

**ALTO ADIGE
SÜDTIROL O SÜDTIROLER
D.O.C.
19/SETTEMBRE/2007**

Art 1 La denominazione di origine controllata “Alto Adige” o “dell’Alto Adige” in lingua tedesca “Südtirol o Südtiroler”, è riservata ai vini che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

bianco **weiss**

bianco passito

passito con menzione di uno o due vitigni

spumante bianco

spumante con menzione del vitigno (Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero)

spumante rosé

Vendemmia tardiva con menzione di vitigno

solo vitigno

Moscato giallo

Goldenmuskateller/Goldmuskateller

Pino bianco

Weissburgunder

Pinot grigio

Rülander o Grauer Burgunder

Chardonnay

Riesling italico

Welschriesling

Riesling

Müller Thurgau

Malvasia

Malvasier

Silvaner

Sylvamer

Sauvignon

Kerner

Traminer aromatico

Gewürztraminer

Moscato giallo

Rosenmuskateller

Moscato rosa

Moscato rosa passito

Lagrein rosato o rosé

Lagrein Kretzer

Lagrein scuro

Lagrein Dunkel

Merlot rosato

Merlot Kretzer

Merlot

Cabernet

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Cabernet – Lagrein

Cabernet – Merlot

Lagrein – Merlot

Pinot nero

Blauburgunder o Spätburgunder

Pinot nero rosato o rosé

Blauburgunder Kretzer o rosé

Schiava

Vernatsch

Schiava grossa

Grossvernatsch

Schiava gentile

Edelvernatsch

Schiava grigia

Graunvernatsch

Sottozone geografiche

Colli di Bolzano
Meranese di Collina o Meranese
Santa Maddalena

Bozner Leiten
Meraner Hügel o Meraner
St. Magdalener

Tuttavia la denominazione “**Alto Adige o Südtirol**” può essere utilizzata quale specificazione aggiuntiva, ai sensi dell’art 12 del regolamento n. 392/89, per i vini

Lago di Caldaro classico
Lago di Caldaro classico superiore
Ursprungsgebiet

Kaltersee klassisch
Kaltersee Klassich

Ottenuti da uve prodotte nei comuni di:

Caldaro	Appiano	Termeno	Cortaccia
Vadena	Egna	Montagna	Ora

Bronzolo

Come previsto dal disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata “**Caldaro o Lago di Caldaro**”

La denominazione “**Alto Adige Valle Isarco**” “**Südtiroler Eisacktaler**” è accompagnata obbligatoriamente da una delle seguenti menzioni di vitigno:

Traminer aromatico	Gewürztraminer
Pinot grigio	Ruländer
Veltliner	
Sylvaner	Sylvaner
Müller Thurgau	
Kerner	
Riesling	

Oppure dall’indicazione di località

Klausner Laitacher

Alle condizioni stabilite del presente disciplinare.

La denominazione “**Alto Adige Terzano**” “**Südtiroler Terlaner**” può essere accompagnata dalla menzione di uno dei seguenti vitigni:

bianco	weiss
Pinot bianco	Weissburgunder
Chardonnay	
Riesling italico	Welschrieling
Riesling	
Sauvignon	
Sylvaner	Sylvaner
Müller Thurgau,	
Pinot grigio	Ruländer

alle condizioni stabilite dal presente disciplinare.

La denominazione “**Alto Adige Valle Venosta**” “**Südtiroler Vinschgau**” è accompagnata obbligatoriamente da una delle seguenti menzioni di vitigno:

Chardonnay
Kerner
Müller Thurgau

Pinot bianco
Pinot grigio
Riesling
Sauvignon
Traminer aromatico
Pinot nero
Schiava

Weissburgunder
Ruländer o Grauerburgunder

Gewürztraminer
Blauburgunder o Spätburgunder
Vernatsch

Le menzioni di vitigno, che accompagnano le denominazioni “**Alto Adige**”, “**Alto Adige Terlano**”, “**Alto Adige Valle Isarco**”, “**Alto Adige Valle Venosta**” o le equivalenti denominazioni in lingua tedesca possono essere espresse in lingua tedesca come indicato al primo comma.

Le denominazioni geografiche **Colli di Bolzano**”, “**Meranese di Collina**”, “**Santa Maddalena**”, “**Terlano**”, “**Valle Isarco**”. “**Valle Venosta**”, anche nella traduzione in lingua tedesca, già riconosciute come denominazioni di origine controllate, sono riservate ai vini a denominazione di origine controllata “**Alto Adige o Südtirol**” ottenuti da uve raccolte da vigneti situati nelle zone di produzione delimitate all’art 3, iscritti nei rispettivi albi dei vigneti, e rispondenti alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Per i prodotti derivanti dalle superfici vitate iscritte agli albi dei vigneti della denominazione di origine controllata “**Alto Adige**”, anche con sottodenominazione geografica è consentita la scelta vendemmiale tra le rispettive denominazioni e Lago di Caldaro o Valdadige qualora fra loro compatibili in base alla coincidenza territoriale e alla composizione varietale dei vigneti, nel rispetto delle norme vigenti.

Art 2 Le denominazioni di origine controllate di cui all’art 1 sono riservate ai vini ottenuti da uve di vigneti iscritti agli albi aventi la seguente composizione varietale:

“**Alto Adige o dell’Alto Adige**” in lingua tedesca “**Südtirol o Südtiroler**” senza sottodenominazioni geografiche di cui all’art 1:

a) con la specificazione del vitigno:

vigneti con almeno il **85%** del corrispondente vitigno.

Possono essere presenti nei vigneti, per la differenza fino al **15%** altri vitigni tradizionali a frutto di colore analogo e raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Bolzano;

b) “Alto Adige” con la specificazione di due vitigni “Cabernet – Merlot”, “Cabernet – Lagrein”, “Merlot – Lagrein”:

vigneti che possono concorrere congiuntamente alla produzione dei mosti e dei vini. Entrambe le varietà devono essere presenti per oltre il **15%** del totale. In etichetta il vitigno preponderante precede l’altro ed entrambi sono riportati in caratteri uguali e sulla stessa riga, utilizzando il sinonimo **Cabernet** per i **Cabernet Franc** e **Cabernet Sauvignon**.

c) “Alto Adige spumante” a fermentazione in bottiglia:

Pinot bianco e/o Pinot nero e/o Chardonnay, iscritti ai rispettivi albi.

Per il tipo “**Rosato o rosé**” il **Pinot nero** deve essere presente per almeno il **20%**.

d) “Alto Adige bianco” anche nel tipo passito:

Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio almeno il 75%, Devono essere presenti almeno **due di tali varietà**, ma nessuna deve superare il **70%** del totale.

Il restante **25%** massimo deve provenire da **Müller Thurgau e/o Sauvignon e/o Riesling e/o Silvaner e/o Gewürztraminer e/o Kerner**.

- e) **“Alto Adige passito”** con la specificazione di **“due vitigni”**:
Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Müller Thurgau e/o Sauvignon e/o Riesling e/o Sylvaner e/o Gewürztraminer e/o Kerner e/o Moscato giallo; devono essere presenti due di tali varietà ed entrambe devono essere presenti per oltre il **15%** del totale.

“Alto Adige Colli di Bolzano” in lingua tedesca **“Südtirol Bozner Leiten”**
vigneti con almeno l'**85%** di vitigni **Schiava e sottovarietà**;
Per la differenza fino al **15%** è consentita la presenza di altri vitigni a frutto di colore nero raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Bolzano.

“Alto Adige Meranese di Collina” in lingua tedesca **“Südtirol Meraner Hügel”** o **“Alto Adige Meranese”** in lingua tedesca **“Südtirol Meraner”**:
vigneti con almeno l'**85%** di vitigni **Schiava e sottovarietà**;
Per la differenza fino al **15%** è consentita la presenza di altri vitigni a frutto di colore nero raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Bolzano.

“Alto Adige Santa Maddalena” in lingua tedesca **“Südtirol St. Magdalener”**:
vigneti con almeno il **85%** di vitigni **Schiava e sottovarietà**;
Per la differenza fino al **15%** è consentita la presenza di altri vitigni a frutto di colore nero raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Bolzano.

“Alto Adige Terlano” in lingua tedesca **“Südtirol Terlaner”**:

- a) **con specificazione di vitigno**: vigneti costituiti con un minimo dell'**85%** con vitigni della varietà specificata **“ Pinot bianco, Chardonnay, Riesling italico, Riesling, Sauvignon, Sylvaner, Müller Thurgau, Pinot grigio”**.

Possono essere presenti nei vigneti, per la differenza del **15%** altri vitigni a frutto bianco raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Bolzano.

- b) **senza specificazione di vitigno**:

vigneti con **Pinot bianco e/o Chardonnay** non meno del **50%**

per la restante percentuale, congiuntamente o disgiuntamente da: **Riesling italico, Riesling, Sauvignon, Sylvaner, Müller Thurgau e Pinot grigio**. E' ammessa la presenza di altri vitigni purché da uve bianche, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Bolzano, nella misura massima del **15%**.

“Alto Adige Valle Isarco” in lingua tedesca **“Südtirol Eisacktaler”**:

- a) **accompagnato dal nome del vitigno**:

Traminer aromatico (Gewürztraminer), Pinot grigio (Rülander, Grauer Burgunder), Veltliner, Müller Thurgau, Kerner , Riesling, Sylvaner o Silvaner, vigneti costituiti per almeno il **85%** dai corrispettivi vitigni;

e per il restante **15%** massimo da altri vitigni di colore analogo raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Bolzano.

- b) per i vini designati **“Alto Adige Valle Isarco (Südtirol Eisacktaler) Klausner Laitacher”**: le uve devono provenire da vigneti costituiti dai vitigni:

Schiava (e sottovarietà) e/o Portoghese e/o Lagrein e/o Pinot nero al 100%
situati nei comuni di:

Barbiano Chiusa Velturmo Villandro

“Alto Adige Valle Venosta” in lingua tedesca **“Südtirol Vinschgau”** con la menzione obbligatoria del vitigno:

Chardonnay, Kerner, Müller Thurgau, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon, Pinot nero, Schiava, vigneti costituiti per almeno il **85%** dai corrispettivi vitigni.

Per il restante **15%** possono essere presenti altri vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Bolzano di colore analogo.

Art 3 La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art 1 è così stabilita:

“Alto Adige o dell’Alto Adige” “Südtirol o Südtiroler”

senza una delle sottodenominazioni geografiche di cui all’art 1:

Le uve destinate alla produzione dei vini **“Alto Adige”** devono essere prodotte nella parte di territorio della provincia di **Bolzano** idoneo alla produzione dei vini di qualità previsti nel presente disciplinare.

In particolare la zona idonea comprende il territorio dei comuni di:

Andriano	Appiano	Bolzano	Bronzolo
Caines	Caldaro	Cermes	Cornedo all’Isarco
Cortaccia	Cortina all’Adige	Egna	Fiè
Gargazzone	Lagundo	Laives	Lana
Magrè all’Adige	Marlengo	Meltina	Merano
Montagna	Nalles	Postal	Renon
Riffiano	Salorno	San Genesio	San Pancrazio
Scena	Termeno	Terlano	Tesimo
Tirol	Vadena;		

in parte il territorio dei comuni di:

Barbiano	Bressanone	Castelrotto	Chiusa
Funes	Laion	Naz – Ciaves	Veltur
Villandro	Varna		

delimitati nell’art 3 punto 3,6 ;

in parte il territorio dei comuni di:

Castebello – Ciardes		Laces	Naturno
Parcines	Sikandro		

Delimitati dall’art 3 punto 3,7;

“Alto Adige Colli di Bolzano” “Südtirol Bozen Leiten”

le uve devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata che comprende tutto il territorio amministrativo comunale di: **Laives**

e in parte quello dei comuni di:

Terlano	San Genesio	Bolzano	Renon
Fiè	Cornedo all’Isarco.		

Tale zona è esternamente così delimitata:

partendo dall’incrocio della strada statale del Brennero n. 12 con il confine comunale di Laives, in prossimità del km. 427,700, il limite segue in direzione ovest il confine comunale di Laives, fino ad arrivare al fiume Adige. Volge quindi a nord, sempre lungo il confine comunale di Laives, e poi lungo quello di Bolzano nella stessa direzione, identificandosi, salvo brevi tratti con il fiume Adige, fino a raggiungere la località Piè di Castello del comune di Bolzano. Prosegue in direzione nord – ovest lungo la sponda sinistra dell’Adige fino ad incrociare il confine comunale di Terlano a nord – ovest di Vilpiano, segue quindi, verso nord – est prima e sud – est poi il confine di Terlano sino al Kaltenbrunnen Bach. Dal punto di incrocio con il corso d’acqua segue una retta verso nord – est passante per le quote 829, 786 e 742, (Masi Schmalz, Egger, Moar e Trattoria Colonna) quest’ultima sul confine comunale di Bolzano. Il limite segue quindi il confine di Bolzano sino ad incrociare il rio

San Genesio che risale fino alla quota 788, da dove prosegue per una retta in direzione nord passando per le quote 942, 878 (Moro Le Fosse) e 889. Da quota 889 segue una retta verso sud – est sino a raggiungere al Km. 4 la strada provinciale della Valle del Sarentino. Prosegue verso nord per tale strada fino al km. 6 da dove segue una retta verso est sino a raggiungere quota 872 per piegare poi verso sud lungo una retta che passa per le quote 763 (Lorno), 856(Masi Alti) e raggiungere quota 780 (Nop). Da qui la retta prosegue verso est, raggiunge quota 1,192 nel centro abitato l'Assunta, piega quindi verso sud, attraversa quota 871 e raggiunge quota 807 (Signato), piega quindi verso est lungo una retta spezzata passante a sud di Selva di Signato per le quote 964, 1.175, 996, 953, 897, 916 e 885 da dove prosegue per la strada che conduce a Ospiti passando per le quote 955, 974, 972 e 847.

Da quota 847 prosegue verso nord – est per una retta spezzata passante per le quote 743 (Castel Pietra), 998 (Soffiano), 981, 982 (Belvedere), 642, 805 (Molin del Buco) e 868. Da quota 868 il limite segue una retta verso sud passante per le quote 734, 376 e attraversato il fiume Isarco raggiunge la quota 822 (Selva di Platzhammer) da dove prosegue per la rotabile che in direzione sud raggiunge il centro abitato di Fiè allo Sciliar, prosegue per la strada che porta a Fiè di Sopra, l'attraversa e quindi per la rotabile, in direzione sud – est e poi sud – ovest, raggiunge Molino dopo aver toccato le quote 923, 910, e 842. Da Molino prosegue verso ovest lungo il corso d'acqua sino ad incrociare la provinciale per Fiè segue questa verso ovest fino al km. 5,500 circa, dove per la rotabile verso sud raggiunge Presule (quota 878), da qui in direzione sud – ovest segue una retta spezzata passante per le quote 865, 979, 833, 727, 481, 722 e 823, quest'ultima quota nel centro abitato di Collepietra. Da Collepietra segue la rotabile che prima verso sud e poi verso ovest raggiunge quota 706 poco prima di Mortner. Da quota 706 segue il sentiero verso sud – ovest fino a raggiungere Maso Wieden da dove segue una retta spezzata verso ovest che passa per Maso Brunner (quota 802), taglia la strada statale n. 241 della Val d'Ega a quota 448, tocca Maso Roll (quota 944) e S. Isidoro (quota 928). Il limite prosegue lungo la rotabile che porta al Colle dei Contadini (quota 1,136) e, quindi, verso sud segue il sentiero che, conduce al rifugio Prati di Khol. Da qui il limite segue in direzione sud il confine comunale di Bolzano e poi nella stessa direzione sud il confine comunale di Laives fino ad arrivare al punto di partenza della descrizione.

All'interno della zona di cui sopra sono da escludersi tutti i territori appartenenti alla zona di produzione del vino “**Santa Maddalena**” di cui all'art 3 del disciplinare di produzione annesso al D.P.R. 11/08/1971, pubblicato nella G.U. n. 245 del 28/09/1971.

“Alto Adige Meranese di Collina o Meranese” “Südtirol Meraner Hügel o Meraner”

Le uve destinate alla produzione del vino “**Meranese di Collina o Meranese**” devono essere prodotte nelle zone appresso indicate e comprendenti in tutto o in parte i comuni di:

Merano	Caines	Cermes	Gargazzone
Lagundo	Lana	Marlengo	Postal
Rifiano	San Pancrazio	Scena	Tesimo
Tirolo.			

Le zone sono così delimitate:

zona sinistra del fiume Adige:

partendo a sud del centro abitato di Gargazzone, la linea di delimitazione corre in direzione nord lungo il limite del bosco, attraverso i comuni di Gargazzone, Postal, Merano; toccando le quote 392 (ponte sul rio Gargazzone), 282, 455, 345, 530 Wiesler e Koffer in comune di Postal e in comune di Merano; la quota 563, Platt, le quote 523, 525, 575 e 583, le cave (quota 568 – Montefranco) la sorgente a sud dell'Alb. Lastabianca, il Maso Spessa, la Cava di Argilla, la croce isolata posta a quota 647 sulla mulattiera per maso Kiendl, tocca il maso Kiendl lasciando il limite del bosco, il limite altimetrico di 650 metri nel comune di Scena passa quindi in prossimità di S. Giorgio e Maso Loth per arrivare al Riopetroso, taglia in

questo punto il fiume Passirio dopo aver toccato le quote 634 e 522 e seguendo la linea di confluenza fra pendio e fondovalle, si dirige verso nord, toccando la quota 490, il km. 6 della strada statale n. 44, la località di Collina del comune di Rifiano, segue quindi la carrareccia che porta nei pressi di Aica. Dal suddetto punto la linea di delimitazione piega verso sud – ovest e comprendendo la località di S. Maria, segue il bosco non oltrepassando comunque il limite altimetrico di 650 metri, tocca la quota 575 in comune di Rifiano quindi quota 595 in comune di Caines, aggira, includendolo, Labiato di Caines, ed escludendola, la località Finele, tocca la quota 632 passa a sud del Collegio Johanneum. La delimitazione segue la carrareccia che porta a Tirolo e da Tirolo lungo la strada verso nord, fino alla segheria e, proseguendo lungo la linea altimetrica di 650 metri, si congiunge al Castel Tirolo (quota 647) segue nuovamente il limite naturale formato dal bosco passa a nord dell’abitato di Plars di Sopra fino a quota 602 fino a incontrare e seguire verso sud il confine comunale di Lagundo che in tale punto coincide con il fiume Adige. Segue verso est l’Adige fino al ponte della strada statale n. 38 (prossimità di Riomolino) e continua lungo questa, in direzione sud, fino al punto di partenza, a sud del centro abitato di Gargazzone.

Zona a destra del fiume Adige:

partendo a sud di castello Leone la linea di delimitazione segue verso nord la curva di livello di 300 metri fino a giungere al castello di Brandis includendo i vigneti annessi al suddetto castello. Segue verso nord la strada che porta a Lana di Sopra, passando per l’Assunzione il cimitero di Lana, costeggia Lanegg e si congiunge con la strada statale n. 238 che segue fino ad incontrare il fiume Adige (ponte a quota 299 in comune di Marleno). Segue verso nord – ovest l’Adige fino ad incontrare il confine comunale di Parcines dove si innesta e segue verso sud – est la strada statale n. 38 al km. 195,500 circa. Ora il limite di zona segue il limite del bosco rispettando il limite altimetrico di 650 metri, comprende le case a quota 420, Obermaier, attraversa la località Tramontana Zeisalter, la quota 534, aggira escludendo il bosco Larici, tocca la quota 473, prosegue lungo la linea altimetrica di 650 metri, passa per Hillepranter, Sinigher (quota 520), e le quote 520 e 502 in comune di Marleno. Il limite di zona sempre verso sud e lungo il bosco aggira includendolo il castello Monteleone, le quote 545, 587 e 581 in comune di Cermes, le quote 524, 468, 590 e 619 in comune di Lana, quindi il confine si congiunge con Punterhof. La zona di produzione comprende anche i vigneti posti al di sotto dei 650 metri slm. Dei masi Eggman, Forsthof e Sottovia in comune di San Pancrazio, all’incrocio della Val d’Ultimo. La linea di delimitazione risale quindi verso nord – est correndo parallela alla strada Lana di Sopra – San Pancrazio, fino all’altezza della quota 619 da dove, in direzione est, corre parallelamente e a nord del rio Valsura, tocca la quota 403, attraversa il rio stesso alla quota 332 e piega in direzione sud lungo il limite di bosco toccando le quote 488, 527 e 367 fino ad intersecare la strada statale n. 238 km. 30,000. D tale punto il limite si sposta alla sinistra della suddetta strada statale e corre parallelamente alla stessa sempre verso sud, fino al punto di partenza, a sud del Castel Leone.

In tale zona vanno inclusi i vigneti sottostanti il castello San Erasmo in comune di Tesimo.

“Alto Adige Santa Maddalena” “Südtirol St. Magdalener”

La zona di produzione del vino “Santa Maddalena” comprende in tutto o in parte i territori delle frazioni e sottofrazioni di:

Santa Maddalena	Santa Giustina	Laitago (Coste)	San Pietro
Guncina	San Giorgio	Rena (Sabbia)	Santa Giustina di sopra
Laitago di sopra (Signato)		Laste Basse	Campiglio
Virgolo	Aslago	Rencio	San Maurizio

in comune di Bolzano;
Cardano
In comune di Cornedo all’Isarco;

**Settequerce
in comune di San Genesio;**

I masi:

Reiter Diem Raindl Ebnicher Plattner
in comune di Renon.

Tale zona è così delimitata:

partendo il località Bagni di zolfo (km. 222,500 della strada statale n. 38 Bolzano - Merano) la linea di delimitazione segue, in direzione di Terlano, la statale n. 38 fino a raggiungere il rio Margherita che risale fino a quota 500. Devia verso est seguendo la linea di quota 500 raggiunge la località Guncina, dopo aver attraversato i torrenti Petroso e san Maurizio, Piega quindi a nord, per includere il maso Oichler (quota 529), e prosegue lungo la linea di quota 700 per raggiungere il rio Fago sul confine comunale Bolzano – San Genesio.

Segue detto confine comunale e, raggiunto il rio San Genesio, lo discende fino alla sua affluenza sul torrente Talvera. Discende il Talvera fino alla valle che scende tra il cotonificio e Castel Roncolo. Risale la valle fino a quota 600 e lungo questa linea di quota, in direzione sud, raggiunge il confine comunale di Bolzano che segue verso est fino alla quota 853. Da detta quota la linea di delimitazione si scosta dal confine comunale per dirigersi a nord lungo la carrareccia (quota 832) proveniente dall'Assunta; passa rispettivamente a nord e nord – ovest dei masi Ebnicher e Plattner, che sono inclusi nella zona, per raggiungere il tracciato della cremagliera del Renon (quota 843) che discende per incrociare di nuovo il confine comunale finché questo corre lungo il rio Rivellone (quota 525), quindi volge ad est per passare a nord del maso Loosmann e prosegue lungo le quote 784, 777, 765 fino a raggiungere la strada che porta a Renon che discende fino alla quota 651. Da detta quota si dirige verso il canale di Laste Basse per raggiungere l'ansa a gomito del fiume Isarco (quota 296, km. 445 della strada statale n. 12). Da questo punto la linea di delimitazione si sposta a sinistra del fiume Isarco per includere il maso Hochklausenhof e proseguire, prima in direzione sud e poi ovest lungo la strada statale n. 12 fino al km. 444. Dal km. 444 volge a sud per raggiungere la linea di quota 500; prosegue, verso ovest, per detta linea di quota e dopo aver attraversato l'abitato di Cornedo, sale per la carrareccia che conduce a quota 551 e passando a sud del maso Bischof, che resta incluso, oltrepassa in linea retta la valle del rio d'Ega, per raggiungere, sul versante sinistro, la linea di quota 500, che segue fino alla località S. Geltrude, passando per Cardano, Campegno, Campiglio, Virgolo e Aslago. Da S. Geltrude piega, a ovest, lungo la via Castel Flavon, alla periferia della città, segue in direzione nord la ferrovia fino al fiume Isarco, quindi la sponda sinistra dello stesso fino alla località Pronzegg (quota 267), attraversa il fiume e in direzione nord – ovest raggiunge e costeggia la ferrovia fino alla stazione di valle della funivia del Renon. Da detta stazione la linea di delimitazione prosegue per via Brennero, Dodiciville, S. Giovanni, via S. Osvaldo, via Weggenstein, via S. Arrigo e raggiunge il torrente Talvera al ponte S. Antonio. Oltrepassato il ponte, prosegue sulla linea altimetrica di metri 300, a piè di monte e a nord della città, passa per le località Fago e Guncina. All'altezza della quota 325, lascia la quota altimetrica predetta per seguire via Cologna e raggiungere la vecchia strada Gries – Merano, continuando lungo quest'ultima fino alla località Bagni di Zolfo, punto di partenza della delimitazione.

“Alto Adige Terlano” “Südtirol Terlaner”

La zona di produzione dei vini “Terlano”, “Terlaner”, comprende il territorio del comune di:

Terlano

Salvo la parte non idonea a produzioni vinicole con le caratteristiche previste dal presente disciplinare e parte del territorio dei comuni di:

San Genesio Meltina Tesimo Nalles
Andriano Appiano Caldaro

Essa è composta da due territori distinti e delimitati come segue:

a) Terlano e Meltina: partendo a nord della zona da delimitare, il limite si identifica con la strada statale dello Stelvio n. 38, e precisamente al km. 212,200 della stessa, ove incrocia il confine comunale di Terlano. Il limite segue poi la strada statale in direzione sud fino al km. 218,500 (bivio) ove si identifica con la strada comunale che passa per le quote 246, 245, 247. Taglia quindi il rio Margherita (quota 243) e prosegue lungo il fosso denominato Chiaro di Luna fino a intersecare di nuovo il confine comunale di Terlano (quota 240). Di qui il limite della zona volge a est, identificandosi con il confine comunale. Seguendo lo stesso confine in senso orario la linea tocca il rio Petroso al di sopra della località Settequerce. Sale il greto di detto rio nel comune di S. Genesio fino alla quota 600 e prosegue verso est su questa quota fino a toccare il rio S. Maurizio. Il confine sale nuovamente fino all'attraversamento della strada consorziale di Cologna di Sotto (quota 800). La strada in direzione verso est costituisce il confine fino al punto in cui la strada incrocia il confine comunale tra S. Genesio e Bolzano (quota 725). Ivi il confine si piega a ovest identificandosi con il confine comunale di S. Genesio fino ad arrivare al punto di partenza della descrizione.

In questa zona sono compresi i vigneti del maso Soglia nel comune di Meltina, posto a ridosso del confine comunale di Terlano a est della frazione Vilpiano; sempre in comune di Meltina sono compresi i vigneti dei masi Gork, Bergjosel e Legar.

c) Tesimo, Nalles, Andriano, Appiano e Caldaro:

partendo da nord – ovest della zona da delimitare il confine si identifica con il confine comunale di Tesimo. Più precisamente la delimitazione inizia in località monte del Cambio (quota 1.772) e si dirige verso sud, seguendo il confine comunale. Prosegue, quindi, lungo il confine comunale di Appiano che è anche confine provinciale. Raggiunge il confine comunale di Caldaro e si dirige, sempre a sud, lungo il confine comunale e provinciale fino alla località Cerva o Col di Sopra (quota 1,856), volge quindi a est, lungo il confine comunale di Caldaro, fino ad incrociare la strada provinciale Caldaro – Termeno (strada del vino) al km. 10,700 circa (quota 220). Segue tale strada in direzione nord fino al km. 9,200 (quota 235) quindi la strada comunale che porta al maso Vogelmaier. Di qui il limite prosegue lungo il sentiero che porta a quota 238 e quindi, sempre verso nord, lungo la strada comunale che inizialmente passa per le quote 346 e 359 per arrivare fino alla chiesa di S. Maria nell'ambito di Caldaro. Volge quindi ad est lungo la strada comunale che porta in centro del paese di Caldaro, fino a toccare la strada provinciale per Termeno. Segue quest'ultima in direzione est fino al km. 6,100 (quota 348 bivio) per identificarsi poi con la strada che porta alla località Klughammer). Di qui il direzione est prima e nord poi segue nuovamente il confine comunale di Caldaro e quindi di Appiano fino ad intersecare nella frazione di Frangarto la traccia della ferrovia Bolzano – Caldaro. Prima in direzione ovest poi a sud il limite della zona segue la ferrovia fino alla località Crocevia, ove interseca la provinciale Appiano – Caldaro al km. 1,000 (quota 405). Lungo quest'ultima il limite ritorna a nord fino alla frazione S. Michele. Di qui segue la strada che porta a Missino passando per le quote 447, 450. Prima del centro abitato di Missino, il limite volge a sud – est lungo la strada che da Missino porta a S. Paolo, fino al bivio con la strada che da S. Paolo conduce a Riva di Sotto. Segue quest'ultima in direzione nord, oltrepassa la frazione di Riva di Sotto e prosegue lungo la vecchia strada Riva di Sotto – Andriano passando per le quote 255, 244 fino ad intersecare il confine comunale di Andriano. Lungo tale confine volge quindi a nord – est fino a raggiungere la fossa d'Adige. Segue per breve tratto la fossa fino a toccare al km. 2 la strada provinciale Terlano – Andriano. Prosegue lungo la carrareccia che corre parallela ad ovest della fossa (quota 250), si identifica quindi di nuovo con il confine comunale di Andriano fino all'incrocio con la vecchia strada Andriano – Nalles (quota 250). Segue la strada fino a quota 244 a nord – est, 258 (Flierhof) a nord, 268, 271 ancora a nord 268, 658 (Castel Katzenzungen) a ovest, 577 598, 646 e 711 (acquedotto), ancora ad ovest.

Risale quindi lungo l'acquedotto (quota 804, 778) in direzione ovest e prima della quota 832, volge decisamente a sud lungo il corso d'acqua che confluisce in questo punto nel rio Prussiano. Seguendo il corso d'acqua tocca le quote 938, 983 e 1.216, prosegue poi lungo il sentiero che passa per quota 1.337 per giungere infine il confine comunale di Tesimo in località monte del Cambio (quota 1.772) punto di partenza della descrizione.

“Alto Adige Valle Isarco” “Südtirol Eisacktaler”

Le uve destinate alla produzione dei vini **“Valle Isarco”** devono essere prodotte nella zona che comprende in parte il territorio dei seguenti comuni:

Barbiano	Bressanone	Castelrotto	Chiusa
Fiè	Funes	Laion	Naz – Sciaves
Renon	Velturmo	Villandro	Varna

Tale zona di produzione è costituita come segue:

la delimitazione inizia nel comune di Renon nell'abitato di Signato a quota 848 per seguire in direzione nord – est sulla curva di livello a m. 900 fino ad intersecare la strada provinciale alle porte dell'abitato di S. Auna di Sotto, passa per le quote 887 e 885, attraversa il rio degli Ospiti, passa per la quota 842 e continua in direzione nord sulla curva di livello a m. 900 attraversa il rio del Passo per toccare le quote 858 e 888 in località Siriano, continua per quota 784 ivi scende nel greto del rio Fosco da dove sale alla curva di livelli di m. 800 che segue attraversando le località Antlas e Pietra Rossa fino a quota 772, tocca il rio Rosa, passa per quota 791 (Saubach) nel comune di Barbiano per proseguire sulla curva di livello di m. 800 tagliando il rio Grande. Poi nel comune di Barbiano sempre in direzione nord, passando per le quote 840, 830, 786, 681, costeggia il rio degli Orli salendo fino a quota 770 e attraversa il comune di Villandro, seguendo la curva di livello di m. 850, passa dopo l'abitato di Villandro a livello m. 800 e continua fino a quota 825 i località S. Valentino. Penetra così nel comune di Chiusa e prosegue per quota 760, attraversa il torrente Tina salendo sul lato orografico sinistro di detto torrente fino alla cava di sabbia a quota 800 m. e tocca la quota 863 (S. Giuseppe), entra quindi nel comune di Velturmo e prosegue per la quota 860, 840 (località Pedraz), 817, 802, 800, 849 (località Gioviniano), passa per S. Croce e tocca le quota 860 (Holtzer). Continua nel comune di Bressanone a quota 836 (località Teccelinga di Sotto), taglia il rio dell'Orso, continua per le quote 778 (località Perara), 776, passa sotto la località Pinzago, raggiunge a quota 827 la località S. Cirillo, prosegue per le quote 733 (Pian di Sopra), 710, 744 (Borghetto), 728, 770 (Seminario), 788 (Castel Salerno) e 694. Taglia quindi la strada statale 12 al km. 483,500 (quota 677) tocca le quote 696, 692 e 631, volge quindi a sud, passa per quota 624 (Rigo di Dentro). 684. Taglia la strada statale della Punteria al km. 3,000, tocca la quota 761 passando a quota 819 sulla strada provinciale di Rasa attraversando l'abitato con l'inclusione del vigneto del maso Moser, giungendo a quota 804 (Rotzetzter) taglia il confine comunale e volgendo in linea retta ad est raggiunge la strada provinciale di Elvas (quota 834). Gira nuovamente a sud fino a quota 824 per raggiungere all'altezza del maso Col cucco di Sotto (quota 748) il fiume Rienza che segue fino alla confluenza con l'Isarco. Volge quindi a nord lungo il fiume Isarco fino al ponte della strada statale n. 49, segue questa fino al km. 1,000, poi la comunale che porta a Novacella, quindi verso sud il fiume Isarco fino alla confluenza del rio Scalerei. In direzione nord – ovest il confine prosegue lungo il rio Scalerei, fino ad incontrare la ferrovia del Brennero che segue fino che questa interseca la strada statale n. 12 al km. 477,000.

Segue poi la strada statale n. 12 in direzione sud fino al km. 469,200, volge quindi ad est, taglia il fiume Isarco e la ferrovia, tocca quota 645, piega a sud – est fino a quota 703, include il maso Neidegg (quota 597), Stark (quota 662), tocca le quote 636, 650, 671 (Laghedo) comprende il maso Oberfundneid (quota 710) passa per le quote 670, 732 (Fontana), 685 (Gscloier). Il confine volge quindi ad est (Val Gardena) passa per le quote

693 (S. Caterina). 822 e scendendo lungo la strada provinciale per Laion arriva a quota 838 per scendere dalla quota 852 (Novale di Sopra) a quota 635 nel rio Gardena, che segue in direzione ovest fino alla confluenza nel fiume Isarco. Piega a sud lungo la strada statale n. 12, dal km. 461,000 fino al km. 453,000 (ponte coperto) volge quindi di nuovo ad est e raggiunge quota 763, piega a sud intersecando la strada comunale per Aica, tocca le quote 809 e 712, segue la curva di livelli di m. 800 passando per le quote 812, 805, volge ad est seguendo la curva di livelli di m. 700 e, volgendo ad ovest, passa per le quote 745, 698, per arrivare ad incrociare la strada statale n. 12 al km. 451,000. Ivi prosegue sulla strada statale fino ai masi Sacker (quota 506), Frommer (quota 664), Dornacher, piega ad ovest in linea retta per toccare quota 689 sulla strada provinciale e segue la curva di livello m. 700 fino a toccare il confine comunale sulla strada per Signato, ivi prende la strada fino alla quota 623 per seguire la curva di livello m. 625 in direzione verso il torrente Rivellone, piegando nella gola di detto torrente ad est e raggiunge il punto di partenza della descrizione (Signato quota 848).

Nella zona di produzione testé descritta sono da includere anche i vigneti:

1) della frazione di Tiso nel comune di Funes, compresi entro la seguente delimitazione: il confine, partendo a quota 604, segue in direzione est la strada provinciale della Val di Funes fino a quota 781 (Males) volge quindi ad ovest, seguendo la curva di livello m. 850 fino alla strada provinciale di Tiso, sale lungo detta strada fino alla curva di livello m. 900 per allinearsi nuovamente al di sotto del paese di Tiso al livello m. 850, passa per le quote 810, 797 (S. Bartolomeo), 764 per congiungersi al punto di partenza (quota 604) sulla strada provinciale di Funes.

2) Della frazione di Naz nel comune di Naz – Sciaves e precisamente entro i seguenti confini: la fascia di terreno posta a sud – est dell’abitato di Naz e delimitata ad est e ad ovest rispettivamente dalle curve di livello di m. 800 e 850 e a sud e nord della quota 826 e 891.

3) Nel territorio catastale di Millan e S. Andrea sempre in comune di Bressanone entro la seguente delimitazione: il confine partendo da quota 570 in direzione est (vincolo S. Giuseppe) per seguire sulla curva di livello m. 600 fino al rio Tramezzo, sale detto rio fino a 650 m., passa per quota 823 e 867 in località S. Andrea per ricongiungersi al rio Tramezzo scendendo fino alla curva di livello m. 700 prosegue indi fino al km. 4,000 della strada della Plose e segue il tracciato fino a quota 768. Continua in direzione ovest scendendo il fosso che porta a quota 596 sulla strada provinciale di Sarnes, ivi piega in direzione nord seguendo la strada attraverso l’abitato di Millan per congiungersi al punto di partenza. (quota 570)

4) della frazione di Albes del comune di Bressanone a nord – est dell’abitato stesso, entro i seguenti confini: a sud il rio Eores fino a quota 635, a nord – est la curva di livello di m. 700. ad ovest la strada comunale Sarnes – Albes fino al rio Eores.

5) della frazione di Tisana nel comune di Castelrotto compresi entro la seguente delimitazione: il confine partendo da quota 520 (confine con il comune di Ponte Gardena) segue in direzione sud la strada provinciale per Castelrotto fino alla curva di livello m. 700 per scendere lungo il rio di Tisana fino alla confluenza con il fiume Isarco per congiungersi lungo la sponda sinistra di detto fiume al punto di partenza lungo il confine comunale.

Tuttavia per il vino **“Valle Isarco Klausner Laitacher” “Eisacktaler Klausner Laitacher”** la zona di produzione delle uve è limitata al territorio delimitato precedentemente e facente parte dei comuni di:

Velturmo

Chiusa

Villandro

Barbiano

“Alto Adige Val Venosta” “Südtirol Vinschgau”

Le uve destinate alla produzione del vino **“valle Venosta”** devono essere prodotte nella zona appresso indicata, che comprende tutto o in parte le zone vocate dei comuni di:

Castelbello – Ciardes

Laces

Naturno

Parcines

Silandro.

Tale zona è così delimitata:

partendo dal km. 163 della strada statale dello Stelvio n. 38 nel comune di Silandro la linea di delimitazione sale in direzione nord fino a quota 900 slm. Ivi piega in direzione est seguendo la curva di livello della quota 900 lungo le coste del Monte di Mezzodi fino al castello di Juvale nel comune di Castelbello – Ciardes.

Da questo punto la linea di delimitazione prosegue in direzione est fino al rio Senales con il quale si identifica scendendo fino all'attraversamento della strada statale n. 38. Di qui la linea segue la statale fino al km. 184,000 per piegare in direzione nord sino a quota 700. Ivi piega nuovamente in direzione est seguendo la curva di livello della quota 700 e con essa raggiunge il confine comunale di Parcines nel greto del torrente Tel: Indi devia seguendo il confine comunale per raggiungere la strada statale dello Stelvio.

La delimitazione meridionale della zona di produzione è costituita dalla strada statale dello Stelvio in direzione occidentale fino al km. 177,000 nell'abitato di Castelbello. Indi prosegue nel sottostante greto del fiume Adige per salire al km. 174,000 di nuovo sulla statale proseguendo su tale fino al km. 163,000 punto di partenza della delimitazione.

Art 4 Per le uve destinate alla produzione dei vini a DOC “**Alto Adige o dell’Alto Adige**”, con o senza sottozona, sono da considerarsi idonei ai fini dell’iscrizione nell’albo dei vigneti, unicamente i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione.

Per i nuovi impianti o reimpianti la densità minima deve essere di

3.300 ceppi a ettaro.

E’ vietata ogni pratica di forzatura, l’irrigazione di soccorso non è considerata tale.

Per le uve destinate alla produzione dei vini con DOC “**Alto Adige Colli di Bolzano**” sono da considerarsi idonei ai fini dell’iscrizione all’albo dei vigneti unicamente i vigneti collinari ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione.

Per le uve destinate alla produzione dei vini a DOC “**Alto Adige Meranese di Collina**” sono da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari compresi fra i 300 metri e i 650 metri esposti prevalentemente a sud, sud – ovest.

Per le uve destinate alla produzione dei vini a DOC “**Alto Adige Santa Maddalena**” sono da considerarsi idonei unicamente i vigneti di buona esposizione.

Per le uve destinate alla produzione dei vini a DOC “**Alto Adige Valle Terlano**” sono da escludere i vigneti di terreni non idonei di fondovalle.

Per le uve destinate alla produzione dei vini a DOC “**Alto Adige Valle Isarco**” sono da considerarsi idonei, ai fini dell’iscrizione all’albo dei vigneti, i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura anche se di varia natura.

Per le uve destinate alla produzione dei vini a DOC “**Alto Adige Valle Venosta**” sono da considerarsi idonei, ai fini dell’iscrizione all’albo dei vigneti, i vigneti di buona esposizione.

La produzione massima di uve ammesse per i vini “**Alto Adige o dell’Alto Adige**” con o senza menzione di vitigno e per i vini “**Alto Adige**” con le sottodenominazioni geografiche di cui all’art 1, per ettaro di coltura specializzata, non deve essere superiore, e il titolo alcolometrico volumico naturale dei mosti non deve essere inferiore ai sotto elencati limiti:

	max. q.li/ha	min. vol.
“Alto Adige o dell’Alto Adige”:		
Bianco	100,00	10,50%
Moscato giallo	100,00	10,00%
Pinot bianco	130,00	10,50%
Pinot grigio	130,00	11,00%
Chardonnay	130,00	10,50%
Kerner	110,00	10,50%
Riesling italico	130,00	10,50%

Riesling renano	130,00	10,50%
Müller Thurgau	130,00	10,00%
Sylvaner	130,00	10,00%
Sauvignon	130,00	11,00%
Traminer aromatico	120,00	11,00%
Moscato rosa	60,00	12,00%
Lagrein rosato	140,00	10,50%
Lagrein scuro	140,00	11,00%
Merlot rosso e rosato	130,00	10,50%
Cabernet Franc e/o Sauvignon	110,00	11,00%
Pinot nero rosso	120,00	11,00%
Pinot nero rosato	120,00	11,00%
Malvasia	110,00	11,00%
Schiava	140,00	9,50%
Schiava grigia	140,00	10,50%
“Alto Adige Colli di Bolzano”	130,00	10,00%
“Alto Adige Meranese di Collina”	125,00	10,00%
“Alto Adige Santa Maddalena”	125,00	10,50%
“Alto Adige Terlano”:		
Bianco	125,00	10,50%
Pinot bianco	125,00	10,50%
Chardonnay	125,00	10,50%
Riesling italico	125,00	10,50%
Riesling	125,00	10,50%
Sylvaner	125,00	10,50%
Müller Thurgau	125,00	10,50%
Sauvignon	125,00	11,00%
Pinot grigio	125,00	11,00%
„Alto Adige Valle Isarco“:		
Pinot grigio	100,00	11,00%
Silvaner	125,00	10,00%
Veltliner	120,00	10,00%
Müller Thurgau	130,00	10,00%
Traminer aromatico	100,00	11,00%
Kerner	100,00	10,50%
Riesling	100,00	10,50%
Klausner Laitacher	125,00	9,50%
„Alto Adige Valle Venosta“:		
Chardonnay	110,00	10,00%
Kerner	100,00	10,50%
Müller Thurgau	120,00	10,00%
Pinot bianco	110,00	10,00%
Pinot grigio	100,00	10,50%
Sauvignon	100,00	10,00%
Riesling	100,00	10,00%
Traminer aromatico	90,00	10,50%
Pinot nero	100,00	10,50%
Schiava	120,00	9,50%

La resa massima si intende a partire dal terzo anno in avanti. Per il secondo anno la resa massima è quella realmente ottenuta, con un massimo del **50%** delle cifre anzidette, senza la tolleranza del **20%**. Per il primo anno di impianto la resa è zero.

Nelle annate più favorevoli le quantità di uve destinate alla produzione dei vini "**Alto Adige**" devono essere riportate ai limiti massimi di cui sopra, sempre che la resa unitaria non superi per più del **20%** i limiti stessi. La provincia autonoma di Bolzano, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia può modificare i limiti massimi di resa unitaria e il titolo alcolometrico volumico naturale in conformità alle norme di legge.

Art 5 Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Le operazioni di vinificazione devono avvenire all'interno del territorio della provincia di Bolzano, per i vini a DOC "**Alto Adige e dell'Alto Adige**" senza sottozona di cui all'art 1 è facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali, tenuto conto delle situazioni tradizionali, su richiesta delle ditte interessate, consentire che la vinificazione possa avvenire nella provincia di Trento.

L'aumento del titolo alcolometrico volumico e le eventuali pratiche correttive tradizionali sono consentiti ai sensi delle norme della Comunità Europea.

E' consentita l'aggiunta di mosti concentrati o concentrati rettificati e di mosti e di vini di colore analogo ed anche di annate diverse appartenenti alla DOC "**Alto Adige o dell'Alto Adige**", nel limite massimo del **15%**, comprensivo delle eventuali aggiunte di uve previste nell'art 2.

Tuttavia l'aggiunta di mosti e vini appartenenti alla DOC "**Alto Adige o dell'Alto Adige**" con specificazione di sottozona è consentita solo con mosti e vini di colore analogo ed anche di annate diverse appartenenti alla medesima sottozona.

Inoltre è consentito l'aggiunta di mosti concentrati ai sensi delle norme vigenti.

I vini a DOC "**Alto Adige o dell'Alto Adige**" con la menzione di vitigno:

Chardonnay,

Pinot grigio,

Pinot bianco,

Pinot nero,

possono essere elaborati nella tipologia "**spumante**", secondo le norme specifiche degli spumanti e nel rispetto delle condizioni stabilite dal presente disciplinare.

I vini a DOC "**Alto Adige o dell'Alto Adige spumante**" senza sottozona e senza menzione del vitigno devono essere elaborati esclusivamente nella tipologia spumante a fermentazione in bottiglia con metodo classico e affinati per almeno

15 mesi in bottiglia

e immessi al consumo non prima di

20 mesi

a partire dal 1° Ottobre dell'anno di produzione delle uve per la partita più recente,

Le operazioni di spumantizzazione del vino a DOC "**Alto Adige o dell'Alto Adige spumante**" a fermentazione in bottiglia senza indicazione di vitigno devono avvenire all'interno della provincia di Bolzano.

I vini a DOC "**Alto Adige o dell'Alto Adige bianco**" e i vini a DOC "**Alto Adige o dell'Alto Adige**" con o senza sottozona ottenuti da uve delle varietà di vite:

Pinot bianco

Chardonnay

Pinot grigio

Riesling

Sauvignon

Traminer aromatico

Moscato giallo

Müller Thurgau

Sylvaner

Kerner

Veltliner

Moscato rosa:

possono essere elaborati nella tipologia “**passito**”.

I vini a DOC “**Alto Adige o dell’Alto Adige passito**” con la specificazione di due vitigni e i vini a DOC “**Alto Adige o dell’Alto Adige**” con o senza sottozona ottenuti da uve della varietà di cui sopra con la specificazione “**passito**” devono essere elaborati nel rispetto delle norme vigenti per tale tipologia, con parziale appassimento delle uve sulla pianta oppure dopo la raccolta fino al raggiungimento di un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

16,00%

e a condizione che la resa dell’uva in vino pronto per il consumo non ecceda

40,00 ettoltri/ettaro

E’ vietata ogni aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati.

Il vino non deve essere immesso al consumo prima del

1° giugno dell’anno successivo a quello di produzione delle uve

Il vino a DOC “**Alto Adige o dell’Alto Adige bianco**” e i vini monovarietali con la menzione di vitigno possono essere ottenuti da uve raccolte dopo parziale appassimento sulla pianta che assicuri un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di

13,50%

e una resa dell’uva in vino pronto per il consumo non superiore a

50,00 ettoltri/ettaro

In tal caso è esclusa qualsiasi correzione del titolo alcolometrico ed è consentita la designazione del vino come “**vendemmia tardiva**”.

La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al **70%** per tutte le tipologie, escluse quelle sopra indicate.

Qualora la resa superi i limiti suddetti, ma non il **75%**, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione d’origine controllata. Oltre questi ultimi limiti decade il diritto alla denominazione d’origine controllata per tutto il prodotto.

I vini a DOC “**Alto Adige o dell’Alto Adige**” nelle tipologie

Lagrein,

Merlot,

Pinot nero,

Cabernet,

Cabernet Franc,

Cabernet Sauvignon

e i vini a DOC “**Alto Adige o dell’Alto Adige**” con la menzione di due vitigni

Cabernet – Merlot,

Cabernet – Lagrein

Merlot – Lagrein

possono essere destinati a “**riserva**” con un periodo di invecchiamento di almeno

Due anni

A partire dal 1° Ottobre dell’anno di produzione delle uve

Purché presentino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore a

11,50%

I vini a DOC “**Alto Adige o dell’Alto Adige**” bianchi, con o senza sottozona e con o senza menzione del vitigno possono essere destinati a “**riserva**” con un periodo di invecchiamento di almeno

Due anni

A partire dal 1° Ottobre dell’anno di produzione delle uve

Purché presentino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di

11,50%

Il vino **spumante** a fermentazione in bottiglia “**Alto Adige**” senza sottodenominazioni e senza indicazioni di vitigno ad eccezione del spumante “**Alto Adige rosé**” può essere destinato a “**riserva**” e a tal fine sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia di almeno:

36 mesi

ed immesso al consumo non prima di:

42 mesi

dal 1° Ottobre dell’anno della vendemmia della partita più recente.

Art 6 I vini a denominazione di origine controllata “**Alto Adige o dell’Alto Adige**” di cui all’art 1 del presente disciplinare di produzione, all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Alto Adige bianco”

colore:	giallo paglierino;
profumo:	gradevole, fruttato, talvolta anche aromatico;
sapore:	secco, pieno, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	11,50%
acidità totale minima:	4,00g/l.;
estratto non riduttore minimo:	18,00 g/l.;

“Alto Adige bianco” vendemmia tardiva”

“Alto Adige Chardonnay vendemmia tardiva”

“Alto Adige Moscato giallo vendemmia tardiva”

“Alto Adige Moscato rosa vendemmia tardiva”

“Alto Adige Pinot bianco vendemmia tardiva”

“Alto Adige Pinot grigio vendemmia tardiva”

“Alto Adige Riesling italico vendemmia tardiva”

“Alto Adige Riesling vendemmia tardiva”

“Alto Adige Müller Thurgau vendemmia tardiva“

„Alto Adige Silvaner vendemmia tardiva“

“Alto Adige Sauvignon vendemmia tardiva”

“Alto Adige Kerner vendemmia tardiva”

“Alto Adige Traminer aromatico vendemmia tardiva”

colore:	caratteristico del vitigno di provenienza;
profumo:	gradevole, delicato, caratteristico;
sapore:	amabile o dolce, pieno armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	13,50% vol.;
alcol svolto minimo:	10,00% vol.;
acidità totale minima:	4,50 g/l.;
estratto non riduttore minimo:	22,00 g/l.;

“Alto Adige bianco passito”

“Alto Adige Chardonnay passito”

“Alto Adige Pinot bianco passito”

“Alto Adige Pinot grigio passito”

“Alto Adige Riesling italico passito”

“Alto Adige Riesling passito”

“Alto Adige Müller Thurgau passito“

„Alto Adige Silvaner passito”

“Alto Adige Sauvignon passito”

“Alto Adige Moscato giallo passito”

“Alto Adige Kerner passito”

“Alto Adige Traminer aromatico passito”

colore:	caratteristico del vitigno di provenienza;
profumo:	gradevole, delicato, caratteristico;
sapore:	amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del vitigno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	16,00% vol.;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo:	10,00% vol.;
acidità totale minima:	4,00 g/l;
estratto non riduttore minimo:	22,00 g/l;

“Alto Adige passito “ con menzione di due vitigni:

colore:	caratteristico dei vitigni di provenienza;
profumo:	gradevole, delicato, caratteristico;
sapore:	amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico dei vitigni;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	16,00% vol.;
titolo alcolometrico effettivo minimo:	10,00% vol.;
acidità totale minima:	4,00 g/l;
estratto non riduttore minimo:	22,00 g/l.;

“Alto Adige Moscato giallo”

colore:	giallo paglierino;
profumo:	aromatico, caratteristico di moscato, intenso;
sapore:	secco o dolce, aromatico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	11,00% vol.;
alcol svolto minimo:	10,00% vol.;
acidità totale minima:	4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo:	16,00 g/l.;

“Alto Adige Pinot bianco”

colore:	giallo paglierino tendente al verdognolo;
profumo:	gradevole, caratteristico;
sapore:	secco, gradevolmente amarognolo, giustamente acido, sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	11,00% vol.;
zuccheri residui massimo	4,00 g/l.;
acidità totale minima:	4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo:	16,00 g/l.;

“Alto Adige Pinot grigio”

colore:	giallo paglierino;
profumo:	non molto spiccato, gradevole;
sapore:	secco, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	11,00% vol.;
zuccheri residui massimo:	4,00 g/l.;
acidità totale minima:	4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo:	16,00 g/l.;

“Alto Adige Chardonnay”

colore:	giallo verdognolo
----------------	--------------------------

profumo: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: sapido, secco, pieno, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Riesling italice”

colore: giallo paglierino, chiaro, verdolino;
profumo: delicato, gradevole;
sapore: secco, pieno, leggero di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.;

“Alto Adige Riesling”

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
profumo: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, gradevolmente acidulo, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Müller Thurgau”

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
profumo: delicato, leggermente aromatico;
sapore: secco, morbido, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.;

“Alto Adige Sylvaner”

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
profumo: caratteristico, gradevole, fruttato;
sapore: secco, delicato, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.;

“Alto Adige Sauvignon”

colore: giallo tendente al verdognolo;
profumo: gradevole, fruttato;
sapore: secco, con aroma caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Traminer aromatico”

colore: giallo paglierino, fino a dorato;
profumo: leggermente aromatico, fino ad intenso;
sapore: pieno, gradevolmente aromatico, asciutto o abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
alcol svolto minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto secco netto minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Kerner”

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
profumo: leggermente aromatico, fine;
sapore: secco, pieno, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Moscato rosa”

colore: da rosso a rosso rubino chiaro;
profumo: delicato e gradevole;
sapore: dolce, gradevole di moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
alcol svolto minimo: 10,00% vol.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.;

“Alto Adige Moscato rosa passito”

colore: da rosso a rosso granato;
profumo: delicato, intenso. Aromatico;
sapore: dolce, aromatico, caldo, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol.;
alcol svolto minimo: 10,00% vol.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.;

“Alto Adige Lagrein rosato”

colore: rubino chiaro, rosato con riflessi salmone;
profumo: delicato, gradevole;
sapore: non molto di corpo, armonico, elegante, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto secco netto minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Lagrein scuro”

colore: rubino intenso, fino a granato carico;
profumo: gradevole, tipico della varietà;
sapore: asciutto, morbido, vellutato, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.;

“Alto Adige Merlot rosato”

colore:	rosato con riflessi arancione;
profumo:	leggermente erbaceo, caratteristico, gradevole;
sapore:	asciutto, fresco, leggermente erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	11,00% vol.;
zuccheri residui massimo:	4,00 g/l.;
acidità totale minima:	4,00 g/l.;
estratto secco netto minimo:	16,00 g/l.;

“Alto Adige Merlot”

colore:	rosso rubino;
profumo:	caratteristico, leggermente erbaceo;
sapore:	asciutto, fresco, leggermente erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	11,00% vol.;
zuccheri residui massimo:	4,00 g/l.;
acidità totale minima:	4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo:	20,00 g/l.;

“Alto Adige Cabernet”

“Alto Adige Cabernet Sauvignon”

“Alto Adige Cabernet Franc”

colore:	rubino intenso, fino a granato carico;
profumo:	caratteristico, leggermente erbaceo, etereo;
sapore:	asciutto, pieno, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico minimo:	11,50% vol.;
zuccheri residui massimo:	4,00 g/l.;
acidità totale minima:	4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo:	20,00 g/l.;

“Alto Adige Cabernet – Lagrein”

colore:	rubino intenso fino a granato carico;
profumo:	caratteristico, leggermente erbaceo, etereo;
sapore:	asciutto, morbido, pieno, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	11,50% vol.;
zuccheri residui massimo:	4,00 g/l.;
acidità totale minima:	4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo:	20,00 g/l.;

“Alto Adige Cabernet – Merlot”

colore:	rubino intenso fino a granato;
profumo:	caratteristico, leggermente erbaceo;
sapore:	asciutto, pieno, leggermente erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	11,50% vol.;
zuccheri residui massimo:	4,00 g/l.;
acidità totale minima:	4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo:	20,00 g/l.;

“Alto Adige Merlot – Lagrein”

colore:	rubino intenso fino a granato;
profumo:	caratteristico, etereo, leggermente erbaceo;
sapore:	asciutto, morbido, pieno, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	11,50% vol.;

zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto secco netto minimo: 20,00 g/l.;

“Alto Adige Pinot nero”

colore: rubino con sfumature arancione se invecchiato;
profumo: etereo, gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, morbido, pieno, con retrogusto amarognolo,
armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.;

“Alto Adige Pinot nero rosato”

colore: rosato;
profumo: fruttato, armonico, gradevole;
sapore: asciutto, armonico, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Malvasia”

colore: rosso rubino chiaro con riflessi aranciati;
profumo: gradevole, intenso, aromatico;
sapore: asciutto, morbido, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.;

“Alto Adige Schiava”

colore: da rosso rubino chiaro a medio;
profumo: gradevole, fruttato, caratteristico;
sapore: asciutto, morbido, leggermente di mandorla, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.;

“Alto Adige Schiava grigia”

colore: rosso rubino chiaro fino a medio;
profumo: delicato, gradevole, caratteristico, fruttato;
sapore: asciutto, morbido, gradevole, leggermente di mandorla;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto secco netto minimo: 18,00 g/l.;

“Alto Adige Spumante”

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi

profumo: verdolini o dorati;
bouquet fine, gentile, ampio e composito;
sapore: sapido, fresco, fine e armonico, secco nel tipo "Extra Brut"
lievemente abboccato nel tipo "Brut"
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
zuccheri residui: come da regolamento comunitario;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.;

"Alto Adige Spumante rosé"

spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
profumo: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, gentile,
fine, ampio e composito;
sapore: secco se Extra Brut, lievemente abboccato se Brut, sapido,
fresco, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
zuccheri residui: come da regolamento comunitario;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.;

"Alto Adige Chardonnay spumante"

"Alto Adige Pinot grigio spumante"

"Alto Adige Pinot nero spumante"

"Alto Adige Pinot bianco spumante"

spuma: fine, regolare, persistente;
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
profumo: fine, delicato, leggermente di lievito;
sapore: morbido giustamente pieno, secco nel tipo "Extra Brut"
leggermente abboccato nel tipo "Brut";
titolo alcolometrico volumico alla produzione: 10,50% vol.;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
zuccheri residui: come da regolamento comunitario;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.;

"Alto Adige Colli di Bolzano"

colore: rosso rubino da chiaro a medio;
profumo: intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.;

"Alto Adige Meranese di Collina o Meranese"

colore: rosso rubino chiaro fino a medio;
profumo: caratteristico e leggero;
sapore: armonico, asciutto, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;

estratto secco netto minimo: 18,00 g/l.;

“Alto Adige Santa Maddalena”

colore: da rosso rubino a granata intenso;
profumo: vinoso, caratteristico, con profumo ricordante quello della viola, etereo dopo breve invecchiamento;
sapore: asciutto, pieno, vellutato, leggermente di mandorla, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;;
estratto secco netto minimo: 20,00 g/l.;

“Alto Adige Terzano”

colore: giallo paglierino chiaro;
profumo: caratteristico, fruttato, delicato;
sapore: secco, giustamente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Terzano Pinot bianco”

colore: giallo verdognolo fino a giallo dorato;
profumo: caratteristico;
sapore: secco, gradevolmente amarognolo, giustamente acido, sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Terzano Pinot grigio”

colore: giallo paglierino;
profumo: non molto spiccato, gradevole;
sapore: secco, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Terzano Chardonnay”

colore: giallo verdognolo;
profumo: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: sapido, asciutto, pieno, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Terzano Riesling italo”

colore: giallo paglierino chiaro, verdognolo;
profumo: delicato, gradevole, caratteristico del vitigno;

sapore: asciutto, vivace, leggero di corpo armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.;

“Alto Adige Terzano Riesling”

colore: giallo verdognolo tendente al verdognolo;
profumo: delicato, gradevole, caratteristico del vitigno;
sapore: secco, gradevolmente acidulo, fresco, di corpo armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Terzano Sylvaner”

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
profumo: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: secco, di corpo armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.;

“Alto Adige Terzano Müller Thurgau”

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
profumo: delicato, leggermente aromatico, caratteristico;
sapore: secco di corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.;

“Alto Adige Terzano Sauvignon”

colore: giallo verdognolo tendente al paglierino.;
profumo: delicato, leggermente aromatico;
sapore: secco, morbido, di corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Valle Isarco Pinot grigio”

colore: giallo paglierino;
profumo: vinoso, con leggero profumo caratteristico;
sapore: secco, di corpo, fresco, sapido, gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Valle Isarco Sylvaner”

colore: giallo chiaro, verdognolo;
profumo: vinoso, delicato, caratteristico del vitigno;
sapore: secco, delicato, fresco, giustamente di corpo, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Valle Isarco Veltliner”

colore: giallo tendente al verdolino;
profumo: vinoso, gradevole, caratteristico del vitigno;
sapore: secco, fresco, fruttato, sapido, giustamente di corpo caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto secco netto minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Valle Isarco Müller Thurgau”

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
profumo: leggero, delicato, caratteristico;
sapore: secco, fresco, non molto di corpo, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.;

“Alto Adige Valle Isarco Kerner”

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
profumo: leggermente aromatico, fine;
sapore: secco, pieno, saporito, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Valle Isarco Traminer aromatico”

colore: giallo molto chiaro con riflessi verdognoli;
profumo: leggermente aromatico, fine ed intenso;
sapore: secco o abboccato, fresco, vellutato, gradevolmente caratteristico e aromatico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
alcol svolto minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Valle Isarco Riesling”

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
profumo: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, gradevolmente acidulo, fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;

acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Valle Isarco Klausner Laitacher”

colore: rosso chiaro fino al rubino;
profumo: non molto intenso, gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, leggermente acidulo, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto secco netto minimo: 18,00 g/l.;

“Alto Adige Valle Venosta Chardonnay”

colore: giallo verdognolo;
profumo: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: secco, sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Valle Venosta Kerner”

colore: giallo verdognolo;
profumo: leggermente aromatico, fine;
sapore: secco, sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Valle Venosta Müller Thurgau”

colore: giallo paglierino, leggermente chiaro, con leggeri riflessi verdognoli;
profumo: leggero, delicato, caratteristico, aromatico;
sapore: secco, fresco, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.;

“Alto Adige Valle Venosta Pinot bianco”

colore: giallo paglierino, tendente al verdognolo;
profumo: gradevole, caratteristico;
sapore: secco, gradevolmente amarognolo, giustamente acido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Valle Venosta Pinot grigio”

colore: giallo paglierino;
profumo: vinoso, leggero, caratteristico;

sapore: secco, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Valle Venosta Riesling”

colore: giallo paglierino, tendente al verdognolo;
profumo: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, gradevolmente acidulo, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Valle Venosta Traminer aromatico”

colore: giallo leggermente chiaro con riflessi verdognoli;
profumo: leggermente aromatico, fine ed intenso;
sapore: secco o abboccato, fresco, vellutato. Gradevolmente caratteristico ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
alcol svolto minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Val Venosta Sauvignon”

colore: giallo tendente al verdognolo;
profumo: gradevole, fruttato;
sapore: secco, con aroma caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Alto Adige Valle Venosta Pinot nero”

colore: rubino con sfumature arancione se invecchiato;
profumo: etereo, gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, morbido o pieno con retrogusto amarognolo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.;

“Alto Adige Valle Venosta Schiava”

colore: da rosso rubino chiaro a medio;
profumo: gradevole. Fruttato, caratteristico;
sapore: morbido, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 g/l.;
acidità totale minima: 4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.;

Tutti i vini di cui all'art 6, comma 1, tranne i vini "Alto Adige Moscato giallo", "Alto Adige Moscato rosa", "Alto Adige Traminer aromatico", "Alto Adige Valle Isarco Traminer aromatico", "Alto Adige Valle Venosta Traminer aromatico", "Alto Adige passiti" con o senza designazione di vitigno e i vini "Alto Adige con la designazione vendemmia tardiva con menzione di vitigno", devono presentare un tenore di zucchero residuo non superiore a 4 g/l.

Tutti i vini di cui all'art 6, comma 1, possono presentare il caratteristico sapore di legno se invecchiati in botti di legno.

E' facoltà del Ministero per le politiche agricole modificare i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Art 7 Alla DOC "Alto Adige o dell'Alto Adige" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato e similari.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Le menzioni consentite nell'etichettatura possono essere utilizzate nelle lingue italiana e/o tedesca in base alle norme sul bilinguismo in vigore per la provincia di Bolzano.

I vini a DOC "Alto Adige o dell'Alto Adige" con la menzione dei seguenti vitigni:

Merlot, Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Lagrein, Pinot nero,
con la menzione di due vitigni:

Cabernet – Merlot, Cabernet – Lagrein, Merlot – Lagrein,

le tipologie con o senza indicazione di vitigno a frutto bianco con o senza sottozona, e la DOC "Alto Adige spumante bianco" senza indicazione di vitigno, possono portare in etichetta la menzione "riserva" alle condizioni di cui all'art 5.3 e 5.5.

I vini a DOC "Alto Adige o dell'Alto Adige" monovarietali con indicazione di vitigno con o senza sottozona, possono portare in etichetta la menzione "vendemmia tardiva" alle condizioni di cui all'art 5.3.

Per i vini di cui all'art. 1 del presente disciplinare l'indicazione del colore è facoltativo; ed è consentito l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree più ristrette specificatamente delimitate (sottozone), dalle quali effettivamente provengano le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dai decreti ministeriali del 22/aprile/1992.

Per il vino "Alto Adige Meranese di Collina" tra le indicazioni di località sono consentite soltanto le seguenti:

Küchelberg Gneid Rosengarten Leberberg Labers

E per i vini ottenuti da uve provenienti da vigneti siti nel territorio dell'ex Contea (castello) di **Tirolo** è consentito indicare in etichetta

del Burgraviato Burggräfler

Per il vino "Alto Adige Santa Maddalena" tra le indicazioni di località sono consentite soltanto le seguenti;

Santa Giustina (St. Justina) Laitago (Laitach) San Pietro (St. Peter)

Gucina (Guntschna) San Giorgio (St. Georgen) Rencio (Rentsch)

Rena (Sand).

Per i vini a DOC "Alto Adige Santa Maddalena" prodotti con uve ottenute da vigneti siti nella zona d'origine più antica, già indicata dal D.M. del 23/Ottobre/1931 (in G.U. n. 290 del 17/Novembre/1931) concernente la delimitazione del territorio di produzione del vino tipico di Santa Maddalena nelle frazioni di:

Santa Maddalena San Pietro Santa Giustina

Laitago

e parte della frazione di:

Rencio

è consentito l'uso della specificazione aggiuntiva

Classico **Klassisch o Klassisches Ursprungsgebiet**

Per i vini “**Alto Adige Valle Isarco**” prodotti da vigneti siti nei comuni di:

Barbiano **Chiusa** **Velturno** **Villandro**

e composti dai vitigni Schiava e/o Portoghese e/o Lagrein e/o Pinot nero è consentito indicare la località di “**Klausner Laitacher**”.

Per i vini “**Alto Adige Lagrein scuro**” e “**Alto Adige Lagrein rosato**” ottenuti con uve provenienti da vigneti siti nel comune di **Bolzano**, è consentito indicare in etichetta la specificazione

“**Lagrein di Gries**” **“Grieser Lagrein” o “Lagrein aus Gries”**.

Per i vini “**Alto Adige Terlano**” prodotti da uve ottenute da vigneti siti nella zona di origine più antica, costituita dai comuni di:

Terlano **Andriano** **Nalles**

è consentito l'uso della specificazione aggiuntiva

“**classico**” **“Klassisch o Klassisches Ursprungsgebiet”**.

Per i vini “**Alto Adige Valle Isarco**” prodotti con uve ottenute da vigneti siti nei comuni di;

Bressanone **Naz – Sciaves** **Varna**

Compresi nel territorio delimitato dall'art. 3 del presente disciplinare per la suddetta denominazione, è consentito indicare in etichetta la specificazione di

“**Bressanone**” **“Brixner”**.

La menzione tradizionale “**denominazione di origine controllata**” deve essere riportata in etichetta immediatamente al di sotto del nome di origine “**Alto Adige**” o “**dell'Alto Adige**” accompagnato o no dal nome di vitigno o di sottozona o al di sotto del nome d'origine “**Alto Adige**” e della menzione geografica di cui all'art. 1.

Il nome del vitigno, se del caso, può precedere o accompagnare nell'etichetta il nome geografico d'origine per i vini “**Alto Adige o dell'Alto Adige**” a condizione che venga indicato in caratteri di uguale o non maggiore dimensione.

In recipienti da litri 0,375, 0,750, 1,500 (bottiglia Magnum) e litri 3,000 (bottiglia bordolese doppio Magnum) l'indicazione dell'annata di produzione deve sempre figurare in etichetta, ad eccezione dell'**Alto Adige spumante**. E' inoltre obbligatoria l'indicazione dell'annata nei casi in cui la denominazione d'origine controllata “**Alto Adige, Südtirol**” sia accompagnata dalla menzione “**passito**” o dalla menzione “**vendemmia tardiva**” o dalla menzione “**riserva**” o dalla menzione “**classico**”. Negli altri casi l'indicazione dell'annata è facoltativa.

Il riferimento ad una microzona di produzione “**vigna**” può essere utilizzato nell'etichettatura coi termini “**vigna**” o “**Gewächs o Wachstum**” seguiti dal relativo toponimo e in conformità alle norme vigenti.

Art 8 I vini “**Alto Adige Schiava grigia, Südtirol Grauenvernatsch**”, “**Alto Adige bianco, Südtirol weiss**”, “**Alto Adige Santa Maddalena classico Südtirol St. Magdalener Lassisch**” e i vini accompagnati dalla menzione “**passito**”, “**vendemmia tardiva**”, “**riserva**” devono essere immessi al consumo in bottiglie di capacità nominale uguale o inferiore a litri 0,750 e rispettivi multipli chiuse con tappo a raso bocca con o senza capsula.

