

Tratta AV / AC Milano – Verona

Lotto Funzionale Brescia - Verona

R ID_ VIP: 2854

Procedura di VIA Speciale

(ex artt. 166,167 comma 5 e 183 del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.)

Progetto Definitivo opere in variante

**Integrazioni richieste con lettera
prot CTVA-2014-0004376 del 23.12.2014**

ALLEGATO AL PUNTO 2





1	COMUNI ATTRAVERSATI DAL TRACCIATO FERROVIARIO E DALLE OPERE CONNESSE E DELLE AREE DI PARTICOLARE QUALITÀ E TIPICITÀ DEL PATRIMONIO AGROALIMENTARE INTERESSATE.....	3
2	DESCRIZIONE DELLE AREE DI PARTICOLARE QUALITÀ E TIPICITÀ DEL PATRIMONIO AGROALIMENTARE INTERESSATE DAL TRACCIATO E DALLE OPERE CONNESSE.....	5
2.1	AREE D.O.C E D.O.C.G.....	5
2.1.1	DOC Capriano del Colle.....	5
2.1.2	DOC Curtefranca	5
2.1.3	DOC Valtenesi	6
2.1.4	DOC Garda e DOC Garda Classico	7
2.1.5	DOC San Martino della Battaglia.....	8
2.1.6	DOC Bianco di Custoza	8
2.1.7	DOC Lugana	9
2.1.8	D.O.C.G. Bardolino Superiore	10
2.2	AREE IGP	10
2.2.1	IGP Pesca di Verona	10
2.3	AREE IGT	11
2.3.1	Vino IGT Montenetto di Brescia.....	11
2.3.2	Vino IGT Sebino.....	11
2.3.3	Vino IGT delle Venezie	12
2.3.4	Vino IGT Benaco Bresciano	13
2.4	AREE DOP.....	14
2.4.1	DOP Formaggio Monte Veronese	14
2.4.2	DOP Provolone Valpadana	14
2.4.3	DOP Olio extravergine d'oliva Garda.....	15
2.4.4	DOP Grana Padano	15



1 COMUNI ATTRAVERSATI DAL TRACCIATO FERROVIARIO E DALLE OPERE CONNESSE E DELLE AREE DI PARTICOLARE QUALITÀ E TIPICITÀ DEL PATRIMONIO AGROALIMENTARE INTERESSATE

Di seguito si riporta un elenco dei comuni attraversati dal tracciato della linea AC/AV e delle opere connesse con indicazione dei prodotti di particolare qualità e tipicità del patrimonio agroalimentare che ne interessano il territorio.

A questo testo si allega inoltre una corografia di insieme (Annesso 1) in cui sono riportati gli areali di produzione di questi prodotti nell'intorno di 1 km rispetto al tracciato ferroviario.

COMUNE	PRODOTTI (DOC, DOCG, DOP, IGT, IGT)
PROVINCIA DI BRESCIA	
Rovato	DOC Curtefranca IGT Sebino
Travagliato	
Lograto	
Torbole Casaglia	
Azzano Mella	IGT Montenetto di Brescia
Castel Mella	
Capriano del Colle	DOC Capriano del Colle IGT Montenetto di Brescia
Flero	IGT Montenetto di Brescia
San Zeno sul Naviglio	
Poncarale	DOC Capriano del Colle IGT Montenetto di Brescia
Montirone	
Borgosatollo	IGT Montenetto di Brescia
Ghedi	
Castenedolo	IGT Montenetto di Brescia
Montichiari	
Calcinato	
Mazzano	
Lonato del Garda	DOC Valtenesi DOC Garda e DOC Garda classico DOC San Martino della Battaglia DOC Lugana IGT Benaco Bresciano DOP Olio extravergine d'oliva Garda
Desenzano del Garda	DOC Valtenesi DOC Garda e DOC Garda classico DOC San Martino della Battaglia DOC Lugana IGT Benaco Bresciano DOP Olio extravergine d'oliva Garda
Pozzolengo	DOC Garda e DOC Garda classico



COMUNE	PRODOTTI (DOC, DOCG, DOP, IGT, IGT)
	DOC San Martino della Battaglia DOC Lugana DOP Olio extravergine d'oliva Garda

COMUNE	PRODOTTI (DOC, DOCG, DOP, IGT, IGT)
PROVINCIA DI VERONA	
Peschiera del Garda	DOC San Martino della Battaglia DOC Bianco di Custoza DOC Lugana DOCG Bardolino Superiore IGT delle Venezie DOP Formaggio Monte Veronese DOP Olio extravergine d'oliva Garda
Castelnovo del Garda	DOC Bianco di Custoza DOCG Bardolino Superiore IGP Pesca di Verona IGT delle Venezie DOP Formaggio Monte Veronese DOP Olio extravergine d'oliva Garda
Sona	DOC Garda DOC Bianco di Custoza DOCG Bardolino Superiore IGP Pesca di Verona IGT delle Venezie DOP Formaggio Monte Veronese DOP Olio extravergine d'oliva Garda
Sommacampagna	DOC Garda DOC Bianco di Custoza DOCG Bardolino Superiore IGP Pesca di Verona IGT delle Venezie DOP Olio extravergine d'oliva Garda

Si segnalano inoltre i territori di DOP Provolone Valpadana e di DOP Grana Padano che comprendono per intero le provincie di Verona e Brescia.

I dati utilizzati ed esposti nell'Annesso fanno riferimento a quanto reso disponibile dai geoportali della Lombardia e del Veneto i cui link sono rispettivamente <http://www.cartografia.regione.lombardia.it/geoportale/ptk> e <http://www.regione.veneto.it/web/ambiente-e-territorio/geoportale>.



2 DESCRIZIONE DELLE AREE DI PARTICOLARE QUALITÀ E TIPICITÀ DEL PATRIMONIO AGROALIMENTARE INTERESSATE DAL TRACCIATO E DALLE OPERE CONNESSE

Di seguito si riporta una breve descrizione delle aree di particolare qualità e tipicità del patrimonio agroalimentare interessate dal tracciato e dalle opere connesse, riportando la zona di produzione (sono sottolineati i comuni interessati dalla linea AC/AV e dalle opere connesse) e le sue caratteristiche. (Le informazioni sono prevalentemente tratte dai *Disciplinari di produzione* dei diversi prodotti).

2.1 AREE D.O.C E D.O.C.G.

2.1.1 DOC Capriano del Colle

Zona di produzione

La zona di produzione comprende l'area collinare idonea alla coltura della vite dei comuni di Capriano del Colle e Poncarale in provincia di Brescia.

Specificità della zona geografica

La zona di produzione del Capriano del Colle DOC sorge nel mezzo della pianura Padana, su un altopiano formato dalla sovrapposizione di detriti e strati argillosi trasportati a valle dai ghiacciai. La provincia di Brescia, nella sua estensione da nord verso sud, si divide nettamente in due parti: la parte nord con le Prealpi Lombarde e la parte sud con la Pianura Padana. La linea di demarcazione può essere più o meno identificata nella strada ferrata Milano Venezia al di sopra della quale vi è la tipica agricoltura di collina e di montagna e al di sotto, con la zona dei fontanili lombardi, una fiorente agricoltura cerealicolo-zootecnica. Fa eccezione a ciò, immediatamente a sud della città di Brescia, il Monte Netto che è un promontorio che si eleva nettamente dalla pianura e che fa capo amministrativamente ai comuni di Capriano del Colle e Poncarale. Questo Monte, senza acqua di irrigazione, presenta un terreno prevalentemente argilloso e l'agricoltura è quella tipica della collina. La coltivazione più importante è la vite.

2.1.2 DOC Curtefranca

Zona di produzione

La zona di produzione comprende per intero i territori dei seguenti comuni: Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago; e parte del territorio dei comuni di Cologne, Coccaglio, Rovato, Cazzago San Martino e Brescia.

Tipologia dei vigneti

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei, sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati o di pianura alluvionale e tutte le zone e le aree situate ad una altitudine superiore a 500 mt s.l.m.



Specificità della zona geografica

Il territorio di produzione del Curtefranca è delimitato a est dalle colline rocciose e moreniche di Rodengo Saiano, Ome, Gussago e Cellatica, a nord dalle sponde meridionali del Lago d'Iseo e dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche, a ovest dal fiume Oglio e infine a sud dal Monte Orfano. Esso è formato da un ampio anfiteatro morenico formatosi durante le glaciazioni delle ere geologiche Secondaria e Terziaria per effetto dei movimenti di espansione e arretramento del grande ghiacciaio proveniente dalla Valcamonica e caratterizzato da un'estrema complessità morfologica e geologica. Elemento comune di gran parte dei suoli della denominazione è dunque l'origine morenica che ne determina le caratteristiche principali: genesi alloctona, discreta profondità, drenaggio buono e riserva idrica buona o elevata. I suoli sono dunque particolarmente adatti alla coltura della vite. Fatte salve le caratteristiche generali della zona vi è poi una grande variabilità pedo-paesaggistica che determina diversi comportamenti vegetoproduttivi, diverse dinamiche di maturazione delle uve e di conseguenza diverse caratteristiche sensoriali dei vini. Con lo studio di zonazione condotto negli anni '90 sono state identificate quattro unità vocazionali differenti che testimoniano la ricchezza di questo territorio. La denominazione di origine controllata Curtefranca ricade nella regione mesoclimatica insubrica e gode di alcuni caratteri di tipo mediterraneo risultando relativamente mite nell'inverno, non eccessivamente caldo nell'estate, con discrete escursioni termiche giornaliere ed annuali.

Altri fattori operano a livello di meso scala e contribuiscono a determinare il regime delle precipitazioni e dei venti assicurando un regolare apporto idrico e l'assenza di umidità eccessiva:

- vicinanza dell'area di pianura, il che trova riscontro in tutta una serie di fenomeni quali le inversioni termiche e le circolazioni di brezza.

- vicinanza del lago d'Iseo, che manifesta caratteristici effetti in termini di mitigazione delle temperature medie, diminuzione del rischio di gelate, intensificazione delle precipitazioni, regime dei venti.

- presenza a Nord del grande solco vallivo che delimita l'area del lago e poi della Valcamonica, con effetti sul campo del vento e sulle precipitazioni.

Gli eventi piovosi sono particolarmente frequenti nei periodi autunnale e primaverile, le precipitazioni annue sono pari a circa 1000 mm. Nel periodo vegetativo le precipitazioni medie sono adeguate e generalmente ben distribuite, comprese tra 500 e 600 mm. Le temperature, espresse con l'indice bioclimatico di Winkler sono comprese tra i 1800 e i 2300 gradi giorno, in relazione all'altezza, all'esposizione e all'effetto del lago. Questi valori consentono il raggiungimento di una adeguata maturazione delle uve.

2.1.3 DOC Valtenesi

Zona di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Brescia: Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S.Felice del Benaco, Puegnago del Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze del Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole. Comprende inoltre parte dei territori dei comuni di Lonato del Garda e di Desenzano del Garda.

Tipologia dei vigneti

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti situati in terreni con giacitura pede-collinare e collinare di buona esposizione.

Specificità della zona geografica

Partendo da occidentale e dal rilievo esterno più elevato della sponda sinistra del Chiese, grosso modo ci si spinge a Nord in territorio di Salò e a Sud di Lonato avendo a est il lago di Garda.

Le rocce, prevalentemente sedimentarie, hanno costruito nei millenni la copertura esterna, dalla fascia formatasi in origine, in manti più o meno profondi depositatisi nel Mesozoico e nel Cenozoico sui fondi marini. Le ultime due glaciazioni con le loro fasi alterne hanno poi modellato con le disposizioni moreniche quelle ondulazioni emergenti in



colline dolci, raccordate in convalle poco profonde e degradanti a lago in successione di limitate pianure morfologicamente aggraziate e sommamente armonizzate nella pluralità della loro variegazione paesaggistica vegetale, naturale o artificialmente indotta.

La successione delle cerchie moreniche evidenzia in forme mirabilmente accattivanti, rilievi tondeggianti, fresche vallecole, brevi distese lievemente ondulate e verdeggianti e sommità degradanti spesso orlate da filari svettanti di cipressi. La memoria geologica degli “ scaricatori glaciali ” conserva ancora oggi incastonati piccoli bacini a Sovenigo, al Lucone e a Chizzoline con relative stupende variegazioni floristiche.

In quella originaria matrice geologica intrinsecamente determinata dai molteplici avvenimenti che ne hanno modellato la struttura nel corso dei millenni, si sono sviluppate consociazioni di elementi floristici spontanei condizionate dalla peculiarità del microclima locale e solitamente agglomerate in entità di varie dimensioni. Parallelamente, le diverse spinte socio economiche della componente artificiale antropica, hanno realizzato in cicli variabili nello spazio e nel tempo colture legnose ed erbacee diverse, sostanzialmente scelte in relazione ad una iniziale economia di consumo, ma successivamente legate in tutto o in parte anche ad una più vasta destinazione di mercato.

In ambedue i casi peraltro la componente della specifica matrice ambientale, quindi del terreno, del clima e delle dotazioni idriche naturali o artificiali, ha sempre giocato, un ruolo di fondamentale importanza, privilegiando affinità e selezioni elettive vegetali spontanee di tipo misto, continentale e mediterraneo, quindi diffondendo e perpetuando nei secoli la coltivazione della vite e dell'olivo , così come l'insediamento spontaneo del bosco e del manto prativo stabile.

2.1.4 DOC Garda e DOC Garda Classico

Zona di produzione

La zona di produzione del DOC Garda ricade al confine tra le regioni Lombardia e Veneto con rispettivamente le province di Brescia (BS), Mantova (MN) e Verona (VR).

In provincia di Verona comprende l'intero territorio dei comuni di: Bardolino, Castelnuovo del Garda, Cazzano di Tramigna, Garda, Lazise, Mezzane, Montecchia di Crosara, Roncà, Sant'Ambrogio Valpoticella, S. Giovanni Ilarione, San Pietro in Cariano, Tregnago, e in parte il territorio dei comuni di: Affi, Badia, Calavena, Brentino Belluno, Bussolengo, Caldiero, Caprino Veronese, Cerro, Cavaion, Colognola ai Colli, Costermano, Dolcè, Fumane, Grezzana, Lavagno, Marano, Monteforte d'Alpone, Negrar, Pastrengo, Pescantina, Peschiera, Rivoli, San Bonifacio, San Martino B.A., San Mauro di Saline, Soave, Sommacampagna, Sona, Torri dei Benaco, Valeggio sul Mincio, Verona, Vestenanuova, Villafranca.

In provincia di Mantova, comprende in toto il territorio dei comuni di: Monzambano, Ponti sul Mincio, e in parte il territorio dei comuni di: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino e Volta Mantovana.

In provincia di Brescia, comprende l'intero territorio dei comuni di: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano del lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo, Sirmione.

La zona di produzione del DOC Garda Classico comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Brescia: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, San Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano dei Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo, Sirmione.



Specificità della zona geografica

Il lago di Garda, o Benàco è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km². Cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline. Il lago di Garda fa parte di quell'ampia zona climatica che comprende la Pianura Padana e le prime valli alpine e che denota un clima temperato-continentale, ma che localmente manifesta condizioni notevolmente mitigate dalla massa d'acqua: questo clima può definirsi sub-mediterraneo. Il luogo con le temperature più miti è Malcesine, mentre quello con temperature più rigide e un clima più continentale è Peschiera del Garda. La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose, mentre l'estate è di tipo mediterraneo, quindi asciutta ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasioni riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si verificano solo eccezionalmente.

Il Garda è un lago orientato da nord a sud verso la Pianura Padana, quindi molti venti tipici del Garda sono il risultato di una differenza di condizioni atmosferiche tra basso e alto lago, a causa delle quali si generano venti che scendono dai monti verso la pianura al mattino e che risalgono verso i monti il pomeriggio. La strettoia formata dal bacino lacustre condiziona lo spirare dei venti, molti dei quali sono periodici o perfino giornalieri. Questi prendono nomi dialettali, quindi un singolo vento può avere nomi diversi.

2.1.5 DOC San Martino della Battaglia

Zona di produzione

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "San Martino della Battaglia" comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Sirmione, Desenzano, Lonato e Pozzolengo in provincia di Brescia e di Peschiera, in provincia di Verona.

Tipologia dei vigneti

Sono da considerare idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo unicamente i vigneti pedecollinari e collinari, di buona esposizione su terreni di natura prevalentemente calcareo argillosa, misti a buona parte di scheletro e similari.

Specificità della zona geografica

Collocata a cavallo tra le province di Verona e Brescia, S. Martino della Battaglia è una piccola nicchia geopedologica e climatica, al confine tra le colline moreniche e l'entroterra a sud del lago di Garda.

Zona che trae beneficio dalle favorevoli condizioni climatiche determinate dalla grande massa del bacino del Lago di Garda.

2.1.6 DOC Bianco di Custoza

Zona di produzione

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnuovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo e Sona.



Tipologia dei vigneti

Sono da considerarsi idonei i vigneti collinari e pedocollinari, esposti prevalentemente a sud, sud-ovest e posti in terreni di origine morenica di natura prevalentemente calcarea, argillo-calcarea, ghiaioso-calcarea e ghi aioso-sabbiosa con esclusione dei terreni umidi.

Specificità della zona geografica

L'area di produzione del vino Custoza, non particolarmente ampia per estensione, occupa gran parte del settore meridionale della fascia di colline moreniche che si sviluppano tra le vicinanze della città di Verona e il lago di Garda.

A sud ovest la zona è delimitata dal fiume Mincio.

La zona comprende terreni appartenenti sia all'anfiteatro morenico orientale dell'entroterra del lago di Garda, sia alle piane fluvio-glaciali che sono strettamente interconnesse a questo e che presentano materiali simili per composizione, seppure non strettamente per origine.

Più in dettaglio, il paesaggio morenico che caratterizza la zona di produzione della doc Custoza è contrassegnato da una fitta serie di colline allungate, disposte ad andamento concentrico e prevalentemente dolce, con dislivelli generalmente compresi tra i 50 ed i 100 metri. Tali colline, essendo costituite dai depositi lasciati dai ghiacciai che formarono il vicino lago di Garda, presentano suoli estremamente variegati e variabili, intervallati da ampie piane ghiaiose.

Il clima dell'area della doc Custoza è sostanzialmente costante in tutto il territorio, stante la sua ridotta estensione e la sua sostanziale omogeneità, e si caratterizza per la presenza di estati calde ma non afose e di inverni relativamente freddi, temperati dalla vicinanza al lago di Garda, che crea un microclima favorevole non solo alla coltivazione della vite, ma anche alla crescita dell'olivo e del cipresso, che pure caratterizzano il profilo ambientale del territorio.

Le precipitazioni si distribuiscono lungo l'anno in modo abbastanza omogeneo.

La conformazione dei rilievi collinari permette un riscaldamento diurno delle pendici ed un accumulo notturno di aria fresca, situazioni ottimali per lo sviluppo delle caratteristiche aromatiche delle uve bianche. Sia sotto il profilo ambientale che sotto quello climatico, la zona di produzione dei vini bianchi della doc Custoza è dunque sostanzialmente omogenea.

2.1.7 DOC Lugana

Zona di produzione

La zona geografica ricade al confine tra le regioni Lombardia e Veneto con rispettivamente le province di Brescia (BS) e Verona (VR) e si affaccia sul Lago di Garda.

Più precisamente il territorio della DOC Lugana comprende tutto il comune di Sirmione (BS) e una porzione dei comuni confinanti Desenzano del Garda (BS), Lonato del Garda (BS), Pozzolengo (BS) e Peschiera del Garda (VR).

Tipologia dei vigneti

Sono da considerarsi idonei unicamente i vigneti situati in terreni, con giacitura prevalentemente pianeggiante, di natura argillosa calcarea, con idonea baulatura per evitare il ristagno idrico.

Specificità della zona geografica

Il territorio delimitato è pressoché omogeneo, prevalentemente pianeggiante, la sua formazione ha origine nell'era antropozoica (periodo glaciale del quaternario).

Gli ettari vitati della denominazione sono per la maggior parte in area di pianura.

Una pianura contraddistinta da suoli fertili di matrice argillosa. Sono argille stratificate di origine morenica e di natura sedimentaria, prevalentemente calcaree, ricche di sali minerali, dal carattere difficile: compatte, dure e



inviolabili quando c'è siccità, molli e fangose con la pioggia. Queste argille, che nella fascia più collinare della Doc si fanno via via più sabbiose.

Nella Lugana il microclima, influenzato positivamente dalle brezze temperate del lago di Garda, è ideale per la mitezza e la scarsa incidenza delle escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il territorio della DOC Lugana ha un micro clima che si differenzia notevolmente dal clima della pianura Padana. La massa d'acqua del lago crea un effetto termico che rende il clima estivo meno torrido e il clima invernale più temperato e meno soggetto alle gelate rispetto all'entroterra. Le temperature e le sue condizioni meteorologiche sono per molti versi più simili a quelle del clima mediterraneo.

2.1.8 D.O.C.G. Bardolino Superiore

Zona di produzione

La zona di produzione comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion, Torri del Benaco, Caprino, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo, Peschiera, Valeggio.

Tipologia dei vigneti

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono esclusi i terreni umidi di fondo valle.

Specificità della zona geografica

Il Bardolino Superiore DOCG è prodotto delle colline moreniche della sponda orientale del lago di Garda che hanno avuto origine dai ghiacciai che modellarono il territorio, lasciando evidente traccia di sé in una serie di rilievi collinari concentrici affacciati verso il Garda, dotati di suoli estremamente variabili, tendenzialmente ghiaiosi e profondi. I terreni collinari dei versanti rivolti a nord sono normalmente ricoperti di boschi, mentre gli altri, grazie alla felice esposizione, ospitano vigneti e oliveti. I suoli, in relazione alla loro composizione e struttura, a fine inverno si riscaldano abbastanza velocemente, consentendo lo sviluppo precoce dei germogli, la fioritura, l'allegagione e l'invaiaitura che decorrono con ritmo regolare, permettendo un'adeguata maturazione dei grappoli e dei tralci anche nelle annate climaticamente più difficili. All'interno dell'area il clima è influenzato dalla presenza della grande massa d'acqua del lago di Garda, nonché, a nord, dalla presenza del massiccio del monte Baldo e dalla vallata del fiume Adige. In linea generale, il clima della zona è caratterizzato da estati calde ma non afose e inverni miti, tanto da permettere anche la coltivazione dell'olivo, ed essere considerato un clima "mediterraneo".

2.2 AREE IGP

2.2.1 IGP Pesca di Verona

L'indicazione geografica protetta "Pesca di Verona" è riservata alle pesche a polpa bianca ed a polpa gialla, nonché alle pesca noce (dette anche nettarine) a polpa gialla delle cultivar a maturazione precoce, media e tardiva appartenenti alla specie *Persica vulgaris*, Mill.

Zona di produzione

La zona di produzione della "Pesca di Verona" IGP è limitata alla provincia di Verona e in particolare comprende l'intero territorio dei Comuni di Bussolengo, Buttapietra, Castel d'Azzano, Mozzecane, Pastrengo, Pescantina,



Povegliano, S. Giovanni Lupatoto, Sommacampagna, Sona, Valeggio sul Mincio, Villafranca, Castelnuovo del Garda, Lazise, Sant'Ambrogio di Valpolicella, San Martino Buon Albergo, Verona, Zevio.

Specificità della zona geografica

La zona di produzione è caratterizzata da un clima temperato, per la vicinanza del Lago di Garda, e da un ambiente edafico altamente favorevole perché costituito dai terreni di origine fluvio-glaciale. Questi ultimi contraddistinguono l'Alta Pianura veronese, le colline moreniche a Sud-Est del Lago di Garda e i terreni della pianura che segue il corso dell'Adige. Infatti lo strato attivo di questi terreni è ricco di scheletro, raramente supera i 40 cm di spessore e poggia su banchi di ghiaia e sabbia che lo rendono perfettamente drenato e ben adatto alla coltivazione del pesco, che richiede un ambiente pedologico poroso e arieggiato.

Tutta la zona in cui viene coltivata la "Pesca di Verona" gode di un clima temperato e gradevole in ogni stagione dell'anno e particolarmente in quei mesi che tradizionalmente vengono annoverati tra quelli climaticamente più rigidi. Fondamentale è anche la protezione esercitata dalle Prealpi, dai rilievi Berici ed Euganei, dal Monte Baldo e dalle altre pendici moreniche del Garda e dell'Adige. Le temperature minime invernali, raramente scendono sotto i -10°C, riuscendo comunque a soddisfare il fabbisogno di freddo delle diverse cultivar.

In genere le piogge cadono prevalentemente durante l'autunno e la primavera e le precipitazioni oscillano tra gli 800-1000 mm annui. In particolare la significativa escursione termica (superiore alle altre zone peschicole), la vicinanza del lago, l'umidità che al mattino si deposita sui frutti, conferiscono all'epidermide della Pesca di Verona una colorazione brillante intensa e molto estesa rispetto all'intera superficie del frutto (sovraccolorazione).

2.3 AREE IGT

2.3.1 Vino IGT Montenetto di Brescia

Zona di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di Azzano Mella, Borgosatollo, Capriano del Colle, Castenedolo, Flero, Poncarale, in provincia di Brescia.

Specificità della zona geografica

La provincia di Brescia, nella sua estensione da nord verso sud, si divide nettamente in due parti: la parte nord con le Prealpi Lombarde e la parte sud con la Pianura Padana.

La linea di demarcazione può essere più o meno identificata nella strada ferrata Milano-Venezia al di sopra della quale vi è la tipica agricoltura di collina e di montagna e al di sotto, con la zona dei fontanili lombardi, una fiorente agricoltura cerealicola-zootecnica.

Fa eccezione a ciò, immediatamente a sud della città di Brescia, il Monte Netto che è un promontorio che si eleva nettamente dalla pianura e che fa capo amministrativamente ai comuni di Capriano del Colle e Poncarale. Questo Monte, ovviamente senza acqua di irrigazione, presenta un terreno prevalentemente argilloso e l'agricoltura è quella tipica della collina. La coltivazione più importante è la vite.

2.3.2 Vino IGT Sebino

Zona di produzione

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica Sebino comprende l'intero territorio comunale di Capriolo, Paratico, Palazzolo sull'Oglio, Adro,



Erbusco, Corte Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Gussago, Coccaglio, Cologne, Rovato, Cazzago S. Martino, Brione, e la parte ovest del territorio comunale di Brescia,

Specificità della zona geografica

Il territorio di produzione dell'Indicazione Geografica Tipica Sebino prende il nome dal vicino Lago d'Iseo, Sebino, appunto.

Genericamente si può descrivere come delimitato a est dalle colline rocciose e moreniche di Rodengo Saiano, Ome, Gussago, a nord dalle sponde meridionali del Lago d'Iseo e dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche, a ovest dal fiume Oglio e infine a sud dai confini meridionali dei comuni a sud del Monte Orfano. E' caratterizzato da un'estrema complessità morfologica e geologica essendo costituito macroscopicamente da un ampio anfiteatro morenico formatosi durante le glaciazioni delle ere geologiche Secondaria e Terziaria per effetto dei movimenti di espansione e arretramento del grande ghiacciaio proveniente dalla Valcamonica. Elemento comune di gran parte dei suoli della denominazione è dunque l'origine morenica che ne determina le caratteristiche principali: genesi alloctona, discreta profondità, drenaggio buono e riserva idrica buona o elevata. Esternamente al cordone morenico sussistono zone prevalentemente pianeggianti con depositi ghiaiosi di origine alluvionale. I suoli sono dunque particolarmente adatti alla coltura della vite. Fatte salve le caratteristiche generali della zona vi è poi una grande variabilità pedo-paesaggistica che determina diversi risultati differenziati sia da un punto di vista agronomico che enologico. Lo studio di zonazione condotto negli anni '90 ha confermato questa ricchezza, individuando quattro differenti unità vocazionali.

L'Indicazione Geografica Tipica Sebino ricade nella regione mesoclimatica insubrica, quindi, se per alcuni aspetti il clima è assimilabile a quello della Pianura Padana e della fascia prealpina, la benefica azione del vicino Lago serve a mitigare le temperature sia in estate che in inverno.

In particolare i fattori che operano a livello di meso scala e contribuiscono a determinare il regime delle precipitazioni e dei venti assicurando una regolare apporto idrico e l'assenza di umidità eccessiva sono:

- vicinanza dell'area di pianura, il che trova riscontro in tutta una serie di fenomeni quali le inversioni termiche e le circolazioni di brezza.
- vicinanza del lago d'Iseo, che manifesta caratteristici effetti in termini di mitigazione delle temperature medie, diminuzione del rischio di gelate, intensificazione delle precipitazioni, regime dei venti.
- presenza a Nord del grande solco vallivo che delimita l'area del lago e poi della Valcamonica, con effetti sul campo del vento e sulle precipitazioni.

Gli eventi piovosi sono particolarmente frequenti nei periodi autunnale e primaverile, le precipitazioni annue sono pari a circa 1000 mm. Nel periodo vegetativo le precipitazioni medie sono adeguate e generalmente ben distribuite, comprese tra 500 e 600 mm. Le temperature, espresse con l'indice bioclimatico di Winkler sono comprese tra i 1800 e i 2300 gradi giorno, in relazione all'altezza, all'esposizione e all'effetto del lago. Questi valori consentono il raggiungimento di una adeguata maturazione delle uve.

2.3.3 Vino IGT delle Venezie

Zona di produzione

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini designati con l'indicazione geografica tipica «delle Venezie» comprende:

- per la provincia autonoma di Trento: l'intero territorio amministrativo della provincia;
- per la regione Veneto: l'intero territorio amministrativo delle province di Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona e Vicenza;



– per la regione Friuli-Venezia Giulia: l'intero territorio amministrativo delle province di Pordenone, Udine, Gorizia e Trieste.

Specificità della zona geografica

L'area di produzione dei vini IGT “delle Venezie” si estende nell'area a nord-est della penisola Italiana nelle regioni Friuli-Venezia Giulia e Veneto e nella provincia autonoma di Trento. Tale territorio è protetto a nord dalla catena delle Alpi e dalle Dolomiti, mentre a sud confina con il mare Adriatico e con il fiume Po.

Il territorio presenta una grande diversità di “terroir” che ha permesso lo sviluppo di vini peculiari: il clima, pur presentando un'ampia gamma di situazioni climatiche, ha caratteristica uniformi in quanto gode della protezione, da parte della catena Alpina, dalle correnti fredde del nord. Le estati si presentano da caldo temperato, nella maggior parte delle zone di pianura e in alcune località di montagna specialmente nei versanti al sole, a fresco temperato e fresco in quelle di collina o sui versanti alpini. In particolare le zone collinari, prealpine e alpine godono di elevate escursioni termiche fra il giorno la notte, specialmente durante l'estate e l'autunno prima della vendemmia.

In alcune zone la piovosità si presenta abbondante ma, grazie alla pendenza dei terreni nelle zone collinari e montane, o alla elevata granulometria nei terreni di pianura, il ristagno dell'acqua e dell'umidità è molto raro.

Sia nelle zone di pianura che quelle di collina o montagna, si possono trovare terreni di origine vulcanica, sedimentaria e alluvionale, con suoli che possono variare da freschi e ghiaiosi ad argillosi, ricchi di minerali.

2.3.4 Vino IGT Benaco Bresciano

Zona di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Sirmione, Desenzano del Garda, Lonato, Pozzolengo, Calvagese della Riviera, Bedizzole, Prevalle, Muscoline, Padenghe del Garda, Soiano del Lago, Moniga del Garda, Polpenazze del Garda, Malerba del Garda, Puegnago del Garda, San Felice del Benaco, Salò, Roè Vociano, Gardone Riviera, Gavardo, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine, Limone sul Garda, in provincia di Brescia.

Specificità della zona geografica

Il lago di Garda, o Benàco è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km². Fa da cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline. La parte settentrionale del lago è situata in una depressione che si insinua all'interno delle Alpi, mentre la parte meridionale occupa un'area dell'alta Pianura Padana: si distinguono quindi un tratto vallivo ed uno pedemontano, il primo di forma stretta e allungata, il secondo ampio e semicircolare. Una caratteristica del Garda è la dimensione limitata del bacino idrografico (2290 km²) rispetto alla superficie lacustre: ad una lunghezza di 52 km del lago corrispondono i 95 km del bacino, mentre le rispettive larghezze sono di 16 e 42 km. Lo spartiacque orientale del bacino idrografico benacense presenta una direzione parallela all'asse del lago, mentre quello occidentale ha un andamento più sinuoso. All'interno del bacino i rilievi maggiori sono la cima Presanella (3556 m) e l'Adamello (3554 m), anche se la maggior parte del territorio è compreso tra i 65 ed i 1500 m. Morfologicamente il bacino idrografico del Garda è suddivisibile in quattro aree: la pianura di circa 200 km², la superficie lacustre di circa 370 km², la porzione occidentale di circa 500 km² e quella orientale di circa 1040 km².

A sud del lago di Garda, tra Verona, Mantova e Brescia, si sviluppa un grande anfiteatro morenico, ovvero un susseguirsi di cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, in alcuni casi palustri, originatisi grazie all'azione di trasporto e di deposito del grande ghiacciaio del Garda. Questi depositi morenici si formarono durante le glaciazioni Günz, Mindel, Riss e Würm: alle due più antiche, la Günz e la Mindel, sono attribuiti depositi morenici

molto limitati, mentre alla glaciazione Riss sono attribuite le cerchie moreniche più esterne e alla glaciazione Würm quelle interne. La morfologia delle colline è dolce e dalle linee delicate; dai punti più alti è possibile avere la percezione dei rapporti che legano le colline con le montagne oltre che della forma circolare ad anfiteatro degli andamenti collinari, i quali sembrano abbracciare la parte meridionale del lago.

2.4 AREE DOP

2.4.1 DOP Formaggio Monte Veronese

Zona di produzione

La zona di provenienza del latte di trasformazione e di elaborazione del formaggio "Monte Veronese" è ubicata nella parte settentrionale della provincia di Verona e comprende tutto in parte il territorio dei seguenti comuni: S.Bonifacio, Soave, Colognola ai Colli, Mezzane di Sotto, Monteforte d'Alpone, Illasi, Cazzano di Tramigna, Caldiero, Montecchia di Crosara, Roncà, Lavagno, San Martino Buon Albergo, Verona, Bussolengo, Pescantina, San Pietro in Cariano, Sona, Castelnuovo, Pastrengo, Peschiera del Garda, Lazise, Bardolino, Garda, Cavaion Veronese, Affi, San Giovanni Ilarione, Tregnago, Badia Calavena, Vestenanuova, Selva di Progno, Velo Veronese; San Mauro di Saline, Grezzana, Cerro Veronese, Roveré Veronese, Bosco Chiesanuova, Erbezzo, S. Anna d'Alfaedo, Marano di Valpolicella, Negrar, Fumane, S. Ambrogio di Valpolicella, Dolce, Rivoli Veronese, Costermano, Caprino Veronese, Ferrara di Monte Baldo, Brentino-Belluno, Malcesine, Brenzone, San Zeno di Montagna, Torri del Benaco.

2.4.2 DOP Provolone Valpadana

Zona di produzione

La zona di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio "Provolone Valpadana" comprende:

Regione Lombardia: l'intero territorio amministrativo della provincia di Cremona e provincia di Brescia; i comuni di Torre Pallavicina, Pumenengo, Calcio, Romano di Lombardia, Fontanelle, Barbata, Antegnate, Martinengo, Covo, Calcinate, Bolgare, Telgate, Cividate al Piano, Mormico al Serio, Polosco, Carobbio degli Angeli, Chiuduno, Pagazzano e Calvenzanoricadenti nella provincia di Bergamo; i comuni di Asola, Acquaneгра sul Chiese, Casalmoro, Canneto sull'Oglio, Casalromano, Bozzolo, Rivarolo Mantovano e Roverbella ricadenti nella provincia di Mantova; i comuni di San Rocco al Porto, Caselle Landi, Castelnuovo Bocca d'Adda, Guardamiglio, Santo Stefano Lodigiano, Corno Giovine, Cornovecchio, Meleti, Maccastorna, Senna Lodigiana, Somaglia, Fombio, San Fiorano, Maleo, Codogno, Cavacurta, Camairago, Castiglione d'Adda, Bertinico, Terranova dei Passerini, Casalpuusterlengo, Ospedaletto, Lodigiano, Orio Litta, Livraga, Brembio, Turano Lodigiano, Segugnago, Borghetto Lodigiano, Ossago Lodigiano, Villanova del Sillaro, Mairago, Cavenago d'Adda, San Martino in Strada, Massalengo, Pieve Fissiraga, Conegliano Laudense, Lodi, Corte Palasio, Crespiatica, Abbazia Cerreto, Boffalora d'Adda ricadenti nella provincia di Lodi.

Regione Veneto: l'intero territorio amministrativo delle province di Verona, Vicenza, Padova e Rovigo

Regione Emilia Romagna: l'intero territorio amministrativo della provincia di Piacenza.

Provincia autonoma di Trento: i comuni di Ala, Avio, Besenello, Brentonico, Bleggio Superiore, Bleggio Inferiore, Calliano, Folgaria, Isera, Lomaso, Nomi, Nogaredo, Mori, Ronzo Chienis, Rovereto, Trambileno, Vallarsa, Volano,

Arco, Dro, Molina di Ledro, Nago -Torbole, Riva del Garda, Terragnolo, Pomarolo, Villa Lagarina, Aldeno, Trento, Cimone, Garnica Terme, Terlago, Vezzano, Padergnone, Calavino, Lasino, Cavedine, Drena, Tenno, Fivè, Grigno, Cinte Tesino, Castello Tesino, Pieve Tesino, Ospedaletto, Ivano Fracena, Strigno, Samone, Bivona, Spera, Scurelle, Carzano, Villa Agnedo, Castelnuovo, Telve, Telve di Sopra, Torcegno, Ronchi Valsugana, Borgo Valsugana, Roncegno Terme, Novaldo, Levico Terme, Vignola -Falesina, Frassilongo, Fierozzo, Palù del Farsina, S.Orsola Terme, Bedollo, Baselga di Pinè, Fornace, Civezzano, Pergine Valsugana, Tenno, Bosentino, Vigolo Vattaro, Vattaro, Calceranica al Lago, Caldonazzo, Centa S. Nicolò, Lavarone, Luserna.

2.4.3 DOP Olio extravergine d'oliva Garda

Zona di produzione

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Garda" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Bresciano" comprende, in provincia di Brescia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Botticino, Calvagese della Riviera, Desenzano del Garda, Gardone Riviera, Gargnano, Gavardo, Limone sul Garda, Lonato, Manerba del Garda, Moniga del Garda, Muscoline, Padenghe sul Garda, Paitone, Polpenazze del Garda, Pozzolengo, Puegnago del Garda, Roè Volciano, Salò, San Felice del Benaco; Serle, Sirmione, Soiano del Lago, Tignale, Toscolano Maderno, Tremosine, Villanuova sul Clisi, Vobarno.

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Garda" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Orientale" comprende, nelle provincie di Verona e Mantova, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

- in provincia di Verona: Affi, Bardolino; Brenzone; Bussolengo, Caprino Veronese, Castelnuovo del Garda, Cavaion Veronese, Costermano, Garda, Lazise, Malcesine, Pastrengo, Peschiera del Garda, Rivoli Veronese, San Zeno di Montagna, Sommacampagna, Sona, Torri del Benaco, Valeggio sul Mincio;
- in provincia di Mantova: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino, Volta Mantovana.

2.4.4 DOP Grana Padano

Zona di produzione

La zona di produzione e di grattugiatura del GRANA PADANO D.O.P. è il territorio delle provincie di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova a sinistra del Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del Reno, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna e Rimini, nonché i seguenti comuni della provincia di Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice e Trodena