

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

Nome/i da registrare	Soave (it) -
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) Vino Spumante di qualità (5)
---

**Descrizione di vini** (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Soave (anche nella specifica “ Classico” e nella sottozona “Colli Scaligeri”)
Breve descrizione testuale	Nella zona di produzione del Soave, si producono vini bianchi che hanno le seguenti caratteristiche: Vini bianchi secchi, leggermente amarognoli, eleganti e fini, con una buona struttura acida, buon corpo e variabilità organolettica dovuta agli stili di vinificazione. Carattere floreale e fruttato e buona sapidità e mineralità derivanti dai suoli calcarei e vulcanici.
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 totale minimo: 10,50% vol per il “Soave” e 11,00% vol per il “Soave” Classico e per il “Soave” Colli Scaligeri;
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 gr/lt per il Soave (anche Classico e Colli scaligeri)
Acidità volatile massima (meq/l)	/
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	/
Estratto non riduttore minimo (g/l)	estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l per il “Soave”, 16,0 g/l per il “Soave” Classico e per il “Soave” Colli Scaligeri



Titolo - Nome del prodotto	Soave Spumante
Breve descrizione testuale	Nella zona di produzione del Soave, si producono spumanti che hanno le seguenti caratteristiche: Vini bianchi secchi, leggermente amarognoli, eleganti e fini, con una buona struttura acida, buon corpo e variabilità organolettica dovuta agli stili di vinificazione. Carattere floreale e fruttato e buona sapidità e mineralità derivante dai suoli calcarei e vulcanici.
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 totale minimo: 11,00% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5.0 gr/lt
Acidità volatile massima (meq/l)	/
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	/
Estratto non riduttore minimo (g/l)	estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l

### Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali (indicazione facoltativa)

Titolo	//
Tipo di pratica enologica	
Descrizione della pratica	

Titolo	//
Tipo di pratica enologica	
Descrizione della pratica	

Rese massime (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Soave (anche nella tipologia "Classico" e nella sottozona "Colli Scaligeri")
Resa massima	Soave 15 T/ha Soave Classico 14 T/ha Soave Colli Scaligeri 14 T/ha



**Zona delimitata** (indicazione obbligatoria)

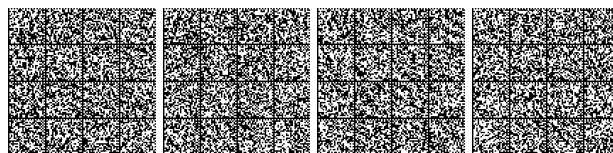
Breve descrizione della zona delimitata	La zona comprende i territori municipali di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, San Bonifacio, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi e Lavagno in provincia di Verona. La delimitazione precisa dell'area è definita all'articolo 3 del disciplinare di produzione.
---	---

**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 (anche nella specifica "Classico" e nella sottozona "Colli Scaligeri")
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</p>



	<p>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 vigenti 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)**

Quadro di riferimento giuridico	<p><i>Indicare se trattasi di una condizione regolamentata da:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione unionale</li> </ul>
Tipo di condizione supplementare	<p><i>Indicare se trattasi di:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Disposizioni supplementari in materia di etichettatura</li> </ul>
Descrizione della condizione	<p>Nella designazione e presentazione dei vini "Soave", "Soave" Classico e "Soave" Colli Scaligeri è consentito fare riferimento alle seguenti Unità Geografiche Aggiuntive:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brognoligo</li> <li>2. Broia</li> <li>3. Ca' del vento</li> <li>4. Campagnola</li> <li>5. Carbonare</li> </ol>



	6.	Casarsa
	7.	Castelcerino
	8.	Castellaro
	9.	Colombara
	10.	Corte del Durlò
	11.	Costalta
	12.	Costalunga
	13.	Coste
	14.	Costeggiola
	15.	Croce
	16.	Duello
	17.	Fittà
	18.	Froscà
	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

19A06806

