C/2023/166

25.10.2023

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2023/166)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Arcole»

PDO-IT-A0438-AM03

Date de la communication: 28.7.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Pinot Grigio variété «rosato»**

   Description: ajout de la version «rosato» (rosé) pour le Pinot Grigio.

   Motifs: la modification est nécessaire pour introduire une identification colorimétrique précise de la version rosée pour le type Pinot Grigio sans toutefois modifier les autres caractéristiques à la consommation dans la mesure où il s'agit non pas d'un nouveau type, mais d'une version précise des produits Pinot Grigio déjà reconnue dans le cahier des charges.

   La modification concerne les articles 1er, 5, 6, 7 et 9 du cahier des charges et la rubrique 1.4 du document unique.

2. **Pinot Grigio variété «Superiore»**

   Description: ajout de la mention «Superiore» pour le Pinot Grigio.

   Motifs: la modification est nécessaire pour introduire une identification précise d'une version du Pinot Grigio susceptible de présenter des caractéristiques plus élevées que celles de la même version de base.

   La modification concerne les articles 1er, 4, 5 et 6 du cahier des charges et les rubriques 1.4 et 1.5.2 du document unique.

3. **Garganega**

   Description: réintroduction de la variété Garganega

   Motifs: il est précisé que pour le Garganega, il s'agit d'une réintroduction dans le cahier des charges. Historiquement, ce type faisait partie du cahier des charges consolidé et, par la suite, pour des raisons de simplification et d'adaptation à de nouvelles exigences de production, il avait été décidé de le supprimer. Par la présente modification, le consortium a l'intention de réintroduire ce type, compte tenu de son importance et de sa capacité à fournir des produits de qualité. La modification est nécessaire afin de valoriser une variété connue depuis toujours sur le territoire et capable de donner des produits présentant des titres alcoométriques et une acidité qui permettent d'obtenir des vins de qualité répondant aux exigences du marché.

   La modification concerne les articles 1er, 2 et 6 du cahier des charges et la rubrique 1.4 du document unique.

4. **Arcole Nero Riserva**

   Description: ajout de la mention «Riserva» pour le type Arcole Nero.

   Motifs: la modification est nécessaire pour aligner le type Arcole Nero sur les autres types de raisins rouges de l'appellation (Arcole rosso et Arcole Merlot) qui permettent déjà de faire référence à la mention «Riserva»; la poursuite du vieillissement peut permettre d'atteindre des paramètres de qualité plus élevés.

   La modification concerne les articles 1er, 6 et 7 du cahier des charges et la rubrique 1.4 du document unique.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

5. **Diminution du titre alcoométrique volumique naturel minimal du Pinot Grigio**

Description: modification du titre alcoométrique volumique naturel minimal du Pinot Grigio

Motifs: la modification est nécessaire afin d'adapter le titre alcoométrique du Pinot Grigio aux valeurs susceptibles d'être obtenues sur le territoire.

La modification concerne exclusivement l'article 4 du cahier des charges.

6. **Ajout des valeurs de production maximale et du titre alcoométrique volumique naturel minimal du Pinot Grigio Superiore**

Description: ajout de la mention «Superiore» en ce qui concerne les valeurs de production maximale et le titre alcoométrique volumique naturel minimal.

Motifs: la modification est nécessaire à la suite de l'ajout de la version «Superiore» du Pinot Grigio, qui présente des caractéristiques qualitatives plus élevées que la version de base.

La modification concerne l'article 4 du cahier des charges et la rubrique 1.5.2 du document unique.

7. **Ajout d'un paragraphe relatif au coupage de l'année de récolte pour le type Pinot Grigio**

Description: le coupage de l'année de récolte à des fins d'amélioration est réglementé pour l'élaboration du type Pinot Grigio, y compris dans la version «rosato» et dans celle portant la mention «Superiore».

Motifs: la modification est nécessaire afin de permettre un coupage de l'année de récolte à des fins d'amélioration et de rendre plus claires et plus exhaustives les règles de vinification.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges et la rubrique 1.5.1 du document unique.

8. **Augmentation de la limite supérieure du rendement de raisin en vin**

Description: augmentation de la limite supérieure du rendement de raisin en vin au-delà de laquelle le droit à l'appellation d'origine contrôlée est perdu.

Motifs: la modification est nécessaire afin de garantir une transversalité par rapport aux autres composantes majeures de l'offre de Pinot Grigio del Triveneto, qui sont déjà soumises à la limite susmentionnée de 80 %; cette mise à jour permet une gestion judicieuse des masses.

La modification concerne exclusivement l'article 5 du cahier des charges.

9. **Modification des caractéristiques à la consommation de l'Arcole Pinot Grigio**

Description: modification de l'actuel type Pinot Grigio par l'introduction de la version «rosato» et de la mention «Superiore».

Motifs: la modification est nécessaire afin de décrire en détail les paramètres analytiques du type Pinot Grigio à la suite de la modification visant à ajouter la version «rosato» et la mention «Superiore».

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique 1.4 du document unique.

10. **Ajout des caractéristiques à la consommation pour le Garganega**

Description: ajout des caractéristiques à la consommation pour le type Garganega.

Motifs: la modification est nécessaire pour décrire en détail les paramètres analytiques du type nouvellement introduit.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique 1.4 du document unique.

11. **Ajout de la référence à la version «Riserva» (réserve) dans les caractéristiques à la consommation de l'Arcole Nero**

Description: il est précisé que les caractéristiques à la consommation de la version «Riserva» sont les mêmes que celles de l'«Arcole nero».

Motifs: pour la mention «Riserva» du type «Arcole nero», aucune autre caractéristique n'est prévue par rapport au type de base susmentionné; par conséquent, les caractéristiques à la consommation ont été mises à jour avec la mention «"Arcole" Nero (également dans la version "Riserva")».

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique 1.4 du document unique.

12. **Ajout d'un paragraphe relatif aux synonymes de «rosato» utilisables sur l'étiquette**

Description: ajout de la possibilité de préciser sur l'étiquette les couleurs du Pinot Grigio rosato.

Motifs: l'introduction de ce paragraphe permet d'utiliser sur l'étiquette, ainsi que dans la présentation et la désignation du Pinot Grigio destiné à la consommation, les termes «ramato» (cuivré), «blush», «rosè» et «rosa» (rose) comme synonymes au lieu du terme «rosato».

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges et la rubrique «Autres conditions» du document unique.

13. **Ajout de la référence à l'Arcole Nero en ce qui concerne la mention «Riserva» sur l'étiquette**

Description: ajout de l'Arcole Nero parmi les vins susceptibles d'obtenir la mention supplémentaire de «Riserva».

Motifs: la modification est nécessaire pour faire suite à la modification introduite à l'article 1er du cahier des charges, qui donne la possibilité de faire référence à la mention «Riserva», y compris pour le type Arcole Nero.

La modification concerne exclusivement l'article 7 du cahier des charges.

14. **Augmentation du volume des bouteilles en verre**

Description: augmentation du volume des bouteilles en vue de leur mise à la consommation.

Motifs: la modification est nécessaire pour pouvoir répondre aux demandes de formats de plus grande taille émanant du marché.

La modification concerne exclusivement l'article 8 du cahier des charges.

15. **Ajout d'un paragraphe relatif aux spécificités des vins rosés**

Description: mise à jour du lien avec le milieu géographique en ce qui concerne les spécificités des vins rosés.

Motifs: la modification est nécessaire afin de préciser les informations sur la qualité et les caractéristiques des vins rosés attribuables au milieu géographique de l'AOC Arcole.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Arcole

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

4. **Description du ou des vins**

1. «Arcole» Chardonnay

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille;

nez: fin caractéristique, élégant;

bouche: sèche, parfois douce et fine;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % du volume;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

2. «Arcole» Chardonnay Frizzante

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille tirant parfois vers le verdâtre, brillant;

nez: caractéristique avec un parfum intense et délicat;

bouche: moyennement corsée, harmonieuse, légèrement amère;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % du volume;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

3. «Arcole» Pinot Grigio et «Arcole» Pinot Grigio rosato également dans la mention «Superiore»

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille à ambré, parfois avec des reflets cuivrés ou rosés;

nez: délicat, caractéristique, fruité;

bouche: sèche, harmonieuse, caractéristique;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % du volume; 11,5 % pour la mention «Superiore»;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

4. «Arcole» Garganega

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille;

nez: fin, caractéristique, élégant;

bouche: sèche, parfois douce et fine;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % du volume;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. «Arcole» Merlot

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis pour les vins jeunes, tirant vers le grenat pour les vins vieillis;

nez: plutôt intense, caractéristique;

bouche: sèche, légèrement amère;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % du volume;

extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

6. «Arcole» Bianco

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille, tirant parfois vers le verdâtre;

nez: caractéristique avec un parfum intense et délicat;

bouche: sèche, moyennement corsée, harmonieuse, légèrement amère;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % du volume;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

7. «Arcole» Bianco spumante ou Arcole spumante

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: jaune paille plus ou moins intense, nez: caractéristique, légèrement fruité;

bouche: savoureuse, caractéristique, délicate, dans les types extra brut, brut, extra sec, sec, moelleuse et sucrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % du volume;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

8. «Arcole» Rosso

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis;

nez: intense et délicat;

bouche: sèche, moyennement corsée et harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % du volume;

extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

9. «Arcole» Rosso riserva

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis;

nez: intense et délicat;

bouche: sèche, moyennement corsée et harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % du volume;

extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

10. «Arcole» Bianco Frizzante ou «Arcole» Frizzante:

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille tirant parfois vers le verdâtre brillant;

nez: caractéristique avec un parfum intense et délicat;

bouche: moyennement corsée, harmonieuse, légèrement amère, sèche, moelleuse ou sucrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % du volume;

extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

11. «Arcole» Rosato

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis clair, brillant;

nez: caractéristique avec un parfum intense et délicat;

bouche: moyennement corsée, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % du volume;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

12. «Arcole» Rosato Frizzante

DESCRIPTION SUCCINCTE

nez: caractéristique avec un parfum intense et délicat;

robe: rouge rubis clair;

bouche: moyennement corsée, harmonieuse, sèche, moelleuse ou sucrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % du volume;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

13. «Arcole» Bianco Passito ou «Arcole» Passito

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune doré plus ou moins intense;

nez: agréable, intense et fruité;

bouche: moelleuse, sucrée, veloutée, corps harmonieux avec d'éventuelles notes boisées;

titre alcoométrique volumique total minimal: 14,50 % du volume;

extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

14. «Arcole» Nero

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge intense, tirant vers le grenat en vieillissant;

nez: caractéristique, marqué, délicat;

bouche: pleine, veloutée, chaude, bien structurée et persistante;

titre alcoométrique volumique total minimal: 13,50 % du volume;

extrait non réducteur minimal: 26,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

15. «Arcole» Merlot riserva

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis pour les vins jeunes, tirant vers le grenat pour les vins vieillis;

nez: plutôt intense, caractéristique;

bouche: sèche, légèrement amère;

titre alcoométrique volumique total minimal: 12 % du volume;

extrait non réducteur minimal: 22 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Coupage de l'année de récolte dans l'élaboration du type Pinot Grigio

Pratique œnologique spécifique

L'ajout de moûts ou de vins, même d'années différentes, appartenant à la même appellation, pour autant qu'il s'agisse de raisins blancs dans la limite maximale de 15 % est admis dans l'élaboration du type Pinot Grigio (également en version «rosato» ou «ramato») et portant la mention «superiore», à condition que le vignoble d'où proviennent les raisins Pinot Grigio utilisés pour la vinification soit cultivé dans le respect des exigences de pureté variétale ou, en tout état de cause, que la présence des raisins de la variété complémentaire ne dépasse pas globalement ce pourcentage.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Garganega

18 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

2. Pinot Grigio

15 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. Chardonnay

18 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

4. Merlot

16 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

5. Pinot Grigio superiore

13 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

6. **Zone géographique délimitée**

L'aire de production des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Arcole» comprend:

province de Vérone: l'ensemble du territoire administratif des communes de: Arcole, Cologna Veneta, Albaredo d'Adige, Zimella, Veronella, Zevio, Belfiore d'Adige et, partiellement, le territoire administratif des communes de Caldiero, San Bonifacio, Soave, Colognola ai Colli, Monteforte, Lavagno, Pressana, Vago et San Martino Buon Albergo;

province de Vicence: l'ensemble du territoire administratif des communes de Lonigo, Sarego, Alonte, Orgiano, Sossano et Rovereto di Guà.

La zone est ainsi délimitée: à partir du km 322 de la nationale, la ligne suit cette route vers l'ouest en direction de Caldiero, en entrecoupant le territoire communal de Soave et Colognola ai Colli, puis en se dirigeant vers le sud en suivant le flanc des monts Rocca et Gazzo au-dessus de 40 m et en revenant vers le nord sur la nationale 11. À partir de là, la ligne continue vers l'ouest le long de la nationale 11 jusqu'à ce qu'elle traverse l'autoroute Sérénissime sur le territoire de Lavagno, qui poursuit dans la commune de San Martino Buon Albergo, jusqu'à la localité de Mulino Vecchio. Elle continue ensuite vers le sud le long de la frontière communale de San Martino Buon Albergo jusqu'à atteindre Pontoncello où elle suit la limite de la commune de Zevio sur tout son déploiement au sud de la commune pour atteindre à Porto della Bova la limite de la commune de Belfiore qu'elle suit le long de l'Adige en direction d'Albaredo jusqu'au village de Moggia.

À partir de là, elle se dirige vers l'est le long de la limite de la commune d'Albaredo jusqu'à la limite de la commune de Veronella dans la localité de Boschirolle et de là, elle continue le long du cours d'eau Dugale Ansòn pour remonter vers le nord jusqu'à la localité de Gallinara, puis vers l'est le long du cours d'eau Dugale Gatto pour atteindre au nord la limite de la commune de Cologna Veneta. La ligne suit ensuite la limite de la commune de Cologna Veneta en passant par la localité de Pra jusqu'à rejoindre la limite de la commune de Pressana sur la rivière Fratta qui suit la direction sud-est, en traversant la voie ferrée désaffectée et la localité de Ponte Rosso.

Elle continue jusqu'à rejoindre la limite de la commune séparant Pressana et Minerbe; elle suit ensuite cette limite jusqu'au moment où elle rejoint la limite provinciale padouane à Rovenega. Elle se déploie ensuite le long de cette limite provinciale en délimitant d'abord la via Rovenega, puis la via Argine Padovano, puis la via Argine Padovano, en entrant dans la commune de Rovereto di Guà, va au-delà de la localité de Caprano jusqu'à la rivière Guà.

La ligne continue ensuite le long de la rivière Guà en direction nord-ouest jusqu'à l'intersection avec la limite de la commune située entre Rovereto di Guà et Cologna Veneta dans la localité de Boara. À partir de là, elle suit la limite de la commune de Cologna vers l'est jusqu'à la localité de Salboro, puis vers le nord-ouest, le long de la limite provinciale avec Vicence jusqu'à S. Sebastiano et en passant par Orlandi et continue vers le nord jusqu'au canal Ronego et à la limite de la commune de Orgiano. Le long du canal Alonte, la ligne se dirige ensuite vers l'est, en passant par Case Como pour atteindre la limite de la commune de Sossano, en passant par la localité de Pozza jusqu'à Ponte Sbuso.

Elle se dirige ensuite vers le nord en traversant la localité de Termine, puis Ponte Mario jusqu'au canal Fiumicello et, à partir de là, elle prend brièvement la direction du nord, puis de l'est, toujours le long de la limite de la commune de Sossano, en passant par la localité de Campagnola puis vers la localité de Pozza. La ligne redescend ensuite vers le sud en passant par Fontanella, puis Pontelo jusqu'à la limite de la commune d'Orgiano, qui suit vers le nord le canal Liona, pour ensuite se diriger vers l'est en passant par la localité de Dossola jusqu'à la limite de la commune d'Alonte qu'elle suit pendant un court tronçon vers le nord jusqu'à la limite de la commune de Lonigo en passant par Ca Bandia jusqu'à la localité de Ciron, et se dirige ensuite vers le sud-est et au niveau du mont Crearo rejoint la limite de la commune de Sarego qu'elle suit vers le nord en passant par la localité de Giacomelli pour atteindre finalement le fleuve Bredola qu'elle longe vers le sud-est, puis continue vers le nord en traversant les localités de Canova et Navesella.

La ligne suivant la limite de la commune de Sarego continue vers l'est, en passant par la localité de Frigon basso et la localité de Muraro, où elle rejoint la limite de la commune de Lonigo, en poursuivant vers le nord jusqu'à la ligne de chemin de fer Milan-Venise, qu'elle suit jusqu'à Dovaro, puis continue vers le nord avant de se diriger vers l'est près de la nationale 11, en rejoignant la limite de la commune de San Bonifacio à Fossacan. À partir de là, la ligne continue vers le nord le long de la frontière provinciale entre Vérone et Vicence jusqu'à la nationale 11 à Torri di Confine et continue vers le nord jusqu'à l'autoroute Sérénissime. Elle suit cette dernière vers l'ouest en croisant le ruisseau de l'Aldegà et en pénétrant dans la commune de Monteforte, pour continuer le long de l'autoroute jusqu'à la route de San Lorenzo qu'elle suit vers le sud jusqu'à la nationale 11 près du pont sur le ruisseau Alpone, près de la sucrerie de San Bonifacio. Enfin, elle suit la route nationale 11 vers l'ouest pour revenir au point de départ, le km 322.

7. **Cépages principaux**

Cabernet franc N. – Cabernet

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

Carménère N. – Cabernet nostrano

Chardonnay B.

Garganega B.

Garganega B. – Garganego

Garganega B. – Grecanico dorato B.

Merlot N.

Pinot bianco B. – Pinot

Pinot grigio

Pinot grigio – Pinot

Sauvignon B. – Sauvignon blanc

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Facteurs historiques et humains*

L'appellation d'origine contrôlée Arcole tire son nom d'une des communes qui entrent dans le champ d'application de l'appellation.

En effet, la commune d'Arcole est le point de référence pour l'ensemble du territoire, tant par sa situation géographique au centre du territoire, que par son intérêt productif spécifique et par le contexte historique important lié aux campagnes napoléoniennes qui ont marqué la vie et l'histoire de cette zone. L'un des symboles les plus significatifs est le pont sur l'Alpone ainsi que l'obélisque commémorant l'affrontement entre les armées française et autrichienne, qui a eu lieu entre le 15 et le 17 novembre 1796.

Aujourd'hui, ce pont peut être considéré comme le symbole de l'Arcole DOC, car il exprime la tradition et la fierté profonde de cette terre.

Ici, la présence de la vigne a certainement plus de 2000 ans, notamment grâce aux deux voies de communication qui ont rendu la région attrayante pour la colonisation romaine: l'Adige (voie fluviale) et la Porcilana (voie routière), mais elle connaîtra un nouvel élan au Moyen Âge. La possibilité de transporter le vin depuis les environs d'Arcole a permis d'étendre la culture de la vigne partout.

Toute la zone de l'Arcole était désignée par le toponyme de Fiumenovo, qui qualifie une grande partie de la plate-forme alluviale où se trouvaient autrefois des forêts étendues, de la garrigue et des étangs. Dans les inventaires des propriétés et dans les documents individuels de donation, location et vente, les références au vin et à sa production développée par le réseau des abbayes comme San Pietro di Villanova et Lepia sont innombrables.

Les vignes ont également été tenues en haute estime par la République de Venise. La région de Cologna, incluse dans la zone de l'Arcole, était, pour la République de Venise, une terre de prédilection étroitement liée à la lagune: elle fournissait en abondance vin, céréales et chanvre, dont les Vénitiens ne pouvaient se passer.

L'appellation d'origine contrôlée Arcole a été reconnue en 2000 par le décret ministériel du 4/9/2000 — Journal Officiel n° 214 du 4/9/2000, pour recueillir cet important patrimoine d'histoire et de viticulture et pour mieux qualifier un territoire considérable de grande tradition situé entre les provinces de Vérone et Vicence. La particularité de ce territoire est le sol sablo-limoneux qui confère aux vins des caractéristiques uniques. Avec la nécessité de gérer et de valoriser cet important moment de transformation et d'évolution de la production, le Consortium de protection a été fondé le 8 février 2001.

L'évolution de la viticulture dans cette région est typique d'une viticulture de plaine traditionnellement caractérisée par des formes de conduite plutôt étendues avec des vignes d'origines différentes. Seul le professionnalisme des opérateurs de ces dernières années a permis de sélectionner les variétés qui s'expriment le mieux dans cette aire de répartition. Les meilleurs sols ont été sélectionnés et de nouveaux systèmes de plantation ont été adoptés pour mettre en valeur les caractéristiques des vins. Les producteurs ont effectué une transformation importante du tissu productif dans lequel la sélection, l'attention et la compétitivité sont devenues des valeurs caractéristiques de l'action des vignerons.

Ces avancées ont été stimulées et renforcées par le système d'organisation de ce territoire, qui a toujours été coordonné par les caves coopératives, des structures qui non seulement génèrent de la valeur, mais orientent aussi les producteurs vers les cépages les plus appréciés du marché. Les producteurs qui ont décidé d'investir dans cette région ont pour objectif de renouveler le vignoble, de revoir les formes de conduite et la densité de plantation, le tout au profit d'une qualité de raisin élevée.

8.2. *Facteurs naturels*

Le territoire est uniformément plat dans la partie sud-ouest, selon les caractéristiques typiques d'une plaine alluviale, tandis que la zone vallonnée commence avec le relief Motta à San Bonifacio et à l'est avec une partie des collines Berici.

Les sols de plaine, propices à la culture de la vigne, sont de nature essentiellement «sablo-argileuse».

En effet, la plaine est morphologiquement animée par la présence de bosses, de terrasses et d'escarpements dont le dénivelé n'excède pas dix mètres; le sol est profond, parfois avec des quantités importantes de sable.

La morphologie du sol utilisé pour l'élaboration du vin Arcole DOC s'explique essentiellement par des phénomènes d'érosion et de sédimentation, principalement liés à la rivière Adige et, accessoirement, aux cours d'eau locaux.

Ces sols sont principalement composés de dépôts sablonneux et secondairement caillouteux; localement, les dépôts sablonneux contiennent des pourcentages variables de limon. Les zones où émergent des bosses limono-sableuses, qui se développent dans différentes directions, correspondent aux anciens détours du fleuve. Alors que les dépôts limoneux typiques de la Lessinia ont une couleur brun-rougeâtre, les dépôts limoneux caractéristiques de la vallée de l'Adige présentent en revanche une couleur brun clair-noisette.

Dans la zone de Vicence de l'aire de production viticole du vin Arcole DOC, la rivière Frassine aurait déposé, sur les sols formés au Quaternaire par le glacier Adige-Sarca, une couche de sol alluvial rouge foncé, résultant du lessivage de dolomies marneuses, basaltes, porphyres, calcaires crayeux, etc.

La zone de l'Arcole DOC bénéficie d'un climat continental relativement homogène, avec des étés très chauds et lourds, et des hivers froids et brumeux. Les températures maximales s'enregistrent entre la deuxième décade de juillet et la première décade d'août et les températures minimales entre la première et la troisième décade de janvier.

L'amplitude thermique annuelle est assez élevée, tandis que les précipitations sont limitées, mais bien réparties durant l'année.

8.3. *Spécificité du produit*

Bien qu'il existe de nombreux types de vins prévus dans le cahier des charges de production, nous pouvons, pour simplifier, les limiter à trois:

— Les vins blancs: Arcole Bianco, Arcole Chardonnay et Arcole Pinot Grigio se caractérisent par une couleur jaune paille avec des reflets verdâtres quand ils sont jeunes et plus dorés avec la maturation. Les arômes sont élégants et subtils, surtout pour les vignobles situés sur les sols les plus sablonneux. En bouche, ils ont un corps fin, parfumé, savoureux et aromatique, jamais trop fruité précisément en raison des caractéristiques dictées par le sol et l'environnement.

— Les vins rouges, obtenus avec le Merlot et le Cabernet Sauvignon, ont une couleur rouge rubis intense quand ils sont jeunes, avec des tonalités tirant vers le violet. Avec le vieillissement, la couleur prend une teinte plus grenat. Le parfum est toujours intense, avec des notes fortes de cacao, de violette et de framboise. Le goût est généralement sec, et dans le cas du Cabernet, nettement plus herbacé. La complexité et le degré de souplesse du vin augmentent avec la maturation.

— Les vins rosés: le Pinot Grigio est une variété qui appartient à l'AOC depuis sa création, mais qui a connu un grand succès ces dernières années grâce aux impulsions commerciales extérieures. Le raisin produit naturellement des vins de couleur rosée lorsqu'ils sont obtenus par macération avec la peau, de couleur plus ou moins intense. Au nez, les vins dégagent des notes de petits fruits rouges et florales. La bouche est sapide, avec un léger sucre résiduel. Les arômes sont élégants et subtils, surtout pour les vignobles situés sur les sols les plus sablonneux.

Arcole Nero: il est obtenu par le passerillage des raisins pendant environ deux mois pour les cépages Merlot et Cabernet Sauvignon et la période de vieillissement de deux ans minimum ou trois mois en barriques de bois détermine une couleur qui va du rouge rubis avec reflets violacés au rouge rubis tirant vers le grenat et, pour les vins ayant longuement vieilli, au grenat. Le bouquet est complexe et ajoute aux caractéristiques variétales des notes agréables de vanille, de bois et parfois de fumée. Le corps est riche, avec des tanins doux et un bouquet plus délicat et fin que les vins non élevés en fût de bois.

8.4. *Lien de cause à effet entre environnement et produit*

Dans un contexte pédologique très varié, c'est la composante limono-sableuse qui caractérise ce territoire avec le plus de continuité, donnant aux vins des caractéristiques bien définies et reconnaissables.

Les vins blancs issus de sols plus sablonneux expriment des arômes élégants et subtils, une expression aromatique importante et un degré d'alcool modéré; ils expriment le meilleur de leur caractère au cours des premières années de leur vie. Seul le type «Vendemmia Tardiva» (vendange tardive) est capable d'exprimer des vins plus structurés et de longue garde.

Les vins rouges de ces terroirs, associés à un climat très chaud entre juillet et août, et à une pluviométrie limitée, sont des vins de bonne structure, mais qui doivent généralement «arrondir» leur caractère grâce à quelques années en bouteille.

En effet, ce sont les compétences spécifiques des producteurs qui permettent d'optimiser les résultats œnologiques et de valoriser au mieux les différentes variétés cultivées dans la région.

Pour les types Arcole Nero et Passito, la méthode classique de passerillage et d'affinage traditionnellement utilisée par les producteurs détermine de manière significative le résultat final du vin.

Ces vins, obtenus après être restés un à deux ans en fûts de bois ou en cuves ont une couleur profonde avec des nuances violacées, le parfum devient fruité et éthéré. Le goût est ample, harmonieux, avec des sensations épicées et balsamiques parfaitement mêlées à la présence de tanins doux.

Au cours du vieillissement en bouteille, la couleur évolue vers le grenat classique et les arômes et sensations rétro-nasales prennent des notes éthérées de fruits rouges à l'eau-de-vie.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Utilisation sur l'étiquette des synonymes de «rosato»

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Pour le vin Pinot Grigio rosato, la référence à la couleur peut également être indiquée avec les synonymes suivants:

Ramato

Blush

Rosè

Rosa

Lien vers le cahier des charges

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20080