



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

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

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA  
«VALDADIGE TERRADEIFORTI» O «TERRADEIFORTI»**

<b>Decisione di approvazione o modifica</b>		<b>Pubblicazione</b>
Approvato con	DM 07.11.2006	GU 268 - 17.11.2006
Modificato con	DM 24.05.2010	GU 141 - 19.06.2010
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

**Articolo 1  
Denominazioni e vini**

La denominazione d'origine controllata «Valdadige Terradeiforti» o «Terradeiforti» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: Enantio, Enantio riserva, Casetta, Casetta riserva, Pinot grigio e Pinot grigio superiore.

**Articolo 2  
Base ampelografica**

I vini della denominazione di origine controllata «Valdadige Terradeiforti» o «Terradeiforti» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Enantio (anche riserva):

Enantio minimo 85%; possono concorrere le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nelle province di Verona e Trento, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

Casetta (anche riserva):

Casetta minimo 85%; possono concorrere le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nelle province di Verona e Trento, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

Pinot grigio (anche superiore):

Pinot grigio minimo 85%; possono concorrere le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nelle province di Verona e Trento, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

### **Articolo 3** **Zona di produzione delle uve**

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige Terradeiforti» o «Terradeiforti» devono essere prodotte esclusivamente nei territori dei comuni di Brentino Belluno, Dolce' e Rivoli Veronese, in provincia di Verona e Avio, in provincia di Trento.

### **Articolo 4** **Norme per la viticoltura**

#### Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige Terradeiforti» o «Terradeiforti» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

#### Densità d'impianto.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3500 in coltura specializzata.

#### Forme di allevamento e sesti di impianto.

Le forme di allevamento consentite sono quelle già usate nella zona e quindi la spalliera semplice, la pergola mono e bilaterale inclinata.

#### Irrigazione, forzatura.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

#### Resa a ettaro e gradazione minima naturale.

La produzione massima di uva a ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione t/ha	Titolo alcolometrico minimo naturale %/vol.
Enantio (anche riserva)	9	11,5
Casetta /anche riserva	9	11,5
Pinot grigio	14	10,0
Pinot grigio superiore	12	10,5

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché' la produzione complessiva non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino di cui trattasi. Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20% non hanno diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

#### Zona di vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3. E' tuttavia consentito che le operazioni di cui sopra siano effettuate in cantine situate nell'intero territorio amministrativo dei comuni di Caprino Veronese, in provincia di Verona e Ala e Rovereto, in provincia di Trento.

#### Arricchimento e colmature.

E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

E' ammessa la colmatura dei vini di cui all'art. 1 in corso di invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione d'origine, di uguale colore e varietà di vite, anche non soggetti a invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 10 per cento per la complessiva durata dell'invecchiamento.

#### Resa uva/vino e vino/ettaro.

La resa massima dell'uva in vino, compreso l'eventuale arricchimento, e' la seguente:

Tipologia	Resa uva/vino %	Produzione massima di vino (hl)
Enantio (anche riserva)	70	63
Casetta (anche riserva)	70	63
Pinot grigio	70	98
Pinot grigio superiore	70	84

Per le tipologie Enantio e Casetta (anche con menzione riserva) qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Per le tipologie Pinot grigio e Pinot grigio superiore qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non l' 80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

#### Invecchiamento.

I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di maturazione:

Tipologia	Durata	Decorrenza
Enantio	10 mesi	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Enantio riserva	36 mesi	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Casetta	10 mesi	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Casetta riserva	36 mesi	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

Tipologia	Durata	Decorrenza
Pinot grigio	4 mesi	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Pinot grigio superiore	10 mesi	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

## Articolo 6 Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

### **«Valdadige Terradeiforti» o «Terradeiforti» Enantio (anche con la menzione riserva)**

**colore:** rosso rubino intenso, con riflessi granati se invecchiato;

**odore:** fruttato, caratteristico, leggermente speziato;

**sapore:** secco, pieno, armonico;

**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12,00% vol (riserva 12,50% vol)

**acidità totale minima:** 4,5 g/l;

**estratto non riduttore minimo:** 22,0 g/l (riserva 25,0 g/l).

### **«Valdadige Terradeiforti» o «Terradeiforti» Casetta (anche con menzione riserva)**

**colore:** rosso rubino intenso, con riflessi granati se invecchiato;

**odore:** caratteristico, leggermente speziato;

**sapore:** secco, pieno, armonico;

**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12,00% vol (riserva 12,50% vol);

**acidità totale minima:** 4,5 g/l;

**estratto non riduttore minimo:** 21,0 g/l (riserva 24,0 g/l).

### **Valdadige Terradeiforti» o «Terradeiforti» Pinot grigio**

**colore:** giallo paglierino, talvolta ramato;

**odore:** gradevole, fruttato;

**sapore:** asciutto, armonico, caratteristico;

**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,0% vol;

**acidità totale minima:** 4,5 g/l;

**estratto non riduttore minimo:** 19,0 g/l;

### **Valdadige Terradeiforti» o «Terradeiforti» Pinot grigio superiore**

**colore:** giallo paglierino, talvolta ramato;

**odore:** gradevole, fruttato;

**sapore:** asciutto, pieno, armonico, caratteristico;

**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12,0% vol;

**acidità totale minima:** 4,5 g/l;

**estratto non riduttore minimo:** 20 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione dei vini in recipienti di legno, al sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei Vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.

## **Articolo 7**

### **Etichettatura, designazione e presentazione**

#### Qualificazioni.

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art.1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

#### Località.

E' consentito l'uso di indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree, zone, località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengano le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto (vedi allegato 1).

#### Annata.

Nell'etichettatura dei vini della denominazione di origine controllata «Valdadige Terradeiforti» o «Terradeiforti» l'indicazione dell'annata di produzione delle uve e' obbligatoria.

#### Vigna.

La menzione «vigna», seguita dal relativo toponimo, e' consentita alle condizioni previste dalla normativa vigente.

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

#### Volumi nominali.

I vini di cui all'art.1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro del volume nominale fino a 5 litri.

#### Tappatura e recipienti.

Per i vini della denominazione di origine controllata «Valdadige Terradeiforti» o «Terradeiforti» in versione riserva e' obbligatorio il tappo di sughero raso bocca.

Per le altre tipologie e' consentita la tappatura con i vari dispositivi ammessi dalla normativa vigente.

## **Articolo 9**

### **Legame con l'ambiente geografico**

#### *a) Specificità della zona geografica*

##### *Fattori naturali*

L'area a denominazione di origine dei vini "Valdadige Terradeiforti" o "Terradeiforti" si trova nella valle nella quale scorre il fiume Adige, delimitata ai lati dall'altopiano della Lessinia, dalla catena del Monte Baldo e dal lago di Garda. Tale area comprende i versanti aspri dei monti che richiamano le forme dei grandi canyons; i pendii sono caratterizzati dai terrazzamenti sia di origine alluvionale, sia prodotti dall'opera dei viticoltori e sono, per la gran parte, coltivati a vigneto.

I terreni declivi a elevato contenuto di scheletro permettono il rapido sgrondo delle acque piovane, evitando i ristagni; tali suoli, ricchi di rocce calcaree e sali minerali, sono caratterizzati da un'elevata componente silicea a scaglie taglienti.

Il clima della zona è tipico della fascia prealpina e montana, con inverni freddi ed estati fresco-temperate; le temperature subiscono, specialmente in estate e in autunno, elevate escursioni notte-giorno.

#### *Fattori umani e storici*

L'origine del nome è legata al nome della vallata nella quale scorre il fiume Adige, caratterizzata da una serie di castelli medioevali, detti "Forti" che rendono tale zona conosciuta in tutto il mondo con il nome di "Terra dei Forti". Tale valle è famosa perché è stata per secoli la via di collegamento fra il mondo mediterraneo e quello alpino ed europeo. Famosi sono da sempre i suoi vini, nominati anche da scrittori romani del I sec d.C. che, parlando di viti selvatiche e coltivate a nord di Verona, nomina "una vite selvatica chiamata Enantio"; la stessa oggi è prodotta e valorizzata dai viticoltori della denominazione.

Molti ceppi di Enantio, alcuni ultracentenari, sono sopravvissuti perfino alla fillossera, che a cavallo fra l'800 ed il '900, fece strage eliminando in pochi anni pressoché tutto il vigneto europeo, la ricostituzione di questo, tramite innesto su piede americano (la fillossera aggredisce, infatti, solo la vite europea), non ha interessato l'Enantio che cresce nei terreni sabbiosi della valle, perché la componente silicea a scaglie taglienti lo difende dai parassiti.

L'Enantio, famoso per un'uva a bacca rossa rinomata per la pienezza di colore, la consistenza di corpo e un carattere "selvatico", continua ad incuriosire sempre più consumatori e raccoglie numerosi riconoscimenti anche dai palati più esperti.

Altra varietà autoctona della "Valdadige Terradeiforti", è il Casetta, conosciuta con il nome popolare di "Foja tonda" che è stata recuperata e valorizzata: si tratta di una produzione di nicchia di un'uva che dà un vino di grande affinità col territorio di provenienza, anch'esso rustico e selvaggio. Alla sapiente coltivazione in vigna segue l'affinamento in cantina con opportuno invecchiamento in fusti di rovere per "domarne" il carattere prima di affrontare il giudizio dell'intenditore.

Questi due vitigni in particolare, peculiari solo di questa zona, rendono famosa la denominazione che ha ottenuto il riconoscimento della DOC con DM 7 novembre 2006.

#### *b) Specificità del prodotto*

L'Enantio, tradizionale della Valdadige Terradeiforti, è un vino di corpo, i cui tannini sono in equilibrio con i sapori caldi e leggermente speziati e fa percepire all'olfatto aromi primari e peculiari della varietà, fra i quali, in particolare, la freschezza della frutta a bacca rossa. Il sapore è asciutto, fresco e morbido con sentori di frutti di bosco, spezie. Queste sensazioni si devono alla coltivazione in terreni calcarei, esposti favorevolmente a sud e a medie altitudini.

Il Casetta ha un colore rosso rubino intenso, accompagnato da un profumo dalla spiccata personalità, riconoscibile per sentori di prugna e marasca. Col procedere dell'evoluzione in bottiglia emergono la cannella e tabacco e note di muschio sottolineano l'origine selvatica.

Sia l'Enanzio che il Casetta sono prodotti anche la versione "riserva"; il vino designato con tale menzione tradizionale viene sottoposto ad una maturazione in botti di rovere, più un ulteriore invecchiamento in bottiglia.

#### *c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto*

Le peculiarità del terreno influiscono sulla produzione del vino Valdadige Terradeiforti, caratterizzando le diverse produzioni con profumi e sapori peculiari, che si traducono in note di fruttato -speziato per i vini rossi Enantio e Casetta in sentori fruttati e minerali ben bilanciati per il vino Pinot grigio.

La coltivazione dei vigneti nei terrazzamenti degradanti esposti a sud, garantendo una lunga esposizione ai raggi del sole, favoriscono nelle uve rosse l'arricchimento delle sostanze acide e zuccherine negli acini, nonché un corredo polifenolico e antocianico anche a medio- elevate altitudini; nei vini bianchi, l'ampio corredo di profumi è favorito dalle temperature fresche della zona e dalle notevoli escursioni termiche fra il giorno e la notte.

La composizione del suolo, ricco di scheletro e rocce calcaree, sali minerali ad elevato drenaggio, determina la struttura e la caratterizzazione dei vini con un elevato contenuto di antociani e polifenoli, un'intensa colorazione, un buon corredo tannico, nonché lo sviluppo di sentori di frutta matura e spezie.

Inoltre la peculiare componente silicea a scaglie taglienti dei suoli, che ha favorito nei secoli la difesa dalla fillossera, rendendo i suoli meno ricchi di sostanza organica, permette ai vitigni di favorire un migliore equilibrio vegeto-produttivo e di ottenere uve ricche di sostanze.

L'ottimo equilibrio tra le peculiarità pedoclimatiche, l'esperienza dei viticoltori che si tramanda da generazioni e gli approfondimenti scientifici permettono di ottenere vini adatti anche al medio periodo di invecchiamento.

## **Articolo 10** **Riferimenti alla struttura di controllo**

Valoritalia srl. Sede Amministrativa: Via San Gaetano, 74  
36016 - Thiene (Vicenza)  
Tel. 0445 313088, Fax. 0445 313080  
e-mail: [assicurazione.qualita@valoritalia.it](mailto:assicurazione.qualita@valoritalia.it)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, 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 DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.

di cui all'art. 7 del disciplinare di produzione

Elenco delle unità amministrative, frazioni, aree, zone, località comprese nella zona delimitata nel precedente articolo 3.

Avio  
Mama d'Avio  
Sabbionara  
Vo' Destro  
Vo' Sinistro  
Masi d'Avio  
Borghetto all'Adige  
Dolcè  
Ossenigo  
Peri  
Ceraino  
Volargne  
Rivoli Veronese  
Canale o Incanale  
Tessari  
Zuane  
Montalto  
Gaium  
Brentino-Belluno  
Preabocco  
Brentino  
Rivalta Veronese  
Belluno Veronese