

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

##### a. Nome/i da registrare

Bardolino (it)

##### b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

**Bardolino, Bardolino Classico, Novello, Classico Novello; Bardolino Chiaretto anche nelle versioni Classico e Spumante**

##### *Breve descrizione testuale*

Le caratteristiche essenziali dei vini "Bardolino" sono la freschezza, i profumi di piccoli frutti e spezie, l'elevata bevibilità e abbinabilità, il tipico sentore di "salatino" o salato.

Il Bardolino è un vino giovane, di colore rosso rubino brillante. Il Chiaretto è la versione rosata dal caratteristico colore rosa brillante; all'olfatto, richiama delicati profumi di piccoli frutti di bosco, con sottilissime venature speziate; al palato offre succose sensazioni di piccolo frutto rosso e freschezza giovanile.

La versione spumante è ottenuta con metodi a fermentazione naturale.

Titolo alcolometrico volumico tot. min. 10,50 % vol.; estratto non riduttore min. 16,0 g/l.

##### *Caratteristiche analitiche generali*

*Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):*

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

#### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

##### a. Pratiche enologiche essenziali

##### Base ampelografica per la vinificazione

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	Possono concorrere alla produzione dei vini "Bardolino", anche uve provenienti dai vitigni a bacca rossa, non aromatici, fino ad un massimo del 20% del totale, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona (Allegato 1).

##### b. Rese massime:

##### Bardolino

<i>Resa massima:</i>
91 ettolitri per ettaro

#### 5. ZONA DELIMITATA

L'area di produzione comprende in tutto in parte il territorio dei comuni di Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion Veronese, Torri del Benaco, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo del Garda, Peschiera del Garda e Valeggio sul Mincio.

L'area di produzione del Bardolino Classico comprende in tutto o in parte i comuni di Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion Veronese.

La delimitazione puntuale dei confini delle suddette aree della denominazione, sono definite con precisione nel disciplinare di produzione.

## 6. VITIGNI PRINCIPALI

** Corvinone N (OIV)
----------------------

* CORVINA N. (MAIN)
---------------------

** MOLINARA N. (MAIN)
-----------------------

** RONDINELLA N. (MAIN)
-------------------------

## 7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

### Bardolino

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

La felice esposizione dei terreni, il clima mite e arieggiato del lago di Garda, piogge estive contenute e irrigazioni razionali, una mirata gestione viticola, pongono le basi per la maturazione ottimale delle uve del Bardolino, con l'ottenimento di vini con buona maturazione fenolica e spiccati sentori fruttati di fragola e di lampone.

I suoli di natura morenica, di struttura diversificata e composizione chimica non particolarmente ricca, conferiscono ai vini Bardolino un carattere fresco, giovanile, brioso ed una peculiare sapidità e salinità, caratteristiche riconosciute dalla DOC nel 1968, che differenziano il Bardolino da vini simili ottenuti in zone limitrofe.

## 8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

--

## II. ALTRE INFORMAZIONI

### 1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

#### Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n. 1308/2013.

### 2. CONTATTI

#### a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Tutela Vino Bardolino D.O.C.
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di tutela dei vini a DO (istituito ai sensi del D.lgs n. 61/2010)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	8, Piazza Matteotti 37011 Bardolino (Verona) Italia
<i>Telefono:</i>	+39.045 6212567
<i>Fax:</i>	+39.045 7210820
	info@winebardolino.it

<i>e-mail:</i>	
----------------	--

**b. Estremi dell'intermediario**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656129; +39-0646656030; +39-0646656127; +39-0646656033 +39-0646656048
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.valeri@mpaaf.gov.it

**c. Estremi della parte interessata**

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione del Veneto – Dipartimento agricoltura sviluppo rurale
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	110 Torino 30172 Mestre Venezia Italia
<i>Telefono:</i>	+39 041279.5413
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	dip.agricolturasvilupporurale@regione.veneto.it

**d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti**

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma

	Italia
<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

**e. Informazioni sugli organismi di controllo**

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Siquiria S.p.a.
<i>Indirizzo:</i>	11 Adolfo Mattielli 37038 Soave (Vr) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 045 4857514
<i>Fax:</i>	+39 045 6190646
<i>e-mail:</i>	info@siquiria.it

**3. MENZIONI TRADIZIONALI****a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)
---

**b. Punto b)**

Classico
----------

Chiaretto
-----------

Novello
---------

**4. Zona NUTS**

ITD31	Verona
ITD3	Veneto
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

**5. VITIGNI SECONDARI**

--

## 6. DOCUMENTAZIONE

### a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Bardolino.pdf

### b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DPR 28.05.1968 _riconoscimento DOC Bardolino.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 28.05.1968

### c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - DLgs 61/2010

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 - DM 14.06.2012

### d. Mappe della zona delimitata

### e. Nota per la Commissione europea

## 7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625</a>
--------------	---