Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITA'
ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DGPQA – Pqa 1

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «ALTO ADIGE» O «DELL'ALTO ADIGE» (IN LINGUA TEDESCA «SÜDTIROL» O «SÜDTIROLER»)

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 14.04.1975	GU 190 - 18.07.1975
Modificato con	DPR 05.12.1984	GU 139 - 14.06.1985
Modificato con	DPR 31.07.1987	GU 214 - 14.09.1987
Modificato con	DPCM 06.11.1991	GU 224 - 23.03.1992
Modificato con	DM 02.08.1993	GU 202 - 28.08.1993
Modificato con	DM 08.09.1995	GU 249 - 24.10.1995
Modificato con	DM 07.09.1999	GU 217 - 15.09.1999
Modificato con	DM 11.11.2002	GU 272 - 20.11.2002
Modificato con	DM 19.09.2007	GU 229 - 02.10.2007
Modificato con	DM 06.08.2010	GU 197 - 24.08.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 3, lett. b) e comma 4)	DM 18.09.2014	GU 229 - 02.10.2014 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019
Provvedimento Ministeriale 12.07.2019 (concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019).		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati
Modifica ordinaria con DM 08.10.2024		G.U. n. 244 – 17.10.2024 Sito WEB ufficiale MASAF - Qualità - Vini DOP e IGP Pubblicazione nella G.U.U.E. – C17.03.2025 - di comunicazione approvazione modifica ordinaria

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» (in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler») è riservata ai vini che corrispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

1) Tipologie relative ai vini «Alto Adige»:

Spumante (categoria Vino Spumante di Qualità) anche riserva;
Spumante rosè (categoria Vino Spumante di Qualità);
Spumante Chardonnay (categoria Vino Spumante di Qualità);
Spumante (categoria Vino Spumante di Qualità) Pinot Bianco;
Spumante (categoria Vino Spumante di Qualità) Pinot Grigio;
Spumante (categoria Vino Spumante di Qualità) Pinot Nero anche Rosato;
Bianco in lingua tedesca «Weiss», anche passito o vendemmia tardiva o riserva, senza menzione del vitigno;
Rosso in lingua tedesca «Rot» anche riserva, senza menzione del vitigno;
Chardonnay, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Kerner, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Moscato Giallo, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Müller Thurgau, anche passito o vendemmia tardiva **e riserva**;
Pinot Bianco, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Pinot Grigio, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Riesling, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Riesling Italico, anche vendemmia tardiva o riserva;
Sauvignon, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Sylvaner, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Traminer Aromatico, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Cabernet o Cabernet Sauvignon o Cabernet Franc, anche riserva;
Lagrein, anche riserva;
Lagrein rosato o rosè o Kretzer;
Malvasia, anche riserva;
Merlot, anche riserva;
Merlot rosato o rosè o Kretzer;
Moscato Rosa, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Pinot Nero, anche riserva;
Pinot Nero rosato o rosè o Kretzer;
Schiava o Schiava Grossa o Schiava Gentile, anche riserva;
Schiava Grigia, anche riserva;

Con la menzione di due vitigni:

a) Bivarietali bianchi anche passito o riserva
   - Chardonnay – Pinot Bianco
   - Chardonnay – Pinot Grigio
   - Pinot Bianco – Pinot Grigio
b) Bivarietali rossi anche riserva
   - Cabernet – Merlot
   - Cabernet – Lagrein
   - Lagrein – Merlot

2) «Alto Adige» sottozona «Colli di Bolzano» o «Bozner Leiten»**,** anche riserva;

3) «Alto Adige» sottozona «Meranese di Collina» o «Meranese» o «Meraner», o "Meranese Burggraviato" o «Meraner Hügel» o "Meraner Burggräfler", anche con menzione del vitigno Schiava e con la menzione riserva;

4) «Alto Adige» sottozona «Santa Maddalena» o «Sankt Magdalener» o «S. Maddalena» o «St. Magdalener», anche con specificazione aggiuntiva classico e/o riserva;

5) tipologie relative ai vini «Alto Adige» sottozona «Terlano» o «Terlaner» anche con specificazione aggiuntiva classico;
senza menzione di vitigno, anche passito o riserva;
Chardonnay, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Müller Thurgau, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Pinot Bianco, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Pinot Grigio, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Riesling, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Riesling Italico, anche vendemmia tardiva o riserva;
Sauvignon, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Sylvaner, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;

6) tipologie relative ai vini «Alto Adige» sottozona «Valle Isarco» o «Eisacktal» o «Eisacktaler»:
Kerner, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Müller Thurgau, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Pinot Grigio, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Riesling, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Sylvaner, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Traminer Aromatico, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Veltliner, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Bianco in lingua tedesca «Weiss», anche riserva, senza menzione del vitigno;
Pinot Bianco, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Chardonnay, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Sauvignon, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
«Klausner Laitacher», anche riserva;

7) tipologie relative ai vini «Alto Adige» sottozona «Valle Venosta» o «Vinschgau»:
Chardonnay, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Kerner anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Müller Thurgau, anche passito o vendemmia tardiva;
Pinot Bianco, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Pinot Grigio, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Riesling, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Sauvignon, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Traminer Aromatico, anche passito o vendemmia tardiva o riserva;
Pinot Nero, anche riserva;
Schiava, anche riserva.

Tuttavia la denominazione «Alto Adige» può essere utilizzata quale specificazione aggiuntiva per i vini «Lago di Caldaro» o «Caldaro» recanti la menzione «classico» o «classico superiore», ottenuti da uve prodotte nei comuni di Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Vadena, Egna, Montagna, Ora

e Bronzolo, come previsto dal disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Caldaro» o «Lago di Caldaro».

Qualora nell'etichettatura siano nominate due o più varietà di vite, o i loro sinonimi, per qualificare le relative tipologie di vini, le varietà di uve da vino devono:
a) figurare in ordine decrescente di percentuale rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute;
b) rappresentare un quantitativo superiore al 15 per cento del totale delle uve utilizzate, salvi i casi di indicazione delle varietà nella parte descrittiva per tipologie di vini non qualificate con il nome dei vitigni;
c) figurare con caratteri aventi le stesse dimensioni, evidenza, colore e intensità colorimetrica**.**

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione varietale:
2.1. «Alto Adige» o «dell'Alto Adige», in lingua tedesca "Südtirol" o "Südtiroler" senza sottozona di cui all'art. 1:

a) con la specificazione di uno dei vitigni di cui all'Art. 1 (anche nella tipologia passito o vendemmia tardiva o riserva) è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dei vigneti aventi in ambito aziendale almeno l'85% dei corrispondenti vitigni. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Bolzano.

b) con la specificazione di due vitigni (Cabernet-Merlot, Cabernet-Lagrein, Merlot-Lagrein): vigneti che possono concorrere congiuntamente alla produzione dei mosti e dei vini. Entrambe le varietà devono essere presenti per oltre il 15% del totale. In etichetta il vitigno preponderante precede l'altro ed entrambi sono riportati in caratteri uguali e sulla stessa riga, utilizzando il sinonimo Cabernet per il Cabernet Franc e il Cabernet Sauvignon;

c) spumante a fermentazione in bottiglia: uve Pinot Bianco e/o Pinot Nero e/o Chardonnay, iscritti allo Schedario. Per il tipo «rosè» il Pinot Nero deve essere presente per almeno il 20%;

d) bianco, in lingua tedesca «Weiss», senza menzione del vitigno, anche nella tipologia passito o vendemmia tardiva o riserva: Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Müller Thurgau e/o Sauvignon, e/o Riesling e/o Silvaner e/o Traminer Aromatico e/o Kerner da soli o congiuntamente per almeno 80 %. Per la restante parte possono concorrere i vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Bolzano.

e) passito con la specificazione di due vitigni: Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio devono essere presenti due di tali varietà ed entrambe devono essere presenti per oltre il 15% del totale;

f) con la specificazione di due vitigni (Chardonnay-Pinot Bianco, Chardonnay-Pinot Grigio, Pinot Bianco-Pinot Grigio): vigneti che possono concorrere congiuntamente alla produzione dei mosti e dei vini. Entrambe le varietà devono essere presenti per oltre il 15% del totale.

g) Rosso, in lingua tedesca «Rot», senza menzione del vitigno, anche riserva: Schiava e/o Lagrein e/o Pinot Nero e/o Merlot e/o Cabernet da soli o congiuntamente per almeno 80 %. Per la restante parte possono concorrere i vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Bolzano.

2.2. “Alto Adige Colli di Bolzano” in lingua tedesca “Südtirol Bozner Leiten”; “Alto–Adige Meranese di Collina” o “Alto Adige Meranese” in lingua tedesca “Südtirol Meraner” o “Meraner Hügel”, “Meranese Burgraviato” in lingua tedesca Meraner Burggräfler; “Alto Adige Santa Maddalena” in lingua tedesca “Südtirol St. Magdalener”: vigneti con almeno l'85% di vitigni Schiave. Per la differenza fino al 15% è consentita la presenza di altri vitigni a frutto di colore analogo e idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Bolzano;

2.3. «Alto Adige» «Terlano» in lingua tedesca “Südtirol Terlaner”:

a) con specificazione di vitigno: vigneti costituiti per almeno l'85% dai vitigni della varietà specificata (Pinot Bianco, Chardonnay, Riesling Italico, Riesling, Sauvignon, Sylvaner, Müller Thurgau, Pinot Grigio). Possono essere presenti nei vigneti, per la differenza fino al 15% altri vitigni a frutto di colore analogo e idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Bolzano;

b) senza specificazione di vitigno: vigneti con Pinot Bianco e/o Chardonnay non meno del 50% e per la restante percentuale, congiuntamente o disgiuntamente da: Riesling Italico, Riesling, Sauvignon, Sylvaner, Müller Thurgau e Pinot Grigio, che possono concorrere alla produzione dei mosti e dei vini. E' ammessa la presenza di altri vitigni a frutto di colore analogo e idonei alla coltivazione per la Provincia autonoma di Bolzano, nella misura massima del 15%;

2.4. «Alto Adige» «Valle Isarco»~~:~~ in lingua tedesca “Südtirol Eisacktaler”:

a) con specificazione di vitigno: vigneti costituiti per almeno l'85% dai vitigni della varietà specificata (Traminer Aromatico, Pinot Grigio, Veltliner, Sylvaner, Müller Thurgau, Kerner, Riesling, Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon). Possono essere presenti nei vigneti, per la differenza fino al 15% altri vitigni a frutto di colore analogo e idonei alla coltivazione per la provincia autonoma di Bolzano;

b) bianco, in lingua tedesca «Weiss», senza menzione del vitigno, anche riserva: Müller Thurgau e/o Silvaner e/o Veltliner e/o Riesling almeno 65 %. Per la restante parte possono concorrere i seguenti vitigni a bacca bianca idonei per la sottozona Valle Isarco: Pinot Grigio, Kerner, Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon.

c) per i vini designati «Alto Adige Valle Isarco Klausner Laitacher» le uve devono provenire da vigneti costituiti dai vitigni Schiava e/o Portoghese e/o Lagrein e/o Pinot Nero, situati nei comuni di Barbiano, Chiusa, Velturno e Villandro;

2.5. «Alto Adige» «Valle Venosta» in lingua tedesca “Südtirol Vinschgau**”** con la menzione obbligatoria del vitigno: Chardonnay, Kerner, Müller Thurgau, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling, Traminer Aromatico, Sauvignon, Pinot Nero, Schiava: vigneti costituiti per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Per il restante 15% possono essere presenti altri vitigni a frutto di colore analogo e idonei alla coltivazione per la provincia autonoma di Bolzano;

2.6. Se la denominazione di origine controllata di cui all’art. 1 è seguita da una delle seguenti “unità geografiche aggiuntive”, come definite nell’ art. 7.2, la base ampelografica definita per ciascuna tipologia di vino nel presente articolo 2, è limitata ai seguenti vitigni, sia per quanto riguarda la varietà principale che anche per quanto riguarda eventuali varietà complementari:

Nel comune di Aldino:
- Aldein-Aich: vitigni Pinot Bianco, Pinot Nero;

Nel comune di Appiano:

- Eppan Berg: vitigni Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon, Pinot Nero;
- Eppan-Berg-Schulthaus: vitigno Pinot Bianco;
- Montiggl: vitigni Sauvignon, Chardonnay, Riesling, Pinot Bianco, Pinot Grigio;
- Girlan: vitigni Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Nero, Schiava;
- Girlan-Gschleier: vitigno Schiava;
- Kreit: vitigni Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio, Pinot Nero;
- St. Anna: vitigni Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Nero;
- Maderneid: vitigni Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio, Pinot Nero, Merlot;
- Missian: vitigni Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon, Schiava;
- Paulsner Feld: vitigni Pinot Grigio, Sauvignon, Traminer Aromatico, Pinot Nero, Merlot;
- Huberfeld: vitigni: Chardonnay, Schiava, Lagrein, Merlot, Cabernet;

Nel comune di Bolzano:
- Gries: vitigni Lagrein, Merlot, Cabernet;
- Gries-Moritzing: vitigno Lagrein;
- St. Justina: vitigni Schiava, Lagrein;
- Rentsch: vitigni Schiava, Lagrein;
- Prazöll: vitigni Schiava, Lagrein;
- Kampenn: vitigni Sauvignon, Chardonnay, Schiava, Kerner;
- Kampill: vitigni Cabernet, Lagrein, Chardonnay;

Nei comuni di Bolzano e Renon:
- Leitach: vitigni Schiava, Lagrein;
- St. Peter: vitigni Schiava, Lagrein, Sauvignon;

Nei comuni di Bressanone, Naz Sciaves e Varna:
- Brixner: vitigni Kerner, Silvaner, Riesling e Veltliner;

Nel comune di Caldaro:
- Plantaditsch: vitigni Schiava, Chardonnay, Merlot;
- Wadleith: vitigni Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon, Lagrein, Cabernet;
- St. Josef: vitigni Schiava, Cabernet, Merlot, Lagrein;
- Barleit: vitigni Sauvignon, Traminer Aromatico, Chardonnay, Schiava e Pinot Nero;
- St. Nikolaus: vitigni Sauvignon, Pinot Bianco, Pinot Nero;
- Planitzing: vitigni Sauvignon, Pinot Bianco, Pinot Nero;
- Dorf: vitigni Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Nero;
- Altenburg: vitigni Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Nero;
- Mezzan: vitigno Pinot Nero;

Nei comuni di Caldaro e Vadena:
- Feld: vitigni Lagrein, Cabernet, Merlot, Schiava, Moscato Giallo;

Nel comune di Castelbello-Ciardes:
- Kastelbeller: vitigni Pinot Bianco, Riesling, Pinot Nero;
- Kastelbell-Juvaler: vitigno Riesling;

Nel comune di Chiusa:
- Frag: vitigno Pinot Grigio;
- Pardell: vitigni Müller Thurgau, Sylvaner e Kerner;

Nel comune di Cornedo:
- Karneid: Vitigni: Sauvignon, Kerner, Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Grigio;

Nel comune di Cortaccia:
- Graun: vitigno Müller Thurgau;
- Penon: vitigni Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon;
- Penon – Kofl: vitigno Sauvignon;
- Penon – Hofstatt: vitigno Pinot Bianco;
- Rain: vitigni Traminer Aromatico, Sauvignon, Pinot Grigio;
- Brenntal: vitigni Traminer Aromatico, Merlot, Cabernet;
- Frauenrigl: vitigni Traminer Aromatico, Cabernet, Merlot;
- Entiklar: vitigni Chardonnay, Cabernet, Merlot;
- Eggen: vitigni Chardonnay, Cabernet, Schiava;
- Milla: vitigni Chardonnay, Cabernet, Merlot;

Nel comune di Cortina s.s.d.v.:
- Giatl: vitigni Chardonnay, Pinot Grigio;

Nel comune di Egna:
- Griesfeld: vitigno Lagrein;
- Mazon: vitigno Pinot Nero;

Nei comuni di Egna e Montagna:
- Lehen: vitigni Chardonnay, Traminer Aromatico, Lagrein;

Nel comune di Funes:
- Nafen: vitigno Kerner;

Nel comune di Lagundo:
- Rosengarten: vitigno Schiava;

Nel comune di Magrè:
- Margreid-Leiten: vitigni Chardonnay, Traminer Aromatico, Cabernet, Merlot, Schiava;
- Kreuzweg: vitigni Chardonnay, Pinot Grigio, Cabernet, Merlot;
- Punggl: vitigni Chardonnay, Pinot Grigio, Merlot;
- Unterfennberg-Hofstatt: vitigno Müller Thurgau;

Nei comuni di Meltina e Terlano:
- Vorberg: vitigni Pinot Bianco, Sauvignon, Chardonnay;

Nel comune di Merano:
- Labers: vitigni Pinot Bianco, Sauvignon, Pinot Nero;
- Freiberg: vitigni Pinot Bianco, Sauvignon, Pinot Nero;
- Küchelberg: vitigno Schiava;

Nel comune di Montagna:
- Kalditsch: vitigno Pinot Nero;
- Pinzon-Gebach: vitigno Sauvignon;
- Pinzon: vitigni Pinot Bianco, Sauvignon, Pinot Nero;
- Glen: vitigno Pinot Nero;

Nei comuni di Nalles e Tesimo:
- Sirmian: vitigni Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon;

Nel comune di Naturno:
- Naturnser: vitigni Pinot Bianco, Riesling, Pinot Nero;

Nel comune di Ora:
- Furggl: vitigni Chardonnay, Pinot Grigio, Lagrein;
- Kiechelberg: vitigni Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Nero;

Nel comune di Parcines:
- Partschinser: vitigni Pinot Bianco, Riesling, Pinot Nero;

Nel comune di Renon:
- Ritten: vitigni Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Nero;

Nel comune di Salorno:
- Salurn-Pfatten: vitigni Chardonnay, Pinot Grigio;
- Buchholz: vitigni Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Nero;

Nel comune di Silandro:
- Vetzaner: vitigni Pinot Bianco, Riesling, Pinot Nero;

Nel comune di Terlano:
- Siebeneich: vitigni, Cabernet, Lagrein, Merlot, Sauvignon, Chardonnay;
- Klaus: vitigno Sauvignon;
- Kreuth: vitigni Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon;

Nel comune di Termeno:
- Söll: vitigni Traminer Aromatico, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay;
- Tramin-Söll: vitigno Traminer Aromatico;
- Putznai: vitigni Lagrein, Cabernet, Schiava;
- St. Jacob: vitigni Traminer Aromatico, Merlot;
- Tramin-St. Jacob: vitigno Traminer Aromatico;
- Steinacker: vitigni Chardonnay, Lagrein, Merlot
- Plon: vitigni Traminer Aromatico, Chardonnay;
- Tramin-Plon: vitigno Traminer Aromatico;
- Rungg: vitigni Traminer Aromatico, Merlot, Cabernet;
- Tramin-Rungg: vitigno Traminer Aromatico.

Nel comune di Tirolo:
- Tirol: vitigni Pinot Bianco, Sauvignon, Pinot Nero;

Nel comune di Velturno:
- Schrambach: vitigno Sylvaner;

Nel comune di Villandro:
- Sauders: vitigno Veltliner.

Salvo l'indicazione delle unità geografiche aggiuntive nel contesto della descrizione del vino, l'uso dell'unità geografica aggiuntiva deve essere accompagnato sempre dal pittogramma come descritto nell' Allegato 1.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

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

3.1. «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» in lingua tedesca "Südtirol" o "Südtiroler":
le uve destinate alla produzione dei vini «Alto Adige» devono essere prodotte nella parte del territorio della provincia di Bolzano idoneo alla produzione dei vini di qualita' previsti nel presente disciplinare. In particolare, la zona idonea comprende:
a) il territorio viticolo dei comuni di: Aldino**,** Andriano, Appiano, Bolzano, Bronzolo, Caines, Caldaro, Cermes, Cornedo all'Isarco, Cortaccia, Cortina all'Adige, Egna, Fie', Gargazzone, Lagundo, Laives, Lana, Magre' all'Adige, Marlengo, Meltina, Merano, Montagna, Nalles, Ora, Postal, Renon, Rifiano, Salorno, San Genesio, San Pancrazio, Scena, Termeno, Terlano, Tesimo, Tirolo, Trodena, Vadena;
b) in parte il territorio dei comuni di Barbiano, Bressanone, Castelrotto, Chiusa, Funes, Laion, Naz-Sciaves, Velturno, Villandro e Varna delimitati nell'art. 3, punto 3.6;
c) in parte il territorio dei comuni di Castelbello-Ciardes, Laces, Naturno, Parcines e Silandro delimitati nell'art. 3, punto 3.7;

3.2. «Alto Adige» sottozona «Colli di Bolzano» in lingua tedesca "Südtirol Bozner Leiten": le uve devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata che comprende tutto il territorio amministrativo comunale di Laives e in parte quello dei comuni di Terlano, S. Genesio, Bolzano, Renon, Fie' e Cornedo. Tale zona e' esternamente cosi' delimitata: partendo dall'incrocio della strada statale del Brennero n. 12 con il confine comunale di Laives, in prossimita' del km 427,700, il limite segue in direzione ovest il confine comunale di Laives, fino ad arrivare al fiume Adige. Volge quindi a nord, sempre lungo il confine comunale di Laives, e poi lungo quello di Bolzano nella stessa direzione, identificandosi, salvo brevi tratti con il fiume Adige, fino a raggiungere la localita' Pie' di Castello del comune di Bolzano. Prosegue in direzione nord-ovest lungo la sponda sinistra dell'Adige fino a incrociare il confine comunale di Terlano a nordovest di Vilpiano, segue quindi, verso nord-est prima e sud-est poi il confine di Terlano sino al Kaltenbrunen Bach. Dal punto di incrocio con il corso d'acqua segue una retta verso est passante per le quote 829, 786 e 742 (Masi Schmalz, Egger, Moar e Trattoria Colonna) quest'ultima sul confine comunale di Bolzano. Il limite segue quindi il confine di Bolzano sino a incrociare il rio S. Genesio che risale fino alla quota 788 da dove prosegue per una retta in direzione nord passando per le quote 942, 878 (Moro Le Fosse) e 889. Da quota 889 segue una retta verso sud-est sino a raggiungere al km 4 la strada provinciale della Valle del Sarentino. Prosegue verso nord per tale strada fino al km 6 da dove segue una retta verso est sino al raggungere la quota 872 per piegare poi verso sud lungo una retta che passa per le quote 763 (Lorno), 856 (Masi Alti) e raggiungere quota 780 (Nop). Da qui la retta prosegue verso est, raggiunge quota 1.192 nel centro abitato l'Assunta, piega quindi verso sud, attraversa quota 871 e raggiunge quota 807 (Signato), piega quindi verso est lungo una retta spezzata passante a sud di Selva di Signato per le quote 964, 1.175, 996, 953, 897, 916 e 885 da dove prosegue per la strada che conduce a Ospiti passando per le quote 955, 974, 972 e 847. Da quota 847 prosegue verso nord-est per una retta spezzata passante per le quote 743 (Castelpietra), 998 (Siffiano), 981, 982 (Belvedere), 642, 805 (Molin del Buco) e 868. Da 868 il limite segue una retta verso sud passante per le quote 734, 376 e attraversato il fiume Isarco raggiunge la quota 822 (Selva di Platzhammer) da dove prosegue per la rotabile che in direzione sud raggiunge il centro abitato di Fie' allo Scillar, prosegue per la strada che porta a Fie' di sopra, l'attraversa e quindi per la rotabile, in direzione sud-est e poi sud-ovest, raggiunge Molino dopo aver toccato le quote 923, 910 e 842. Da Molino prosegue verso ovest lungo il corso d'acqua sino a incrociare la provinciale per Fie', segue questa verso ovest fino al km 5.500 circa, dove per la rotabile verso sud raggiunge Presule (quota 878), da qui in direzione sud-ovest segue una retta spezzata passante per le quote 865, 979, 833, 727, 481, 722 e 823, quest'ultima quota

nel centro abitato di Collepietra. Da Collepietra segue la rotabile che prima verso sud e poi verso ovest raggiunge quota 706 poco prima di Mortner. Da quota 706 segue il sentiero verso sud-ovest fino a raggiungere Maso Wienden da dove segue una retta spezzata verso ovest che passa per Maso Brunner (quota 802), taglia la strada statale n. 241 della Val d'Ega a quota 448, tocca Maso Roll (quota 944) e S. Isidoro (quota 928). Il limite prosegue lungo la rotabile che porta al Colle dei Contadini (quota 1.136) e, quindi, verso sud segue il sentiero che, conduce al rifugio Prati di Kohl. Da qui il limite segue in direzione sud il confine comunale di Bolzano e poi nella stessa direzione quello di Laives fino ad arrivare al punto di partenza della descrizione. All'interno della zona di cui sopra sono da escludersi tutti i territori appartenenti alla zona di produzione del vino «Santa Maddalena» di cui al successivo punto 3.4;

3.3. «Alto Adige» sottozona «Meranese di Collina» o «Meranese» in lingua tedesca “Südtirol Meraner” o “Meraner Hügel” o “Meraner Burggräfler o “Meranese Burggraviato”:
le uve destinate alla produzione del vino «Meranese di Collina» o «Meranese» in lingua tedesca “Südtirol Meraner” o “Meraner Hügel” o “Meraner Burggräfler” o “Meranese Burggraviato” devono essere prodotte nelle zone appresso indicate e comprendenti in tutto o in parte i comuni di Merano, Caines, Cermes, Gargazzone, Lagundo, Lana, Marlengo, Postal, Rifiano, S. Pancrazio, Scena, Tesimo, Tirolo. Le zone sono cosi' delimitate: zona a sinistra del fiume Adige: partendo a sud del centro abitato di Gargazzone, la linea di delimitazione corre in direzione nord lungo il limite del bosco, attraverso i comuni di Gargazzone, Postal, Merano; toccando le quote 392 (ponte sul rio Gargazzone), 282, 455, 345, 530 Wiesler e Kofler in comune di Postal e in comune di Merano: la quota 563, Platt, le quote 523, 525, 575 e 583, le cave (quota 568 - Montefranco) la sorgente a sud dell'Alb. Lastabianca, il Maso, Spessa, la Cava di Argilla, la croce isolata posta a quota 647 sulla mulatteria per maso Kiendl, il maso Kiendl, tocca lasciando il limite di bosco, il limite altimetrico di 650 metri nel comune di Scena passa quindi in prossimita' di S. Girogio e maso Loth per arrivare al Riopetroso, taglia in questo punto il fiume Passirio dopo aver toccato le quote 634 e 522 e seguendo la linea di confluenza fra pendio e fondovalle, si dirige verso nord, toccando la quota 490, il km 6 della strada statale n. 44, la localita' di Collina del comune di Rifiano, segue quindi la carrareccia che porta nei pressi di Aica. Dal suddetto punto la linea di delimitazione piega verso sud-ovest e comprendendo la localita' di S. Maria, segue il bosco non oltrepassando comunque il limite altimetrico di 650 m, tocca la quota 575 in comune di Rifiano quindi la quota 595 in comune di Caines, aggira, includendolo, Fabiato di Caines ed escludendola, la localita' Finele, tocca la quota 632 passa a sud del collegio «Johanneum». La elimitazione segue la carrareccia che porta a Tirolo e da Tirolo lungo la strada verso nord, fino alla segheria e, proseguendo lungo la linea altimetrica di 650 metri, si congiunge al Castel Tirolo (quota 647) segue nuovamente il limite naturale formato dal bosco passa a nord dell'abitato di S. Pietro, delle case a quota 628 all'altezza di Collecorona piega verso sud e quindi verso ovest tocca Pozza oltrepassata la quale risale verso nord e in prossimita' delle case poste a quota 671 ritorna verso ovest sempre lungo il limite di bosco tocca la quota 600, passa a nord dell'abitato di Plars di Sopra fino a incontrare la strada che conduce a Plars. Da tale punto il confine di zona piega verso sud-ovest in direzione di Tel includendo le case a quota 602 fino a incontrare e seguire verso sud il confine comunale di Lagundo che in tale punto coincide con il fiume Adige. Segue verso est l'Adige fino al ponte della strada statale n. 38 (prossimita' di Riomolino) e continua lungo questa, in direzione sud, fino al punto di partenza, a sud del centro abitato di Gargazzone; zona a destra del fiume Adige: partendo a sud di castello Leone la linea di delimitazione segue verso nord la curva di livello di 300 metri fino a giungere al castello di Brandis includendo i vigneti annessi al suddetto castello verso nord la strada che porta a Lana di Sopra, passando per l'Assunzione il cimitero di Lana, costeggia Lanegg e si congiunge con la strada statale n. 238 che segue fino a incontrare il fiume Adige (ponte a quota 299 in comune di Marlengo). Segue verso nord-ovest l'Adige fino a incontrare il confine comunale di Parcines dove si innesta e segue verso sud-est la strada statale n. 38 al km 195,5 circa. Ora il limite di zona segue il limite di bosco rispettando il limite altimetrico di 650 metri, comprende le case a quota 420, Obermaier, attraversa la localita' Tramontana Zeisalter, la quota 534, aggira escludendo il bosco Larici, tocca la quota 473,

prosegue lungo la linea altimetrica di 650 metri, passa per Hillepranter, Sinigher (quota 520), e le quote 520 e 502 in comune di Marlengo. Il limite di zona sempre verso sud e lungo il bosco, aggira includendolo, il castello Monteleone, le quote 545, 587 e 581 in comune di Cermes, le quote 524, 468, 590 e 619 in comune di Lana quindi il confine si congiunge con Punterhof. La zona di produzione comprende anche i vigneti posti al di sotto dei 650 metri s.l.m. dei masi Eggman, Forsthof e Sottovia in comune di S. Pancrazio, all'imbocco della Val d'Ultimo. La linea di delimitazione risale quindi verso nord-est correndo parallela alla strada Lana di Sopra-S. Pancrazio, fino all'altezza della quota 619 da dove, in direzione est, corre parallelamente e a nord del rio Valsura, tocca la quota 403, attraversa il rio stesso alla quota 332 e piega in direzione sud lungo il limite di bosco toccando le quote 488, 504, 527 e 367 fino a intersecare la strada statale n. 238 km 30. Da tale punto il limite si sposta alla sinistra della suddetta strada statale e corre parallelamente alla stessa sempre verso sud, fino al punto di partenza, a sud di castel Leone. In tale zona vanno inclusi pure i vigneti sottostanti il castello S. Erasmo in comune di Tesimo;

3.4. «Alto Adige» sottozona «Santa Maddalena» in lingua tedesca “Südtirol St. Magdalener o “Sankt Magdalener”: la zona di produzione del vino «Santa Maddalena» in lingua tedesca “Südtirol St. Magdalener o “Sankt Magdalener” comprende in tutto o in parte i territori delle frazioni e sottofrazioni di: Santa Maddalena, Santa Giustina, Laitago (Coste), San Pietro, Guncina, S. Giorgio, Rena (Sabbia), Santa Giustina di Sopra, Laitago di Sopra, Signato, Laste Basse, Cardano in comune di Cornedo, Campiglio, Virgolo, Aslago, Rencio e S. Maurizio in comune di Bolzano, Settequerce in comune di S. Genesio, i masi Reiter, Diem, Raindl, Ebnicher e Plattner in comune di Renon.
Tale zona è così delimitata: partendo in localita' Bagni di zolfo (km 222,5 della strada statale n. 38 Bolzano-Merano) la linea di delimitazione segue, fino a raggiungere il rio Margherita che risale fino a quota 500. Devia verso est e sale fino al punto di coordinate est 674.617 / nord 5.154.080,27 arrivando alla linea di quota 550 e prosegue fino al punto di coordinate est 674.773,5 / nord 5.154.128,05 per poi scendere alla linea di quota 520, dove incontra il punto di coordinate est 674.785,85 / nord 5.154.048,44. La zona segue la linea di quota 520 fino al punto in cui interseca la strada forestale; prosegue lungo la strada forestale salendo fino al punto di intersezione con la linea di quota 570. Rimane sulla quota 570 fino all'attraversamento del torrente San Maurizio, poi scende alla linea di quota 500, seguendola fino al raggiungimento della località Guncina.

Piega quindi a nord, per includere il maso Pichler (quota 529), e prosegue lungo la linea di quota 700 per raggiungere il rio Fago sul confine comunale Bolzano-San Genesio. Segue detto confine comunale e, raggiunto il rio San Genesio, lo discende fino alla sua affluenza sul torrente Talvera. Discende il Talvera fino alla valle che scende tra il cotonificio e Castel Roncolo. Risale la valle fino a quota 600 e lungo questa linea di quota, in direzione sud, raggiunge il confine comunale di Bolzano che segue verso est fino alla quota 853. Da detta quota la linea di delimitazione si scosta dal confine comunale per dirigersi a nord lungo la carrareccia (quota 832) proveniente dall'Assunta; passa rispettivamente a nord e nord-ovest dei masi Ebnicher e Plattner, che sono inclusi nella zona, per raggiungere il tracciato della cremagliera del Renon (quota 843) che discende per incrociare di nuovo il confine comunale finche' questo corre lungo il rio Rivellone (quota 525), quindi volge a est per passare a nord del maso Loosmann e prosegue lungo le quote 784, 777, 765 fino a raggiungere la strada che porta al Renon che discende fino alla quota 651. Da detta quota si dirige verso il canalone di Laste-Basse per raggiungere l'ansa a gomito del fiume Isarco (quota 296 km 445 della strada statale n. 12). Da questo punto la linea di delimitazione si sposta alla sinistra del fiume Isarco per includere il maso Hochklausenhof e proseguire, prima in direzione sud e poi ovest lungo la strada statale n. 12 fino al km 444. Dal km 444 volge a sud per raggiungere la linea di quota 500; prosegue, verso ovest, per detta linea di quota e dopo aver attraversato l'abitato di Cornedo, sale per la carrareccia che conduce a quota 551 e passando a sud del maso Bischof, che resta incluso, oltrepassa in linea retta la valle del rio d'Ega, per raggiungere, sul versante sinistro, la linea di quota 500, che segue fino al punto di coordinate 683.375,99 / 5.151.153,82, per poi raggiungere la linea di quota 540. La zona segue la linea di quota 540 fino al punto di coordinate 682.977,52 / 5.151.128, poi

scende nuovamente alla linea di quota 500 e prosegue fino al raggiungimento della localita' S. Geltrude, Campiglio, Virgolo e Aslago. Da S. Geltrude piega, a ovest, lungo la via Castel Flavon, alla periferia della citta', segue in direzione nord la ferrovia fino al fiume Isarco, quindi la sponda sinistra dello stesso fino alla localita' Pronzegg (quota 267), attraversa il fiume e in direzione nord-ovest raggiunge e costeggia la ferrovia fino alla stazione di valle della funivia del Renon. Da detta stazione la linea di delimitazione prosegue per via Brennero, Dodiciville, S. Giovanni, via S. Oswaldo, via Weggenstein, via S. Arrigo e raggiunge il torrente Talvera al ponte S. Antonio. Oltrepassato il ponte, prosegue sulla linea altimetrica di m 300, a pie' di monte e a nord della citta', passa per le localita' Fago e Guncina. All'altezza della quota 325, lascia la quota altimetrica predetta per seguire via Cologna e raggiungere la vecchia strada Gries-Merano, continuando lungo quest'ultima fino alla localita' Bagni di zolfo, punto di partenza della delimitazione;
Per i vini «Alto Adige Santa Maddalena» in lingua tedesca “Südtirol St. Magdalener o “Sankt Magdalener” prodotti da uve ottenute da vigneti siti nella zona d'origine più antica, già indicata dal decreto ministeriale del 23 ottobre 1931 (in Gazzetta Ufficiale n. 290 del 17 dicembre 1931) concernente la delimitazione del territorio di produzione del vino tipico Santa Maddalena unità geografiche aggiuntive Prazöll, St. Peter, St. Justina, Leitach e Rentsch), è consentito l'uso della specificazione aggiuntiva «classico».

3.5. «Alto Adige» sottozona «Terlano» in lingua tedesca “Terlaner”: la zona di produzione dei vini «Terlano», in lingua tedesca «Terlaner», comprende: il territorio del comune di Terlano, salvo la parte non idonea a produzioni vinicole con le caratteristiche previste dal presente disciplinare e parte del territorio dei comuni di S. Genesio, Meltina, Tesimo, Nalles, Andriano, Appiano, Caldaro. Essa è composta da due territori distinti e delimitati:

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

b) Tesimo, Nalles, Andriano, Appiano e Caldaro: partendo da nord-ovest della zona da delimitare il confine si identifica con il confine comunale di Tesimo. Piu' precisamente la delimitazione inizia in localita' monte del Cambio (quota 1.772) e si dirige verso sud, seguendo il confine comunale. Prosegue, quindi, lungo il confine comunale di Appiano che e' anche confine provinciale. Raggiunge il confine comunale di Caldaro e si dirige, sempre a sud, lungo il confine comunale e provinciale, fino alla localita' «Cerva» o «Col di Sopra» (quota 1.856), volge quindi a est, lungo il confine comunale di Caldaro, fino a incrociare la strada provinciale Caldaro-Termeno (strada del vino) al km 10,700 circa (quota 220). Segue tale strada in direzione nord fino al km 9,200 (quota 235) quindi la strada comunale che porta al maso Vogelmaier. Di qui il limite prosegue lungo il sentiero che porta a quota 238. Prosegue verso nord, lungo la strada comunale (via Barleit) fino al punto di coordinate 672.876,25 / 5.140.315,42. Poi segue la strada di campagna, passa accanto al Castel Ringberg e giunge sulla strada del vino. Tramite la strada del vino in direzione Caldaro raggiunge il limite di

quota 290. Prosegue lungo questa quota in direzione est fino all`imbocco della strada comunale che porta ai “Campi al lago”. Di qui in direzione est prima e nord poi segue nuovamente il confine comunale di Caldaro e quindi di Appiano fino a intersecare nella frazione di Frangarto la traccia della ferrovia Bolzano-Caldaro. Prima in direzione ovest poi a sud il limite della zona segue la ferrovia fino alla localita' Crocevia, ove interseca la provinciale Appiano-Caldaro al km 1 (quota 405). Lungo quest'ultima il limite ritorna a nord fino alla frazione S. Michele. Di qui segue la strada che porta a Missiano passando per le quote 447, 450. Prima del centro abitato di Missiano, il limite volge a sud-est lungo la strada che da Missiano porta a S. Paolo, fino al bivio con la strada che da S. Paolo conduce a Riva di Sotto. Segue quest'ultima in direzione nord, oltrepassa la frazione di Riva di Sotto e prosegue lungo la vecchia strada Riva di Sotto-Andriano passando per le quote 255, 244 fino a intersecare il confine comunale di Andriano. Lungo tale confine volge quindi a nord-est fino a raggiungere la fossa d'Adige. Segue per breve tratto la fossa fino a toccare al km 2 la strada provinciale Terlano-Andriano. Prosegue lungo la carrareccia che corre parallela a ovest della fossa (quota 250), si identifica quindi il nuovo con il confine comunale di Andriano fino all'incrocio con la vecchia strada Andriano-Nalles (quota 250). Segue la strada fino a quota 256, di qui con una linea spezzata, il limite tocca le quote 244 a nord-est 258 (Flierhof) a nord, 268, 271 ancora a nord 268, 658 (Castel Katzenzungen) a ovest, 577, 598, 646 e 711 (acquedotto) ancora a ovest. Risale quindi lungo l'acquedotto (quote 804, 778) in direzione ovest e prima della quota 832, volge decisamente a sud lungo il corso d'acqua che confluisce in questo punto nel rio di Prissiano. Seguendo il corso d'acqua tocca le quote 938, 983, 1.216, prosegue poi lungo il sentiero che passa per quota 1.337 per giungere infine al confine comunale di Tesimo in localita' monte del Cambio (quota 1.772) punto di partenza della descrizione;

c) Gargazzone e Postal: partendo a nord della zona da delimitare, il limite si identifica con la strada provinciale Merano-Bolzano e precisamente al km 205,5 della stessa, ove incrocia il confine comunale di Postal. Il limite segue poi la strada provinciale Merano-Bolzano in direzione sud fino il km 206,89, include lì sulla sua destra la p.f. 264/1 del c.c. Postal e prosegue sulla strada provinciale fino al km 209,80 (bivio) ove si identifica con la strada comunale che passa per le quote 260 e 270 per arrivare fino al punto est 668668 /nord 5161106. Da qui il limite volge verso est fino ad intersecarsi con la strada provinciale Merano/Bolzano al km 210,42. Il limite della zona da qui segue nuovamente la strada provinciale fino ad intersecare il confine comunale di Terlano.

Il limite della zona segue poi il confine comunale fra Gargazzone Terlano in direzione est per seguire poi verso nord il confine comunale fra Gargazzone e Meltina, fino ad inersecarsi con il rio Eschio. Sale lungo il rio Eschio fino al punto est 669501 / nord 516992 e da lì sale lungo la quota 650 in direzione nord fino al confine comunale tra Postal e Maia. Da qui il limite scende in direzione ovest identificandosi con il confine comunale per arrivare al punto di partenza in cui il confine comunale interseca la strada provinciale Merano /Bolzano al km 205,5.

Per i vini «Alto Adige Terlano» in lingua tedesca “Terlaner” prodotti da uve ottenute da vigneti siti nella zona di origine piu' antica, costituita dai comuni di Terlano, Andriano e Nalles, è consentito l'uso della specificazione aggiuntiva «classico».

3.6. «Alto Adige» sottozona «Valle Isarco» in lingua tedesca “Südtirol Eisacktaler”: le uve destinate alla produzione dei vini «Valle Isarco» in lingua tedesca “Südtirol Eisacktaler” devono essere prodotte nella zona che comprende in parte il territorio dei seguenti comuni: Barbiano, Bressanone, Castelrotto, Chiusa, Fie', Funes, Laion, Naz-Sciaves, Renon, Velturno, Villandro e Varna. Tale zona di produzione e' costituita: la delimitazione inizia nel comune di Renon nell'abitato di Signato a quota 848 per seguire in direzione nord-est sulla curva di livello a m 900 fino a intersecare la strada provinciale alle porte dell'abitato di Auna di Sotto, passa per le quote 887 e 885, attraversa il rio degli Ospiti, passa per la quota 842 e continua in direzione nord sulla curva di livello di m 900, attraversa il rio del Passo per toccare la quota 858 e 888 in localita' Sifiano, continua per quota 784 ivi scende nel greto del rio Fosco da dove sale alla curva di livello di m 800 che segue attraversando le localita'

Antlas e Pietra Rossa fino a quota 772, tocca il rio Rosa, passa per la quota 791 (Saubach) nel comune di Barbiano per proseguire sulla curva di livello di m 800 tagliando il rio Grande. Poi nel comune di Barbiano sempre in direzione nord, passando per le quote 840, 830, 786, 681, costeggia il rio degli Orli salendo fino a quota 770 di qui sale a quota 880 e segue essa fino al ruscello Parnle, passando dopo a quota 850. Lungo la linea di quota 850 attraversa il centro del comune di Villandro e sale dopo l'abitato di Villandro a livello 800 e continua fino a quota 825 in località San Valentino.
Penetra così nel comune di Chiusa e prosegue per la quota 760, attraversa il torrente Tina salendo sul lato orografico sinistro di detto torrente fino alla cava di sabbia a quota 800 m e tocca la quota 863 (S. Giuseppe), entra quindi nel comune di Velturno e prosegue per la quota 860, 840 (localita' Pedraz), 817, 802, 800, 849 (localita' Gioviniano), passa per S. Croce e tocca la quota 860 (Holtzer). Continua nel comune di Bressanone a quota 836 (localita' Teccelinga di Sotto), taglia il rio dell'Orso continua per le quote 778 (localita' Perara), 766, passa sotto la localita' Pinzago, raggiunge a quota 827 la localita' S. Cirillo, prosegue per le quote 733 (Pian di Sopra), 710, 744 (Borghetto), 728, 770 (Seminario), 788 (Castel Salerno) e 694. Taglia quindi la strada statale 12 al km 483,500 (quota 677) tocca le quote 696, 692 e 631, volge quindi a sud, passa per quota 624 (Rigo di Dentro), 684, taglia la strada statale della Pusteria al km 3, tocca la quota 761 passando a quota 819 sulla strada provinciale di Rasa attraversando l'abitato con inclusione del vigneto del maso Moser, giungendo a quota 804 (Rotzetzer) taglia il confine comunale e volgendo in linea retta a est raggiunge la strada provinciale di Elvas (quota 834). Gira nuovamente a sud fino a quota 824 per raggiungere all'altezza del maso Colcucco di Sotto (quota 748) il fiume Rienza che segue fino alla confluenza con l'Isarco. Volge quindi a nord lungo il fiume Isarco, fino al ponte della strada statale n. 49, segue questa fino al km 1, poi la comunale che porta a Novacella, quindi verso sud il fiume Isarco fino alla confluenza del rio Scaleres. In direzione nord-ovest il confine prosegue lungo il rio Scaleres, fino a incontrare la ferrovia del Brennero che segue fino che questa interseca la strada statale n. 12 al km 477. Segue poi la strada statale n. 12 in direzione sud fino al km 469,200, volge quindi a est, taglia il fiume Isarco e la ferrovia, tocca quota 645, piega a sud-est fino a quota 703, include il maso Neidegg (quota 597), Stark (quota 662), tocca le quote 636, 650, 671 (Laghedo) comprende il maso Oberfundneid (quota 710) passa per le quote 670, 732 (Fontana), 685 (Gschloier). Il confine volge quindi a est (Val Gardena) passa per le quote 693 (S. Caterina), 822 e scendendo lungo la strada provinciale per Laion arriva a quota 838 per scendere dalla quota 852 (Novale di Sopra) a quota 635 nel rio Gardena, che segue in direzione ovest fino alla confluenza del fiume Isarco. Piega a sud lungo la strada statale 12, dal km 461 fino al km 453 (ponte coperto) volge quindi di nuovo a est e raggiunge quota 763, piega a sud intersecando la strada comunale per Novale, tocca le quote 809 e 712, segue la curva di livello m 800 passando per le quote 812, 805, volge a est, include Fie' di Sotto, tocca la provinciale di Fie' (km 7), segue la provinciale in direzione sud fino alla quota 610, prosegue in linea retta verso est per giungere alla provinciale di Tires all'altezza del bivio di Presule, segue la provinciale n. 65 includendo Aica di Sopra e S. Caterina fino al torrente alla quota 868 che segna il confine comunale tra Fiè e Tires quindi segue la linea del confine verso sud fino al torrente di Tires quindi segue il percorso del torrente per arrivare a incrociare la strada statale n. 12, ivi prosegue sulla strada statale in direzione nord fino al km 448 per proseguire in direzione sud-ovest a quota 618, comprende i masi Sacker (quota 506), Frommer (quota 664), Dornacher, piega a ovest in linea retta per toccare quota 689 sulla strada provinciale e segue la curva di livello m 700 fino a toccare il confine comunale sulla strada per Signato, ivi prende la strada fino alla quota 623 per seguire la curva di livello m 625 in direzione verso il torrente Rivellone, piegando nella gola di detto torrente a est e raggiunge il punto di partenza della descrizione (Signato quota 848). Nella zona di produzione testè descritta sono da includere anche i vigneti:
a) della frazione di Tiso nel comune di Funes, compresi entro la seguente delimitazione: il confine, partendo a quota 604, segue in direzione est la strada provinciale della Val di Funes fino a quota 920. Ivi volge a ovest, seguendo la curva di livello m 920, raggiunge il colle antistante alla località Tiso. Di qui scende a quota 900, prosegue su questa linea di quota per allinearsi alla strada per Nave, poi scende a livello di quota 850; passa per le quote 810, 797 (S. Bartolomeo), 764 per congiungersi al punto di partenza (quota 604) sulla strada provinciale di Funes;

b) della frazione di Naz nel comune di Naz-Sciaves e precisamente entro i seguenti confini: la fascia di terreno posta a sud-est dell'abitato di Naz e delimitata a est e a ovest rispettivamente dalle curve di livello di m 800 e 850 e a sud e nord della quota 826 e 891;

c) nel comune catastale di Millan e S. Andrea sempre in comune di Bressanone entro la seguente delimitazione: il confine partendo da quota 570 in direzione est (vincolo S. Giuseppe) per seguire sulla curva di livello m 600 fino al rio Tramezzo, sale detto rio fino a 650 m, passa per quota 823 e 867 in localita' S. Andrea per ricongiungersi al rio Tramezzo scendendo fino alla curva di livello m 700. Prosegue indi fino al km 4 della strada della Plose e segue il tracciato fino al fosso Bodenbühler La zona prosegue in direzione ovest accanto al fosso fino alla strada provinciale di Sarnes. Ivi piega in direzione nord seguendo la strada attraverso l'abitato di Millan per congiungersi al punto di partenza (quota 570);

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

e) della frazione di Tisana nel comune di Castelrotto compresi entro la seguente delimitazione: il confine partendo da quota 520 (confine con il comune di Ponte Gardena) segue in direzione sud la strada provinciale per Castelrotto fino alla linea di quota 700. A fianco al rio di Tisana il confine scende fino al punto di coordinate est 693517 / nord 5160318, volge in direzione sud in linea retta fino alla deviazione della strada comunale S. Osvaldo dalla strada comunale via Untersiedler ovvero fino al punto di coordinate est 693282 / nord 5158835. Prosegue la via S. Osvaldo in direzione Siusi finchè questa interseca il rio Zarod. Ivi scende lungo il rio Zarod fino a raggiungere il rio Schwarzgries. Segue il Rio Schwarzgries fino alla confluenza con il fiume Isarco, poi si congiunge lungo la sponda sinistra di detto fiume al punto di partenza lungo il confine comunale. Tuttavia per il vino rosso «Alto Adige Valle Isarco Klausner Laitacher» in lingua tedesca “Südtirol Eisacktaler Klausner Laitacher” la zona di produzione delle uve è limitata al territorio delimitato precedentemente e facente parte dei comuni di Velturno, Chiusa, Villandro e Barbiano;

3.7. «Alto Adige» sottozona «Valle Venosta» in lingua tedesca “Südtirol Vinschgau”: le uve destinate alla produzione del vino «Valle Venosta» in lingua tedesca “Südtirol Vinschgau” devono essere prodotte nella zona appresso indicata, che comprende tutto o in parte le zone vocate dei comuni di Castelbello-Ciardes, Laces, Naturno, Parcines e Silandro. Tale zona è così delimitata: partendo dal km 163 della s.s. dello Stelvio (n. 38) nel comune di Silandro la linea di delimitazione sale in direzione nord fino a quota 900 slm. Ivi piega in direzione est seguendo la curva di livello della quota 900 lungo le coste del Monte di Mezzodi' fino al punto est 650.286 / nord 5.168.197, poi in direzione nord fino raggiungere la quota 930 e da qui in direzione est fino a intersecarsi con la quota 900. Su questa prosegue fino al Castello di Juvale nel comune di Castelbello-Ciardes. Da questo punto (coordinate nord 5168301,0759/est 650640,4451) la linea di delimitazione prosegue in direzione nordest fino al rio di Senales (nord 5168624,8976 / est 650861,8876) con il quale si identifica scendendo fino all'attraversamento della s.s. dello Stelvio. Di qui la linea segue la statale fino al km 184 per piegare in direzione nord sino quota 900 m. Ivi piega nuovamente in direzione est seguendo la curva di livello della quota 900 e raggiunge il confine comunale di Parcines nel greto del torrente Tel. Indi devia seguendo il confine comunale a raggiungere la s.s. dello Stelvio. La delimitazione meridionale della zona di produzione è costituita dalla s.s. dello Stelvio in direzione occidentale fino al km 177 nell'abitato di Castelbello. Indi prosegue nel sottostante greto del fiume Adige per salire al km 174 di nuovo sulla statale proseguendo su tale fino km 163, punto di partenza della delimitazione. Sul lato orografico destro della valle nel territorio del comune di Parcines sono compresi i vigneti esposti ad ovest del maso il Piano di sotto (Niedereben).

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» in lingua tedesca “Südtirol” o “Südtiroler”, con o senza sottozona, devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

Relativamente alle Unità Geografiche Aggiuntive il vino dovrà derivare da uve al 100% provenienti dalle singole Unità Geografiche Aggiuntive.

4.2. Densità di impianto.
Per i nuovi impianti o reimpianti la densità minima deve essere di 3.300 ceppi a ettaro.

4.3. E’ consentita l'irrigazione di soccorso.

4.4. Resa a ettaro e gradazione naturale minima.
La produzione massima di uve ammesse per i vini «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» in lingua tedesca “Südtirol” o “Südtiroler” con o senza menzione di vitigno e per i vini «Alto Adige» in lingua tedesca “Südtirol” o “Südtiroler” con le sottozone di cui all'art. 1, per ettaro di coltura specializzata, non deve essere superiore, e il titolo alcolometrico volumico naturale dei mosti non deve essere inferiore ai sottoelencati limiti:

Alto Adige	prod. max uva t/ha	titolo alcol. nat. min. (vol.%)
Bianco (o «Weiss»)	10	10,5
Chardonnay	13	10,5
Chardonnay con U.G.A.	9,8	11
Chardonnay Spumante	13	10
Kerner	12	10,5
Kerner con U.G.A.	9	11
Moscato Giallo	10	10
Moscato Giallo con U.G.A	7,5	10,5
Müller Thurgau	13	10
Müller Thurgau con U.G.A	9,8	10,5
Pinot Bianco	13	10,5
Pinot Bianco con U.G.A	9,8	11
Pinot Bianco Spumante	13	10
Pinot Grigio	13	10,5
Pinot Grigio con U.G.A	9,8	11
Pinot Grigio Spumante	13	10,5
Riesling	13	10,5
Riesling con U.G.A	9,8	11
Riesling Italico	13	10,5
Riesling Italico con U.G.A	9,8	11
Sauvignon	13	11
Sauvignon con U.G.A	9,8	11,5
Sylvaner	13	10
Sylvaner con U.G.A	9,8	10,5
Traminer Aromatico	12	11
Traminer Aromatico con	9	11,50

U.G.A.		
Rosso (o «Rot»)	10	11,5
Cabernet	11	11
Cabernet con U.G.A	8,3	11,5
Lagrein	14	11
Lagrein con U.G.A	10,5	11,5
Lagrein rosato	14	10
Lagrein rosato con U.G.A	10,5	10,5
Malvasia	11	11
Merlot anche rosato	13	10,5
Merlot anche rosato con U.G.A	9,8	11
Moscato Rosa	6	12
Pinot Nero anche rosato	12	11
Pinot Nero anche rosato con U.G.A.	9	11,5
Pinot Nero spumante	12	10,5
Schiava	14	9,5
Schiava con U.G.A	10,5	10
Schiava Grigia	14	10,5
Schiava Grigia con U.G.A.	10,5	11
Alto Adige sottozona "Colli di Bolzano" in lingua tedesca "Südtirol Bozner Leiten"	prod. max uva t/ha	titolo alcol. nat. min. (vol.%)
"Colli di Bolzano" in lingua tedesca "Südtirol Bozner Leiten"	13	10
Alto Adige sottozona "Meranese" in lingua tedesca "Südtirol Meraner" o "Meraner Hügel" o "Meraner Burggräfler" o "Meranese Burggraviato"	prod. max uva t/ha	titolo alcol. nat. min. (vol.%)
"Meranese" in lingua tedesca "Südtirol Meraner" o "Meraner Hügel" o Meraner Burggräfler" o "Meranese Burggraviato"	12,5	10
"Meranese" in lingua tedesca "Südtirol Meraner" o "Meraner Hügel" o "Meraner Burggräfler" o o "Meranese Burggraviato" con U.G.A.	10,5	10,5
Alto Adige sottozona "S. Maddalena" in lingua tedesca "Südtirol St.Magdalener o Sankt Magdalener"	prod. max uva t/ha	titolo alcol. nat. min. (vol.%)
"S. Maddalena" in lingua tedesca "Südtirol St.Magdalener o Sankt Magdalener"	12,5	10,5

“S. Maddalena” in lingua tedesca “Südtirol St.Magdalener o Sankt Magdalener” con U.G.A.	10,5	11
Alto Adige sottozona “Terlano” in lingua tedesca “Terlaner”	prod. max uva t/ha	titolo alcol. nat. min. (vol.%)
“Terlano” in lingua tedesca “Terlaner”	12,5	10,5
“Terlano” in lingua tedesca “Terlaner” con U.G.A.	9,4	11
Chardonnay	12,5	10,5
Chardonnay con U.G.A.	9,8	11
Müller Thurgau	12,5	10,5
Pinot Bianco	12,5	10,5
Pinot Bianco con U.G.A.	9,8	11
Pinot Grigio	12,5	11
Riesling	12,5	10,5
Riesling Italico	12,5	10,5
Sauvignon	12,5	11
Sauvignon con U.G.A.	9,8	11,5
Sylvaner	12,5	10,5
Alto Adige sottozona “Valle Isarco” in lingua tedesca “Südtirol Eisacktaler”	prod. max uva t/ha	titolo alcol. nat. min. (vol.%)
Kerner	11	10,5
Kerner con U.G.A.	9,0	11
Müller Thurgau	13	10
Müller Thurgau con U.G.A.	9,8	10,5
Pinot Grigio	10	11
Pinot Grigio con U.G.A.	9,8	11,5
Riesling	10	10,5
Riesling con U.G.A.	9,8	11
Sylvaner	12,5	10
Sylvaner con U.G.A.	9,8	10,5
Traminer Aromatico	10	11
Veltliner	12	10
Veltliner con U.G.A.	9	10,5
Pinot Bianco	12	11
Chardonnay	12	11
Sauvignon	12	11
Bianco (o «Weiss»)	9	11
Klausner Laitacher	12,5	9,5
Alto Adige sottozona “Valle Venosta” in lingua tedesca “Südtirol Vinschgau”	prod. max uva t/ha	titolo alcol. nat. min. (vol.%)
Chardonnay	11	10
Kerner	11	10
Müller Thurgau	12	10

Pinot Bianco	11	10
Pinot Bianco con U.G.A.	9,8	10,5
Pinot Grigio	10	10,5
Riesling	10	10
Riesling con U.G.A.	9,8	10,5
Sauvignon	10	10
Traminer Aromatico	9	10,5
Pinot Nero	8	11
Schiava	12	9,5

Tutti i vini “Alto Adige” in lingua tedesca “Südtirol” o “Südtiroler” con l'indicazione delle Unità Geografiche Aggiuntive devono derivare al 100% da uve raccolte all'interno delle singole Unità Geografiche Aggiuntive.

La resa massima si intende a partire dal terzo anno in avanti.
Per il secondo anno la resa massima è quella realmente ottenuta, con un massimo del 50% delle cifre anzidette, senza la tolleranza del 20%.
Per l'anno di impianto la resa è zero.
Nelle annate più favorevoli le quantità di uve destinate alla produzione dei vini Alto Adige devono essere riportate ai limiti massimi di cui sopra, sempre che la resa unitaria non superi per più del 20% i limiti stessi. La provincia autonoma di Bolzano, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all’organismo di controllo.

Per i prodotti derivanti dalle superfici vitate iscritte allo schedario viticolo dei vini a denominazione di origine controllata “Alto Adige” in lingua tedesca “Südtirol” o “Südtiroler” è consentita la scelta vendemmiale e l’eventuale successiva scelta di cantina a favore delle denominazioni di origine controllate o delle indicazioni geografiche tipiche riconosciute per la provincia di Bolzano ai sensi della normativa vigente.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

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

5.1. Zona di vinificazione.
Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l’invecchiamento obbligatorio e l’appassimento, la spumantizzazione delle tipologie di vino previste nel presente disciplinare, devono avvenire esclusivamente all'interno della Provincia Autonoma di Bolzano. Sono fatte salve le autorizzazioni in deroga per la vinificazione rilasciate sulla base del previgente disciplinare.

5.2. Correzioni.
L'aumento del titolo alcolometrico ed altre pratiche correttive sono consentite ai sensi delle norme vigenti.
E' consentita l'aggiunta di mosti e vini di colore analogo ed anche di annate diverse appartenenti alla denominazione «Alto Adige» in lingua tedesca “Südtirol” o “Südtiroler”, nel limite massimo del 15%, comprensivo delle eventuali aggiunte di uve previste nell'art. 2.

Tuttavia l'aggiunta di mosti e vini appartenenti alla denominazione «Alto Adige» in lingua tedesca “Südtirol” o “Südtiroler” con specificazione di sottozona è consentita solo con mosti o vini di colore analogo ed anche di annate diverse appartenenti alla medesima sottozona.
In particolare è ammessa la vinificazione congiunta o disgiunta delle uve che concorrono alla produzione delle tipologie elencate all’art. 2 con l’esclusione delle tipologie monovitigno.

L’aggiunta di mosti e vini appartenenti alla denominazione “Alto Adige” in lingua tedesca “Südtirol” o “Südtiroler” con specificazione dell’unità geografica aggiuntiva è consentita se 100% del vino provengono dall’unità geografica aggiuntiva indicata.

5.3. Elaborazione.
L’elaborazione per la produzione dei vini spumanti deve essere effettuata con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia (metodo classico).

I vini spumanti devono essere affinati per almeno 15 mesi in bottiglia e immessi al consumo non prima di 20 mesi dal 1° ottobre dell'anno di raccolta della partita più recente.

I vini «Alto Adige» «bianco» in lingua tedesca “Weiss” e i vini a denominazione di origine controllata «Alto Adige» in lingua tedesca “Südtirol” o “Südtiroler con o senza sottozona ottenuti dalle uve delle varietà di vite Pinot Bianco o Chardonnay o Pinot Grigio o Riesling o Sauvignon o Traminer Aromatico o Moscato Giallo o Müller Thurgau o Sylvaner o Kerner o Veltliner o Moscato Rosa possono essere elaborati nella tipologia «passito».

I vini «Alto Adige» in lingua tedesca “Südtirol” o “Südtiroler «passito» con la specificazione di due vitigni e i vini a denominazione di origine controllata «Alto Adige» in lingua tedesca “Südtirol” o “Südtiroler con o senza sottozona ottenuti delle uva delle varietà di cui sopra con la specificazione «passito» devono essere elaborati nel rispetto delle norme vigenti per tale tipologia, con parziale appassimento delle uve sulla pianta oppure dopo la raccolta fino al raggiungimento di un titolo alcolometrico non inferiore al 16% e a condizione che la resa dell'uva in vino pronto per il consumo non ecceda i 40 ettolitri/ettaro. E' vietata ogni aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati. Il vino non deve essere immesso al consumo prima del 1° giugno dell'anno successivo la vendemmia.

I vini «Alto Adige bianco» in lingua tedesca “Weiss”, «Alto Adige Moscato Rosa» e i vini «Alto Adige» in lingua tedesca “Südtirol” o “Südtiroler monovarietali a bacca bianca possono essere ottenuti da uve raccolte dopo parziale appassimento sulla pianta che assicuri un titolo alcolometrico naturale non inferiore al 13,5% e una resa dell'uva in vino pronto per il consumo non superiore a 50 ettolitri/ettaro. In tal caso è esclusa qualsiasi correzione del titolo alcolometrico ed è consentita la designazione del vino come «vendemmia tardiva».

5.4. Resa uva/vino.
La resa massima di uva in vino non deve superare il 70% per tutti i vini.
Qualora la resa superi i limiti suddetti, ma non il 80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata, ma può essere presa in carico, se ne ha i requisiti, come vino. Oltre questi ultimi limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

5.5. Invecchiamento.
I vini Alto Adige Lagrein, Alto Adige Merlot, Alto Adige Pinot Nero, Alto Adige Cabernet, Alto Adige Cabernet-Merlot, Alto Adige Cabernet-Lagrein e Alto Adige Merlot-Lagrein, Alto Adige Schiava (e sinonimi), Alto Adige Meranese, Alto Adige S. Maddalena, Alto Adige Valle Isarco Klausner Leitacher, Alto Adige Colli di Bolzano e tutti i vini bianchi Alto Adige possono essere destinati a «riserva» con un periodo di invecchiamento di almeno due anni a far tempo dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia, purchè presentino un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 11,5%.

Il vino spumante «Alto Adige spumante» senza indicazione di vitigno ad eccezione del spumante «Alto Adige» «rosè» può essere destinato a «riserva» se sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 36 mesi e immesso al consumo non prima di 42 mesi dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia della partita più recente.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione d'origine controllata «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» in lingua tedesca "Südtirol" o "Südtiroler di cui all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- «Alto Adige» Spumante anche riserva:
  spuma: fine e persistente;
  colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini o dorati;
  odore: bouquet fine, gentile, ampio e composito;
  sapore: sapido, fresco, fine e armonico, da "brut nature" o "pas dosè" o dosaggio zero a brut;
  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
  acidità totale minima: 5,0 g/l;
  estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

- «Alto Adige» Spumante rosè:
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, fine, ampio e composito;
sapore: sapido, fresco, fine e armonico, da "brut nature" o "pas dosè" o dosaggio zero a brut;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

- «Alto Adige» Spumante con menzione di vitigno Chardonnay o Pinot Grigio o Pinot Nero o Pinot Bianco:
spuma: fine, e persistente;
colore: giallo, paglierino con riflessi verdolini;
odore: fine, delicato, leggermente da lievito;
sapore: morbido, giustamente pieno, da "brut nature" o "pas dosè" o dosaggio zero a brut;
gradazione minima alla produzione: 10,50;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima:5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

- «Alto Adige» Vendemmia tardiva con menzione di vitigno con o senza indicazione della sottozona:
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: gradevole, delicato, caratteristico;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol. di cui effettivo almeno 7,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

- «Alto Adige» Bianco passito, o passito con menzione di uno o due vitigni escluso Moscato Rosa con o senza sottozona :

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: gradevole, delicato, caratteristico;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui effettivo almeno 7,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

- «Alto Adige» Bianco, in lingua tedesca «Weiss» anche riserva con o senza sottozona:
colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, fruttato, talvolta anche aromatico;
sapore: secco, pieno, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

- «Alto Adige» Chardonnay anche riserva con o senza sottozona:
colore: giallo verdognolo;
odore: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: sapido, secco, pieno, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

- «Alto Adige» Kerner anche riserva con o senza sottozona:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: leggermente aromatico, fine;
sapore: secco, pieno, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

- «Alto Adige» Moscato Giallo anche riserva:
colore: giallo paglierino;
odore: aromatico, caratteristico di moscato, intenso;
sapore: da secco a dolce, aromatico, gradevole;
titolo alcolometrico min. compl.: 11,00 di cui effettivo almeno 10,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

- «Alto Adige» Müller Thurgau, anche riserva, con o senza sottozona:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: delicato, leggermente aromatico;
sapore: secco, morbido, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol., con la sottozona Valle Venosta e Valle Isarco 10,50% vol.; Terlano 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

- «Alto Adige» Pinot Bianco, anche riserva, con o senza sottozona:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: secco, gradevolmente amarognolo, giustamente acido, sapido, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol., con la sottozona Valle Venosta 10,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

- «Alto Adige» Pinot Grigio, anche riserva, con o senza sottozona:
colore: giallo paglierino;
odore: non molto spiccato, gradevole;
sapore: secco, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; con la sottozona Valle Venosta 11,00%vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

- «Alto Adige» Riesling, anche riserva, con o senza sottozona:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, gradevolmente acidulo, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; con la sottozona Terlano 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

- «Alto Adige» Riesling Italico, anche riserva, con o senza sottozona:
colore: giallo paglierino, chiaro, verdolino;
odore: delicato gradevole;
sapore: secco, pieno, leggero di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; con la sottozona Terlano 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

- «Alto Adige» Sauvignon, anche riserva, con o senza sottozona:
colore: giallo tendente al verdognolo;
odore: gradevole fruttato;
sapore: secco, con aroma caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; con la sottozona Terlano 12,00% vol. e Valle Venosta 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

- «Alto Adige» Sylvaner, anche riserva, con o senza sottozona:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: caratteristico, gradevole, fruttato;
sapore: secco, delicato, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; con la sottozona Terlano 11,50% vol. e Valle Isarco 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l, con la sottozona Valle Isarco 16,0 g/l.

- «Alto Adige» Traminer Aromatico, anche riserva, con o senza sottozona:
colore: giallo paglierino fino a dorato;
odore: leggermente aromatico fino a intenso;
sapore: pieno, gradevolmente aromatico, da secco ad abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol. di cui effettivo almeno 11,00% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l,
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Alto Adige» «Valle Isarco» o «Eisacktal» o «Eisacktaler» Veltliner, anche riserva:
colore: giallo tendente al verdolino;
odore: vinoso e leggero profumo gradevole, caratteristico del vitigno;
sapore: secco, fresco, di fruttato, sapido, giustamente di corpo, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Alto Adige» «Terlano» senza menzione di vitigno, anche riserva:
colore: giallo paglierino chiaro;
odore: caratteristico, fruttato e delicato;
sapore: secco, giustamente acido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Alto Adige» Rosso, in lingua tedesca Rot, anche riserva
colore: dal rosso rubino al rosso granato;
odore: gradevole, caratteristico con sentore di frutti rossi;
sapore: secco, morbido, vellutato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

«Alto Adige» Cabernet Sauvignon o Cabernet Franc o Cabernet anche riserva:
colore: rubino intenso fino a granato carico;
odore: caratteristico, leggermente erbaceo, etereo;
sapore: secco, pieno, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Alto Adige» Lagrein anche riserva:
colore: rubino intenso fino a granato carico;
odore: secco, gradevole tipico della varietà
sapore: secco, morbido, vellutato, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Alto Adige» Lagrein rosato:
colore: rubino chiaro, rosato con riflessi salmone;
odore: delicato, gradevole;
sapore: secco, non molto di corpo, armonico, elegante, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Alto Adige» Malvasia, con o senza menzione di riserva
colore: rosso rubino chiaro con riflessi arancioni;
odore: gradevole, profumato;
sapore: secco, morbido, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Alto Adige» Merlot con o senza menzione di riserva
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico, gradevole, erbaceo;
sapore: secco, fresco, leggermente erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Alto Adige» Merlot rosato:
colore: rosato con riflessi arancioni;
odore: leggermente erbaceo, caratteristico, gradevole;
sapore: secco, fresco, leggermente erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Alto Adige» Moscato Rosa, anche passito o vendemmia tardiva o riserva
colore: da rosso a rosso rubino chiaro;
odore: delicato e gradevole;
sapore: dolce, gradevolmente di moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. o 16,00% vol. se passito di cui effettivo almeno 10,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Alto Adige» Pinot Nero anche riserva con o senza sottozona
colore: rubino con sfumature arancione se invecchiato;
odore: etereo, gradevole, caratteristico;
sapore: secco morbido o pieno con retrogusto amarognolo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol., con la sottozona Valle Venosta 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Alto Adige» Pinot Nero rosato:
colore: rosato;
odore: fruttato, armonico, gradevole;
sapore: secco, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Alto Adige» Schiava anche riserva con o senza sottozona
colore: da rosso rubino chiaro a medio;
odore: gradevole, fruttato caratteristico;
sapore: secco, morbido, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Alto Adige» Schiava Grigia anche riserva:
colore: rosso rubino chiaro fino a medio;
odore: delicato, gradevole, caratteristico, fruttato;
sapore: secco, morbido, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Alto Adige» «Colli di Bolzano» o «Bozner Leiten», anche riserva:
colore: rosso rubino da chiaro a medio;
odore: profumato caratteristico;
sapore: secco, pieno, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Alto Adige» «Meranese» o «Alto Adige» «Meranese di Collina» «Meranese Burgraviato» «Meraner» "Meraner Hügel" o "Meraner Burggräfler" con o senza indicazione del vitigno Schiava, anche riserva:
colore: rosso rubino da chiaro fino a medio;
odore: caratteristico con leggero profumo;
sapore: secco, armonico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Alto Adige» «Santa Maddalena» o "S. Maddalena" o "Sankt Magdalener" o «St. Magdalener» anche riserva:
colore: da rosso rubino a granato intenso;
odore: vinoso, caratteristico, con profumo ricordante quello della viola, etereo dopo breve invecchiamento;
sapore: secco, pieno, vellutato, leggermente di mandorla, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Alto Adige» «Valle Isarco» o «Eisacktal» o «Eisacktaler» «Klausner Laitacher» anche riserva
colore: rosso chiaro fino a rubino;
odore: non molto intenso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, leggermente acidulo, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Per le caratteristiche al consumo delle tipologie con indicazione di due varietà, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietali e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1. Qualificazioni.
Alla denominazione di origine controllata «Alto Adige» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e similari.
E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo e non siano suscettibili di trarre in inganno il consumatore.
Le menzioni consentite nell'etichettatura possono essere utilizzate nelle lingue italiana e/o tedesca in base alle norme sul bilinguismo in vigore per la provincia autonoma di Bolzano.

7.2. Riferimento alle Unità Geografiche Aggiuntive

La denominazione di origine controllata “Alto Adige” in lingua tedesca “Südtirol” o “Südtiroler” con o senza sottozona può essere seguita da una delle seguenti “unità geografiche aggiuntive” alle condizioni di cui all’articolo 4.

Nel comune di Aldino:
Aldein-Aich.

Nel comune di Appiano:
Eppan Berg, Eppan-Berg-Schulthaus, Montiggl, Girlan, Girlan-Gschleier, Kreit, St. Anna, Maderneid, Missian, Paulsner Feld, Huberfeld.

Nel comune di Bolzano:
Gries, Gries-Moritzing, St. Justina, Rentsch, Prazöll, Kampenn, Kampill.

Nei comuni di Bolzano e Renon:
Leitach, St. Peter.

Nei comuni di Bressanone, Naz Sciaves e Varna:
Brixner.

Nel comune di Caldaro:
Plantaditsch, Wadleith, St. Josef, Barleit, St. Nikolaus, Planitzing, Dorf, Altenburg, Mezzan.

Nei comuni di Caldaro e Vadena:
Feld.

Nel comune di Castelbello-Ciardes:
Kastelbeller, Kastelbell-Juvaler.

Nel Comune di Chiusa:
Frag, Pardell.

Nel comune di Cornedo:
Karneid.

Nel comune di Cortaccia:
Graun, Penon, Penon – Kofl, Penon – Hofstatt, Rain, Brenntal, Frauenrigl, Entiklar, Eggen, Milla.

Nel comune di Cortina s.s.d.v.:
Giatl.

Nel comune di Egna:
Griesfeld, Mazon.

Nei comuni di Egna e Montagna:
Lehen.

Nel comune di Funes:
Nafen.

Nel comune di Lagundo:
Rosengarten.

Nel comune di Magrè:
Margreid-Leiten, Kreuzweg Punggl ,Unterfennberg-Hofstatt.

Nei comuni di Meltina e Terlano:
Vorberg.

Nel comune di Merano:
Labers, Freiberg, Küchelberg.

Nel comune di Montagna:
Kalditsch, Pinzon-Gebach, Pinzon, Glen.

Nei comuni di Nalles e Tesimo:
Sirmian.

Nel comune di Naturno:
Naturnser.

Nel comune di Ora:
Furggl, Kiechelberg.

Nel comune di Parcines:
Partschinser.

Nel comune di Renon:
Ritten.

Nel comune di Salorno:
Salurn-Pfatten Buchholz.

Nel comune di Silandro:
Vetzaner.

Nel comune di Terlano:
Siebeneich, Klaus, Kreuth.

Nel comune di Termeno:
Söll o, nel caso di utilizzo solo del vitigno Traminer Aromatico, anche “Tramin-Söll”;
Putznai;
St. Jacob o, nel caso di utilizzo solo del vitigno Traminer Aromatico, anche “Tramin-St. Jacob”;
Steinacker;
Plon o, nel caso di utilizzo solo del vitigno Traminer Aromatico, anche “Tramin-Plon”;
Rungg o, nel caso di utilizzo solo del vitigno Traminer Aromatico, anche “Tramin-Rungg.”.

Nel comune di Tirolo:
Tirol.

Nel comune di Velturno:
Schrambach.

Nel comune di Villandro:
Sauders.

Le delimitazioni delle Unità Geografiche Aggiuntive sono indicate nello schedario viticolo e nel sito web della Provincia Autonoma di Bolzano alla seguente sezione:
https://www.provincia.bz.it/agricoltura-foreste/agricoltura/frutti-viticoltura/vino.asp

In etichettatura l’uso dell’unità geografica aggiuntiva deve essere accompagnato dal pittogramma come descritto nell’ Allegato 1.

7.3. Caratteri e posizione in etichetta.
La menzione tradizionale «denominazione d'origine controllata» o la relativa sigla DOC (articolo 28, comma 4 della legge 238/2016) deve essere riportata in etichetta immediatamente al di sotto del nome di origine «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» in lingua tedesca “Südtirol” o “Südtiroler accompagnato o no dal nome di vitigno o di sottozona o al di sotto del nome d'origine “Alto Adige” e della sottozona di cui all'articolo 1.

Il nome del vitigno, se del caso, può precedere o accompagnare nell'etichetta il nome geografico d'origine per i vini «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» in lingua tedesca “Südtirol” o “Südtiroler”.

Nella designazione e presentazione dei vini “Alto Adige” in lingua tedesca “Südtirol” o “Südtiroler” le menzioni tradizionali riserva e/o classico e/o le unità geografiche aggiuntive e/o la menzione vigna ~~e/o~~ devono essere riportate nell’etichettatura dove risultano tutte le indicazioni obbligatorie. Dette menzioni devono essere riportate immediatamente sotto la denominazione “Alto Adige” in lingua tedesca “Südtirol” o “Südtiroler” accompagnata o no dalla sottozona e dal vitigno.

7.4. Annata
Fatta eccezione per i vini spumanti senza l’indicazione del millesimo, per tutte le altre tipologie di vini, è obbligatoria l’indicazione in etichetta dell’annata di produzione delle uve.

7.5. Vigna.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Alto Adige” in lingua tedesca “Südtirol” o “Südtiroler”di cui all’art.1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’articolo 31, comma 10 della legge 238/2016.

L’indicazione della vigna è cumulabile con le indicazioni delle sottozone e delle unità geografiche aggiuntive a condizione che siano rispettate le norme previste dal presente disciplinare in riguardo a dette menzioni.

Articolo 8
Confezionamento

8.1. Recipienti - Volumi nominali e sistemi di chiusura.
I vini “Alto Adige” in lingua tedesca “Südtirol” o “Südtiroler” devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro o in recipienti tradizionali di ceramica o in legno della capacità nominale da 0,375 litri o da 0,750 litri e rispettivi multipli o di capacità nominale di 0,5 litri non del tipo “uni” o di capacità nominale di 5 litri.

Inoltre, fatta esclusione per le tipologie qualificate con le sottozone, le unità geografiche aggiuntive, le menzioni tradizionali e la menzione vigna, sono consentiti altri tipi di contenitori previsti dalla vigente normativa della capacità non inferiore alla capacità
minima prevista dalla normativa nazionale e dell’Unione europea.

Sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.
Fattori naturali rilevanti per il legame.
La zona geografica delimitata comprende una modesta parte del territorio della Provincia di Bolzano idoneo alla produzione di vini circoscritta lungo la valle superiore percorso dal fiume Adige e lungo la Valle Isarco nella parte inferiore. La denominazione include l’insieme della superficie vitata della Provincia di Bolzano.
Circa l’86% della superficie provinciale si trova ad un livello del mare superiore ai 1000 metri.
Nel fondovalle dove vive il 65% della popolazione altoatesina è collocato solamente l’8% del territorio provinciale. I vigneti, situati nella fascia che va dai 220 fino ad oltre 1.000 m s.l.m., rappresentano l’anello di congiunzione tra il fondovalle ben sviluppato ed economicamente importante e la zona con l’agricoltura di montagna ad elevate altitudini.
La distribuzione altimetrica dei vigneti della realtá viticola altoatesina è la seguente:
29% della superficie vitata ubicata tra 220 e 300 m s.l.m.,
57% della superficie vitata ubicata tra 300 e 500 m s.l.m.,
14% della superficie vitata ubicata tra 500 e oltre m s.l.m.
Una peculiarità del vigneto dell’Alto Adige consiste nel fatto che solamente il 15% di esso si trova in piano mentre il 55% è impiantato in zona collinare con leggera a media pendenza. La residua parte (30%) è caratterizzata da vigneti in forte pendenza con oltre il 30% d’inclinazione, zona favorita da insolazione diretta e prolungata. L’esposizione dei terreni vitati generalmente è orientata da est a sud a sudovest.

I terreni vitati sono riconducibili a due formazione geo-pedologici. Nel fondovalle prevale un terreno alluvionale, fertile e permeabile. Nelle vigne di collina e montagna, dove si concentra la viticoltura, prevale invece un terreno ghiaioso, formatosi attraverso le morene dei ghiacciai e la loro successiva erosione avvenuta dopo l'ultima era glaciale. Nella zona viticola tra Merano e Bolzano, il suolo spesso si è genererato principalmente da roccia vulcanica, ovvero porfido di quarzo, frequentemente mescolato con argilla e sabbia. In questi terreni aridi e poveri di humus la vite, per adattarsi, deve sviluppare un apparato radicale profondo per poter nutrirsi bene ed estrarre l'acqua. Nelle sottozone viticole settentrionali dell'Alto Adige, sopratutto nella Valle Isarco ma parzialmente anche nella Val Venosta, le viti radicano in un terreno derivante da roccia primitiva composta da quarzo e mica. La capacità di questi suoli d'immagazzinare l'acqua è superiore a quella dei terreni derivanti dal porfido ed è fondamentale poichè le precipitazioni nell'area vitivinicola settentrionale sono nettamente inferiori rispetto alle parti restanti della superficie vitata di Bolzano. Nella parte sud della regione vitivinicola altoatesina il terreno è calcareo ed è derivante dalla disgregazione della roccia dolomitica.
La maggior parte (60 %) dei suoli è composto da terreni leggeri (sabbiosi, ghiaiosi a limosi) il 30% sono terreni limosi-calcarei e il restante 10% è di tipo argilloso-calcareo.
La provincia di Bolzano si trova sul versante sud delle Alpi, e quindi gode di favorevoli influssi del clima caldo a sud delle Alpi. L'arco alpino protegge il territorio da gelidi venti e da perturbazioni provenienti dal nord, mentre a sud la Valle dell'Adige si apre ai caldi venti del Lago di Garda e del bacino mediterraneo, dal quale giunge anche la necessaria umidità. Nella zona piú a sud della realtá viticola altoatesina le precipitazioni arrivano mediamente a 860 mm/anno sono quindi più consistenti rispetto a quelle registrate più a nord (450 – 600 mm). Oltre l'andamento siccitoso invernale si registrono frequentemente periodi prolungati (4 – 6 settimane) senza precipitazioni di rilievo durante i mesi estivi.
Benchè l'Alto Adige sia una delle aree vinicole più piccole d'Europa, questa provincia si presenta con caratteristiche pedoclimatiche svariate, che permettono un ampio ventaglio di vini diversi.
Il clima è da classificare come continentale, visto che ci si trova all'interno alle Alpi con punte di piovosità estiva e precipitazione spesso contenute nel periodo invernale. La temperatura media nelle zone viticole varia da 9,5° a 13° C con un numero di ore di sole annue che va da 1.800 fino a 2.300. Le rilevazioni metereologiche sono contraddistinte da assenza di nebbia e oltre la metà con presenza di vento. Molto caratteristiche per questa zona sono elevate escursioni termiche tra giorno e notte che di media arrivano fino ai 15° C nel periodo vegetativo e che si potraggono con punte di 20° C nei mesi di settembre e ottobre nella fase finale della maturazione.

Fattori umani rilevanti per il legame.
La viticoltura costituisce insieme al turismo e alla frutticoltura una delle tre colonne importanti dell'economia altoatesina e sotto il profilo della tradizione la più antica.
I seguenti fattori umani hanno contribuito all'evoluzione della produzione vitivinicola del territorio.
- Base ampelografica:

Partendo dalle varietà tradizionali come Lagrein, Schiave, Moscato Giallo che sono tuttora presenti, si sono aggiunti nell'ottocento le varietà bordolesi (Cabernet, Merlot, Sauvignon), delle varietá derivanti dalla Borgogna (diversi Pinot) e del Reno (Riesling, Silvaner, Traminer Aromatico). Da ca. 50 anni sono stati introdotti Müller Thurgau e Kerner.
La pecularietà della produzione vinicola dell'Alto Adige consiste nell'ampia base ampelografica.
- Le forme di allevamento sono rimaste quelle tradizionali a pergola o si è passato alla spalliera con rispettivamente 3.500 a 5.000 fino a 7.000 ceppi per ettaro.
- La ridotta consistenza delle superfici vitate per azienda (intorno all'ettaro) costringe i produttori a dedicarsi accuratamene alla coltivazione dell'uva caratterizzata un elevato impiego di ore lavorative (600 – 800 ore per ettaro) ottenendo produzioni contenute (60 – 70 hl/ha) ad alto livello qualitativo. La restrizione delle rese avviene mediante la pratica del diradamento manuale del grappolo usato largamente da decenni che inoltre apporta di benefici dal punto del grado zuccherino e della salubrità dell'uva.

- L’inerbimento totale del vigneto praticato da oltre 50 anni consociato con un impianto d’irrigazione in parte a goccia contribuiscono a un’equilibrata crescita delle piante anche in situazione meteorologiche di siccità, tecniche agronomiche che a loro volta portano a vini caratterizzati da finezza ed eleganza.
- Le pratiche relative all’elaborazione dei vini sono rivolti ad eccezione dei passiti e spumanti all’ottenimento di vini tranquilli di gusto secco. Per i vini rossi maggiormente strutturati (in particolare per la tipologia riserva) la vinificazione comporta un’elaborazione per determinati periodi di invecchiamento in piccole o grandi tini di legno. Per tradizione si vinificano e si presentano i vini monovarietali ad eccezione di qualche uvaggio di tipo bordolese.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
I vini Alto Adige si contraddistinguono qualitativamente soprattutto per i loro spiccati aromi primari per esempio dalle note di sambuco del Sauvignon, al profumo di rosa del Traminer Aromatico, al bouquet di frutti di bosco del Pinot Nero o del Lagrein, note di ciliegia e viola anche nella Schiava. I vini bianchi coltivati nelle zone poste in altitudine (oltre 300 – 400 m) spiccono per la loro freschezza dovuta a un tenore di acidità compreso tra 5,5 e 7 g/l. Data l’ottima insolazione i vini si presentano contemporaneamente fruttati ma allo stesso tempo con buona struttura. I vini rossi prodotti per di più sotto le 400 m s.l.m. approfittano delle condizioni di più alte temperature ottenendo vini corposi con tannini morbidi.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
La topografia delle aree viticole altoatesine ricorda un mosaico complesso, con un’alternanza di monti e valli e una miriade di vigneti con esposizioni diverse, a quote variabili e immersi in microclimi assai eterogenei. Siccome in Alto Adige la viticoltura si pratica dai 200 a sopra i 1000 metri di quota, il vignaiolo ha a disposizione un ventaglio di condizioni climatiche che consentono di coltivare con presupposti ideali 20 vitigni diversi.
L’orografia molto variabile consente di esprimere per un grande numero di varietà secondo l’esigenza varietale la tipicità delle singole varietà. La particolarità dei vini “Alto Adige” viene accentuata dall’elevata escursione termica in tutte le fasi fenologiche.
L’ultramillenaria storia vitivinicola del territorio da prova della stretta connessione tra i fattori naturali e umani con le peculiari caratteristiche dei vini menzionati da primo in letteratura con i rinomati luoghi di produzione come Bolzano, Caldaro o Termeno. L’ininterrotta esportazione di vino verso paesi oltralpi testimonia la notorietà del vino del Tirolo (l’attuale Südtirol) dal medioevo in sù.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Bolzano
Via Alto Adige, 60
39100 Bolzano
Telefono 0471 945519
Fax 0471 945540
E-mail: agri@camcom.bz.it

La C.C.I.A.A. di Bolzano è l’Autorità pubblica autorizzata dal Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell’articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, 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 D.M. 2 agosto 2018 (G.U. n. 253 del 30.10.2018) e modificato con D.M. 3 marzo 2022 (G.U. n. 62 del 15.03.2022).

Pittogramma per unità geografica aggiuntiva

Elementi grafici:

Simbolo di posizione con all'interno un grappolo d'uva stilizzato composto da una serie di triangoli.

Colori:

Il simbolo è monocromatico. Il colore deve essere adattato al colore del carattere che identifica il nome della zona oppure a un colore predominante dell'etichetta. Su etichette con sfondo scuro è consentita anche la versione in negativo.

Posizione:

Altezza minima di 4 mm, allineato in alto a destra come da esempio che segue.
In casi particolari, dove l’altezza del carattere risulta piu piccolo di 4 mm oppure nel caso che il simbolo viene inserito in un testo descrittivo, il marchio può essere adattato all’altezza delle lettere maiuscole.