



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
PQAI IV

DG PQAI - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0054010 del 12/07/2017

Provvedimento concernente la pubblicazione della proposta di modifica del nome della indicazione geografica tipica dei vini da “Terrazze Retiche di Sondrio” a “Alpi Retiche”, del relativo disciplinare di produzione, del documento unico riepilogativo e la trasmissione alla Commissione UE.

IL DIRIGENTE

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla G.U.R.I. n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

CONSIDERATO che il predetto DM 7 novembre 2012 contempla anche disposizioni applicative del citato Reg. (CE) n. 607/2009, in particolare per quanto concerne talune modalità procedurali di

esame e di comunicazione relative alle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, par. 3, e dall'articolo 110 del citato Reg. (UE) n. 1308/2013, in particolare per quanto concerne le modalità procedurali per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, con particolare riguardo alla relativa modulistica, nonché alle modalità e tempistiche di trasmissione delle stesse domande, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009;

CONSIDERATO che, ai sensi dell'articolo 90, comma 3, della citata Legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa Legge, ivi compreso il decreto in materia di procedure per l'esame delle domande di protezione e di modifica dei disciplinari dei vini DOP e IGP, continuano ad applicarsi i decreti ministeriali applicativi della preesistente normativa nazionale e dell'Unione europea;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30.11.2011, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale delle Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della IGT “Terrazze Retiche di Sondrio”;

VISTO il DM 7.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta IGT;

VISTA la documentata domanda presentata, per il tramite della Regione Lombardia, dal Consorzio di tutela dei vini di Valtellina con sede in Sondrio intesa ad ottenere la modifica del nome della indicazione geografica tipica dei vini da “Terrazze Retiche di Sondrio” a “Alpi Retiche” e la modifica del relativo disciplinare di produzione nel rispetto della procedura di cui all'articolo 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il parere favorevole della Regione Lombardia sulla citata proposta di modifica;

ATTESO che la richiesta di modifica in questione è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato D.M. 7 novembre 2012, articoli 6, 7 e 10, conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 118 *septies* del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e, in particolare:

- è stato acquisito ai sensi dell'art. 7, comma 5, del citato DM 7 novembre 2012, il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 16 del Decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 10 marzo 2017, sulla predetta proposta di modifica del nome della indicazione geografica tipica dei vini da “Terrazze Retiche di Sondrio” a “Alpi Retiche” e del relativo disciplinare di produzione;

- la citata proposta di modifica ai sensi dell'art. 8 del citato DM 7 novembre 2012, è stata pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 106 del 9 maggio 2017.

RITENUTO che è stata conclusa con esito positivo, nei termini sopra specificati, la procedura nazionale preliminare relativa all'esame della richiesta di modifica del nome della indicazione geografica tipica dei vini da "Terrazze Retiche di Sondrio" a "Alpi Retiche" e la modifica del relativo disciplinare di produzione e che la stessa richiesta risulta conforme alle condizioni stabilite nella parte II, titolo II, capo I, sezione 2 del Regolamento (UE) n. 1308/2013, e che, pertanto, sussistono i requisiti per procedere alla pubblicazione della proposta e del relativo documento unico riepilogativo aggiornato, nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di modifica in questione;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale 81653 del 3 novembre 2016 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'articolo 1, comma 5, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

DISPONE

ai sensi dell'articolo 9 del DM 7 novembre 2012 richiamato in premessa:

1) la pubblicazione sul sito internet del Ministero dell'allegata proposta di modifica del nome della indicazione geografica tipica dei vini da "Terrazze Retiche di Sondrio" a "Alpi Retiche" e la modifica del relativo disciplinare di produzione, così come consolidato con il D.M. 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il D.M. 7 marzo 2014 richiamati in premessa, nonché documento unico riepilogativo del disciplinare aggiornato;

2) la trasmissione alla Commissione UE della domanda di modifica in questione e della relativa documentazione, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n.607/2009.

IL DIRIGENTE

Luigi Polizzi

(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

A) Proposta di modifica del nome della indicazione geografica tipica dei vini da “Terrazze Retiche di Sondrio” a “Alpi Retiche” e del relativo disciplinare di produzione.

(NB: Le modifiche sono evidenziate con la funzione “revisione” di word: le cancellazioni risultano in carattere barrato e le aggiunte in carattere sottolineato)

Articolo 1

Denominazione e vini

La indicazione geografica tipica ~~“Terrazze Retiche di Sondrio~~ Alpi Retiche”, ~~accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione~~, è riservata ai ~~mosti ed ai vini~~ che rispondono alle condizioni ed ai requisiti ~~in appresso indicati~~ stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

“Alpi Retiche” Bianco;

“Alpi Retiche” Rosso;

“Alpi Retiche” Rosso novello;

“Alpi Retiche” Rosato;

“Alpi Retiche” Rosato frizzante;

“Alpi Retiche” Passito;

“Alpi Retiche” Vendemmia Tardiva;

“Alpi Retiche” con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione o in osservazione nella Regione Lombardia, per le suddette tipologie;

“Alpi Retiche” Spumante Metodo Classico, anche nella tipologia Rosé e con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pignola, Rossola, Nebbiolo.

Articolo 2

Base ampelografica

~~La IGT “Terrazze Retiche di Sondrio” è riservata ai seguenti vini:~~

~~bianco~~

~~rosso~~

~~rosso novello~~

~~rosato~~

~~rosato frizzante;~~

~~passito;~~

~~da vendemmia tardiva;~~

I vini ad IGT ~~“Terrazze Retiche di Sondrio~~ Alpi Retiche” bianchi, rossi, rosati, passiti e ~~da~~ vendemmia tardiva, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più ~~vitigni-varietà idonei e~~ o in osservazione nella Regione Lombardia ed iscritte nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

La IGT ~~“Terrazze di Sondrio~~ Alpi Retiche” con la specificazione aggiuntiva del nome ~~del vitigno di~~ uno dei vitigni idonei alla coltivazione o in osservazione nella Regione Lombardia, riportati nel richiamato Allegato 1, è riservata ai vini ottenuti per almeno l’85% dal corrispettivo vitigno.

Possono concorrere da sole o congiuntamente, alla produzione ~~di mosti e~~ dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.

~~La specificazione aggiuntiva del nome del vitigno è consentita esclusivamente quando il vino ad IGT “Terrazze Retiche di Sondrio” abbia colore analogo al vitigno di provenienza.~~

~~Per i soli vitigni “Chiavennasca, Rossola e Pignola”, esclusivamente per la tipologia bianco secco tranquillo è autorizzata l’indicazione dei medesimi anche in assenza di analogia fra il colore del vino e quello del vitigno.~~

~~L’indicazione del nome del vitigno “Nebbiolo”, del quale fa parte il fenotipo “Chiavennasca” (sinonimo del medesimo), non può in alcun caso essere utilizzata nella preparazione di un vino bianco.~~

La IGT dei vini “Alpi Retiche” Spumante Metodo Classico, anche Rosé, è riservata ai vini composti, nell’ambito aziendale, dai seguenti vitigni, da soli o congiuntamente: Chardonnay, Pinot bianco, Pignola, Rossola, Nebbiolo.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l’ottenimento ~~dei mosti e~~ dei vini atti ad essere designati con la IGT “~~Terrazze Retiche di Sondrio~~Alpi Retiche” comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di:

Albosaggia, Ardenno, Berbenno in Valtellina, Bianzone, Buglio in Monte, Castione Andevenno, Cercino, Chiavenna, Chiuro, Cino, Civo, Dazio, Dubino, Faedo, Gordona, Mantello, Mello, Menarola, Mese, Montagna in Valtellina, Morbegno, Piateda, Piuro, Pogiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Prata Camportaccio, Sernio, Sondrio, Teglio, Tirano, Traona, Tresivio, Villa di Chiavenna, Villa di Tirano, in provincia di Sondrio.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell’ambito aziendale, per i vini ad IGT “~~Terrazze Retiche di Sondrio~~Alpi Retiche”, per le tipologie bianco, rosso e rosato, anche con la specificazione del vitigno, non deve essere superiore a:

14.000 chilogrammi/ettaro.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT “~~Terrazze Retiche di Sondrio~~Alpi Retiche”, seguite o meno dal riferimento anche con la specificazione del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

~~Terrazze Retiche di Sondrio~~ “Alpi Retiche” bianco 9,00% vol;

~~Terrazze Retiche di Sondrio~~ “Alpi Retiche” rosso 9,00% vol;

~~Terrazze Retiche di Sondrio~~ “Alpi Retiche” rosato 9,00% vol;

~~Terrazze Retiche di Sondrio~~ “Alpi Retiche” passito: 11,00% vol;

~~Terrazze Retiche di Sondrio~~ “Alpi Retiche” vendemmia tardiva: 13,00% vol.;

“Alpi Retiche” spumante metodo classico, anche nella tipologia Rosé: 9,50% vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,50%.

La tipologia “~~Terrazze Retiche di Sondrio~~ Alpi Retiche” passito deve essere ottenuta previo appassimento delle uve in idonei locali (fruttai); la tipologia “~~Terrazze Retiche di Sondrio~~ Alpi Retiche” vendemmia tardiva deve essere ottenuta previa raccolta ritardata con appassimento in pianta.

Sia la detenzione in fruttajo che l’appassimento in pianta dovranno essere denunciati agli organismi competenti.

Anche la successiva vinificazione di queste uve, sia che avvenga in periodo vendemmiale sia al di fuori del medesimo, andrà denunciata con almeno 5 giorni di preavviso agli stessi organismi competenti.

Per le tipologie “~~Terrazze di Retiche di Sondrio-Alpi Retiche~~” passito e vendemmia tardiva non è consentita alcuna pratica di arricchimento.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

~~E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.~~

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore a 112 hl/ha per tutti i tipi di vino.

Per la tipologia “~~Terrazze Retiche di Sondrio~~Alpi Retiche” passito la resa massima dell'uva fresca in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore a 56 hl /ha.

Per la tipologia “~~Terrazze Retiche di Sondrio~~Alpi Retiche” vendemmia tardiva la resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore a 84 hl/ha.

I vini ad IGT “Alpi Retiche” passito e “Alpi Retiche” vendemmia tardiva” dovranno essere sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio almeno sino al 30 Giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

L'indicazione geografica tipica “Alpi Retiche”, ai sensi dell'art. 38 della Legge n. 238/2016, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

~~I vini ad IGT “Terrazze Retiche di Sondrio passito e Terrazze Retiche di Sondrio vendemmia tardiva” dovranno essere sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio almeno sino al 30 Giugno dell'anno successivo alla vendemmia;~~

~~dovranno essere riportate in etichetta l'annata di produzione delle uve;~~

~~dovranno essere confezionati sempre in bottiglie di vetro di forma “bordolese”, “borgognotta” o “renana” e chiuse con tappo raso bocca, ma comunque di capacità consentita dalle vigneti leggi, non inferiore a 0,187 litro e non superiore a 5 litri.~~

I vini ad IGT “Alpi Retiche”, anche con la specificazione del nome del vitigno, per tutte le tipologie, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Alpi Retiche” bianco

colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;

odore: fresco, delicato, floreale;

sapore: asciutto, sapido, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 3,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Alpi Retiche” rosso

colore: rosso rubino;

odore: fresco, fruttato;

sapore: sapido, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 3,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Alpi Retiche” novello

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, lievemente fruttato;

sapore: fresco, rotondo, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 3,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Alpi Retiche” rosato

colore: da rosato tenue a rosato intenso;

odore: fine, delicato;

sapore: asciutto, fresco, fruttato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 3,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Alpi Retiche” passito bianco

colore: giallo intenso con riflessi dorati;

odore: ampio, composito, intenso;

sapore: dolce, pieno, armonico, elegante, etereo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol, di cui minimo 10,00% vol effettivo;

acidità totale minima: 3,50 g/l;

zuccheri residui: 45,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Alpi Retiche” passito rosso

colore: rosso rubino intenso;

odore: ampio, floreale;

sapore: dolce, fruttato, armonico, piacevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol, di cui minimo 12,00% vol effettivo;

acidità totale minima: 3,50 g/l;

zuccheri residui: 45,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Alpi Retiche” vendemmia tardiva rosso

colore: rosso rubino;

odore: intenso, caratteristico, complesso;

sapore: deciso, armonico, giustamente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol, di cui minimo 11,00% vol effettivo;

acidità totale minima: 3,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Alpi Retiche” vendemmia tardiva bianco

colore: giallo paglierino con riflessi dorati;

odore: composito, ampio, con sentori minerali;

sapore: pieno, armonico, elegante, piacevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol, di cui minimo 11,00% vol effettivo;

acidità totale minima: 3,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Alpi Retiche” spumante metodo classico

spuma: fine e intensa;

colore: giallo paglierino più o meno intenso fino a dorato;

odore: fine, delicato, ampio, complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;

sapore: fresco, sapido, fine ed armonico, da dosaggio zero a demi-sec;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Alpi Retiche” spumante metodo classico Rosé

spuma: fine e intensa;

colore: rosa più o meno intenso;

odore: fine, delicato, ampio, complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;

sapore: fresco, sapido, fine ed armonico, da dosaggio zero a demi-sec;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Articolo 7

Caratteristiche al consumo Etichettatura e presentazione

~~I vini ad IGT “Terrazze Retiche di Sondrio” anche con la specificazione del nome del vitigno, per tutte le tipologie, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:~~

~~Terrazze Retiche di Sondrio bianco~~

~~Colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;~~

~~Odore: fresco, delicato, floreale;~~

~~Sapore: asciutto, sapido, gradevole;~~

~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;~~

~~acidità totale minima: 3,50 g/l;~~

~~estratto non riduttore minimo: 13 g/l.~~

~~Terrazze Retiche di Sondrio rosso~~

~~Colore: rosso rubino;~~

~~Odore: fresco, fruttato;~~

~~Sapore: sapido, leggermente tannico;~~

~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;~~

~~acidità totale minima: 3,50 g/l;~~

~~estratto non riduttore minimo: 17 g/l.~~

~~Terrazze Retiche di Sondrio novello~~

~~Colore: rosso rubino più o meno intenso;~~

Odore: vinoso, lievemente fruttato;
Sapore: fresco, rotondo, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

~~Terrazze Retiche di Sondrio rosato~~
Colore: ~~da rosato tenue a rosato intenso;~~
Odore: ~~fine, delicato;~~
Sapore: ~~asciutto, fresco, fruttato;~~
titolo alcolometrico volumico totale minimo: ~~10,50% vol;~~
acidità totale minima: ~~3,50 g/l;~~
estratto non riduttore minimo: ~~14 g/l.~~

~~Terrazze Retiche di Sondrio passito "bianco"~~
Colore: ~~giallo intenso con riflessi dorati;~~
Odore: ~~ampio, composito, intenso;~~
Sapore: ~~dolce, pieno, armonico, elegante, etereo, dolce;~~
titolo alcolometrico volumico totale minimo: ~~16,00% vol totale, 12,00% vol effettivo;~~
acidità totale minima: ~~3,50 g/l;~~
zuccheri residui: ~~45,00 gr/l.~~
estratto non riduttore minimo: ~~13 g/l.~~

~~Terrazze Retiche di Sondrio passito "rosso"~~
Colore: ~~rosso rubino intenso;~~
Odore: ~~ampio, floreale;~~
Sapore: ~~dolce, fruttato, armonico, piacevole;~~
titolo alcolometrico volumico totale minimo: ~~16,00% vol totale, 12,00% vol effettivo;~~
acidità totale minima: ~~3,50 g/l;~~
zuccheri residui: ~~45,00 gr/l.~~
estratto non riduttore minimo: ~~17 g/l.~~

~~Terrazze Retiche di Sondrio vendemmia tardiva "rosso":~~
Colore: ~~rosso rubino;~~
Odore: ~~intenso, caratteristico, complesso;~~
Sapore: ~~deciso, armonico, giustamente tannico;~~
titolo alcolometrico volumico totale minimo: ~~13,00% vol totale; 11,00% vol effettivo.~~
acidità totale minima: ~~3,50 g/l;~~
estratto non riduttore minimo: ~~17 g/l.~~

~~Terrazze Retiche di Sondrio vendemmia tardiva "bianco":~~
Colore: ~~giallo paglierino con riflessi dorati;~~
Odore: ~~composito, ampio, con sentori minerali;~~
Sapore: ~~pieno, armonico, elegante, piacevole;~~
titolo alcolometrico volumico totale minimo: ~~13,00% vol totale, 11,00% vol effettivo.~~
acidità totale minima: ~~3,50 g/l;~~
estratto non riduttore minimo: ~~13 g/l.~~

Nell'etichettatura e presentazione dei vini IGT "Alpi Retiche" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.

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

Nell'etichettatura delle tipologie di vini IGT "Alpi Retiche" rossi è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

La specificazione aggiuntiva del nome del vitigno è consentita esclusivamente quando il vino ad IGT "Alpi Retiche" abbia colore analogo al vitigno di provenienza.

Per i soli vitigni Nebbiolo, Rossola e Pignola, esclusivamente per la tipologia Spumante metodo classico, anche nella tipologia Rosé, è ammessa l'indicazione dei medesimi pur in assenza di analogia fra il colore del vino (bianco o rosato) e quello del vitigno.

Articolo 8 Confezionamento

~~Alla IGT "Terrazze Retiche di Sondrio" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.~~

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

~~L'indicazione geografica tipica "Terrazze Retiche di Sondrio", ai sensi dell'art. 14 del DLgs 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.~~

I vini a IGT "Alpi Retiche" passito e "Alpi Retiche" vendemmia tardiva, devono essere confezionati in bottiglie di vetro di forma "bordolese", "borgognotta" o "renana" e chiuse con tappo raso bocca, nelle capacità consentite dalle vigenti leggi, comunque non inferiori a 0,187 litro e non superiori a 5 litri.

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La Valtellina, che insieme alla Valchiavenna rappresenta il territorio della provincia di Sondrio, si colloca geograficamente a nord del lago di Como fra il parallelo 46 e 46,5.

Alcune particolari situazioni ambientali favoriscono il realizzarsi di condizioni climatiche idonee alla viticoltura ed in particolare al vitigno "nebbiolo":

- 1) la valle, longitudinale alla catena montuosa, è per la parte vitata orientata est-ovest e la costiera pedemontana, alla destra orografica del fiume Adda, gode di esposizione completamente a sud;
- 2) è protetta, a nord e ad est, dalla catena montuosa delle Alpi Retiche, con cime di elevata altitudine (tutte oltre i 3.000 metri, con vette di oltre 4.000);

3) a sud la catena delle Alpi Orobie, con cime appena più basse, la racchiude in una specie di anfiteatro;

4) la relativa vicinanza del bacino del lago di Como, a sud-ovest, funge da regolatore e mitigatore termico;

5) la viticoltura si colloca sulla costiera esposta a sud, sul versante retico, da quota 300 metri sino ad un massimo di 700 metri, con la sola eccezione di due conoidi posizionati nella parte più ampia della vallata.

Questa configurazione territoriale assicura: costante ventilazione con scarse precipitazioni con una media di 850 mm di pioggia/anno che nella parte del versante retico vitato diminuiscono risalendo la valle, periodicamente ben distribuite; considerevole luminosità, conseguente alla ottimale esposizione, e un elevato gradiente termico con temperatura diurna dell'aria durante il periodo vegetativo, aprile-ottobre, compresa fra i +5° ed i + 35°C; umidità relativa dell'aria costantemente su valori molto contenuti fra il 65% e l'80%; ulteriore sensibile aumento dei gradienti termici in vigna favorito dalla consistente massa di sassi e di rocce che caratterizzano il terrazzamento e dalla pendenza, in taluni casi superiore al 70%, che incrementa l'effetto dell'irraggiamento permettendo di concentrare l'energia solare su una superficie minore. I muretti a secco sono stimabili in una lunghezza complessiva superiore a 2500 Km. Per questa ragione le temperature dell'aria rilevate in vigna sono costantemente maggiori di 4°/5°C, rispetto a quelle del fondo pianeggiante; considerevole escursione termica (compresa fra 8° e fino a 20°) nel periodo immediatamente precedente il completamento della maturazione (fine settembre / primi ottobre); insolazione oltre le 1900 ore per anno; l'ubicazione del vigneto sui terrazzi di costiera è tale da impedire i danni da gelate tardive, al contrario frequenti nel fondo valle.

Il terreno del vigneto è prevalentemente sabbioso (circa 70%), limoso (circa 18%), con assenza di calcare. Trattasi di roccia granitica sfaldata. Con rarità compare un po' di argilla (inferiore al 10%). E' molto permeabile ed ha scarsissima ritenzione idrica; ne deriva una considerevole predisposizione alla siccità. I terreni sono per loro natura poco profondi: la superficie lavorabile va da i 40 a 120 cm. e non è raro vedere piante di viti che conficcano la radice direttamente nelle fessure della roccia.

Fattori umani rilevanti per il legame.

Molto rilevanti risultano i fattori umani legati al territorio di produzione, che per tradizione hanno dato origine al vino già indicato come IGT "Terrazze Retiche di Sondrio", ora IGT "Alpi Retiche".

Le origini della viticoltura in Valtellina sono molto lontane nel tempo. Lo sfruttamento agricolo del territorio e la sistemazione a terrazzamento è riconducibile in epoca romana o quantomeno longobarda, se non addirittura pre-romana in quanto i primi abitanti della valle furono i Liguri a cui seguirono gli Etruschi, ed entrambi i popoli conoscevano la coltura della vite.

La razionalizzazione e l'intensificazione della coltivazione della vite è però da ascrivere, prima alla colonizzazione romana e, successivamente nel medioevo (sec. X e XI), al movimento dei "magistri comacini" ed ai monaci benedettini.

Risulta documentato che già alcuni secoli prima del mille, il Monastero Sant'Ambrogio di Milano era proprietario sul versante retico valtellino di diversi appezzamenti di vigne a coltura specializzata, il cui prodotto era destinato al consumo locale e certamente anche ai monaci del capoluogo lombardo.

Il grande impulso viticolo alla Valtellina è però conseguente alla presenza del governo svizzero da parte della Lega Grigia (oggi "Cantone Grigioni"). Per quasi tre secoli, dal 1550 al 1797, la Valtellina fu territorio grigionese e i primi commerci di esportazione di vino furono conseguenza dei rapporti economici che la Lega Grigia intratteneva con le corti del centro e nord Europa.

E' soprattutto di quei secoli la fama dei vini della Valtellina che, anche successivamente, continuarono a viaggiare verso il nord.

Particolare interessante e caratteristico del territorio è il sistema dei terrazzamenti.

Il terrazzamento è un metodo di dissodamento degli acclivi versanti montani, espressione di una precisa cultura insediativa che si ritrova, con molte analogie, in tutte le vallate dell'arco alpino.

Attraverso la realizzazione del terrazzo fu possibile recuperare allo sfruttamento agricolo le costiere pedemontane ed insediarvi le colture necessarie alla sopravvivenza delle popolazioni locali.

Si consideri inoltre che il portare le coltivazioni sugli acclivi montani serviva anche a proteggerle dalle rappsaglie delle soldatesche barbariche che transitavano per il fondo valle, nonché ad evitare il rischio delle frequenti inondazioni causate dalle piene improvvise del fiume Adda.

Il sistema terrazzato di Valtellina si identifica con la realizzazione di una miriade di muri a secco in sasso che sostengono i ronchi vitati. Trattasi di un'opera avviata alcuni millenni fa e perpetuata nel tempo attraverso il lavoro quotidiano dei viticoltori che, per tutto questo, sono degli autentici manutentori del territorio. Come già accennato, i muri sono di una entità ciclopica; stimabile in oltre 2.500 Km di sviluppo lineare, con una incidenza media/ettaro superiore ai 2.000 m² di superficie verticale e, di conseguenza con costi di mantenimento altissimi. Oltre a consentire la realizzazione della economia agricola, il terrazzamento diventa componente essenziale del fascino paesaggistico del territorio ed importante elemento di salvaguardia e presidio delle falde montane.

- *Base ampelografia dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata
- *Le forme di allevamento*, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma
- *Le pratiche relative all'elaborazione dei vini*, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona

B) informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Le caratteristiche morfologiche del territorio, il lavoro costante dell'uomo per il mantenimento di questo territorio provano la connessione esistente tra terra e vini, dove le caratteristiche peculiari di questi ultimi vengono esaltati.

La vigna e il vino furono alle radici della cultura e della società locali e del loro sviluppo. La coltivazione della vite e la produzione e la distribuzione del vino hanno lasciato consistenti tracce fin dai tempi remoti: già nel Duecento in provincia il vino era uno strumento ordinario di pagamento e le vigne erano considerate i beni più preziosi e appetibili.

La presenza, per circa tre secoli, di un commercio di vino di oltre 50.000 ettolitri a dorso di animale, con scambi continui tra comunità sui due versanti in un'importante area centro alpina (periodo Lega Grigia), ebbe una profondissima influenza sulla cultura locale.

La IGT "Terrazze Retiche di Sondrio", il cui nome è modificato in "Alpi Retiche", è stata riconosciuta con Decreto Ministeriale del 18 novembre 1995.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA

+3906-45437975

info@valoritalia.it

Valoritalia S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo ~~13 del decreto legislativo n. 61/2010~~ 64 della L. n. 238 12/12/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.

ALLEGATO 1

Elenco dei vitigni idonei alla coltivazione o in osservazione nella Regione Lombardia, per la produzione dei vini a IGT “Alpi Retiche”.

VARIETA' IDONEE ALLA COLTIVAZIONE			
codice nazionale	varietà	sinonimi	unità amministrativa
12	ANCELOTTA N.	LANCELLOTTA	REGIONE LOMBARDIA
19	BARBERA N.		REGIONE LOMBARDIA
490	BELLAGNA N.	UVA CAGNA	REGIONE LOMBARDIA
35	BONARDA N.	UVA RARA	REGIONE LOMBARDIA
269	BUSSANELLO B.		REGIONE LOMBARDIA
42	CABERNET FRANC N.	CABERNET	REGIONE LOMBARDIA
43	CABERNET SAUVIGNON N.	CABERNET	REGIONE LOMBARDIA
336	CARMENERE N.	CABERNET, CABERNET NOSTRANO, CABERNET ITALIANO	REGIONE LOMBARDIA
298	CHARDONNAY B.		REGIONE LOMBARDIA
69	CORTESE B.	BIANCA FERNANDA	REGIONE LOMBARDIA
70	CORVINA N.	CRUINA	REGIONE LOMBARDIA
71	CROATINA N.	BONARDA (esclusivamente per VQPRD" Oltrepo Pavese")	REGIONE LOMBARDIA
73	DOLCETTO N.	ORMEASCO	REGIONE LOMBARDIA
78	ERBALUCE B.		REGIONE LOMBARDIA
84	FORTANA N.	UVA D'ORO	REGIONE LOMBARDIA
86	FRANCONIA N.		REGIONE LOMBARDIA
88	FREISA N.		REGIONE LOMBARDIA
92	GARGANEGA B.	GARGANEGO	REGIONE LOMBARDIA
474	GRAPPELLO RUBERTI N.		REGIONE LOMBARDIA
102	GROPPELLO DI MOCASINA N.		REGIONE LOMBARDIA
103	GROPPELLO DI S. STEFANO N.		REGIONE LOMBARDIA
104	GROPPELLO GENTILE N.	GROPPELLO	REGIONE

			LOMBARDIA
299	INCROCIO MANZONI 6.0.13 B.		REGIONE LOMBARDIA
110	INCROCIO TERZI N.1 N.		REGIONE LOMBARDIA
277	INVERNENGA B.		REGIONE LOMBARDIA
305	KERNER B.		REGIONE LOMBARDIA
112	LAGREIN N.		REGIONE LOMBARDIA
115	LAMBRUSCO DI SORBARA N.		REGIONE LOMBARDIA
116	LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.	LAMBRUSCO, GRAPPELLO GRASPAROSSA	REGIONE LOMBARDIA
117	LAMBRUSCO MAESTRI N.	LAMBRUSCO, GRAPPELLO MAESTRI	REGIONE LOMBARDIA
118	LAMBRUSCO MARANI N.	LAMBRUSCO	REGIONE LOMBARDIA
120	LAMBRUSCO SALAMINO N.	LAMBRUSCO	REGIONE LOMBARDIA
121	LAMBRUSCO VIADANESE N.		REGIONE LOMBARDIA
131	MALVASIA BIANCA DI CANDIA B.	MALVASIA	REGIONE LOMBARDIA
279	MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B		REGIONE LOMBARDIA
144	MARZEMINO N.	BERZEMINO, BERZAMINO	REGIONE LOMBARDIA
852	MERERA N.		REGIONE LOMBARDIA
146	MERLOT N.		REGIONE LOMBARDIA
302	MEUNIER N.		REGIONE LOMBARDIA
148	MOLINARA N.		REGIONE LOMBARDIA
150	MONTEPULCIANO N.		REGIONE LOMBARDIA
153	MOSCATO BIANCO B.	MOSCATO, MOSCATELLO, MOSCATELLONE	REGIONE LOMBARDIA
308	MOSCATO DI SCANZO N.		REGIONE LOMBARDIA
154	MOSCATO GIALLO B.	MOSCATO, MOSCATELLO, MOSCATELLONE	REGIONE LOMBARDIA
156	MOSCATO ROSA RS	MOSCATO DELLE ROSE	REGIONE LOMBARDIA
158	MULLER THURGAU B.		REGIONE LOMBARDIA
160	NEBBIOLO N.	SPANNA, CHIAVENNASCA	REGIONE LOMBARDIA

161	NEGRARA N.		REGIONE LOMBARDIA
335	PETIT VERDOT N:		REGIONE LOMBARDIA
191	PIGNOLA N.		REGIONE LOMBARDIA
193	PINOT BIANCO B.	PINOT	REGIONE LOMBARDIA
194	PINOT GRIGIO G.	PINOT	REGIONE LOMBARDIA
195	PINOT NERO N.	PINOT	REGIONE LOMBARDIA
204	RABOSO VERONESE N.		REGIONE LOMBARDIA
301	REBO N.		REGIONE LOMBARDIA
210	RIESLING B.		REGIONE LOMBARDIA
209	RIESLING ITALICO B.	RIESLING	REGIONE LOMBARDIA
212	RONDINELLA N.		REGIONE LOMBARDIA
215	ROSSOLA NERA N.	ROSSOLA	REGIONE LOMBARDIA
218	SANGIOVESE N.	SANGIOVETO	REGIONE LOMBARDIA
221	SAUVIGNON B.		REGIONE LOMBARDIA
222	SCHIAVA GENTILE N.	SCHIAVA	REGIONE LOMBARDIA
223	SCHIAVA GRIGIA N.	SCHIAVA	REGIONE LOMBARDIA
289	SCHIAVA GROSSA N.	SCHIAVA	REGIONE LOMBARDIA
224	SCHIAVA N.		REGIONE LOMBARDIA
231	SYRAH N.	SHIRAZ	REGIONE LOMBARDIA
232	TEROLDEGO N.		REGIONE LOMBARDIA
234	TIMORASSO B.		REGIONE LOMBARDIA
235	TOCAI FRIULANO B.	TUCHÌ	REGIONE LOMBARDIA
238	TRAMINER AROMATICO Rs.		REGIONE LOMBARDIA
239	TREBBIANO DI SOAVE B.	TURBIANA, TREBBIANO DI LUGANA	REGIONE LOMBARDIA
240	TREBBIANO GIALLO B.		REGIONE LOMBARDIA
242	TREBBIANO ROMAGNOLO B.		REGIONE LOMBARDIA

244	TREBBIANO TOSCANO B.		REGIONE LOMBARDIA
248	UVA RARA N.		REGIONE LOMBARDIA
250	VELTLINER B.		REGIONE LOMBARDIA
251	VERDEA B.	COLOMBANA BIANCA	REGIONE LOMBARDIA
337	VERDESE B.		REGIONE LOMBARDIA
264	VESPOLINA N.	UGHETTA	REGIONE LOMBARDIA
418	ERBAMAT B		PROVINCIA DI BRESCIA
422	MAIOLINA N.		PROVINCIA DI BRESCIA
433	SERBINA N.		PROVINCIA DI BRESCIA
441	MORNASCA N		PROVINCIA DI PAVIA

VARIETA' IN OSSERVAZIONE			
codice nazionale	varietà	sinonimi	unità amministrativa
465	Cabernet carbon N. (*)		REGIONE LOMBARDIA
466	Cabernet Cortis N. (*)		REGIONE LOMBARDIA
468	Helios B. (*)		REGIONE LOMBARDIA
469	Johanniter B. (*)		REGIONE LOMBARDIA
470	Prior N. (*)		REGIONE LOMBARDIA
471	Solaris B. (*)		REGIONE LOMBARDIA
416	Bronner B. (*)		REGIONE LOMBARDIA

(*) ibridi interspecifici tra Vitis vinifera e altre specie americane od asiatiche possono essere utilizzate per la produzione di vini da tavola.

B) Documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione della IGP dei vini “Alpi Retiche”, aggiornato con le modifiche di cui all’allegato A e relative motivazioni – Fascicolo tecnico PGI-IT-A1352.

Denominazione e tipo (indicazione obbligatoria)

Nome/i da registrare	Alpi Retiche
Tipo di Indicazione geografica	<i>Indicare se trattasi di:</i> - IGP (Indicazione Geografica Protetta)
Lingua	Italiano

Categoria di prodotti viticoli (indicazione obbligatoria)

<i>Indicare una o più delle seguenti categorie presenti nel disciplinare:</i> Vino (1) Vino Spumante (4) Vino frizzante (8) Vino ottenuto da uve appassite (15) Vino di uve stramature (16)

Descrizione di vini (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Alpi Retiche bianco anche con la specificazione del nome del vitigno
Breve descrizione testuale	colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli; odore: fresco, delicato, floreale; sapore: asciutto, sapido, gradevole.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,50% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	3,50 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	13,00 g/l

Descrizione di vini (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Alpi Retiche rosso anche con la specificazione del nome del vitigno
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino; odore: fresco, fruttato; sapore: sapido, leggermente tannico.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,50% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	3,50 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	17,00 g/l

Descrizione di vini (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Alpi Retiche novello
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, lievemente fruttato; sapore: fresco, rotondo, vellutato;
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,00% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	3,50 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Estratto non riduttore minimo (g/l)	17,00 g/l
-------------------------------------	-----------

Descrizione di vini (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Alpi Retiche rosato anche con la specificazione del nome del vitigno
Breve descrizione testuale	colore: da rosato tenue a rosato intenso; odore: fine, delicato; sapore: asciutto, fresco, fruttato;
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,50% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	3,50 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,00 g/l

Descrizione di vini (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Alpi Retiche passito bianco
Breve descrizione testuale	colore: giallo intenso con riflessi dorati; odore: ampio, composito, intenso; sapore: dolce, pieno, armonico, elegante, etereo, dolce;
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	16,00%
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	10,00%

Acidità totale minima (g/l)	3,50 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	13,00 g/l

Descrizione di vini (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Alpi Retiche passito rosso
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino intenso; odore: ampio, floreale; sapore: dolce, fruttato, armonico, piacevole;
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	16,00%
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	12,00%
Acidità totale minima (g/l)	3,50 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	17,00 g/l

Descrizione di vini (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Alpi Retiche vendemmia tardiva rosso
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino; odore: intenso, caratteristico, complesso; sapore: deciso, armonico, giustamente tannico
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	13,00%
Titolo alcolometrico	11,00%

volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	3,50 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	17,00 g/l

Descrizione di vini (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Alpi Retiche vendemmia tardiva bianco
Breve descrizione testuale	colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: composito, ampio, con sentori minerali; sapore: pieno, armonico, elegante, piacevole;
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	13,00%
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00%
Acidità totale minima (g/l)	3,50 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	13,00 g/l

Descrizione di vini (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Alpi Retiche Spumante Metodo Classico
Breve descrizione testuale	spuma: fine e intensa; colore: giallo paglierino più o meno intenso fino a dorato. odore: fine, delicato, ampio, complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia. sapore: sapido, fresco, fine ed armonico.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (%	

vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50 % vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Alpi Retiche Spumante Metodo Classico rosè
Breve descrizione testuale	spuma: fine e intensa; colore: rosa più o meno intenso. odore: fine, delicato, ampio, complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia. sapore: fresco, sapido, fine ed armonico.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50 % vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	16 g/l

Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali (indicazione facoltativa: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo	<i>max 255 battute</i>
Tipo di pratica enologica	<i>Indicare una delle seguenti pratiche:</i> - Pratica enologica specifica

	<ul style="list-style-type: none"> - Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche - Pratica culturale
Descrizione della pratica	<i>max 700 battute</i>

Rese massime (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	Alpi Retiche
Resa massima	Resa uva/ettaro: 14 tonnellate/ha; Resa vino/ettaro: 112 ettolitri/ha
	<ul style="list-style-type: none"> • Per la tipologia “Passito” Resa vino/ettaro: 56 ettolitri/ha • Per la tipologia “Vendemmia Tardiva” resa vino/ettaro 84 ettolitri/ha

Zona delimitata (indicazione obbligatoria: questa sezione non può essere ripetuta più volte)

Breve descrizione della zona delimitata	<p>La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGT “Alpi Retiche” comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di:</p> <p>Albosaggia, Ardenno, Berbenno in Valtellina, Bianzone, Buglio in Monte, Castione Andevenno, Cercino, Chiavenna, Chiuro, Cino, Civo, Dazio, Dubino, Faedo, Gordona, Mantello, Mello, Menarola, Mese, Montagna in Valtellina, Morbegno, Piateda, Piuro, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Prata Camportaccio, Sernio, Sondrio, Teglio, Tirano, Traona, Tresivio, Villa di Chiavenna, Villa di Tirano, in provincia di Sondrio.s.l.m</p>
---	---

Vitigni principali (indicazione obbligatoria)

Vitigni principali della base ampelografica	ANCELOTTA N.
	BARBERA N.
	BELLAGNA N.
	BONARDA N.
	BUSSANELLO B.
	CABERNET FRANC N.
	CABERNET SAUVIGNON N.
	CARMENERE N.
	CHARDONNAY B.

	CORTESE B.
	CORVINA N.
	CROATINA N.
	DOLCETTO N.
	ERBALUCE B.
	FORTANA N.
	FRANCONIA N.
	FREISA N.
	GARGANEGA B.
	GRAPPELLO RUBERTI N.
	GROPPELLO DI MOCASINA N.
	GROPPELLO DI S. STEFANO N.
	GROPPELLO GENTILE N.
	INCROCIO MANZONI 6.0.13 B.
	INCROCIO TERZI N.1 N.
	INVERNENGA B.
	KERNER B.
	LAGREIN N.
	LAMBRUSCO DI SORBARA N.
	LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
	LAMBRUSCO MAESTRI N.
	LAMBRUSCO MARANI N.
	LAMBRUSCO SALAMINO N.
	LAMBRUSCO VIADANESE N.
	MALVASIA BIANCA DI CANDIA B.
	MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B
	MARZEMINO N.
	MERERA N.
	MERLOT N.
	MEUNIER N.
	MOLINARA N.
	MONTEPULCIANO N.
	MOSCATO BIANCO B.
	MOSCATO DI SCANZO N.
	MOSCATO GIALLO B.
	MOSCATO ROSA RS
	MULLER THURGAU B.
	NEBBIOLO N.
	NEGRARA N.
	PIGNOLA N.

	PETIT VERDOT N.
	PINOT BIANCO B.
	PINOT GRIGIO G.
	PINOT NERO N.
	RABOSO VERONESE N.
	REBO N.
	RIESLING B.
	RIESLING ITALICO B.
	RONDINELLA N.
	ROSSOLA NERA N.
	SANGIOVESE N.
	SAUVIGNON B.
	SCHIAVA GENTILE N.
	SCHIAVA GRIGIA N.
	SCHIAVA GROSSA N.
	SCHIAVA N.
	SYRAH N.
	TEROLDEGO N.
	TIMORASSO B.
	TOCAI FRIULANO B.
	TRAMINER AROMATICO Rs.
	TREBBIANO DI SOAVE B.
	TREBBIANO GIALLO B.
	TREBBIANO ROMAGNOLO B.
	TREBBIANO TOSCANO B.
	UVA RARA N.
	VELTLINER B.
	VERDEA B.
	VERDESE B.
	VESPOLINA N.
	CABERNET CARBON N.
	CABERNET CORTIS N.
	HELIOS B.
	JOHANNITER B.
	PRIOR N.
	SOLARIS B.
	BRONNER B.

Descrizione del legame/dei legami (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	Alpi Retiche
Breve descrizione	<p><u>Fattori naturali rilevanti per il legame</u>: alcune particolari situazioni ambientali favoriscono il realizzarsi di condizioni climatiche idonee alla viticoltura ed in particolare al vitigno “nebbiolo”: la valle per la parte vitata, gode di esposizione completamente a sud; è protetta a nord e a est dalle Alpi Retiche e a sud dalle Alpi Orobie a formare una specie di anfiteatro; la relativa vicinanza del bacino del lago di Como, funge da regolatore e mitigatore termico; la viticoltura si colloca sulla costiera esposta a sud, sul versante retico, da quota 300 metri sino ad un massimo di 700 metri. Questa configurazione territoriale assicura: costante ventilazione con scarse precipitazioni periodicamente ben distribuite; considerevole luminosità, e un elevato gradiente termico; umidità relativa dell’aria costantemente su valori molto contenuti; ulteriore sensibile aumento dei gradienti termici in vigna favorito dalla consistente massa di sassi e di rocce. L’ubicazione del vigneto sui terrazzi di costiera è tale da impedire i danni da gelate tardive, al contrario frequenti nel fondo valle. <u>Fattori umani rilevanti per il legame</u>: le origini della viticoltura in Valtellina sono molto lontane nel tempo. Lo sfruttamento agricolo del territorio e la sistemazione a terrazzamento è riconducibile in epoca romana se non addirittura pre-romana in quanto i primi abitatori della valle furono i Liguri a cui seguirono gli Etruschi, ed entrambi i popoli conoscevano la coltura della vite. Risulta documentato che già alcuni secoli prima del mille, il Monastero Sant’Ambrogio di Milano era proprietario sul versante retico valtellinese di diversi appezzamenti di vigne a coltura specializzata, il cui prodotto era destinato al consumo locale e certamente anche ai monaci del capoluogo lombardo. Grande impulso viticolo alla Valtellina è però conseguente alla presenza del governo svizzero da parte della Lega Grigia. E’ soprattutto di quei secoli la fama dei vini della Valtellina che, anche successivamente, continuarono a viaggiare verso il nord. Particolare interessante e caratteristico del territorio è il sistema dei terrazzamenti. I muri sono di una entità ciclopica; stimabile in oltre 2.500 Km di sviluppo lineare. Oltre a consentire la</p>

	realizzazione della economia agricola, il terrazzamento diventa componente essenziale del fascino paesaggistico del territorio ed importante elemento di salvaguardia e presidio delle falde montane. Le caratteristiche morfologiche del territorio, il lavoro costante dell'uomo per il mantenimento di questo territorio provano la connessione esistente tra terra e vini, dove le caratteristiche peculiari di questi ultimi vengono esaltati.
--	---

Ulteriori condizioni essenziali (indicazione facoltativa: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo	<i>max 255 battute</i>
Quadro di riferimento giuridico	<i>Indicare se regolamentata da:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Legislazione nazionale - Legislazione unionale - Un organizzazione che gestisce le DOP/IGP se prevista dagli Stati membri
Tipo di condizione supplementare	<i>Indicare una delle seguenti condizioni:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata - Imbottigliamento nella zona delimitata - Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	<i>max 500 battute</i>

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni generali (indicazione obbligatoria)

SEZIONE RISERVATA ALLE MODIFICHE DI DOP/IGP

Termine/i equivalente/i	
Lingua	
Denominazione tradizionalmente usata	- No
Lingua	
Tipo di modifica	Art. 105 "Not minor" -
Descrizioni e motivi della	Titolo: Articolo 1 Denominazioni e vini

<p>modifica</p>	<p>Descrizione: - Variazione del Nome per la Igt da “Terrazze Retiche di Sondrio” ad “Alpi Retiche”.</p> <p>Motivo: E’ stato modificato il nome onde permettere una maggiore identificazione della denominazione con il territorio di origine ossia con il “luogo geografico determinato” così come previsto dalla normativa UE (Reg. Ue n. 1308/2013, art. 93, par. 1, lett. A). Le Alpi Retiche sono facilmente localizzabili e rappresentano una risorsa inestimabile per la viticoltura valtellinese e già nel precedente nome, igt dal 1995, era presente il riferimento “retiche”.</p>
<p>Descrizioni e motivi della modifica</p>	<p>Titolo: Articolo 1 Denominazioni e vini</p> <p>Descrizione: - descrizione in positivo di tutte le categorie e tipologie di vini; l’introduzione della tipologia Spumante Metodo Classico, anche nella tipologia Rosè. Motivo: modifica formale, con la quale in maniera sintetica vengono identificate sin dall’inizio del disciplinare tutte le categorie e tipologie di vini dell’indicazione geografica regolamentate nell’intero disciplinare.</p>
<p>Descrizioni e motivi della modifica</p>	<p>Titolo: Articolo 2 Base ampelografica</p> <p>Descrizione: introduzione della base ampelografica per la nuova tipologia Spumante Metodo Classico, anche nella tipologia Rosè.</p> <p>Motivo: la produzione della tipologia in questione si è ritagliata una nicchia di mercato e permetterebbe alle aziende che lo producono di identificarlo con il territorio e di rappresentare una particolarità per il territorio stesso.</p> <p>Descrizione: Introduzione dei vitigni in osservazione oltre che quelli idonei. Motivo: trattasi di vitigni che si sono dimostrati, durante l’attività di sperimentazione, maggiormente resistenti alle avversità e possono rappresentare un valido aiuto per ridurre i trattamenti fitosanitari.</p>
<p>Descrizioni e motivi della modifica</p>	<p>Titolo: Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p> <p>Descrizione: introduzione delle caratteristiche al consumo della tipologia Spumante Metodo Classico anche nella tipologia Rosè e riduzione volume effettivo del vino “Passito” bianco da 12,00% a 10%.</p> <p>Motivo. Adeguamento dei parametri a quelle che sono le risposte dei vini alle condizioni climatiche attuali.</p>
<p>Descrizioni e motivi della modifica</p>	<p>Titolo: Articolo 7 Etichettatura e presentazione</p> <p>Descrizione: introduzione dell’indicazione dell’annata obbligatoria per i vini rossi del disciplinare. Motivo: per dare modo al consumatore di identificare l’annata di produzione</p>

	<p>del vino.</p> <p>Descrizione: per i soli vitigni Nebbiolo, Rossola e Pignola, esclusivamente per la tipologia Spumante metodo classico, anche nella tipologia Rosé, è ammessa l'indicazione dei medesimi pur in assenza di analogia fra il colore del vino (bianco o rosato) e quello del vitigno.</p> <p>Motivo: eccezione per i tre vitigni autoctoni valtellinesi al fine di poter produrre un prodotto particolare e caratteristico del territorio. Altri vitigni a bacca rossa non esprimerebbero un legame così evidente con la zona di produzione.</p>
Descrizioni e motivi della modifica	<p>Modifiche formali presenti nel disciplinare: per coerenza dell'intero articolato del disciplinare e una maggiore chiarezza del testo, nel pieno rispetto della vigente normativa Ue e nazionale, alcuni articoli sono stati accorpati e alcune norme sono state aggiornate e/o tolte in quanto superate. (per es. "E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012")</p>
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	<p>Lo Stato membro dichiara che la domanda presentata dal richiedente per la IGT "Alpi Retiche" soddisfa le condizioni di cui al Reg. (UE) n. 1308/2013 parte II, titolo II, capo I, sezione 2, sottosezione 2.</p>

Contatti

Estremi del richiedente (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Sede Legale

Nome e titolo del richiedente	Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Consorzio di Tutela
Nazionalità	Italia
Numero civico	23
Via	Piazzini
Codice postale	23100
Località	Sondrio
Paese	Italia
Telefono	+39 0342 200871
Fax	+39 0342 358706
e-mail	info@consorziovinivaltellina.com

--	--

Sede operativa

Nome e titolo del richiedente	Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Consorzio di Tutela
Nazionalità	Italia
Numero civico	12
Via	Roma
Codice postale	23030
Località	Chiuro (SO)
Paese	Italia
Telefono	+39 0342 200871
Fax	+39 0342 358706
e-mail	info@consorziovinivaltellina.com

Estremi dell'intermediario (indicazione obbligatoria)

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Numero civico	20
Via	<i>XX settembre</i>
Codice postale	00187
Località	<i>Roma</i>
Paese	<i>Italia</i>
Telefono	+39-0646656127 +39-0646656030; +3906456031
Fax	
e-mail	saq4@pec.politicheagricole.gov.it pqai4@politicheagricole.it l.lauro@mpaaf.gov.it s.fedeli@politicheagricole.it l.tarmati@politicheagricole.it

Estremi della parte interessata (indicazione facoltativa: per es. estremi della Regione, ecc., questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome e titolo della parte interessata	Regione Lombardia -Direzione Generale Agricoltura U. O. – Sviluppo di industrie e filiere agroalimentari, zootecnia e politiche ittiche Struttura Organizzazioni comuni di mercato, distretti agricoli e tutela della fauna ittica
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Ente regionale
Nazionalità	Italia
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	

Numero civico	1
Via	Piazza Città di Lombardia
Codice postale	20124
Località	Milano
Paese	Italia
Telefono	02 6765 3775
Fax	02 6765 8050
e-mail	loredana_albano@regione.lombardia.it andrea_massari@regione.lombardia.it

Informazioni sulle autorità di controllo competenti (indicazione obbligatoria)

Nome dell'autorità di controllo competente	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Numero civico	42
Via	Quintino Sella
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
Fax	
e-mail	vico.segreteria@politicheagricole.it

Informazioni sugli organismi di controllo (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome dell'organismo di controllo	Valoritalia Srl
Tipo di organismo di controllo	Privato
Numero civico	24
Via	Piave
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+ 39 06 45437975
Fax	
e-mail	info@valoritalia.it

Menzioni tradizionali (indicazione obbligatoria)

Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

Punto b)

Passito, Novello, Vendemia Tardiva

Zona NUTS (indicazione facoltativa)

ITC44 Sondrio – ITC4 Lombardia – ITC Nord-Ovest – IT Italia

Vitigni secondari (indicazione obbligatoria se presenti)

Vitigni secondari della base ampelografica	
---	--

Documentazione

Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

--

Prova della protezione nel paese d'origine (allegato obbligatorio)

Base giuridica	D.M. 15 05 2009; D.M. 30 11 2011
----------------	----------------------------------

Altri documenti (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Mappa della zona delimitata (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Nota per la Commissione europea (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Link al disciplinare del prodotto (indicazione obbligatoria)

Link	https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10807
------	---