

<b>ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE</b>	<b>Documento di base</b>	<b>PT GB DB 01 RV.00</b>
	<b>Disciplinare di produzione della Denominazione "RIVIERA DEL GARDA BRESCIANO" o "GARDA BRESCIANO"</b>	<b>Data inizio validità: 01/08/2009</b>

**Disciplinare di produzione dei vini a D.o. <<RIVIERA DEL GARDA BRESCIANO>> O <<GARDA BRESCIANO>>.**

Disciplinare originario: approvato con D.p.r. 21 Luglio 1967

Disciplinare attuale: approvato con D.p.r. 17 Aprile 1990 (G.U. 247 del 22 Ottobre 1990)

Modificato con Decreto 26 Giugno 2009 (G.U. n.157 del 09 Luglio 2009)

**Art.1**

La denominazione di origine controllata <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

**Art. 2**

1) Il vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> bianco deve essere ottenuto dalle uve dei vitigni <<Riesling Italoico>> e/o <<Riesling Renano>> presenti nei vigneti fino ad un massimo del 100%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da vitigni "raccomandati" e/o "autorizzati" a bacca bianca per la provincia di Brescia fino ad un massimo del 20% con esclusione di uve di vitigni aromatici.

2) I vini <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> rosso e chiaretto devono essere ottenuti dalle uve dei seguenti vitigni, presenti nei vigneti nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi:

Groppello (nei tipi Gentile, S.Stefano e Mocasina) 30-60%;

Sangiovese 10-25%;

Marzemino (Berzemino) 5-30%;

Barbera 10-20%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Brescia fino ad un massimo del 10%.

3) Il . vino "Riviera del Garda Bresciano" o "Garda Bresciano" Groppello deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vitigni costituiti per almeno l'85% dal vitigno Groppello (nei tre tipi: Gentile, Groppellone e Mocasina).

Possono concorrere alla produzione di detto vino in misura non superiore al 15%, le uve provenienti da altri vitigni raccomandati od autorizzati per la provincia di Brescia.

**Art. 3**

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Riviera del Garda Bresciano" o "Garda Bresciano" comprende l'intero territorio dei

seguenti comuni: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Capo Valle, Idro, Treviso Bresciano, Provaglio Valsabbia, Sabbio Chiese, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, San Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline,

Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe del Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo e Sirmione.

Per il <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> <<bianco>> sono da considerarsi non idonei, ai fini della iscrizione nell'albo di cui all'art. 10 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, i terreni compresi nei seguenti perimetri relativi alla zona sud del lago di Garda e facenti già parte delle denominazioni di origine controllata "S.Martino della Battaglia" e "Lugana":

1) la zona da escludere è delimitata a nord dal lago di Garda e, per le altre direzioni da una linea che segue il confine comunale di Sirmione ad est, che partendo dal lago segue il confine della provincia di Brescia fino a località Rondinelli; a quota 94, da cui segue ancora il confine della provincia verso sud fino alla strada di Pozzolengo. Da questo punto il limite segue la strada per Pozzolengo, ponte dell'Irta, Ballino e fino a km 11 ove incontra il confine provinciale che segue a nord-ovest fino all'altezza di quota 121; da qui segue la strada per Ferrarone quella che verso nord e nord-est, porta Madonna della Scoperta, Fenil Nuovo, c.na Baita, Castel Venzago, Centenaro e S.Pietro. Da S.Pietro, il limite procede verso nord sulla strada che passando da c.na Venga giunge sulla autostrada della Serenissima; segue questa verso est fino a c.na Caporale per poi salire a nord sulla strada che passando per Casette Pomo, Villa Venga, Bogliaco, Pigna, c.na Tese e a nord di Villa Arriga giunge al lago di Garda;

2) partendo dalla stazione ferroviaria di Lonato, segue la linea ferroviaria in direzione est fino ad incontrare la statale n. 11. Segue la strada statale n. 11 fino a quota 137 (gruppo di Rovere) e l'abbandona per seguire la strada che andando verso sud passa per Casetta e quindi passa sotto l'autostrada della Serenissima e da qui segue la strada per S.Cipriano. Passa in fianco a S.Cipriano sempre seguendo la strada, fino alla carrareccia che va in direzione di c.na Gerardi (quota 206) quindi il confine passa per la linea di massima pendenza attraverso c.na Gerardi fino ad intersecare la strada che la Lonato porta a Castel Venzago. Segue questa strada fino a

<b>ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE</b>	<b>Documento di base</b>	<b>PT GB DB 01 RV.00</b>
	<b>Disciplinare di produzione della Denominazione "RIVIERA DEL GARDA BRESCIANO" o "GARDA BRESCIANO"</b>	<b>Data inizio validità: 01/08/2009</b>

località Tiracul e poi passa a sud fino a Brodonella. Da Brodonella segue la strada che va fino a Ghetto e la segue ancora fino a Ghetto Superiore a quota 163. Da quota 163 il confine taglia in linea fino a c.na Puledra. Scende da c.na Puledra fino ad intersecare la mulattiera che passa sotto Monte Nuvolo e arriva a le Crociere. Qui imbecca la carrareccia che porta a Malocco di Sopra e da Malocco di Sopra segue la strada che porta a Lonato. Attraversa l'autostrada Serenissima in prossimità dell'ex convento ed oltrepassando il sottopassaggio segue la strada che porta alla stazione ferroviaria di Lonato.

#### **Art. 4.**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche.

Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione all'Albo di cui all'art. 10 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, soltanto i vigneti pedecollinari e collinari, di buona esposizione situati ad una altitudine non superiore ai 350 metri s.l.m. e con esclusione di terreni pianeggianti umidi.

Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti ed i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore 3500 calcolati sulla base del sesto d'impianto.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' tuttavia ammessa l'irrigazione come mezzo di soccorso a condizione che sia effettuata conformemente alle disposizioni di carattere tecnico impartite dalla Regione Lombardia.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> non deve essere superiore a 11 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

Le rese massime di uva per i nuovi impianti e per i sovrainnesti devono essere le seguenti:

nuovi impianti:

- 1° anno: produzione rivendicabile zero;
- 2° anno: produzione rivendicabile zero;
- 3° anno: produzione rivendicabile fino al 100% della resa indicata nel disciplinare;

sovrainnesti:

- 1° anno: produzione rivendicabile zero;
- 2° anno: produzione rivendicabile fino al 50% della resa indicata nel disciplinare;
- 3° anno: produzione rivendicabile fino al 100% della resa indicata nel disciplinare.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purchè la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 68%.

Qualora la resa uva vino superi il limite sopra riportato, la eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

La Regione Lombardia, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto, delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione dandone immediata comunicazione al Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste ed al Comitato Nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

#### **Art. 5**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art.3 e comunque, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, nell'ambito del territorio della provincia di Brescia

Tuttavia è facoltà del Ministero dell'agricoltura e delle foreste di consentire, su richiesta, che le operazioni di vinificazione siano effettuate anche nei territori delle provincie di Verona e Mantova, limitrofi alla provincia di Brescia.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> bianco un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10% vol.; ai vini <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> chiaretto e rosso un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10.5% vol.; al vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> Groppello ed al <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> avente diritto alla menzione <<superiore>> un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11.5% vol.

<b>ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE</b>	<b>Documento di base</b>	<b>PT GB DB 01 RV.00</b>
	<b>Disciplinare di produzione della Denominazione "RIVIERA DEL GARDA BRESCIANO" o "GARDA BRESCIANO"</b>	<b>Data inizio validità: 01/08/2009</b>

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche costanti e leali, tradizionali della zona atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche, fra cui la pratica della rifermentazione tipo <<governo uso toscano>> da effettuare con l'osservanza delle vigenti disposizioni, limitatamente al <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> rosso.

Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti all'Albo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento dei vini a denominazione di origine controllata «Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano», deve avvenire prima della richiesta di campionatura per il riconoscimento della denominazione, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.

Per la produzione del vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> charetto, la vinificazione deve essere eseguita con breve macerazione delle parti solide.

Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

La denominazione di origine controllata <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> può essere riservata per designare il vino spumante Rosè o Rosato ottenuto con mosti e vini base provenienti dai vigneti di cui all'art.2, par 2 che rispondono alle condizioni previste dal disciplinare e utilizzando metodi di spumantizzazione a fermentazione naturale atti a produrre il tipo brut o extra brut.

Le operazioni di spumantizzazione devono avvenire nell'ambito del territorio delle province di Brescia e Verona.

Le uve destinate alla produzione del vino base per la preparazione del tipo spumante naturale devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,5.

In tal caso devono essere oggetto di specifica denuncia da parte dei produttori e possono essere destinate solo alla produzione del tipo spumante rosato della denominazione di origine controllata <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>>.

#### **Art. 6**

I vini a denominazione di origine controllata «Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» bianco:  
colore: paglierino con riflessi verdognoli, brillante;  
profumo: delicato, caratteristico, talvolta lievemente aromatico;  
sapore: delicatamente amarognolo, vellutato con leggera vena salina;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;  
acidita' totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» charetto:  
colore: rosato cerasuolo con riflessi rubini;  
profumo: delicato e gradevole;  
sapore: morbido, con fondo neutro o leggermente amarognolo che ricorda la mandorla amara;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
acidita' totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» rosso:  
colore: rosso rubino brillante;  
profumo: vinoso, caratteristico;  
sapore: sapido, caratteristico, con fondo leggermente amarognolo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; 12% vol. per il superiore;  
acidita' totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

«Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» novello:  
colore: rosso rubino con note violacee;  
profumo: intenso di frutti rossi e fiori;  
sapore: gusto fresco e sapido, tannicita' delicata;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

<b>ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE</b>	<b>Documento di base</b>	<b>PT GB DB 01 RV.00</b>
	<b>Disciplinare di produzione della Denominazione "RIVIERA DEL GARDA BRESCIANO" o "GARDA BRESCIANO"</b>	<b>Data inizio validità: 01/08/2009</b>

«Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» Groppello:  
colore: rosso rubino brillante;  
profumo: vinoso, fruttato caratteristico;  
sapore: vellutato, sapido, gentile, con fondo leggermente amarognolo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

«Riviera del Garda Bresciano» «Garda Bresciano» rose' o rosato:  
spuma sottile con grana fine e persistente;  
colore: rosato piu' o meno intenso;  
odore: fragrante con sentore fruttato quando e' spumantizzato con il metodo charmat, bouquet fine composto proprio della fermentazione in bottiglia qualora spumantizzato con il metodo tradizionale;  
sapore: fresco, sapido, persistente, con sensazione finale di ammandorlato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;  
residuo zuccherino: non superiore a 15 gr/l.  
E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

#### **Art. 7**

Il vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> avente diritto alla menzione superiore, all'atto dell'immissione al consumo dovrà avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12% vol. ed aver superato un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno un anno a decorrere dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Il vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> rosso, imbottigliato entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve, può essere designato in etichetta con il termine "novello" purché la vinificazione delle uve sia condotta secondo la tecnica della macerazione carbonica per almeno il 40% e nella produzione e commercializzazione siano rispettate le altre disposizioni previste dalla normativa vigente per questa tipologia di vino.

Il tipo spumante naturale del vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> <<rosato>> o <<rosé>> all'atto dell'immissione al consumo dovrà avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 11,5 e la sua acidità totale dovrà essere inferiore al 6 per mille.

#### **Art. 8**

Alla denominazione di origine controllata <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi riserva, fine, scelto, selezionato e simili.

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

E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimenti a frazioni, fattorie, zone, aree, località e mappali, compresi nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui vino così qualificato è stato ottenuto.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve purché veritiera e documentabile.

L'indicazione dell'annata di produzione è obbligatoria per il <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> groppello e per il <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> designato con la menzione superiore o designato con la menzione novello.

L'indicazione del colore per il tipo spumante naturale del vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> deve essere effettuata utilizzando esclusivamente i termini rosato o rosé.