

DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Soave Superiore
Tipo di Indicazione geografica	<i>Indicare se trattasi di:</i> - DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	italiana

Categoria di prodotti viticoli (indicazione obbligatoria)

<i>Indicare le categorie presenti nel disciplinare tra:</i> Vino (1)

Descrizione di vini (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Soave Superiore, anche classico
Breve descrizione testuale	<p>colore: giallo paglierino, a volte intenso con possibili riflessi verdi e oro;</p> <p>odore: ampio, caratteristico floreale;</p> <p>sapore: pieno e delicatamente amarognolo; nei prodotti maturati in legno il sapore può essere più intenso e persistente, anche con note di vaniglia;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 19 g/l;</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	/
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 gr/lt
Acidità volatile massima (meq/l)	/
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	/
Estratto non riduttore minimo (g/l)	6,0 gr/lt



Titolo - Nome del prodotto	Soave Superiore Riserva
Breve descrizione testuale	colore: giallo paglierino intenso, con possibili riflessi verde e oro; odore: ampio, profondo anche con note di vaniglia; sapore: rotondo, intenso, avvolgente con una vena amarognola nel finale, nei prodotti maturati in legno può presentare anche note di vaniglia; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.; estratto non riduttore minimo: 19 g/l;
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	/
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 gr/l
Acidità volatile massima (meq/l)	/
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	/
Estratto non riduttore minimo (g/l)	6,0 gr/l

Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali (indicazione facoltativa)

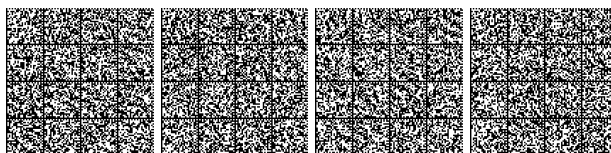
Titolo	//
Tipo di pratica enologica	//
Descrizione della pratica	<i>Si applicano le pratiche enologiche autorizzate previste dal regolamento UE</i>

Rese massime (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Soave Superiore, compreso "classico" e "riserva"
Resa massima	<i>Chilogrammi di uva per ettaro: 10.000</i>

Zona delimitata (indicazione obbligatoria)

Breve descrizione della zona delimitata	La zona comprende i territori municipali di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, San Bonifacio, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi e Lavagno in provincia di Verona
---	--

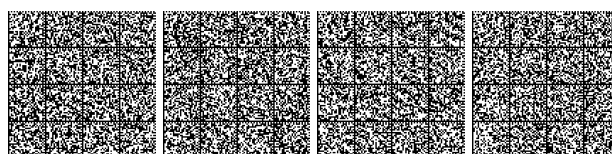


Vitigni principali (indicazione obbligatoria)

Vitigni principali della base ampelografica	Garganega, Trebbiano di Soave, Chardonnay.
---	--

Descrizione del legame/dei legami (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Soave Superiore
Breve descrizione	<p>La Garganega ha trovato nel corso dei secoli un habitat ideale soprattutto nei rilievi collinari del veronese, caratterizzati da terreni tufacei di origine vulcanica, resi ancor più fertili da importanti affioramenti calcarei, mentre il Trebbiano di Soave, molto presente nei vigneti, è il partner ideale per conferire al vino sapidità e vivacità da accostare alla struttura ed alla densità tipiche della Garganega.</p> <p>Le sostanze minerali contenute in questi suoli influenzano in modo particolare i processi fermentativi dei mostri ottenuti con le uve Garganega qui coltivate, conferendo un carattere tipico di sapidità ai vini, che diviene evidente con la maturità del prodotto e che costituisce una peculiarità assoluta del prodotto Soave, soprattutto se confrontato con prodotti ottenuti con le stesse uve ma al di fuori di questa zona di produzione.</p> <p>Il metodo di allevamento tradizionale a pergola, frutto dell'esperienza e del savoir faire dei viticoltori, favorisce il mantenimento dei precursori aromatici, particolarmente sensibili alle alte temperature, consente il continuo controllo della qualità, del livello di maturazione e di sanità dei grappoli, e una buona protezione da eventi grandigeni.</p> <p>Il terrazzamento dei suoli e la composizione degli stessi premettono lo sgrondo delle acque e la concentrazione delle sostanze nutritive.</p> <p>Il clima temperato e le escursioni termiche fra giorno e notte, che caratterizzano la zona del Soave, determinano la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici dei diversi vitigni (floreale, fruttato ecc.).</p> <p>I suoli originati dalle vulcaniti sono mediamente profondi, a tessitura media o moderatamente grossolana con presenza frequente di scheletro, ben dotate di elementi nutritivi come magnesio, potassio e ferro favoriscono una buona produzione in termini quantitativi, che va controllata con un'attenta gestione nel vigneto. Le specifiche competenze tecniche dei viticoltori e adeguate pratiche agronomiche sono in grado di ottenere gradazioni zuccherine medio-alte e buoni equilibri acidi.</p> <p>Tale tipologia di suoli e le favorevoli giaciture a clivi dei vigneti permettono di ottenere vini bianchi caratterizzati da un'ottimale maturazione che esalta i sentori di frutta esotica, agrumi e spezie.</p> <p>Negli areali caratterizzati invece da suoli con importanti affioramenti calcarei, dal punto di vista agronomico, si ha una limitata profondità esplorabile dalle radici, spesso inferiore ai 50 cm, abbinata inoltre ad una bassa capacità idrica dovuta al substrato roccioso e all'abbondanza di scheletro che comporta il contenimento della naturale vigoria varietale della Garganega. Qui le rese sono su valori mediamente più contenuti. I vini prodotti in queste colline calcaree si caratterizzano per una grande complessità olfattiva che ben rappresenta le migliori produzioni del Soave.</p>



Ulteriori condizioni essenziali (indicazione facoltativa)

Titolo	
Quadro di riferimento giuridico	<i>Indicare se trattasi di una condizione regolamentata da:</i> - Legislazione unionale
Tipo di condizione supplementare	<i>Indicare se trattasi di:</i> - Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	<p>Nella designazione e presentazione dei vini “Soave Superiore” è consentito fare riferimento alle seguenti Unità Geografiche Aggiuntive:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Brognoligo 2. Broia 3. Ca’ del vento 4. Campagnola 5. Carbonare 6. Casarsa 7. Castelcerino 8. Castellaro 9. Colombara 10. Corte del Durlo 11. Costalta 12. Costalunga 13. Coste 14. Costeggiola 15. Croce 16. Duello 17. Fittà 18. Frosca 19. Foscarino 20. Menini 21. Monte di Colognola 22. Monte Grande 23. Paradiso 24. Pigno 25. Ponsara 26. Pressoni 27. Roncà - Monte Calvarina 28. Rugate 29. Sengialta 30. Tenda 31. Tremenalto 32. Volpare 33. Zoppega



Ulteriori condizioni essenziali (indicazione facoltativa)

Titolo	Imbottigliamento in zona
Quadro di riferimento giuridico	<i>Indicare se trattasi di una condizione regolamentata da:</i> - Legislazione unionale
Tipo di condizione supplementare	<i>Indicare se trattasi di:</i> - Imbottigliamento nella zona geografica delimitata Conformemente alla normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento o il condizionamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Soave superiore" devono aver luogo in tutto il territorio amministrativo della provincia di Verona, come previsto nel disciplinare, al fine di salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e l'efficacia dei controlli.

19A06822

**PRESIDENZA
DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI**
DIPARTIMENTO DELLA PROTEZIONE CIVILE

ORDINANZA 28 ottobre 2019.

Ulteriori disposizioni di protezione civile finalizzate al superamento della situazione di criticità determinatasi in conseguenza degli eccezionali eventi meteorologici verificatisi nel periodo dall'11 al 18 marzo 2016 nel territorio della Provincia di Foggia. Proroga della contabilità speciale n. 6052. (Ordinanza n. 612).

**IL CAPO DEL DIPARTIMENTO
DELLA PROTEZIONE CIVILE**

Vista la legge 16 marzo 2017, n. 30;

Visti gli articoli 25, 26 e 27 del decreto legislativo 2 gennaio 2018, n. 1;

Vista la delibera del Consiglio dei ministri del 28 luglio 2016 con la quale è stato dichiarato, fino al centottantesimo giorno dalla data dello stesso provvedimento, lo stato di emergenza in conseguenza degli eccezionali eventi meteorologici verificatisi nel periodo dall'11 al 18 marzo 2016 nel territorio della Provincia di Foggia, nonché la delibera del Consiglio dei ministri del 27 gennaio 2017, con la quale il predetto stato d'emergenza è stato prorogato fino al 23 luglio 2017;

Viste le ordinanze del Capo del Dipartimento della protezione civile n. 410 del 18 novembre 2016 e n. 478 del 31 agosto 2017;

Vista la nota della Regione Puglia prot. n. 0010713 dell'11 ottobre 2019, con la quale viene rappresentata la necessità di disporre la proroga della contabilità speciale n. 6052, ai fini del completamento degli interventi in corso e della liquidazione degli oneri connessi agli stessi;

Ravvisata la necessità di assicurare il completamento, senza soluzioni di continuità, degli interventi finalizzati al superamento del contesto critico in rassegna, anche in un contesto di necessaria prevenzione da possibili situazioni di pericolo per la pubblica e privata incolumità;

D'intesa con la Regione Puglia;

Di concerto con il Ministero dell'economia e delle finanze;

Dispone:

Art. 1.

1. Al fine di consentire la conclusione delle attività finalizzate al superamento del contesto di criticità di cui in premessa, nonché delle relative procedure amministrativo-contabili, la vigenza della contabilità speciale n. 6052, intestata al dirigente della Sezione protezione civile della Regione Puglia ai sensi dell'art. 1, comma 5, dell'ordinanza del Capo del Dipartimento della protezione civile n. 478 del 31 agosto 2017, è prorogata fino al 23 gennaio 2020.

2. Restano fermi gli obblighi di rendicontazione di cui all'art. 27, comma 4, del decreto legislativo 2 gennaio 2018, n. 1.

La presente ordinanza sarà pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 28 ottobre 2019

Il Capo del Dipartimento: BORRELLI

19A06841

