



"VALPOLICELLA"

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*(D.M. 21 agosto 1968 come modificato da ultimo decreto
14 settembre 2007 – G. Uff. n° 221 del 22 settembre 2007)*

Le modifiche sono segnalate in grassetto.

Art. 1

La denominazione di origine controllata “Valpolicella” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie: “Valpolicella” (designabile anche con i riferimenti “classico” e “Valpantena” e con la specificazione “superiore”), “Recioto della Valpolicella” (designabile anche con i riferimenti “classico” e “Valpantena”), “Recioto della Valpolicella” spumante (designabile anche con il riferimento “Valpantena”) e “Amarone della Valpolicella” (designabile anche con i riferimenti “classico” e “Valpantena” e con la specificazione “riserva”).

Le tipologie di vini “Valpolicella”, “Valpolicella” classico, “Valpolicella” superiore, “Valpolicella” classico superiore, “Valpolicella” Valpantena, “Valpolicella” Valpantena superiore possono utilizzare l’indicazione “ripasso” qualora i vini di dette tipologie siano sottoposti al metodo di elaborazione previsto al successivo articolo 5.

Art. 2

I vini della denominazione di origine controllata “Valpolicella” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica :

- Corvina Veronese (Cruina o Corvina) dal 40% al 80%; è tuttavia ammesso in tale ambito, la presenza del Corvinone nella misura massima del 50%, in sostituzione di una pari percentuale di Corvina;

- Rondinella dal 5 % al 30 % ;

possono concorrere alla produzione di detti vini le uve provenienti dai vitigni a bacca rossa non aromatici, raccomandati e autorizzati per la provincia di Verona, fino ad un massimo del 15% totale, nel limite del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato.

In deroga ai commi precedenti i vigneti già iscritti all’albo della denominazione di origine controllata “Valpolicella”, alla data di approvazione del presente disciplinare di produzione, sono idonei alla produzione dei vini di cui all’art. 1.

Art. 3

La zona di produzione della denominazione di origine controllata “Valpolicella” comprende in tutto o in parte i territori dei Comuni di: Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline e Montecchia di Crosara.

Tale zona è così delimitata: (omissis)

La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata Valpolicella designabili con la specificazione geografica Valpantena è così delimitata: (omissis)

La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata Valpolicella designabili con la menzione Classico comprende i Comuni di Negrar, Marano, Fumane, Sant’Ambrogio, S. Pietro in Cariano ed è così delimitata: (omissis).

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Valpolicella" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

Pertanto sono da escludere, in ogni caso, ai fini dell'iscrizione all'Albo, di cui all'art. 15 della legge n. 164/1992, i vigneti impiantati su terreni freschi, situati in pianura o nei fondovalle.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera semplice o doppia, o a pergola unilaterale inclinata o pergoleta veronese mono o bilaterale.

Per le superfici vitate già iscritte all'albo della denominazione di origine controllata "Valpolicella" prima dell'approvazione del presente disciplinare e allevati a pergola veronese è tuttavia consentito di utilizzare la presente denominazione per un ulteriore periodo massimo di 15 anni, alle condizioni indicate al comma successivo.

E' fatto obbligo, per le pergole veronesi, la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila e una carica massima di 60.000 gemme ettaro.

Il numero minimo di ceppi per ettaro, ad esclusione dei vigneti già iscritti all'albo, non deve essere inferiore a 3.300 riducibili nel caso di terrazzamenti a secco stretti in zona collinare, previa autorizzazione della regione Veneto.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valpolicella" non deve essere superiore a 12 tonnellate ad ettaro di vigneto in coltura specializzata. A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Fermo restando il limite sopraindicato la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

La Regione Veneto, su richiesta motivata dalle organizzazioni di categoria interessate e/o dal Consorzio di tutela e previo parere espresso dal Comitato tecnico consultivo per la vitivinicoltura di cui alla legge regionale n. 55/1985, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro ammessi alla certificazione, anche in riferimento a singole zone geografiche, rispetto a quelli fissati dandone immediatamente comunicazione al Ministero delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

I rimanenti quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 10 del presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino da tavola con indicazione geografica tipica.

Per la produzione dei vini "Recioto della Valpolicella" e "Amarone della Valpolicella" si dovrà attuare la cernita delle uve in vigneto, secondo gli usi tradizionali mettendo a riposo un quantitativo di uve non superiore al 70% della produzione massima ad ettaro prevista al precedente comma 9.

La resa massima delle uve in vino finito per la tipologia "Valpolicella", con le varie menzioni e specificazioni, non deve essere superiore al 70%.

Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e può essere preso in carico come vino a indicazione geografica tipica.

Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 40% per i vini "Recioto della Valpolicella" e "Amarone della Valpolicella".

Art. 5

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione della denominazione di origine controllata “Valpolicella” devono essere effettuate nell’interno della zona delimitata nel precedente articolo 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell’ambito del territorio della provincia di Verona.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino “Valpolicella” un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10% vol.

Tuttavia in annate con andamenti climatici particolarmente sfavorevoli è ammessa, con provvedimento della regione Veneto, la riduzione del titolo alcolometrico volumico naturale minimo a non meno di 9,50 % vol.

Le uve destinate all’appassimento per la produzione dei vini “Recioto della Valpolicella” e “Amarone della Valpolicella” devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.

Le uve dopo l’appassimento devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14% vol.

Le operazioni di conservazione delle uve destinate alla produzione dei vini “Recioto della Valpolicella” e “Amarone della Valpolicella”, nonché la vinificazione delle stesse devono aver luogo unicamente, nell’ambito della delimitazione territoriale della zona di produzione di produzione di cui all’art.3.

L’appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e può essere condotto con l’ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l’ausilio del calore.

Le uve messe ad appassire per ottenere le tipologie “Amarone della Valpolicella” e “Recioto della Valpolicella” non possono essere vinificate prima del 15 dicembre.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

E' consentito l'impiego della vinaccia residua dalla preparazione del vino “Recioto della Valpolicella” e “Amarone della Valpolicella” per il rigoverno del vino “Valpolicella” secondo le norme, all'uopo stabilite, dal Ministero delle politiche agricole e forestali - Ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio, nel rispetto delle norme dell’Unione Europea.

I vini a denominazione di origine controllata “Valpolicella” nelle tipologie “Valpolicella”, “Valpolicella” classico, “Valpolicella” superiore, “Valpolicella” classico superiore, “Valpolicella” Valpantena, “Valpolicella” Valpantena superiore possono essere rifermentati sulle vinacce residue della preparazione dei vini “Recioto della Valpolicella” e /o “Amarone della Valpolicella”.

I vini così ottenuti possono utilizzare l’indicazione aggiuntiva “ripasso”.

Il quantitativo dei vini delle tipologie sopra elencate, destinate alla produzione delle tipologie riportanti la menzione “ripasso”, non possono essere in volume superiori al doppio del volume di vino ottenuto dalle vinacce delle tipologie “Recioto della Valpolicella” e/o “Amarone della Valpolicella” impiegate nella rifermentazione.

I vini a denominazione di origine controllata “Valpolicella”, nelle tipologie “Valpolicella”, “Valpolicella” classico, “Valpolicella” superiore, “Valpolicella” classico superiore, “Valpolicella” Valpantena, “Valpolicella” Valpantena superiore, che riporta l’indicazione “ripasso” devono essere immessi al consumo non prima del 1° dicembre dell’anno successivo all’anno della vendemmia.

Le uve destinate alla vinificazione della tipologia “superiore” del vino “Valpolicella” debbono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.

I vini “Valpolicella” designabili con la menzione “superiore”, prima dell’immissione al consumo, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno un anno a partire dal 1 dicembre dell’anno di produzione delle uve.

Le operazioni di invecchiamento, sia per la tipologia “superiore” e “riserva” e sia per la tipologia “Classico”, devono aver luogo alle condizioni stabilite ai commi 1 e 2 del presente articolo.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, su richiesta delle aziende produttrici, previa istruttoria della Regione Veneto, autorizzare l'appassimento delle uve e la vinificazione ai fini dell'impiego della specificazione «classico», in cantine aziendali situate al di fuori, ma nelle vicinanze, del territorio precisato e comunque all'interno della zona di produzione del vino “Valpolicella”, a condizione che il richiedente dimostri la conduzione delle superfici iscritte all'albo dei vigneti.

I richiedenti devono confermare annualmente la conduzione dei vigneti atti a produrre la denominazione con la specificazione «classico”.

Il vino “Amarone della Valpolicella” prima della immissione al consumo deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni con decorrenza dal 1° dicembre dell'annata di produzione delle uve.

Le operazioni di spumantizzazione del vino “Recioto della Valpolicella” debbono essere effettuate in stabilimenti siti nell'ambito territoriale della regione Veneto.

Art. 6

Il vino a denominazione di origine controllata “Valpolicella”, anche con le specificazioni “classico”, “Valpantena” e “superiore”, all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche :

- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso con profumo gradevole, delicato, caratteristico, che ricorda talvolta le mandorle amare;
- sapore: vellutato, di corpo, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol, con un residuo alcolometrico volumico potenziale massimo di 0,40% vol, e 12,00% vol per la tipologia “superiore”;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

I vini a D.O.C. “Valpolicella”, nelle tipologie “Valpolicella”, “Valpolicella” classico, “Valpolicella” superiore, “Valpolicella” classico superiore, “Valpolicella” Valpantena, “Valpolicella” Valpantena superiore che riportano l’indicazione “ripasso”, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche :

- colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico con profumo gradevole;
- sapore: pieno, vellutato, di corpo;

- **titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol, con un residuo alcolometrico volumico potenziale massimo di 0,60% vol;**
- **acidità totale minima: 5,0 g/l;**
- **estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.**

Il vino a denominazione di origine controllata “Recioto della Valpolicella”, anche con le specificazioni “classico” e “Valpantena”, all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino carico, talvolta con riflessi violacei eventualmente tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: caratteristico, accentuato;
- sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,00% vol. con un residuo alcolometrico volumico potenziale minimo di 2,80% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto secco netto minimo: 26,0 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata “Amarone della Valpolicella”, anche con le specificazioni “classico”, “Valpantena” e “riserva”, all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino carico tendente eventualmente al granato con l’invecchiamento;
- odore: caratteristico, accentuato;
- sapore: pieno, vellutato, caldo;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo : 14% vol con residuo alcolometrico volumico potenziale massimo di 0,70% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto secco netto minimo: 26,0 g/l, 35,0 g/l nella versione «riserva».

Il vino a denominazione d’origine controllata “Recioto della Valpolicella” spumante, anche con la specificazione “Valpantena”, all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche :

- colore: rosso rubino piuttosto carico talvolta con riflessi violacei;
- odore: caratteristico, accentuato, intenso;
- sapore: delicato, pieno, caldo, dolce;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,00% vol con un residuo alcolometrico volumico potenziale minimo di 2.80% vol ;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto secco netto minimo: 26,0 g/l.

E’ facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini di modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto secco.

Art. 7

Le uve atte alla produzione della tipologia “Recioto della Valpolicella” o i mosti o i vini della tipologia “Recioto della Valpolicella” possono essere utilizzati per produrre i vini spumanti ottenuti secondo le metodologie di elaborazione previste dalle norme comunitarie e nazionali.

La menzione “superiore” è riservata ai vini tranquilli della denominazione di origine controllata “Valpolicella”, ad esclusione delle tipologie “Recioto della Valpolicella” ed “Amarone della Valpolicella”, che siano immessi al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12% vol.

La menzione “Classico” è consentita ai vini “Valpolicella”, “Recioto della Valpolicella” e “Amarone della Valpolicella” con l'esclusione delle tipologie spumante.

La menzione “Valpantena” è consentita ai vini “Valpolicella”, “Recioto della Valpolicella” e “Amarone della Valpolicella”.

La qualificazione aggiuntiva “Riserva” può essere utilizzata dal vino “Amarone della Valpolicella” immesso al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento non inferiore a 48 mesi a decorrenza dal 1 novembre dell'anno della vendemmia.

Art. 8

Alla denominazione di origine controllata dei vini “Valpolicella” è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi, “extra”, “fine”, “scelto” e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati o di consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

E' ammesso inoltre l'impiego di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, in conformità al disposto dell'art. 1, comma 2 del decreto ministeriale 22 aprile 1992.

L'indicazione “ripasso” può essere utilizzata in etichetta con dimensioni non superiori a quelle della denominazione di origine controllata “Valpolicella”.

Nella designazione dei vini “Valpolicella” superiore, “Recioto della Valpolicella” e “Amarone della Valpolicella” può essere utilizzata la menzione “vigna” ai sensi del comma 3 dell'art. 6 della legge 164/1992, a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che l'appassimento, la vinificazione, l'invecchiamento del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata nella denuncia dell'uva, nella dichiarazione della produzione, nei registri e nei documenti di accompagnamento.

Tutti i vini designati con la denominazione di origine controllata “Valpolicella” devono essere immessi al consumo in tradizionali bottiglie di vetro, con abbigliamento consono al loro carattere di pregio.

Nella chiusura di dette bottiglie è consentito solo l'uso di tappi raso bocca; per le bottiglie fino a lt. 0,375 è consentito anche l'uso del tappo a vite.

È consentito altresì l'uso del tappo a vite anche per la chiusura delle bottiglie di “Valpolicella”, senza alcuna specificazione o menzione, di volume fino a litri 1,500.

Per i vini "Valpolicella" che possono usufruire delle indicazioni superiore, ripasso ed i vini "Recioto della Valpolicella" e "Amarone della Valpolicella", con le diverse specificazioni e menzioni, è obbligatorio riportare in etichetta e nella documentazione prevista dalla specifica normativa, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.