

DOCUMENTO UNICO**Denominazione e tipo** (indicazione obbligatoria)

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

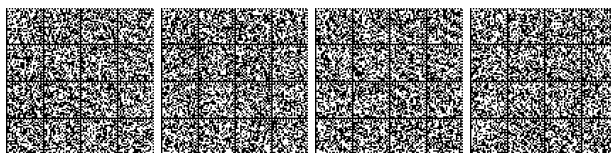
Categoria di prodotti viticoli (indicazione obbligatoria)

<i>Indicare le categorie presenti nel disciplinare tra:</i> Vino; Vino Spumante di qualità
--

Descrizione di vini (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Recioto Di Soave DOCG (anche Classico)
Breve descrizione testuale	colore: giallo dorato; odore: intenso e fruttato anche con sfumature di vaniglia; sapore: dolce, vellutato rotondo, eventualmente con sfumature di vaniglia, anche vivace come da tradizione; titolo alcolometrico volumico minimo: 12,00% vol; zuccheri riduttori residui: minimo 70,0g/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)	5.0 gr/lit per il Soave (anche Classico)
Acidità volatile massima (meq/l)	/
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	/
Estratto non riduttore minimo (g/l)	27,0 gr/lit

Titolo - Nome del prodotto	Recioto Di Soave DOCG Spumante
Breve descrizione testuale	spuma: fine e persistente; colore giallo: dorato, più o meno intenso; odore: gradevole, intenso e fruttato; sapore: abboccato e dolce, vellutato, armonico, di corpo; titolo alcolometrico effettivo minimo: 11,50 % vol.; zuccheri riduttori residui: minimo 70,0 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)	5.0 gr/l
Acidità volatile massima (meq/l)	/
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	/
Estratto non riduttore minimo (g/l)	estratto non riduttore minimo: 24,0 g/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>

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

Rese massime (indicazione obbligatoria)

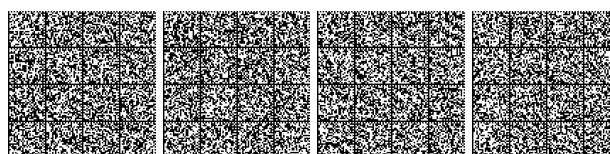
Titolo - Nome del prodotto	Recioto Di Soave DOCG compreso "Classico" e "Spumante"
Resa massima	<i>Chilogrammi di uva per ettaro: 9.000</i>

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. La delimitazione precisa dell'aera è definita all'articolo 3 del disciplinare di produzione
---	---

Vitigni principali (indicazione obbligatoria)

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

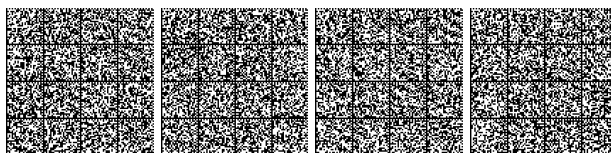


Descrizione del legame/dei legami (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Recioto di Soave DOCG compreso “Classico” e “Spumante”
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 “Recioto di Soave” 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

