” vino di uve stramature rosso, anche con la menzione tradizionale “passito” o “vino passito”, senza indicazione di vitigno

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati;

Odore: caratteristico con note di uva passita;

Sapore: armonico, da secco a dolce;

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,0% vol.;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.;

Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche analitiche:

I parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	3,5 g/l;
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

6.13. “Vigneti delle Dolomiti” vino spumante e vino spumante di qualità bianco, con o senza indicazione di vitigno

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: da giallo paglierino a giallo dorato con riflessi verdolini;

Odore: caratteristico, fine con sentore di lievito;

Sapore: vivace, da secco a dolce;

Spuma: vivace e persistente;

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10% vol.;

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Caratteristiche analitiche:

I parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 g/l;
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

6.14. “Vigneti delle Dolomiti” vino spumante e vino spumante di qualità rosato, con o senza indicazione di vitigno

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: rosato più o meno tenue;

Odore: caratteristico, fine con sentore di lievito;

Sapore: vivace, da secco a dolce;

Spuma: vivace e persistente;

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10% vol.;

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Caratteristiche analitiche:

I parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 g/l;
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

6.15. "Vigneti delle Dolomiti" spumante di qualità del tipo aromatico, anche designato con il vitigno Moscato giallo

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: da giallo paglierino a giallo dorato con riflessi verdolini;

Odore: aromatico, fine, caratteristico di Moscato;

Sapore: vivace, da secco a dolce;

Spuma: vivace e persistente;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.;

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 6,0% vol.;

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Caratteristiche analitiche:

I parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

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

7. Pratiche di vinificazione

7.1. Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

7.2. Rese massime per ettaro

IGT "Vigneti delle Dolomiti" bianco (tutte le tipologie): resa uva/ettaro 23 tonnellate; resa vino/ettaro 184 ettolitri;

IGT "Vigneti delle Dolomiti" rosso (tutte le tipologie): resa uva/ettaro 23 tonnellate; resa vino/ettaro 184 ettolitri;

IGT "Vigneti delle Dolomiti" rosato (tutte le tipologie): resa uva/ettaro 23 tonnellate; resa vino/ettaro 184 ettolitri;

IGT "Vigneti delle Dolomiti" con indicazione di vitigno eccetto Moscato rosa (tutte le tipologie): resa uva/ettaro 19,5 tonnellate; resa vino/ettaro 156 ettolitri;

IGT "Vigneti delle Dolomiti" Moscato rosa: resa uva/ettaro 12 tonnellate; resa vino/ettaro 96 ettolitri.

8. Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

BARBERA (N)
BIANCHETTA TREVIGIANA (B)
BLATTERLE (B)
BRONNER (B)
CABERNET BLANC (B)
CABERNET FRANC (N)
CABERNET SAUVIGNON (N)
CARMENÈRE (N)
CASSETTA (N)
CHARDONNAY (B)
CHARVIR (B)
DIOLINOIR (N)
FRANCONIA (N)
FRAUELER (B)
FURNER (N)
GLERA (B)
GLERA LUNGA (B)
GOLDTRAMINER (N)
GOSEN (N)
GROPPELLO DI REVO' (N)
HELIOS (B)
IASMA ECO 1 (N)
IASMA ECO 2 (N)
IASMA ECO 3 (B)
JOHANNITER (B)
KERNER (B)
LAGARINO (B)
LAGREIN (N)
LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA (N)
MALVASIA (N)
MALVASIA ISTRIANA (B)
MANZONI BIANCO (B)
MAOR (B)
MARZEMINA GROSSA (N)
MARZEMINO (N)
MERLOT (N)
MEUNIER (N)
MOSCATO BIANCO (B)
MOSCATO GIALLO (B)
MOSCATO ROSA (Rs)
MÜLLER THURGAU (B)
MUSCARIS (B)
NEGRARA (N)

NERMANTIS (N)
NOSIOLA (B)
PÀLMA (B)
PAOLINA (B)
PAVANA (N)
PETIT MANSENG (B)
PETIT VERDOT (N)
PEVERELLA (B)
PINOT BIANCO (B)
PINOT GRIGIO (Gr)
PINOT NERO (N)
PINOT REGINA (N)
PORTOGHESE (N)
REBO (N)
RIESLING ITALICO (B)
RIESLING RENANO (B)
ROSSARA (N)
SAINT LAURENT (N)
SAUVIGNON (B)
SCHIAVA GENTILE (N)
SCHIAVA GRIGIA (N)
SCHIAVA GROSSA (N)
SENNEN (N)
SEVAR (N)
SOLARIS (B)
SOUVIGNIER GRIS (B)
SYLVANER VERDE (B)
SYRAH (N)
TAI (TOCAI FRIULANO) (B)
TANNAT (N)
TEMPRANILLO (N)
TERMANTIS (N)
TEROLDEGO (N)
TRAMINER AROMATICO (Rs)
TREBBIANO TOSCANO (B)
TREVISANA NERA (N)
TURCA (B)
VALNOSIA (B)
VELTLINER (B)
VERDEALBARA (B)
VERSOALEN (B)
VIOGNIER (B)
VOLTIS (B)
ZWEIGELT (N)

9. Definizione concisa della zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, comprende l’intero territorio amministrativo delle province di Bolzano, Trento e Belluno.

10. Legame con la zona geografica

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame:

Il nome della I.G.P. “Vigneti delle Dolomiti” si basa principalmente sulla notorietà legata all’origine geografica del prodotto.

La zona geografica delimitata comprende l’intero territorio viticolo ricadente nel territorio amministrativo delle province di Trento, Bolzano e Belluno e rientra nella parte italiana della zona viticola CI (b) definita nell’allegato VII, Appendice I, del Reg. UE n. 1308/2013.

In tali province ricade l’unità geologica e paesaggistica delle “Dolomiti”, alle quali la denominazione si richiama, e che nel 2009 è stata riconosciuta dall’UNESCO patrimonio universale dell’Umanità.

In tale contesto geografico la viticoltura, assieme alla frutticoltura ed all’attività turistica, rappresenta uno dei comparti più importanti dell’economia locale.

L’areale interregionale così delimitato è prevalentemente montuoso o collinare. Secondo la classificazione delle zone altimetriche effettuata dall’ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) il territorio in questione è considerato interamente montano, in quanto presenta solo limitate superfici pianeggianti nel fondovalle (circa il 10%). Le catene montuose si innalzano fino a quote altimetriche di 2700-3900 m s.l.m.

Le valli sono generalmente piccole e strette con versanti ricoperti da foreste che interessano oltre il 70% della superficie. Alcune eccezioni sono rappresentate da vallate più ampie come la Valle dell’Adige, la Valle di Isarco, la Val Venosta, la Valle del Sarca, la Valle di Cembra nelle quali è presente la coltivazione della vite.

La geologia del territorio è varia in quanto l’area delimitata comprende rilievi montuosi, di significative proporzioni, di origine geologica diversa quali il massiccio granitico dell’Adamello, le rocce metamorfiche della cresta di confine alpina, il basamento porfirico atesino, i numerosi rilievi di calcare alpino e non da ultimo la dolomia delle “Dolomiti”.

Dal punto di vista genetico i suoli della regione presentano una elevata variabilità, per effetto della variabilità degli ambienti e quindi dei fattori pedogenetici che ne hanno determinato la formazione.

Per quanto riguarda i versanti pedemontani interessati dall’attività agricola e dalla viticoltura in particolare, i suoli sono prevalentemente costituiti da detriti calcarei generalmente ad elevata pietrosità che determinano buone condizioni di drenaggio ed aerazione. Questi suoli si trovano generalmente su detriti calcarei nelle parti medio-alte di conoidi di deiezione. Nelle parti più basse dei versanti o nelle conche seguono spesso suoli a pietrosità più bassa; in alcune zone pianeggianti si trovano intercalati terreni da accumulo colluviale e terreni su depositi morenici o su ghiaie fluviali.

Non mancano inoltre terreni su diversa matrice geologica come nel caso della Valle di Cembra (porfirici), della Val d'Isarco (metamorfico-cristallini) e della Vallagarina centrale (basaltici).

L'altitudine dei terreni coltivati a vite varia dai 70 agli 800 m s.l.m.

Il clima della regione può essere definito di transizione tra il clima semicontinentale e quello alpino. A partire dalle fasce altimetriche più basse il clima può essere suddiviso in quattro grandi aree:

- *area submediterranea*: è la parte relativamente più mite della regione (e quella principalmente interessata dalla viticoltura), con inverni in ogni caso freddi, anche se non come nel resto dei fondovalle, ed estati calde mitigate da moderate brezze;

- *area subcontinentale*: rappresenta la parte di territorio ubicata a quote intermedie (in parte interessata dalla viticoltura) caratterizzata da un clima di transizione con inverni più rigidi ed estati più fresche;

- *area continentale*: valli alpine con inverni rigidi, estati brevi e piuttosto piovose;

- *area alpina*: aree sopra i 1800/1900 m s.l.m. con nevi che permangono a lungo durante l'anno.

Le precipitazioni variano, anche sensibilmente, in relazione alla fascia altimetrica.

Nell'area sub mediterranea le precipitazioni sono in media di 1000 mm. La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi prevalentemente nel periodo primaverile e autunnale.

Fattori umani rilevanti per il legame:

Coltivazione della vite e produzione di vino fanno da sempre parte del bagaglio culturale della regione, come testimoniano numerosi ritrovamenti archeologici e documenti storici che coprono un arco temporale che va dall'Età del Bronzo ai giorni nostri.

Nell'arco di tempo in cui la coltivazione della vite e la storia dell'uomo si sono accompagnate ed intrecciate si sono sviluppati - come è ovvio e naturale - dei legami inscindibili che si trasmettono e rafforzano nella cultura locale. Legami che si ritrovano nelle tradizionali pratiche agronomiche ed enologiche, ma anche in ambiti culturali più ampi (tradizioni, cultura popolare, arte, gastronomia, ecc.).

Le più antiche testimonianze sulla coltivazione della vite nell'area interessata alla I.G.T. "Vigneti delle Dolomiti" risalgono all'età del Bronzo antico (1800-1600 a.C.) e del ferro finale e sono rappresentate dai vinaccioli rinvenuti nell'insediamento palafitticolo di Ledro (TN) e nei dintorni di Bolzano e Merano attribuibili alla cultura Fritzens-Sanzeno. Una innumerevole serie di altri ritrovamenti ci conduce fino alla situla reto-etrusca (IV secolo a.C.) rinvenuta a Cembra (TN) sulla quale è incisa una fra le più estese iscrizioni di epoca etrusca inneggianti al consumo simposiale del vino.

Una ulteriore significativa testimonianza sulla produzione ed il commercio di vini della regione è rappresentata dalla stele funeraria risalente al II-III secolo d.C. dedicata al commerciante di vini trentino P. Tenatius Essimnus e rinvenuta a Passau (Germania).

Risalgono invece al periodo medioevale le prime regole vendemmiali; mentre nel XII secolo furono emessi gli "Statuti di Trento": norme protezioniste della produzione locale mirate ad ostacolare l'introduzione di vini prodotti nelle zone limitrofe.

In questo periodo l'espansione della vite nell'area atesina è molto intensa e lo stretto legame con l'uomo è dimostrato dal fatto che la vite era coltivata soprattutto in coltura promiscua con i cereali, alimento indispensabile alla sopravvivenza delle popolazioni montane, come indicato nella seguente citazione: *"cum vines o vineas o cum vinetis, terra aratoria et vineata"*.

Nelle "Cronache del Sacro Concilio di Trento" scritte dallo storico Michelangelo Mariani nel 1670 viene inoltre riportata una precisa descrizione della produzione vinicola e della sua importanza sull'economia locale che l'autore così sintetizza:

<<..... tutto o quasi il territorio del Trentino (toltono alcune montagne e le valli che non hanno vigne) produce vini stimabili, sì li bianchi come li rossi, con effetto però costante, vino che venendo quasi tutto in pendici, fa credere veramente che: "Baccus amat Colles" e maturando per lo più a riverbero di suolo non men che di Sole, ha qualità di non offendere, chi non l'abusa a forza di quantità (...) insomma, per quanto veggo, questo è il paese del vino naturalmente, tanto che corre il detto: "grano per tre mesi e vino per tre anni">>.

Una svolta decisiva alla viticoltura ed all'enologia regionale è stata impressa, nel 1874, con la costituzione dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige, ora Fondazione Edmund Mach. La presenza di tale istituto, assieme a quella dell'altrettanto rinomata Scuola Enologica di Conegliano (ora I.S.I.S.S. "G.B. Cerletti") ha contribuito, attraverso la ricerca scientifica e la formazione di figure professionali di alto livello, ad innalzare il livello medio di competenza nel campo vitivinicolo in tutta l'area interessata alla I.G.T. "Vigneti delle Dolomiti", influenzando in questo modo la qualità del prodotto finale.

Inoltre, anche la presenza di un numero elevato di aziende agricole di ridotte dimensioni (a titolo di esempio, in Trentino il 60% delle aziende viticole coltiva una superficie inferiore ad un ettaro) contribuisce, tramite l'impiego di tecniche agronomiche attente e prevalentemente manuali, a innalzare il livello qualitativo delle uve e del vino da esse prodotto.

Nel caso dei vini spumanti il legame con il territorio è sancito inoltre dalla secolare tradizione nella produzione di vini spumanti (metodo classico e metodo charmat) che la regione può vantare.

Tale tradizione trova le sue radici nella disponibilità di una materia prima proveniente in gran parte da zone viticole "di montagna" dove le uve e i vini presentano caratteristiche qualitative ideali per tale destinazione enologica. Queste caratteristiche consistono in particolare nella capacità delle uve di mantenere un equilibrato rapporto fra contenuto zuccherino e componente acidica favorito dall'escursione termica fra il giorno e la notte che risulta via via più accentuata con l'aumentare della quota altimetrica dei vigneti. Anche per tale caratteristica le varietà di vite idonee alla spumantizzazione interessano la maggior parte della superficie vitata, sebbene solo una parte di queste uve sia destinata a tale utilizzo.

Il settore di attività vede coinvolte sia numerose aziende viticole produttrici di uve destinate alla produzione di vini base spumante sia diverse aziende elaboratrici.

Benché la maggior parte della produzione di spumante charmat sia concentrata in alcune Case spumantistiche, è in continua crescita il numero di aziende che si dedicano alla produzione di v.s. e v.s.q., questi ultimi anche aromatici, ottenuti con il metodo della rifermentazione in grandi recipienti.

La qualità dei vini base spumante ottenuti nella regione è peraltro da tempo apprezzata anche da importanti Case spumantistiche nazionali ed estere che si approvvigionano in zona.

Per quanto concerne l'aspetto strettamente tecnico/produttivo dei vini IGT Vigneti delle Dolomiti si evidenziano inoltre i seguenti fattori:

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione dei vini IGT Vigneti delle Dolomiti sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione e quelli in osservazione, dei quali è consentita la coltivazione nelle diverse unità amministrative (Allegato 1); costituiscono la base ampelografica sia vitigni autoctoni o di antica coltivazione, sia varietà di vite internazionali la cui introduzione del territorio risale alla riconversione varietale post-filosserica dei primi anni del '900. La vinificazione delle uve avviene di norma in purezza con indicazione del nome della varietà, fatta eccezione per gli uvaggi "bianco", "rosso" e "rosato" al cui ottenimento possono concorrere più tipologie di vitigni.

- *forme di allevamento*: sono quelle tradizionali della zona: pergola semplice, pergola doppia, forme a spalliera verticale (Guyot, cordone speronato, ecc.); l'adozione della forma di allevamento è effettuata sia in base alla giacitura del terreno ed all'esigenza di agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia all'obiettivo enologico che il produttore intende perseguire.

- *pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionalmente praticate in zona per la produzione di vini bianchi, rosati e rossi anche delle tipologie frizzante e passito e della tipologia novello rosso. Tali pratiche rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dalla vigente normativa comunitaria in materia.

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

L'ampia gamma di vitigni coltivati permette di valorizzare al meglio la vocazionalità espressa dai diversi territori. I vigneti generalmente occupano le aree dalla più favorevole esposizione alla irradiazione solare.

Nelle zone di collina prevalgono i vitigni bianchi destinati a produrre vini fermi, frizzanti e spumanti. Nei terreni più profondi delle zone di fondovalle i vitigni a bacca nera sanno esprimere vini corposi, tannici e sapidi con note evolute di frutta matura.

La superficie vitata aziendale è modesta e si aggira in media attorno a 1,3 ettari.

L'orografia del territorio incide anche sull'elevato numero di ore lavorative (oltre 600) necessarie per coltivare 1 ettaro di vigneto.

Buona parte del monte ore è destinato ad "operazioni a verde" finalizzate ad ottimizzare lo sviluppo della vegetazione e la maturazione delle uve, stimolando la naturale resistenza ai patogeni e riducendo il ricorso a interventi fitosanitari.

Pressoché tutta la superficie vitata è coltivata seguendo i principi della "difesa integrata" ed in misura sempre maggiore anche "biologica".

Per particolari destinazioni, come la spumantizzazione, le uve sono raccolte e conferite in piccoli recipienti per evitarne lo schiacciamento.

La coltivazione della vite rappresenta una importante fonte di reddito, ma anche un elemento di caratterizzazione del paesaggio e di tutela ambientale oltre ad essere una importante risorsa per le attività turistiche e ricreative del territorio. Numerose sono infatti le iniziative (mostre, fiere, degustazioni, ecc.) che periodicamente hanno luogo nella regione, finalizzate alla valorizzazione ed alla promozione delle diverse tipologie di vini e della cultura della vite più in generale.

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'influenza dell'ambiente geografico sui

vitigni costituenti la base ampelografica dei vini. I vini presentano parametri chimico-fisici su valori equilibrati, in particolare per quanto riguarda il rapporto acidità/alcol. Su tali caratteristiche influisce positivamente la sensibile escursione termica, tra il giorno e la notte, cui sono sottoposte le uve nell'ultima fase della maturazione e che conferisce ai vini quella finezza di profumi che li caratterizza.

Le caratteristiche organolettiche, oltre ad essere chiaramente riconducibili ai vini dell'area, sono quelle proprie dei vitigni da cui i vini sono stati ottenuti.

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

Il legame causale tra il luogo ed il prodotto è essenzialmente rappresentato dall'influenza delle condizioni ambientali e naturali della zona di produzione, sulle caratteristiche qualitative delle uve e dei vini derivati.

Tali condizioni rappresentano peraltro il presupposto su cui si basa la delimitazione della zona viticola comunitaria CI (b), definita nell'Allegato VII, appendice I, del Reg. UE n. 1308/2013, all'interno della quale ricade la zona di produzione dei vini IGT Vigneti delle Dolomiti.

La particolare conformazione geografica del territorio dolomitico, associata ad un clima di transizione fra il mediterraneo e l'alpino determinano l'unicità dell'ambiente che interessa l'area di produzione delle uve I.G.T. Vigneti delle Dolomiti e che caratterizza le relative produzioni enologiche.

Le escursioni termiche tra il giorno e la notte che caratterizzano il territorio, determinano - in particolare nelle uve bianche - un considerevole l'accumulo di precursori aromatici ai quali si deve la particolare caratterizzazione organolettica dei vini.

La varietà di giacitura, di quota e di esposizione dei terreni offre infatti un ampio ventaglio di diverse condizioni per la più appropriata ubicazione delle diverse varietà di vite. L'esperienza e la professionalità acquisita dai produttori consentono infatti di valorizzare al meglio le interazioni fra esposizione, giacitura e quota dei vigneti, collocando ciascun vitigno nei terreni con caratteristiche ad esso più confacenti.

Le caratteristiche e le qualità dei vini IGT Vigneti delle Dolomiti sono altresì vergate dai fattori umani, con particolare riguardo alla professionalità dei produttori vitivinicoli. La superficie vitata aziendale infatti è modesta e si aggira sin media attorno ai 1,3 ettari. L'orografia del territorio incide anche sull'elevato numero di ore lavorative (oltre 600) necessarie per coltivare 1 ettaro di vigneto; buona parte del monte ore è destinato ad operazioni finalizzate ad ottimizzare lo sviluppo della vegetazione e la maturazione delle uve, stimolando la naturale resistenza ai patogeni e riducendo il ricorso ad interventi fitosanitari. In quest'ottica va rimarcato che pressoché tutta la superficie vitata è coltivata seguendo i principi della *difesa integrata* ed in misura sempre maggiore di quella *biologica*.

L'interazione fra le caratteristiche ambientali, la millenaria tradizione enologica e le avanzate tecniche produttive introdotte grazie anche alla vicinanza a centri di ricerca in viticoltura ed enologia di fama internazionale (Fondazione Edmund Mach di San Michele a/A e Scuola Enologica di Conegliano Veneto), costituiscono pertanto gli elementi che determinano le caratteristiche qualitative dei vini IGT Vigneti delle Dolomiti, nonché la loro riconoscibilità e notorietà sui mercati internazionali.

11. Ulteriori requisiti applicabili