

PROPOSTE DI MODIFICA UNIONALI AI DISCIPLINARI DELLA VALPOLICELLA
2026

SINTESI DELLE DISPOSIZIONI OGGETTO DI MODIFICA

DISCIPLINARI COINVOLTI	MODIFICA IN SINTESI
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG	Il disciplinare attuale ammette le tipologie Recioto della Valpolicella DOCG e Recioto della Valpolicella DOCG Spumante. È in corso un'istanza parallela di modifica ordinaria che prevede, fra le altre cose, l'introduzione della tipologia "Amandorlato". Con questa altra modifica, viene introdotta la tipologia <u>liquoroso</u>, declinata nei vari articoli per quanto riguarda le denominazioni, le norme per la vinificazione, le caratteristiche al consumo, ecc.

Disciplinare di produzione “Recioto della Valpolicella DOCG”	
TESTO VIGENTE (DM 03 agosto 2023)	PROPOSTA DI MODIFICA (N.B.: si riportano solo le disposizioni modificate)
Articolo 1 1) La denominazione di origine controllata e garantita “Recioto della Valpolicella”, già riconosciuta a DOC con DPR 21 agosto 1968, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie: “Recioto della Valpolicella”, designabile anche con i riferimenti “classico” e “Valpantena”; “Recioto della Valpolicella” spumante, designabile anche con il riferimento “Valpantena”.	Articolo 1 1) La denominazione di origine controllata e garantita “Recioto della Valpolicella”, già riconosciuta a DOC con DPR 21 agosto 1968, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie: “Recioto della Valpolicella”, designabile anche con i riferimenti “classico” e “Valpantena”; “Recioto della Valpolicella” spumante, designabile anche con il riferimento “Valpantena”; “Recioto della Valpolicella” Amandorlato, designabile anche con i riferimenti “classico” e “Valpantena”; “Recioto della Valpolicella” liquoroso, designabile anche con i riferimenti “classico” e “Valpantena”.*. <i>*le nuove tipologie verranno così integrate in ogni punto del Disciplinare in cui si richiede.</i>
Articolo 5	Articolo 5 <i>Viene aggiunto il comma:</i> 13*) Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Recioto della Valpolicella” della tipologia “liquoroso” deve essere ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare. Sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai prodotti le loro caratteristiche specifiche così come definite al successivo Art. 6, e la fortificazione mediante aggiunta di alcole etilico di origine viticola, di materie vinose o di acquavite di vino. Il vino “Recioto della Valpolicella” liquoroso, prima della immissione al consumo, deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni con decorrenza dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve. <i>*Numerazione subordinata all’inserimento dei nuovi commi legati all’approvazione dell’istanza di modifica ordinaria prot. 2026</i>
Articolo 6	Articolo 6 <i>Viene aggiunto il comma:</i> 4*) Il vino a denominazione d’origine controllata e garantita “Recioto della Valpolicella” liquoroso, anche con i riferimenti “classico” e “Valpantena”, all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: - colore: rosso carico talvolta con riflessi violacei eventualmente tendente al granato con l’invecchiamento;

	- odore: caratteristico, accentuato, intenso, alcolico; - sapore: delicato, pieno, caldo, dolce; - titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 15,00% vol con un residuo alcolometrico volumico potenziale minimo di 2.80% vol; - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l. <i>*Numerazione subordinata all'inserimento dei nuovi commi legati all'approvazione dell'istanza di modifica ordinaria prot. <u>2026</u></i>
--	--