

## **Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di origine Controllata “Valpolicella ripasso”**

### **Art. 1**

1) La denominazione di origine controllata “Valpolicella ripasso” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

“Valpolicella ripasso” designabile anche con i riferimenti “classico” e “Valpantena” e con la specificazione “superiore”.

### **Art. 2**

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

- Corvina Veronese (Cruina o Corvina) dal 45% al 95 %; è tuttavia ammesso in tale ambito la presenza del Corvinone nella misura massima del 50%, in sostituzione di una pari percentuale di Corvina;

- Rondinella dal 5 % al 30 % .

Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 25% totale le uve provenienti dai vitigni:

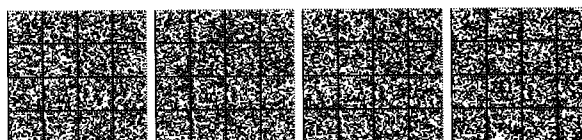
- a bacca rossa non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona, nella misura massima del 15%, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato;

- classificati autoctoni italiani ai sensi della legge n. 82/06, art. 2, a bacca rossa, ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona, per il rimanente quantitativo del 10% totale.

### **Art. 3**

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

Tale zona è così delimitata: la linea di delimitazione inizia nella parte nord staccandosi dal confine occidentale del Comune di Sant’Ambrogio in faccia a monte Rocca sullo strapiombo dell’ansa dell’Adige, presso Ceraino. Da qui giunge passando attraverso il bosco a quota 410 mt fino ad immettersi sulla carrareccia che arriva alla frazione di Monte. Da qui devia a N-E seguendo Via M. Kolbe, segue il confine S-E del foglio 4° Comune di Sant’Ambrogio di Valpolicella. Il confine percorre quindi Via Case Sparse Campopian e passa a nord di Monte Pugna a (quota 740) entrando in Comune di Fumane. Raggiunta subito Cà Torre e Stravalle, appartenenti alla frazione di Cavalò, sale Monte Castello (quota 676), e raggiunto il Vaio Pangoni, discende con questo fino a Cà Pangoni (quota 230). Risale poi per il breve tratto il

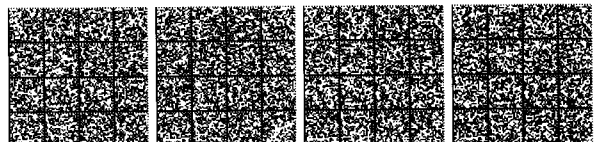


progno di Fumane fino a incontrare il confine comunale di Marano e lo segue fino presso il Molino Gardane. Sale allora leggermente per Cà Camporal e Monte Per (quota 630) per discendere poi con la strada che porta a San Rocco fino all'ingresso della frazione omonima. Tocca poi la località Tonei e risale fino ad incontrare e poi seguire la carrareccia che porta a S. Cristina. Quando questa strada sbocca nella rotabile comunale che porta a Prun, incontra il confine comunale di Negrar, abbandona subito il limite comunale e, lungo la strada ora nominata, il confine del territorio raggiunge i caseggiati di Pertega. Da qui ha inizio il lato orientale del territorio delimitato. Il confine percorre Via A. Aleardi, svolta e risale in Via Albarin per poi scendere in via Mendole, Via Proale e raggiungere la strada Mazzano - Fane. Con questa strada discende fino a Proale (quota 449) e poi, sinuoso al largo di Mazzano, segue il limite SUD del foglio XIII° del Comune di Negrar sez. C e lo segue fino a Via Prael, dove tocca Casa Prael (casa di quota 580). Prosegue in Via Palazzina di Villa, tocca la Palazzina (quota 534), casa La Conca e percorre Via Colombare di Villa. Sempre discendendo, attraversa il Progno Castello, passa ad ovest di Case Antolini tocca Casa sotto Sengia, rasenta Case la Fratta e Siresol, raggiunge Bertolini. Da questo punto la delimitazione nord della zona del "Valpolicella", segue la linea di quota 500 lungo le pendici montuose della vallata Valpantena, partendo da località Sasso, in Comune di Negrar, e con andamento sinuoso passa nelle vicinanze di località Montecchio e quindi Volpare e successivamente, dopo aver formato una leggera ansa a nord, passa in prossimità di località Righi e Case Vecchie. Si sposta quindi verso il monte Dordera e proseguendo con orientamento nord-ovest passa in prossimità della località Salvalaio e Vigo fino a raggiungere S. Benedetto, sulla strada Vigo-Coda. Da S. Benedetto segue il Vaio Selsone fino al progno Valpantena, di qui sale lungo il Vaio Sannava, per inserirsi sulla Comunale che porta a Praole e Rosaro. Di qui prosegue per i Busoni, per i Vai, Cà Balai ed i Molini raggiungendo Azzago, passando per la strada del Cimitero; per la carrareccia che passando a quota 655 tocca Contrada Valena e si inoltra nel Vaio Orsaro fino a raggiungere il confine del Comune di Grezzana con Verona che percorre fino a Vaio Laraccio; segue la comunale di Pigozzo e la risale fino a Vaio Bruscarà che segue fino ad incontrare la Comunale Morago -Cancello. Segue la strada comunale di S. Vito, tocca la frazione di Moruri e risale la strada fino a inserirsi nel vajo di Tretto che percorre fino al progno di Mezzane. Risale questo Progno fino al Vaio dell'Obbligo per toccare C. Valle a quota 502; da qui lungo la strada che passa ad ovest di Monte Tormine, tocca la Bettola del Pian, prosegue verso Est lungo il confine comunale tra Tregnago e Badia Calavena, fino ad incontrare il Progno di Illasi; fino ad incontrare il Progno di Illasi; ridiscende questo Progno per breve tratto fino al guado per Cogollo, attraversa la borgata, sale lungo Via Bovi e ripiega verso sud immettendosi in Via F. S. Zerbato e giunge alla località Carbonari indi si porta verso sud per la località Fonte, Croce del Vento, passa nei pressi di Cà Precastio, prosegue sempre verso sud passando ad Est di Vinco e Pandolfi fino a raggiungere l'incrocio dei confini comunali di Tregnago, Cazzano di Tramigna ed Illasi; segue quindi il confine nord del Comune di Cazzano fino ad incrociare il punto di confine tra i 3 Comuni di Tregnago, Cazzano di Tramigna e S.Giovanni Ilarione (dove incontra il confine della zona del Soave). Di qui ridiscende lungo il confine del Comune di Cazzano fino a Soraighe; segue la strada che da Soraighe correndo sotto le pendici di Monte Bastia, prima verso nord e quindi verso Est passa sotto C. Andriani. Di qui, seguendo la strada per Montecchia di Corsara raggiunge per risalirlo brevemente il Rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passando sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami e quindi alla quota 400 sul confine comunale di Cazzano a sud di Monte Bastia. Ridiscende per detto confine fino all'altezza del Colle C. Beda e di poco superatolo prosegue per la strada che si congiunge con la provinciale Cazzano - Soave in prossimità della quota 54. Proseguendo verso ovest attraversa la strada provinciale e prosegue nella stessa direzione per quella che conduce a Cereolo di Sopra e poco prima di giungervi segue in direzione sud-est per la strada che attraversato Cereolo di Sotto, raggiunge il centro abitato di S. Vittore. Da S. Vittore segue verso ovest la strada che



attraversa Orniano e prosegue per Colognola ai Colli costeggiando nell'ultimo tratto l'acquedotto. Da Colognola ai Colli il limite prosegue in direzione nord per la strada che costeggia C. Canesella, tocca Ceriani costeggiando anche in questo ultimo tratto l'acquedotto quindi lungo la strada in direzione nord, fino all'altezza di C. Brea quindi prende la strada verso ovest in direzione di tale località per circa 350 metri e poi la strada verso nord per Campidello fino a superare di poco la quota 134 (Cisterna), piega quindi verso ovest per la strada che conduce a S. Giustina, supera il centro abitato e giunto al torrente Illasi, supera il guado per proseguire poi in direzione ovest per la strada che tocca le località Casotti, Contrasti, e 150 metri circa prima di giungere a C. Nuova, piega verso nord per la strada che va a incrociare il confine comunale di Illasi all'altezza di C. Squarzero. Prosegue quindi per Via Fienile in direzione nord per Lione e giunto all'altezza di Fienile piega verso ovest per quella che superato Fienile conduce a Turano all'incrocio con il Progno di Mezzane, prosegue verso sud per la strada che costeggia Turano, Val di Mezzo, attraversa Boschetto, S. Pietro e raggiunge quota 56. Da quota 56 (Località Monticelli) segue verso ovest la strada che passa a nord di S. Giacomo e raggiunge quota 47 il confine del Comune di S. Martino Buon Albergo segue questi verso nord e poco prima di giungere alla Tavolera piega verso ovest per Via Palù che seguendo una linea spezzata a sud di Fenilone raggiunge a quota 52 la strada che da Marcellise raggiunge S. Martino Buon Albergo e la percorre sino all'abitato di quest'ultimo. La delimitazione segue quindi il corso del fiume Fibbio e lo risale sino alla località Spinetta. Da detta località segue la strada per Montorio, attraversa il centro abitato e prosegue lungo la strada che passa per Olmo e Morin sino al ponte Florio: da qui segue la strada per Corte Paroncini e Villa Cometti indi devia per la carrareccia che attraversando la strada per S. Felice tocca Cà dell'Olmo e raggiunge la strada della Valpantena che la risale fino a villa Beatrice; segue poi la carrareccia per Corte Policanta per deviare poi per il sentiero che porta a Castel S. Felice. Da Castel S. Felice la delimitazione segue la strada delle Torricelle toccando località Villa Ferrari, Torre n° 1, Torre n° 2 e S. Mattia; da qui si inoltra lungo il sentiero per Villa Bottica e discende a Valle sino alla strada per Avesa in località S. Martino; prosegue su detta strada fino alla località Osteria, imbocca quindi la strada che, passando in vicinanza del Cimitero di Avesa, giunge nei pressi della località Villa e prosegue fino al centro di Quinzano; da Quinzano segue la strada che porta alla statale 12 fino all'incrocio con la stessa; si inserisce poi sulla statale 12 fino alla stazione ferroviaria di Parona dove l'abbandona per seguire la ferrovia del Brennero sino alla stazione di Domegliara; qui si reinserisce sulla statale n° 12 sino alla località Paganella; da detta località segue la carrareccia che porta alle fornaci Tosadori a sud di Volargne, per risalire la riva sinistra dell'Adige sino in prossimità della Chiusa di Ceraino congiungendosi al punto iniziale di partenza.

2) La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Valpolicella ripasso" designabili con la specificazione geografica Valpantena è così delimitata: dal confine nord Occidentale che parte da S. Benedetto segue il già descritto confine della zona del Valpolicella fino a quota 655; da qui si diparte verso sud seguendo la rotabile che passa per quota 626 e prosegue verso sud per Erbino, risale sulla strada verso la località Croce di Romagnano. Indi prosegue per Casette, passa sotto il Monte Gazzo nei pressi della quota 458, poi nei pressi di Corte Gualiva, prosegue ad ovest di Monte Cucco sulla strada che porta a Villa Marchiori. Da qui si inoltra lungo la carrareccia che supera contrada Maroni e che si immette in Via Prove, seguendola in direzione Sud fino a C. Squizza per raggiungere C. Gazzol da dove ripiega verso ovest per toccare la località Campagnola: risale poi verso Novaglie e Nesente, quindi ridiscende verso sud ed ovest per toccare C. Maioli, C. Misturin e Poiano per risalire lungo la carrareccia verso C. Zorzi. Tocca quindi il confine di zona e risale la carreggiabile per Torre n° 3, Torre n° 4, Villa Fiandin, Villa Tedeschi, Villa Barbesi; sale lungo Via San Vincenzo e prosegue per Via Gaspari che lascia per Via Carbonare.

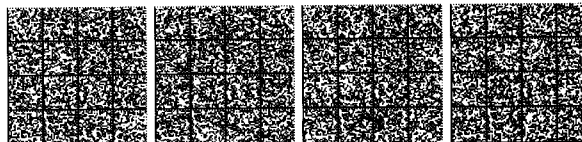


Da qui prosegue lungo il sentiero posto sotto quota 469 fino alla località Le Case Vecchie da dove si porta sul confine di zona nei pressi della località Casette, sotto il Monte Dorzera e lo segue fino a raggiungere la località di partenza S. Benedetto.

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

la parte nord del perimetro si stacca dal confine occidentale del Comune di Sant'Ambrogio in faccia a monte Rocca sullo strapiombo dell'ansa dell'Adige, presso Ceraino. Da qui giunge passando attraverso il bosco a quota 410 mt fino ad immettersi sulla carrareccia che arriva alla frazione di Monte. Da qui devia a N-E seguendo Via M. Kolbe, segue il confine S-E del foglio 4° Comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella. Il confine percorre quindi Via Case Sparse Campopian e passa a nord di Monte Pugna a (quota 740) entrando in Comune di Fumane. Raggiunta subito Cà Torre e Stravalle, appartenenti alla frazione di Cavalò, sale Monte Castello (quota 676), e raggiunto il Vaio Pangoni, discende con questo fino a Cà Pangoni (quota 230). Risale poi per il breve tratto il progno di Fumane fino a incontrare il confine comunale di Marano e lo segue fino presso il Molino Gardane. Sale allora leggermente per Cà Camporal e Monte Per (quota 630) per discendere poi con la strada che porta a San Rocco fino all'ingresso della frazione omonima. Tocca poi la località Tonei e risale fino ad incontrare e poi seguire la carrareccia che porta a S. Cristina. Quando questa strada sbocca nella rotabile comunale che porta a Prun, incontra il confine comunale di Negrar, abbandona subito il limite comunale e, lungo la strada ora nominata, il confine del territorio raggiunge i caseggiati di Pertega. Da qui ha inizio il lato orientale del territorio delimitato. Il confine percorre Via A. Aleardi, svolta e risale in Via Albarin per poi scendere in via Mendole, Via Proale e raggiungere la strada Mazzano-Fane. Con questa strada discende fino a Proale (quota 499) e poi, sinuoso, al largo di Mazzano, segue il limite SUD del foglio XIII° del Comune di Negrar sez. C e lo segue fino a Via Prael, dove tocca Casa Prael (casa di quota 580). Prosegue in Via Palazzina di Villa, tocca la Palazzina (quota 534), casa La Conca e percorre Via Colombare di Villa.

Sempre discendendo, attraversa il Progno Castello, passa ad ovest di Case Antolini tocca Casa sotto Sengia, rasenta Case la Fratta e Siresol, raggiunge Bertolini, Prosperi, Campi di Sopra (q. 410) e case Campi, fino ad incontrare il confine comunale tra Negrar e Verona presso la Tenda (q. 426). Segue allora questo confine fin sotto Montericco, tra la quota 250 e quota 251. Da questo punto ha inizio il confine sud del territorio del vino "Valpolicella Classico". La linea di demarcazione prosegue verso ovest continuando a seguire il confine di Negrar fino presso a casa Acquilini; tocca poi C. Fedrigoni, la Chiesa di Arbizzano, Cambroga, casa Albertini, ed il Molino raggiungendo in questa località la curva di livello di q. 100 che delimita gran parte del confine sud del territorio. Questa quota segna il limite netto il terrazzo fluvio - glaciale ed eocenico e la pianura per buona parte irrigua, che degrada verso l'Adige. Seguendo detta curva attraversa il Ghetto e raggiunta la ex ferrovia Verona - Garda, la discende per breve tratto fino alla località Stella; di cui la linea di demarcazione, proseguendo verso ovest, si immette sulla strada che, attraversando prima la comunale Parona - Pedemonte e poi Quar, raggiunge la linea di q. 100 passando per Cà Brusà. Sempre per la linea q. 100 prosegue per Cedrara S. Martino Sotto Corrubio, raggiunge ed attraversa dopo circa un chilometro il progno di Fumane e raggiunge subito il confine comunale tra S. Pietro in Cariano e Pescantina e Sotto Ceo. Continua allora con questo confine fino a Prognetta Lena (sopra Cà Cerè) ed in seguito con confine tra Pescantina e S. Ambrogio, toccando Cà Sotto Ceo, fino a raggiungere la carrareccia che per Vignega di sopra porta sulla strada di Ospedaletto. Lasciato il confine comunale prosegue fino alla strada di S. Ambrogio-Ospedaletto. Da questo punto il nostro limite abbandona q. 100, poiché il terrazzo bruscamente si eleva, ma continua sempre a correre sull'orlo superiore in esso: circuisce Montindon seguendo la linea di quota 125, attraversa la ferrovia sotto S. Ambrogio, sfiora Cà



de Picetto, aggira la valle con l'elevato dosso cretaceo soprastante le due stazioni di Domegliara e raggiunge seguendo la linea di quota 150 il confine comunale tra S. Ambrogio e Dolcè, a casa Sotto Sengia. In seguito continua di conserva con questo confine fino presso casa Fontana costituendo il lato occidentale del territorio del "Valpolicella ripasso", e chiudendone il perimetro.

#### Art. 4

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

2) Pertanto sono da escludere, in ogni caso, ai fini dell'iscrizione all'Albo, i vigneti impiantati su terreni freschi, situati in pianura o nei fondovalle.

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

4) Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera, o a pergola veronese inclinata mono o bilaterale.

5) Per le superfici vitate già iscritte all'albo della denominazione di origine controllata "Valpolicella" prima dell'approvazione del presente disciplinare e allevati a pergola veronese o a pergoletta veronese mono o bilaterale è tuttavia consentito di utilizzare la presente denominazione alle condizioni indicate al comma successivo.

6) E' fatto obbligo, per le pergole veronesi, la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila e una carica massima di gemme ettaro, definita dalla Regione Veneto in relazione alle caratteristiche di ciascuna zona viticola omogenea.

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

8) E' vietata ogni pratica di forzatura, è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

9) La Regione Veneto su proposta del Consorzio di Tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento può stabilire limiti, temporanei, all'iscrizione delle superfici vitate all'apposito albo dei vigneti. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali.

10) La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valpolicella ripasso" non deve essere superiore a 12 tonnellate ad ettaro di vigneto in coltura specializzata e le uve debbono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10% vol.

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



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

11) Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valpolicella ripasso", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

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

13) La Regione Veneto, in annate climaticamente sfavorevoli, con proprio provvedimento, da emanarsi nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, stabilisce una resa inferiore di uva per ettaro rispetto a quella fissata al comma 10, sino al limite reale dell'annata ed in riferimento all'area interessata dall'evento climatico. Con lo stesso provvedimento la Regione stabilisce gli eventuali superi di resa e la loro destinazione

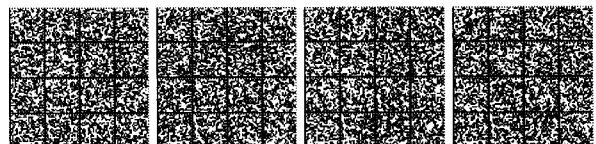
14) La Regione Veneto, su proposta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, per conseguire l'equilibrio di mercato, può con proprio provvedimento, da emanarsi nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, nell'ambito della resa massima di uva per ettaro fissata al comma 10, stabilire rese inferiori rivendicabili con la denominazione di origine, anche in riferimento alle singole zone di produzione di cui all'articolo 3, comma 1, 2 e 3, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini. Con lo stesso provvedimento la Regione Veneto stabilisce la destinazione dei rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 11 del presente articolo.

#### Art. 5

1) Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino "Valpolicella ripasso", di ripasso sulle vinacce, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini devono aver luogo nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

2) Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le operazioni di vinificazione delle uve, di ripasso sulle vinacce, di invecchiamento e di imbottigliamento possono essere effettuate da stabilimenti all'interno dell'intero territorio dei comuni della zona di produzione delimitata dall'art. 3, anche se compresi soltanto in parte nella predetta zona, limitatamente ai prodotti provenienti dalle uve raccolte nei vigneti iscritti all'Albo di pertinenza delle ditte, singole o associate, a condizione che le stesse conducano tali superfici da almeno 3 anni precedenti all'entrata in vigore del presente Disciplinare.

3) Tenuto altresì conto delle situazioni tradizionali di produzione, le operazioni di invecchiamento e imbottigliamento del vino "Valpolicella ripasso" possono essere effettuate anche in stabilimenti situati al di fuori della zona delimitata al comma 2 e comunque nell'ambito territoriale della provincia di Verona con autorizzazioni individuali, rilasciate dal



Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, previo parere della Regione Veneto, a condizione che:

- la richiesta sia presentata dalla ditta interessata entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del decreto di approvazione del presente disciplinare;
- la richiesta sia corredata dalla documentazione atta a dimostrare l'uso di tali pratiche da almeno 3 anni precedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare.

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

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

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

5) I vini a denominazione di origine controllata "Valpolicella ripasso" sono ottenuti mediante rifermentazione dei vini atti a divenire vini a denominazione di origine controllata "Valpolicella", in tutte le tipologie previste, sulle vinacce residue della preparazione dei vini "Recioto della Valpolicella" e/o "Amarone della Valpolicella".

6) Il quantitativo dei vini a denominazione di origine controllata "Valpolicella ripasso" non può essere in volume superiore al doppio del volume di vino ottenuto dalle vinacce delle tipologie "Recioto della Valpolicella" e/o "Amarone della Valpolicella" impiegate nelle operazioni di rifermentazione/ripasso.

7) I vini a denominazione di origine controllata "Valpolicella ripasso", nelle diverse tipologie e specificazioni, devono essere immessi al consumo non prima del 1° gennaio del secondo anno successivo all'anno della vendemmia.

8) E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta per riclassificazione di vino atto a divenire "Amarone della Valpolicella" nella misura massima del 15%, nel rispetto dei limiti previsti per l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

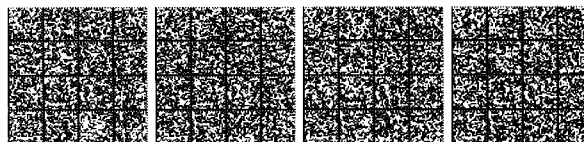
9) Le operazioni di invecchiamento per la tipologie "superiore" e "classico", devono aver luogo alle condizioni stabilite al comma 1 del presente articolo.

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

#### Art. 6

1) I vini a D.O.C. "Valpolicella ripasso", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche :

- colore: rosso carico tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico con profumo gradevole;
- sapore: pieno, vellutato, di corpo;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,50% vol, (con un residuo alcolometrico volumico potenziale massimo di 0,60% vol) e 13,00% vol per la tipologia "superiore";



- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l e 26,0 g/l per la tipologia "superiore".

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

#### Art. 7

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

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

3) Nella designazione dei vini "Valpolicella ripasso" "superiore" può essere utilizzata la menzione "vigna", a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo; che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti e che la vinificazione e l'invecchiamento del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata nella denuncia dell'uva, nella dichiarazione della produzione, nei registri e nei documenti di accompagnamento.

4) Per i vini "Valpolicella ripasso" è obbligatorio riportare in etichetta e nella documentazione prevista dalla specifica normativa, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

#### Art. 8

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

2) Nella chiusura di dette bottiglie è vietato l'impiego di chiusure tipo tappo corona, vite, strappo; per le bottiglie fino a lt. 0,375 è tuttavia consentito anche l'uso del tappo a vite.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	1	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14
VALPOLICELLA RIPASSO	B405	X	999	2	R	X	A	0	X		
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE	B405	X	999	2	B	R	A	0	X		
VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO	B405	A	999	2	R	X	A	0	X		
VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE	B405	A	999	2	B	R	A	0	X		
VALPOLICELLA RIPASSO VALPANTENA	B405	B	999	2	R	X	A	0	X		
VALPOLICELLA RIPASSO VALPANTENA SUPERIORE	B405	B	999	2	B	R	A	0	X		

