

DOCUMENTO UNICO**1. Denominazione/denominazioni**

‘Garda’

2. Tipo di indicazione geografica☒ DOP☐ IGP☐ IG**3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. Classificazione del prodotto agricolo 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

8. Vino frizzante

6. Descrizione del vino o dei vini**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Bianco

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

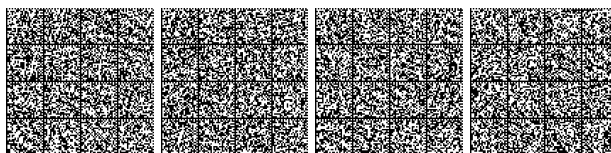
Colore: giallo paglierino più o meno intenso, tendente talvolta al giallo verdolino.

Aroma

Odore: delicato, fine, con profumi di fiori bianchi e/o frutta a polpa bianca.

Sapore

Sapore: da secco ad abboccato, armonico, pieno, di frutta a polpa bianca talvolta abboccato.



Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Garganega

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: giallo paglierino, talvolta tendente al giallo verdolino.

Aroma

Odore: fine, con sentori di frutta a polpa bianca.

Sapore

Sapore: fresco, armonico, da secco ad abboccato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol.

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Pinot Bianco

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

Odore: gradevole, con sentori di frutta a polpa bianca, talvolta anche di erbe aromatiche.

Sapore

Sapore: fresco, sapido, armonico, da secco ad abboccato;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot grigio ramato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa.

Aroma

Odore: gradevole, fine, con sentori di frutta a polpa bianca.

Sapore

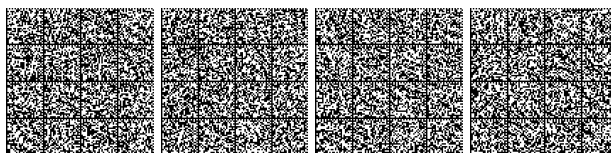
Sapore: fresco, armonico da secco ad abboccato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
--	---



Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Chardonnay

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

Odore: gradevole, con sentore di fiori bianchi e frutta esotica.

Sapore

Sapore: fresco, sapido, armonico, da secco ad abboccato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-



Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Riesling

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

Odore: gradevole, fine, con sentori agrumati, talvolta anche di erbe aromatiche.

Sapore

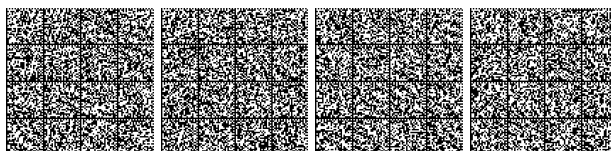
Sapore: fresco, armonico, persistente, da secco ad abboccato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Cortese

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

Odore: fine, con sentori di frutta a polpa bianca.

Sapore

Sapore: fresco, equilibrato, da secco ad abboccato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Sauvignon

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

Odore: delicato, leggermente aromatico.

Sapore

Sapore: intenso, sapido, da secco ad abboccato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Müller-Thurgau

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Aroma

Odore: delicato lievemente aromatico, fruttato.

Sapore

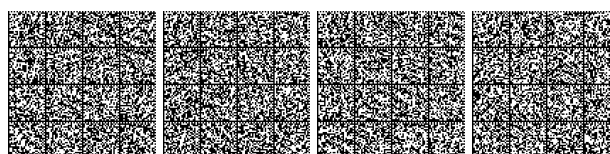
Sapore: da secco ad abboccato, fresco, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Bianco Passito

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo dorato, più o meno intenso.

Aroma

Odore: intenso, con sentori di frutta bianca essiccata caratteristici del parziale appassimento.

Sapore

Sapore: da secco a dolce, armonico, persistente, talvolta leggermente aromatico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	12
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Rosso

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: vinoso, con profumi di confettura di frutti rossi.

Sapore

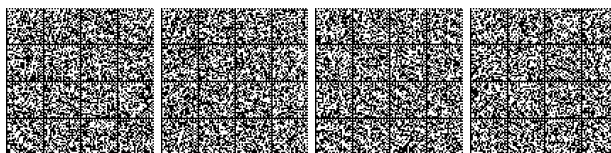
Sapore: armonico, moderatamente acidulo, da secco ad abboccato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Cabernet

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: vinoso, con profumi di frutti a polpa rossa, talvolta leggermente erbaceo.

Sapore

Sapore: armonico, talvolta leggermente tannico, da secco ad abboccato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Cabernet Sauvignon

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: intenso, con profumi di frutti a polpa rossa, talvolta leggermente speziato con possibili note vegetali.

Sapore

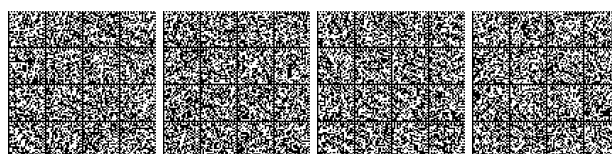
Sapore: armonico, talvolta leggermente tannico, da secco ad abboccato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Merlot

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino talvolta intenso.

Aroma

Odore: vinoso, con profumi di confetture di frutti rossi.

Sapore

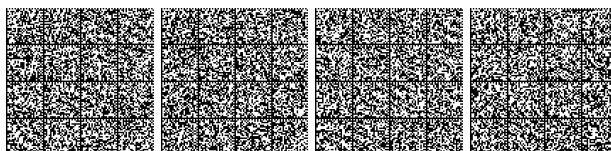
Sapore: pieno, armonico, da secco ad abboccato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Rebo

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: da rosso a rosso rubino, talvolta con riflessi violacei.

Aroma

Odore: fine, caratteristico.

Sapore

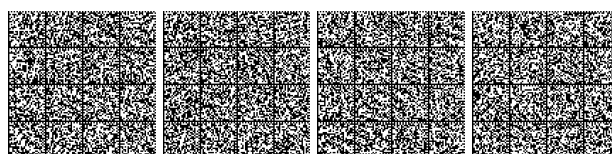
Sapore: da secco ad abboccato, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Pinot Nero

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino, talvolta scarico, con possibili tonalità aranciate.

Aroma

Odore: fine, con profumi di piccoli frutti di bosco, talvolta anche speziato.

Sapore

Sapore: secco, armonico e persistente.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Marzemíno

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: intenso, con profumi di confetture di frutti rossi, talvolta anche speziato.

Sapore

Sapore: armonico, persistente, da secco ad abboccato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Corvina

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: delicato, con profumi di confettura di frutti rossi.

Sapore

Sapore: armonico ed equilibrato, da secco ad abboccato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Rosso Passito

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino talvolta con riflessi granati.

Aroma

Odore: intenso, con sentori caratteristici di frutta rossa essiccata talvolta speziato.

Sapore

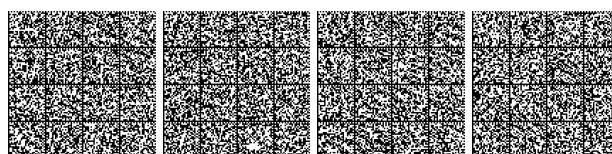
Sapore: da secco a dolce, piacevole, vellutato, armonico e di corpo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	12
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Bianco spumante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta tendente al verdognolo.

Aroma

Odore: fragrante, con sentori fruttati di mela/pera quando è spumantizzato col metodo Charmat.

Sapore

Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot grigio ramato spumante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine, persistente.

Colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa.

Aroma

Odore: fine, ampio, persistente.

Sapore

Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Rosé spumante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Spuma: fine, persistente.

Colore: rosa più o meno intenso.

Aroma

Odore: delicato con sentori talvolta agrumati e di piccoli frutti rossi.

Sapore

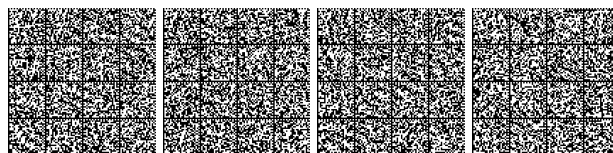
Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Bianco spumante di qualità (metodo classico)

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso

Aroma

Odore: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, fine, ampio e persistente.

Sapore

Sapore: da brut nature a extra dry, sapido, di buona struttura, fresco, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Pinot Grigio spumante di qualità (metodo classico)

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine, persistente.

Colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa.

Aroma

Odore: proprio della fermentazione in bottiglia, fine, ampio, persistente.

Sapore

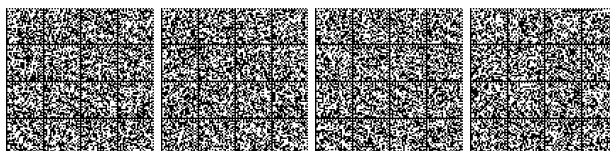
Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Rosé spumante di qualità (metodo classico)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Spuma: fine e persistente.

Colore: rosa più o meno intenso.

Aroma

Odore: bouquet fine, ampio, caratteristico della fermentazione in bottiglia;

Sapore

Sapore: da brut nature a extra dry, sapido, di buona struttura e fresco.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Bianco frizzante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine, evanescente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, tendente talvolta al giallo verdolino.

Aroma

Odore: fine, con sentori di frutta esotica e talvolta a polpa bianca.

Sapore

Sapore: da secco ad amabile, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	10
Acidità totale minima:	5,0



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Garganega frizzante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine, evanescente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, tendente talvolta al giallo verdolino.

Aroma

Odore: fine, con sentori di frutta esotica.

Sapore

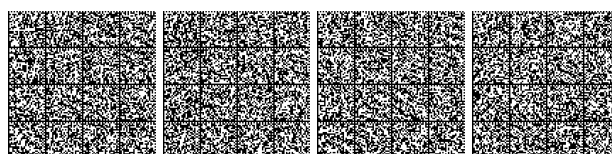
Sapore: da secco ad amabile, armonico, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	10
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Garganega spumante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine, persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

Odore: caratteristico, fine.

Sapore

Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot grigio ramato frizzante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Spuma: fine, evanescente.

Colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa.

Aroma

Odore: fine, con sentori di fiori bianchi.

Sapore

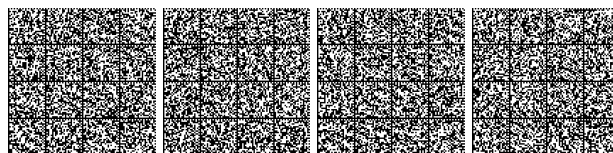
Sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	10
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Chardonnay spumante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine, persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

Odore: caratteristico, fine.

Sapore

Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Chardonnay frizzante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine, evanescente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

Odore: fine, con sentori di fiori bianchi e frutta a polpa bianca.

Sapore

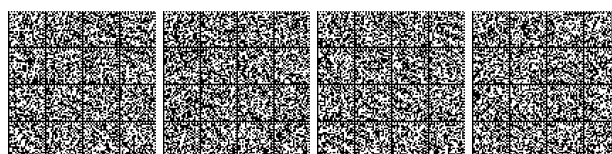
Sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	10
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale: 10,50% vol.

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Müller-Thurgau frizzante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine, evanescente.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Aroma

Odore: fine, lievemente aromatico.

Sapore

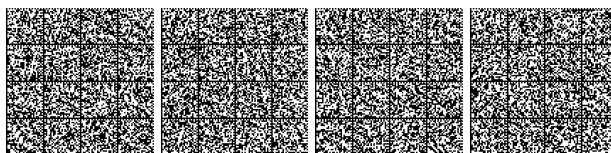
Sapore: da secco ad amabile, fresco.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	10
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Müller-Thurgau spumante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine, persistente.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Aroma

Odore: delicato, lievemente aromatico.

Sapore

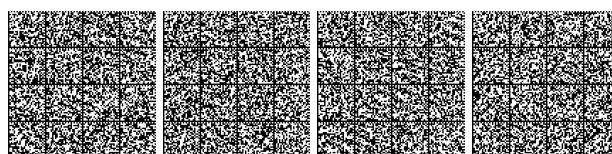
Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Corvina frizzante rosato o rosé

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma, fine, evanescente.

Colore: rosa più o meno intenso.

Aroma

Odore: fine, fruttato, caratteristico.

Sapore

Sapore: da secco ad amabile, armonico, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	10
Acidità totale minima:	5,0



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Corvina rosé spumante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Spuma: fine, persistente.

Colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso.

Aroma

Odore: caratteristico, delicato con sentori fruttati.

Sapore

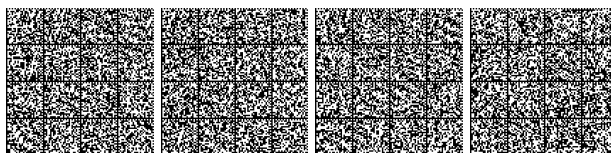
Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, aromatico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volume totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Rosé frizzante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine, evanescente.

Colore: rosa più o meno intenso.

Aroma

Odore: fine, con sentori di piccoli frutti rossi.

Sapore

Sapore: da secco ad amabile, armonico, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	10
Acidità totale minima:	5,0



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10.50% vol.

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. Pratiche di vinificazione

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

-

Non applicabile

7.2. Rese massime

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Garda» Garganega, Bianco, Bianco Spumante, Bianco Frizzante

Resa massima:

Resa massima:	18000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Garda» Pinot bianco, Marzemino

Resa massima:

Resa massima:	13000
----------------------	-------



Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro
-------------------------------	-------------------------------

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Garda» Pinot grigio, Chardonnay, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina, Pinot nero, Rosé Frizzante, Rosé Spumante, Rosso, Rebo

Resa massima:

Resa massima:	15000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Garda» Riesling, Sauvignon

Resa massima:

Resa massima:	12000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Garda» Cortese, Müller Thurgau

Resa massima:

Resa massima:	16000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

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

Italia - Maiolina N.

Italia - Syrah N.

Italia - Pinot grigio - Pinot

Italia - Lambrusco Salamino N. - Lambrusco

Italia - Grapariol B.



Italia - Nebbiolo N.

Italia - Trebbiano romagnolo B. - Trebbiano

Italia - Marzemina grossa N.

Italia - Traminer aromatico Rs

Italia - Bellagna B.

Italia - Bussanello B.

Italia - Lambrusco Grasparossa N. - Lambrusco

Italia - Malvasia bianca Lunga B. - Malvasia

Italia - Rossola nera N. - Rossola

Italia - Serbina N.

Italia - Vespolina N.

Italia - Tocai friulano B.

Italia - Erbaluce B.

Italia - Groppello di S. Stefano N. - Groppello

Italia - Casetta N.

Italia - Corvina N.

Italia - Teroldego N.

Italia - Ancellotta N.

Italia - Meunier N.

Italia - Lambrusco Viadanese N. - Lambrusco

Italia - Cortese B. - Bianca Fernanda

Italia - Schiava grigia N. - Schiava

Italia - Corvinone N.

Italia - Bianchetta trevigiana B. - Bianchetta

Italia - Manzoni bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Italia - Lagrein N.

Italia - Schiava gentile N. - Schiava

Italia - Negrara N.



Italia - Moscato giallo B. - Moscato

Italia - Garganega B.

Italia - Barbera N.

Italia - Riesling renano B. - Riesling

Italia - Marzemino N. - Berzemino

Italia - Franconia N.

Italia - Pinot nero N.

Italia - Lambrusco di Sorbara N. - Lambrusco

Italia - Trebbiano toscano B. - Procanico

Italia - Malvasia bianca di Candia B. - Malvasia

Italia - Moscato bianco B. - Moscato

Italia - Rondinella N.

Italia - Sangiovese N.

Italia - Erbammat B.

Italia - Bonarda N.

Italia - Riesling italico B. - Riesling

Italia - Pinot nero N. - Pinot

Italia - Trebbiano di Soave B. - Verdicchio bianco B.

Italia - Moscato di Scanzo N. - Moscato

Italia - Forsellina N.

Italia - Riesling italico B. - Welschriesling

Italia - Molinara N.

Italia - Incrocio Terzi n.1 N.

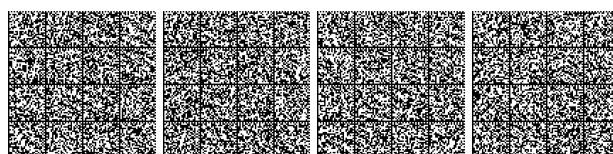
Italia - Petit verdot N

Italia - Invernenga B.

Italia - Schiava N.

Italia - Dindarella N.

Italia - Pignola N.



Italia - Marzemino N.

Italia - Durella B.

Italia - Cabernet franc N. - Cabernet

Italia - Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Italia - Lambrusco Marani N. - Lambrusco

Italia - Müller thurgau B. - Riesling x Sylvaner

Italia - Freisa N.

Italia - Veltliner B.

Italia - Verdesse B.

Italia - Mornasca N.

Italia - Nosiola B.

Italia - Trebbiano toscano B. - Trebbiano

Italia - Merlot N.

Italia - Grappello Ruberti N.

Italia - Timorasso B.

Italia - Dolcetto N.

Italia - Malvasia Istriana B. - Malvasia

Italia - Uva rara N.

Italia - Turchetta N.

Italia - Sauvignon B.

Italia - Sauvignon B. - Sauvignon blanc

Italia - Trebbiano giallo B. - Rossetto

Italia - Kerner B.

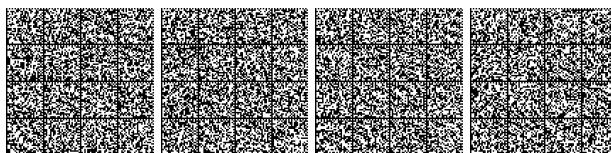
Italia - Spigamonti N.

Italia - Moscato rosa Rs. - Rosen muskateller

Italia - Corbina N.

Italia - Lambrusco a foglia frastagliata N. - Enantio N.

Italia - Lambrusco Maestri N. - Groppello Maestri



Italia - Montepulciano N.

Italia - Manzoni bianco B.

Italia - Fortana N.

Italia - Chardonnay B.

Italia - Raboso veronese N. - Raboso

Italia - Sylvaner verde B.

Italia - Montonico bianco B. - Montonico

Italia - Carmenère N. - Cabernet

Italia - Croatina N.

Italia - Rebo N.

Italia - Trebbiano di Soave B. - Trebbiano

Italia - Verdea B. - Colombana bianca

Italia - Pinot bianco B.

Italia - Pinot bianco B. - Pinot

Italia - Verdea B.

Italia - Cortese B.

Italia - Moradella N.

Italia - Schiava grossa N. - Schiava

Italia - Gropello di Mocasina N. - Gropello

Italia - Gropello gentile N. - Gropello

9. Definizione concisa della zona geografica delimitata

La zona di produzione della DOC Garda si estende sulle zone di produzione delle 10 denominazione storiche delle province di Brescia, Mantova e Verona quali: Riviera del Garda Classico - Valtenesi, San Martino della Battaglia, Garda Colli Mantovani, Lugana, Custoza, Bardolino, Valdadige, Valpolicella, Soave e Lessini-Durello.

In particolar modo per la provincia di Brescia comprende in toto i comuni di: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano del lago, Cavalgese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo e Sirmione e parte del Comune di Castenedolo.



Per la provincia di Mantova comprende in toto i seguenti comuni: Monzambano e Ponti sul Mincio, mentre comprende in parte i comuni di Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino e Volta Mantovana.

Per la provincia di Verona i comuni interessati con l'intero territorio sono: Bardolino, Castelnuovo del Garda, Cazzano di Tramigna, Garda, Illasi, Lazise, Mezzane, Montecchia di Crosara, Roncà, Sant'Ambrogio Valpolicella, S. Giovanni Ilarione, San Pietro in Cariano, Tregnago. in parte i comuni di Affi, Badia Calavena, Brentino Belluno, Bussolengo, Caldiero, Caprino Veronese, Cerro, Cavaion, Colognola ai Colli, Costermano, Dolcè, Fumane, Grezzana, Lavagno, Marano, Monteforte d'Alpone, Negrar, Pastrengo, Pescantina, Peschiera, Rivoli, San Bonifacio, San Martino B. A., San Mauro di Saline, Soave, Sommacampagna, Sona, Torri del Benaco, Valeggio sul Mincio, Verona, Vestenanova, Villafranca.

10. Legame con la zona geografica

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

Informazione sulla zona geografica

- Fattori naturali rilevanti per il legame

Il lago di Garda è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km². Cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline. Il lago di Garda fa parte di quell'ampia zona climatica che comprende la Pianura Padana e le prime valli alpine e che denota un clima temperato-continentale, ma che localmente manifesta condizioni notevolmente mitigate dalla massa d'acqua: questo clima può definirsi "sub-mediterraneo". La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose, mentre l'estate è di tipo mediterraneo, quindi asciutta, ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasioni riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si verificano solo eccezionalmente: l'ultima è avvenuta nel 1706, in un periodo di freddo generale che gli storici chiamano piccola era glaciale.

Il Garda è un lago orientato da nord a sud verso la Pianura Padana, quindi molti venti tipici del Garda sono il risultato di una differenza di condizioni atmosferiche tra basso e alto lago, a causa delle quali si generano venti che scendono dai monti verso la pianura al mattino e che risalgono verso i monti il pomeriggio. La strettoia formata dal bacino lacustre condiziona lo spirare dei venti, molti dei quali sono periodici o perfino giornalieri.



A sud del lago di Garda, tra Verona, Mantova e Brescia, si sviluppa un grande anfiteatro morenico, ovvero un susseguirsi di cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, in alcuni casipalustri, originatisi grazie all'azione di trasporto e di deposito del grande ghiacciaio del Garda. Questi depositi morenici si formarono durante le glaciazioni Günz, Mindel, Riss e Würm: alle due più antiche, la Günz e la Mindel, sono attribuiti depositi morenici molto limitati, mentre alla glaciazione Riss sono attribuite le cerchie moreniche più esterne e alla glaciazione Würm quelle interne.

- Fattori storici e umani rilevanti per il legame

Fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino. Sulle colline moreniche del Lago di Garda, è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino.

Possiamo affermare che tutto il territorio di produzione della denominazione di origine protetta "Garda" ha vocazione viticola, in particolare nelle zone meridionali e centrali di entrambe le sponde del lago, di cui quella veneta è la più intensamente produttiva, sia in termini di superficie vitata sia in termini di produzione.

Questo grande areale vitivinicolo è il risultato dell'unione di più tradizioni e specificità che hanno saputo fondersi nel vigente disciplinare di produzione e definire puntualmente gli aspetti tecnico-produttivi quali la base ampelografica, i sistemi d'allevamento e le pratiche di vinificazione in funzione di una produzione esclusivamente di qualità che contempla le diversità geomorfologiche dalle basse ondulazioni moreniche fino all'alta collina terrazzata.

- la base ampelografica dei vigneti è frutto di una lunga selezione operata dall'uomo e più specificatamente nella parte lombarda della denominazione sono maggiormente coltivati il Trebbiano di Lugana, il Merlot ed il Marzemino mentre nella parte veronese la Garganega, il Pinot grigio e la Corvina veronese, invece risultano equamente condivisi lo Chardonnay ed il Cabernet (Cabernet sauvignon , Cabernet franc e Carmenere);

- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono volti perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti per la gestione delle operazioni colturali in funzione della specificità qualitativa della varietà e della tipologia di produzione enologica che hanno portato alla diffusione nell'areale veronese della pergolella con sesti di impianto da 3 a 4 m tra le file e da 0,6 a 1 m sulla fila con la totale copertura vegetativa dell'interfilare ed in quello lombardo alla classica spalliera stretta con sesti di impianto da 2,5 m tra le file e 1 m sulla fila;

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in tutto il '900 per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli, così come tradizionali sono le pratiche relative all'appassimento in pianta o dopo la raccolta delle uve bacca bianca e a bacca nera utilizzate per la vinificazione ed affinamento sia della tipologia passito e sia in parte, per la produzione di vini tranquilli. Di più recente introduzione sono le pratiche di



elaborazione per la produzione dei vini frizzanti e spumanti che si stanno rapidamente diffondendo su tutto l'areale.

- Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto, l'ambiente geografico con i fattori naturali e umani.

Il Vino "Garda" DOP dal punto di vista analitico ed organolettico ha caratteristiche peculiari, che permettono una individuazione e sua tipicizzazione dell'interazione tra ambiente geografico e il vitigno. Le varietà più utilizzate sono tre per le uve a bacca bianca quali: Garganega, Chardonnay e Pinot Grigio e tre per le uve a bacca nera quali: Corvina, Merlot e Cabernet.

Per la categoria vino (1) le tipologie bianco e rosso, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e organolettiche tipicamente riconoscibili perché legate alle peculiarità del microclima gardesano e ai suoli morenici che si traducono in odori intensi e prevalentemente floreali, sapori freschi con una accentuata sapidità e tradizionalmente con un palato morbido.

In particolare, nella categoria vino (1) seguito dalla specificazione di vitigno a bacca bianca per le tre tipologie più prodotte, si rilevano per la Garganega, note sensoriali legate alla consistenza del sapore anche con lunghi affinamenti e le cui con capacità terziarie sono caratterizzate da note sulfuree, soprattutto quando le uve provengono dai suoli di origine vulcanica delle aree più orientali della denominazione, per lo Chardonnay, la cui diffusa coltivazione è prevalente in vigneti rivolti verso il lago su suoli morenici più precoci, le note sensoriali più spiccate sono legate alla corrispondenza olfatto-gustativa che si caratterizza per una spiccata fragranza floreale abbinata ad una spiccata sapidità, per il Pinot Grigio rivela sempre unariconoscibilità varietale, coltivato soprattutto nelle valli più interne delle morene glaciali fino ad altitudini significative che consentono una maturazione più lunga delle uve e una maggiore acidità con note sensoriali legate alla persistenza dei profumi floreali più fini e alla consistenza del sapore, quando vinificato per affinamenti più lunghi si presenta con colorazioni più intense con sfumature rosato/ramate.

In particolare, nella categoria vino (1) seguito dalla specificazione di vitigno a bacca nera per le tre tipologie più prodotte, si rilevano per il Merlot, note sensoriali legate prevalentemente ai sentori floreali e fruttati che donano eleganza e corrispondenza olfatto-gustativa anche con lunghi affinamenti in piccole botti. Il Merlot è coltivato in tutte le aree moreniche collinari del lago con suoli mediamente profondi, una presenza media di scheletro superficiale. Per il Cabernet in particolare Cabernet Sauvignon, la coltivazione è ristretta alle aree collinari più a Sud del lago dove è possibile avere una maggiore fertilità e suoli più profondi. I vini si caratterizzano per una spiccata speziatura olfatto-gustativa, la parte erbacea è poco presente mentre sono intensi i sentori fenolici dal cuoi al cioccolato in particolare quando affinato in piccole botti. Per la Corvina, la diffusa coltivazione si estende dalla riva orientale del lago verso le zone vallive e montane della provincia veronese. Le peculiarità di questa varietà locale sono note e fortemente significative e in questo areale viticolo ha costruito la sua fama mondiale.



Categoria di prodotto vitivinicolo**4. Vino spumante****Sintesi del legame****Informazione sulla zona geografica****• Fattori naturali rilevanti per il legame**

Il lago di Garda è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km². Cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline. Il lago di Garda fa parte di quell'ampia zona climatica che comprende la Pianura Padana e le prime valli alpine e che denota un clima temperato-continentale, ma che localmente manifesta condizioni notevolmente mitigate dalla massa d'acqua: questo clima può definirsi "sub-mediterraneo". La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose, mentre l'estate è di tipo mediterraneo, quindi asciutta, ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasioni riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si verificano solo eccezionalmente: l'ultima è avvenuta nel 1706, in un periodo di freddo generale che gli storici chiamano piccola era glaciale.

Il Garda è un lago orientato da nord a sud verso la Pianura Padana, quindi molti venti tipici del Garda sono il risultato di una differenza di condizioni atmosferiche tra basso e alto lago, a causa delle quali si generano venti che scendono dai monti verso la pianura al mattino e che risalgono verso i monti il pomeriggio. La strettoia formata dal bacino lacustre condiziona lo spirare dei venti, molti dei quali sono periodici o perfino giornalieri.

A sud del lago di Garda, tra Verona, Mantova e Brescia, si sviluppa un grande anfiteatro morenico, ovvero un susseguirsi di cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, in alcuni casipalustri, originatisi grazie all'azione di trasporto e di deposito del grande ghiacciaio del Garda. Questi depositi morenici si formarono durante le glaciazioni Günz, Mindel, Riss e Würm: alle due più antiche, la Günz e la Mindel, sono attribuiti depositi morenici molto limitati, mentre alla glaciazione Riss sono attribuite le cerchie moreniche più esterne e alla glaciazione Würm quelle interne.

• Fattori storici e umani rilevanti per il legame

Fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino. Sulle colline moreniche del Lago di Garda, è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino.

Possiamo affermare che tutto il territorio di produzione della denominazione di origine protetta "Garda" ha vocazione viticola, in particolare nelle zone meridionali e centrali di entrambe le sponde del lago, di cui quella veneta è la più intensamente produttiva, sia in termini di superficie vitata sia in termini di produzione.



Questo grande areale vitivinicolo è il risultato dell'unione di più tradizioni e specificità che hanno saputo fondersi nel vigente disciplinare di produzione e definire puntualmente gli aspetti tecnico-produttivi quali la base ampelografica, i sistemi d'allevamento e le pratiche di vinificazione in funzione di una produzione esclusivamente di qualità che contempla le diversità geomorfologiche dalle basse ondulazioni moreniche fino all'alta collina terrazzata.

- la base ampelografica dei vigneti è frutto di una lunga selezione operata dall'uomo e più specificatamente nella parte lombarda della denominazione sono maggiormente coltivati il Trebbiano di Lugana, il Merlot ed il Marzemino mentre nella parte veronese la Garganega, il Pinot grigio e la Corvina veronese, invece risultano equamente condivisi lo Chardonnay ed il Cabernet (Cabernet sauvignon , Cabernet franc e Carmenere);

- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono volti perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti per la gestione delle operazioni colturali in funzione della specificità qualitativa della varietà e della tipologia di produzione enologica che hanno portato alla diffusione nell'areale veronese della pergoletta con sesti di impianto da 3 a 4 m tra le file e da 0,6 a 1 m sulla fila con la totale copertura vegetativa dell'interfilare ed in quello lombardo alla classica spalliera stretta con sesti di impianto da 2,5 m tra le file e 1 m sulla fila;

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in tutto il '900 per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli, così come tradizionali sono le pratiche relative all'appassimento in pianta o dopo la raccolta delle uve bacca bianca e a bacca nera utilizzate per la vinificazione ed affinamento sia della tipologia passito e sia in parte, per la produzione di vini tranquilli. Di più recente introduzione sono le pratiche di elaborazione per la produzione dei vini frizzanti e spumanti che si stanno rapidamente diffondendo su tutto l'areale.

- Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto, l'ambiente geografico con i fattori naturali e umani.

Per la categoria di vino spumante (4) nelle tipologie Garda bianco anche con la specificazione del vitigno "Pinot Grigio" e Garda rosè ottenuti prevalentemente dalla elaborazione con il metodo Charmat di vini base derivati dalla riclassificazione di altre d.o di territorio e costituite principalmente da uve monovarietalì, si ottengono spumanti, fruttati sapidi di facile beva per la loro morbidezza di sapore.

Per la categoria di vino spumante di qualità (5) nelle tipologie Garda bianco e Garda rosè ottenuta prevalentemente dalla elaborazione con il metodo classico si utilizzano vino base solitamente vinificati dalla selezione di diversi uvaggi assemblati in cuvée da cui si ottengono prodotti ricchi e complessi frutto di lunghe maturazioni sui lieviti.



Categoria di prodotto vitivinicolo**5. Vino spumante di qualità****Sintesi del legame****Informazione sulla zona geografica**

- Fattori naturali rilevanti per il legame

Il lago di Garda è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km². Cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline. Il lago di Garda fa parte di quell'ampia zona climatica che comprende la Pianura Padana e le prime valli alpine e che denota un clima temperato-continentale, ma che localmente manifesta condizioni notevolmente mitigate dalla massa d'acqua: questo clima può definirsi "sub-mediterraneo". La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose, mentre l'estate è di tipo mediterraneo, quindi asciutta, ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasioni riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si verificano solo eccezionalmente: l'ultima è avvenuta nel 1706, in un periodo di freddo generale che gli storici chiamano piccola era glaciale.

Il Garda è un lago orientato da nord a sud verso la Pianura Padana, quindi molti venti tipici del Garda sono il risultato di una differenza di condizioni atmosferiche tra basso e alto lago, a causa delle quali si generano venti che scendono dai monti verso la pianura al mattino e che risalgono verso i monti il pomeriggio. La strettoia formata dal bacino lacustre condiziona lo spirare dei venti, molti dei quali sono periodici o perfino giornalieri.

A sud del lago di Garda, tra Verona, Mantova e Brescia, si sviluppa un grande anfiteatro morenico, ovvero un susseguirsi di cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, in alcuni casipalustri, originatisi grazie all'azione di trasporto e di deposito del grande ghiacciaio del Garda. Questi depositi morenici si formarono durante le glaciazioni Günz, Mindel, Riss e Würm: alle due più antiche, la Günz e la Mindel, sono attribuiti depositi morenici molto limitati, mentre alla glaciazione Riss sono attribuite le cerchie moreniche più esterne e alla glaciazione Würm quelle interne.

- Fattori storici e umani rilevanti per il legame

Fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino. Sulle colline moreniche del Lago di Garda, è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino.

Possiamo affermare che tutto il territorio di produzione della denominazione di origine protetta "Garda" ha vocazione viticola, in particolare nelle zone meridionali



e centrali di entrambe le sponde del lago, di cui quella veneta è la più intensamente produttiva, sia in termini di superficie vitata sia in termini di produzione.

Questo grande areale vitivinicolo è il risultato dell'unione di più tradizioni e specificità che hanno saputo fondersi nel vigente disciplinare di produzione e definire puntualmente gli aspetti tecnico-produttivi quali la base ampelografica, i sistemi d'allevamento e le pratiche di vinificazione in funzione di una produzione esclusivamente di qualità che contempla le diversità geomorfologiche dalle basse ondulazioni moreniche fino all'alta collina terrazzata.

- la base ampelografica dei vigneti è frutto di una lunga selezione operata dall'uomo e più specificatamente nella parte lombarda della denominazione sono maggiormente coltivati il Trebbiano di Lugana, il Merlot ed il Marzemino mentre nella parte veronese la Garganega, il Pinot grigio e la Corvina veronese, invece risultano equamente condivisi lo Chardonnay ed il Cabernet (Cabernet sauvignon , Cabernet franc e Carmenere);

- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono volti perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti per la gestione delle operazioni colturali in funzione della specificità qualitativa della varietà e della tipologia di produzione enologica che hanno portato alla diffusione nell'areale veronese della pergolella con sesti di impianto da 3 a 4 m tra le file e da 0,6 a 1 m sulla fila con la totale copertura vegetativa dell'interfilare ed in quello lombardo alla classica spalliera stretta con sesti di impianto da 2,5 m tra le file e 1 m sulla fila;

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in tutto il '900 per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli, così come tradizionali sono le pratiche relative all'appassimento in pianta o dopo la raccolta delle uve bacca bianca e a bacca nera utilizzate per la vinificazione ed affinamento sia della tipologia passito e sia in parte, per la produzione di vini tranquilli. Di più recente introduzione sono le pratiche di elaborazione per la produzione dei vini frizzanti e spumanti che si stanno rapidamente diffondendo su tutto l'areale.

- Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto, l'ambiente geografico con i fattori naturali e umani.

Per la categoria di vino spumante (4) nelle tipologie Garda bianco anche con la specificazione del vitigno "Pinot Grigio" e Garda rosè ottenuti prevalentemente dalla elaborazione con il metodo Charmat di vini base derivati dalla riclassificazione di altre d.o di territorio e costituite principalmente da uve monovarietalì, si ottengono spumanti, fruttati sapidi di facile beva per la loro morbidezza di sapore.

Per la categoria di vino spumante di qualità (5) nelle tipologie Garda bianco e Garda rosè ottenuta prevalentemente dalla elaborazione con il metodo classico si utilizzano vino base solitamente vinificati dalla selezione di diversi uvaggi assemblati in cuvée da cui si ottengono prodotti ricchi e complessi frutto di lunghe maturazioni sui lieviti.



Categoria di prodotto vitivinicolo**8. Vino frizzante****Sintesi del legame****Informazione sulla zona geografica**

- Fattori naturali rilevanti per il legame

Il lago di Garda è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km². Cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline. Il lago di Garda fa parte di quell'ampia zona climatica che comprende la Pianura Padana e le prime valli alpine e che denota un clima temperato-continentale, ma che localmente manifesta condizioni notevolmente mitigate dalla massa d'acqua: questo clima può definirsi "sub-mediterraneo". La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose, mentre l'estate è di tipo mediterraneo, quindi asciutta, ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasioni riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si verificano solo eccezionalmente: l'ultima è avvenuta nel 1706, in un periodo di freddo generale che gli storici chiamano piccola era glaciale.

Il Garda è un lago orientato da nord a sud verso la Pianura Padana, quindi molti venti tipici del Garda sono il risultato di una differenza di condizioni atmosferiche tra basso e alto lago, a causa delle quali si generano venti che scendono dai monti verso la pianura al mattino e che risalgono verso i monti il pomeriggio. La strettoia formata dal bacino lacustre condiziona lo spirare dei venti, molti dei quali sono periodici o perfino giornalieri.

A sud del lago di Garda, tra Verona, Mantova e Brescia, si sviluppa un grande anfiteatro morenico, ovvero un susseguirsi di cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, in alcuni casipalustri, originatisi grazie all'azione di trasporto e di deposito del grande ghiacciaio del Garda. Questi depositi morenici si formarono durante le glaciazioni Günz, Mindel, Riss e Würm: alle due più antiche, la Günz e la Mindel, sono attribuiti depositi morenici molto limitati, mentre alla glaciazione Riss sono attribuite le cerchie moreniche più esterne e alla glaciazione Würm quelle interne.

- Fattori storici e umani rilevanti per il legame

Fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino. Sulle colline moreniche del Lago di Garda, è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino.



Possiamo affermare che tutto il territorio di produzione della denominazione di origine protetta “Garda” ha vocazione viticola, in particolare nelle zone meridionali e centrali di entrambe le sponde del lago, di cui quella veneta è la più intensamente produttiva, sia in termini di superficie vitata sia in termini di produzione.

Questo grande areale vitivinicolo è il risultato dell’unione di più tradizioni e specificità che hanno saputo fondersi nel vigente disciplinare di produzione e definire puntualmente gli aspetti tecnico-produttivi quali la base ampelografica, i sistemi d’allevamento e le pratiche di vinificazione in funzione di una produzione esclusivamente di qualità che contempla le diversità geomorfologiche dalle basse ondulazioni moreniche fino all’alta collina terrazzata.

- la base ampelografica dei vigneti è frutto di una lunga selezione operata dall’uomo e più specificatamente nella parte lombarda della denominazione sono maggiormente coltivati il Trebbiano di Lugana, il Merlot ed il Marzemino mentre nella parte veronese la Garganega, il Pinot grigio e la Corvina veronese, invece risultano equamente condivisi lo Chardonnay ed il Cabernet (Cabernet sauvignon , Cabernet franc e Carmenere);

- le forme di allevamento, i sesti d’impianto e i sistemi di potatura sono volti perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti per la gestione delle operazioni colturali in funzione della specificità qualitativa della varietà e della tipologia di produzione enologica che hanno portato alla diffusione nell’areale veronese della pergolella con sesti di impianto da 3 a 4 m tra le file e da 0,6 a 1 m sulla fila con la totale copertura vegetativa dell’interfilare ed in quello lombardo alla classica spalliera stretta con sesti di impianto da 2,5 m tra le file e 1 m sulla fila;

- le pratiche relative all’elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in tutto il ‘900 per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli, così come tradizionali sono le pratiche relative all’appassimento in pianta o dopo la raccolta delle uve bacca bianca e a bacca nera utilizzate per la vinificazione ed affinamento sia della tipologia passito e sia in parte, per la produzione di vini tranquilli. Di più recente introduzione sono le pratiche di elaborazione per la produzione dei vini frizzanti e spumanti che si stanno rapidamente diffondendo su tutto l’areale.

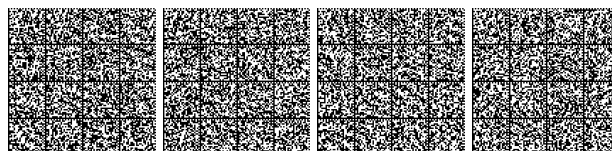
- Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto, l’ambiente geografico con i fattori naturali e umani.

Per la categoria di vino frizzanti (8) nelle tipologie Garda bianco anche con la specificazione di alcuni vitigni quali Garganega, Pinot Grigio Chardonnay e Garda rosè, si ottengono vini frizzanti di pronta beva semplici, fruttati e freschi con caratteristiche organolettiche riconoscibili nella particolarità varietale.

11. Ulteriori requisiti applicabili

Titolo del requisito / della deroga

Vinificazione



Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Le operazioni di vinificazione delle uve, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, sono consentite entro l'intero territorio delle province di Brescia, Mantova e Verona. Tali operazioni sono altresì consentite anche in cantine aziendali o associate site nei Comuni di Gambellara e Montecchio Maggiore.

Titolo del requisito / della deroga

Elaborazione dei vini spumanti e frizzanti

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Le operazioni di elaborazione dei vini spumanti e frizzanti, comprese le pratiche enologiche di presa di spuma, stabilizzazione e dolcificazione ove ammessa, possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo delle regioni Lombardia, Veneto e loro confinanti.

Titolo del requisito / della deroga

Menzione qualificata "Cremant"

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Le tipologie di vino «Garda» Spumante metodo classico Bianco e Rosé, possono essere immesse al consumo anche con la menzione qualificata «Crémant» qualora in possesso delle specifiche caratteristiche previste dalla normativa vigente.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23473>

