

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“BIANCO DI CUSTOZA” O “CUSTOZA”**

Approvato con	DPR 08.02.1071	G.U. 142 - 05.06.1971
Modificato con	DPR 01.10.1987	G.U. 4 - 07.01.1988
Modificato con	DM 30.07.2001	G.U. 186 - 11.08.2001
Modificato con	DM 03.10.2001	G.U. 237 - 11.10.2001
Modificato con	DM 20.10.2005	G.U. 253 - 29.10.2005
Modificato con	DM 25.07.2007	G.U. 185 - 10.08.2007
Modificato con	DM 08.11.2011	G.U. 279 - 30.11.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

La denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» é riservata ai vini «Bianco di Custoza» o «Custoza», «Bianco di Custoza» Superiore o «Custoza» Superiore, «Bianco di Custoza» passito o «Custoza» passito e «Bianco di Custoza» spumante o «Custoza» spumante, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Il vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Trebbiano toscano	10 - 45
Garganega	20 - 40
Trebbianello (biotipo locale del Tocai friulano/Tai):	5 - 30
Bianca Fernanda (clone locale del Cortese)	0 - 30
Malvasia, Riesling Italico, Pinot bianco, Chardonnay e Manzoni Bianco da soli o congiuntamente	0 - 30

Articolo 3

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. Tale zona é così delimitata: partendo a sud dell'abitato di Sommacampagna, da contrada Cesure (quota 89) la linea di delimitazione segue, verso sud-ovest, il canale del consorzio di bonifica dell'Alto Agro Veronese sino a località Boscone, innestandosi per breve tratto sulla

strada per Villafranca fino a incontrare e seguire la strada comunale che passando per Pozzo Moretto e Colombara sbocca sulla strada comunale presso Cà Delia. Segue detta strada, toccando C. Nuova Pigno e le Grattarole, sino all'incrocio della strada provinciale di Villafranca-Valeggio e seguendo quest'ultima, arriva all'abitato di Valeggio sul Mincio. Segue quindi verso sud la strada comunale che porta a Pozzolo sino a località C. Buse per innestarsi sulla carreggiabile che incrocia il canale Seriola Prevaldesca. Segue questo canale verso nord, fino a Ponte Lungo, e attraversato lo stesso si innesta nel canale Seriosa Serenelli seguendolo verso sud, sino a incontrare il confine di provincia-regione Mantova-Lombardia (quota 63). Ritornando verso nord, la linea di delimitazione segue il confine regionale toccando successivamente le località Pignolada, Staffalonero, Prandina, Stazione di Salionze, Villa, Dolci e Pontata dove l'abbandona per seguire, per brevissimo tratto verso nord-est, la strada Broglie-Madonna del Frassino, sino in prossimità della località Pignolini e lì attraversa l'autostrada Serenissima, per inserirsi sulla carrareccia che passa a est di Cà Gozzetto toccando successivamente Cà Serraglio e passando a ovest di quota 101 termina a Cà Berra Nuova (quota 91) sulla riva del laghetto del Frassino. Segue la riva di detto laghetto per brevissimo tratto sino a imboccare la carrareccia che passando per località Bertoletta, arriva al casello ferroviario di quota 84. Segue quindi la ferrovia, verso est, fino al contiguo casello di quota 84 dove l'abbandona per seguire la strada che toccando Villa Montresor, prosegue fino ai Cappuccini, sulla riva del lago di Garda. Dalla località Cappuccini la linea di delimitazione segue la sponda orientale del lago di Garda sino in prossimità del porto di Pacengo per inoltrarsi nell'entroterra seguendo la carrareccia che, toccando quota 93 e quota 107, passa sotto l'abitato di Pacengo e giunge a località Cà Allegri, per seguire la strada comunale di Pacengo sino a C. Fontana Fredda. Per altra carrareccia, sale toccando quota 122 sino a località «Le Tende», e da qui, seguendo la strada Pacengo-Colà, sino a C. alle Croci. Da C. alle Croci la linea di delimitazione scende verso sud-est seguendo la carrareccia che, toccando successivamente quota 118, 113 e Sarnighe, incrocia il confine comunale di Lazise-Castelnuovo a quota 112. Segue, risalendo verso nord, questo confine e successivamente in prossimità della località Mirandola, il confine comunale Lazise-Pastrengo sino all'incrocio di questo con la strada provinciale Verona-Lago a ovest di località Osteria Vecchia. La linea di delimitazione segue detta strada verso Verona (est) sino in prossimità dell'abitato di Bussolengo dove si inserisce, nei pressi di quota 130, sulla comunale del Cristo e prosegue sulla strada comunale di Palazzolo sino a incontrare l'autostrada del Brennero nel punto in cui interseca il confine comunale Bussolengo-Sona. Segue detto confine verso sud, sino a località Civel dove si inserisce sulla strada provinciale Bussolengo-Sommacampagna. Segue detta strada sino all'abitato di Sommacampagna che attraversa per inserirsi sulla viabile che porta a Custoza sino a località Cesure punto di partenza. Ad ovest della località Broglie è incluso un piccolo territorio del comune di Peschiera del Garda comprendente il Monte Zecchino, così delimitato: dalla carrareccia a sud di Broglie (adiacente alle ex scuole elementari di Broglie) la linea di delimitazione prosegue verso ovest, per Cà Boschetti e Cà Rondinelli per poi seguire il confine di provincia-regione toccando successivamente Cà Boffei, Soregone, Cà Nuova Bazzoli e la strada che porta all'abitato di Broglie, sino a incrociare la carrareccia che ha costituito il punto di partenza.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente 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 ghiaioso-sabbiosa con esclusione dei terreni umidi.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

Le unità vitate omogenee coltivate con le varietà Garganega, Trebianello, Pinot Bianco, Chardonnay e Cortese, iscritte all'albo dei vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza», sono utilizzabili anche per produrre i corrispondenti vini designati con la denominazione di origine controllata «Garda» alle condizioni previste dal relativo disciplinare di produzione.

È vietata ogni pratica di forzatura; è ammessa l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» non deve essere superiore a t. 15 per ettaro di vigneto a coltura specializzata e di t 12 per ettaro per la produzione del vino «Bianco di Custoza» o «Custoza» Superiore. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza», devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Fermi restando i limiti sopra indicati, la produzione massima per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

La tipologia «passito» è ottenuta dalla cernita delle uve raccolte nei vigneti iscritti alla denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» ed aventi le caratteristiche per essere designate con detta denominazione.

Il quantitativo massimo di uve da destinare alla produzione del vino «passito» non deve superare le 5t/ha: il rimanente quantitativo di uva fino alle rese massime consentite pari a 7 t/ha per il «superiore» e 10 t/ha per il «Bianco di Custoza» o «Custoza» può essere destinato, se ne ha i requisiti, alla produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9.5% vol, ad esclusione delle uve destinate alla produzione di vino «Bianco di Custoza» o «Custoza» superiore il cui titolo alcolometrico volumico naturale è di 11% vol.

La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela vini «Bianco di Custoza» o «Custoza», sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro ammessi alla certificazione, anche in riferimento a singole zone geografiche, rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione dei vini della denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Verona nonché nei Comuni confinanti delle province di Mantova e Brescia. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. Le operazioni di conservazione delle uve destinate alla produzione di vino «Bianco di Custoza» o «Custoza» passito devono aver luogo unicamente nell'ambito della delimitazione territoriale della zona di produzione di cui all'art. 3. La vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» passito può avvenire solo dopo che le stesse

siano sottoposte ad appassimento naturale, avvalendosi anche di sistemi e/o tecnologie che comunque non aumentino la temperatura dell'appassimento rispetto al processo naturale. Le uve destinate alla produzione della tipologia «passito», al termine dell'appassimento, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13% vol. La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 65%; per la tipologia spumante la resa non deve essere superiore al 68% al lordo della presa di spuma.

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine e può essere in carico come vino a indicazione geografica tipica. Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 40% per il vino «Bianco di Custoza» o «Custoza» passito. La denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» può essere utilizzata per designare il vino spumante nel tipo brut, extra brut, extra dry e dry, ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare.

La preparazione del vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza o Custoza» spumante deve avvenire in stabilimenti siti all'interno della zona di vinificazione di cui all'art. 3 e nelle province di Brescia, Mantova, Trento, Treviso e Vicenza. Il vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» superiore deve essere sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno cinque mesi a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve; l'affinamento deve avere luogo all'interno della zona di vinificazione di cui al presente disciplinare. Il vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza o Custoza» passito deve essere immesso al consumo non prima del 1° settembre successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6

I vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Bianco di Custoza» o «Custoza»:

- colore: giallo paglierino;
- odore: fruttato, profumato, leggermente aromatico;
- sapore: sapido, morbido, delicato, di giusto corpo, piacevolmente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,5 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 7 g/l.

«Bianco di Custoza» o «Custoza» superiore:

- colore: paglierino con tendenza al giallo dorato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, caratteristico lievemente aromatico;
- sapore: morbido, armonico, corposo con eventuale leggera percezione di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l;
- zuccheri riduttori residui: 7 g/l.

«Bianco di Custoza» o «Custoza» spumante:

- spuma: fine persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;

- profumo: fragrante con sentore di fruttato, leggermente aromatico quando spumantizzato, con il metodo Martinotti; fine e composto, caratteristico della fermentazione in bottiglia, quando é spumantizzato con il metodo classico;
- sapore: da brut a dry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

«Bianco di Custoza» o «Custoza» passito:

- colore: giallo dorato;
- odore: intenso e fruttato;
- sapore: amabile o dolce, vellutato, armonico, di corpo leggermente aromatico, con eventuale leggera percezione di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol. di cui almeno il 12% vol. effettivo;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

É in facoltà del Ministro delle politiche agricole e forestali modificare con proprio decreto i limiti sopra indicati dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Alla denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» é vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e simili. É 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 l'acquirente. É consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località compresi nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato é stato ottenuto.

É consentito inoltre l'uso della indicazione aggiuntiva di «vigna», seguita immediatamente dal relativo toponimo, purché il predetto toponimo risulti dallo Schedario viticolo veneto, le uve provengano totalmente dai corrispondenti vigneti e siano rivendicate annualmente con le modalità previste dal D.lgs 61/2010.

Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza», tranne che per gli spumanti, deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione.

Articolo 8

I vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» superiore e «Bianco di Custoza» o «Custoza» passito devono essere immessi al consumo unicamente in bottiglie di vetro di capacità fino a litri 1.5 e chiuse con tappo raso bocca in sughero o altri materiali consentiti.

Tuttavia per le bottiglie fino a litri 0.375 é consentito l'uso anche del tappo a vite.

Per i vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza», senza alcuna specificazione aggiuntiva, è consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 3 litri.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

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 fluvioglaciali 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.

Fattori storici e umani

I primi cenni di domesticazione della vite nell'attuale zona di produzione della doc Custoza sono documentati dal ritrovamento di vinaccioli di *Vitis Silvestris* del periodo palafitticolo nella zona di Pacengo e Peschiera. Nella zona, le prime testimonianze della coltivazione della vite risalgono all'epoca romana (nell'area sono stati ritrovati tra l'altro vari reperti riferiti all'uso del vino nei riti religiosi ed alla conservazione e al trasporto del vino), ma è soprattutto a partire dal IX secolo e poi per tutta l'epoca medievale che si rileva un'abbondante documentazione sulla coltivazione della vite nella zona compresa in particolare tra Pastrengo e Sommacampagna.

È nella seconda metà del XIX secolo che la produzione vinicola della zona incomincia ad essere identificata esplicitamente con il nome di Custoza, che fa riferimento ad una frazione del comune di Sommacampagna celebre per due battaglie che vi si combatterono durante le guerre del Risorgimento italiano. Nel 1939 uno studio condotto dalla Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia di Conegliano individua e differenzia le migliori zone vinicole della porzione occidentale della provincia di Verona, identificando fra queste l'area di Sona-Custoza.

L'8 febbraio 1971, con l'approvazione di un Decreto presidenziale, si istituì la doc Bianco di Custoza, fra le prime denominazioni di origine di vini bianchi in Italia; nel 2005 venne approvata la nuova menzione semplificata "Custoza".

Il Consorzio di tutela del Custoza venne istituito nel 1972. La zona di produzione è percorsa dalla Strada del vino Custoza doc, che permette agli appassionati, italiani e stranieri, di conoscere la produzione e le qualità della denominazione, valorizzata dagli abbinamenti con i prodotti tipici del

territorio. La qualità del vino Custoza è riconosciuta alle aziende produttrici con l'assegnazione di numerosi premi, tra i quali i "tre bicchieri" a vari vini in diverse edizioni della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

Fattori umani

Nel corso della storia la forma di coltivazione della vite più diffusa nella zona di produzione della doc Custoza è stata per lungo tempo la pergola. Il vigneto, in epoca antica, non era specializzato ma consociato ad altre coltivazioni, le cui estensioni erano inoltre limitate dalla conformazione collinare del territorio.

Con gli anni '80 del XX secolo, la viticoltura della zona di produzione del Custoza ha iniziato una radicale conversione sia nella forma di allevamento che nelle pratiche agronomiche, che hanno saputo valorizzare le peculiarità dei vitigni autoctoni del Custoza: la Garganega, il Trebbianello (un biotipo locale del Tocai friulano) e la Bianca Fernanda (un clone locale del Cortese). Il progressivo incremento delle capacità tecniche e le esperienze acquisite nel tempo hanno permesso ai viticoltori di individuare ed attuare le lavorazioni più adeguate all'ottenimento di uve di alta qualità e di saper cogliere il momento ideale per la vendemmia, valorizzando in tal modo quegli elementi di tipicità che derivano dall'interazione fra vitigni, suoli collinari e microclima.

Il savoir faire dei produttori emerge in particolare nella cantina di vinificazione, dove vengono estratti dalle uve i particolari sentori di ogni varietà. Ciò consente all'uvaggio del Custoza di esaltare il profumo delicato, floreale e fruttato della Garganega, il colore caratteristico del Trebbianello ed i sentori leggermente aromatici della Bianca Fernanda, così come i caratteri peculiari delle altre varietà a bacca bianca coltivate nella zona. Ne deriva quindi un Custoza contraddistinto da una forte connotazione territoriale, facilmente riconoscibile per la sua freschezza e la sua bevibilità.

b) Specificità del prodotto

Le caratteristiche essenziali del Custoza, ieri come oggi, sono costituite dalla freschezza, dalla leggera aromaticità, dalla considerevole bevibilità e abbinabilità. Il vino, peraltro, soprattutto quando proveniente da particolari selezioni effettuate nei vigneti, mostra anche buone capacità di affinamento nel tempo.

Il Custoza è costituito da un uvaggio che valorizza, accanto alla Garganega, al Trebbianello e alla Bianca Fernanda, anche le altre diverse varietà coltivate nella zona: viene in questa maniera a crearsi quella sua tipica ed elevata complessità aromatica che lo distingue dai vini varietali. Il profilo sensoriale che ne scaturisce presenta particolari note fruttate e floreali, accompagnate talvolta da accenni di erbe aromatiche e di spezie. In estrema sintesi, si può affermare che le varietà di base permettono di definire l'uvaggio che dona l'identità al Custoza, mentre le varietà complementari permettono di arricchirlo con bouquet tipici.

Molto rara, ancorché tradizionale, è la versione passita del Custoza, di colore dorato e sapore amabile o dolce, che si rifà ai vini che nella zona venivano serviti un tempo alla fine dei pranzi festivi.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

La ridottissima variabilità climatica dei diversi areali della zona di produzione, peraltro non particolarmente estesa, della doc Custoza, consente di portare a maturazione in maniera omogenea le diverse tipologie di uve coltivate nel territorio: tale fattore contribuisce in maniera significativa alla definizione del carattere identitario dei vini bianchi della denominazione.

Altrettanto significativo è l'effetto prodotto dall'estrema diversificazione dei suoli, derivati dai depositi irregolari lasciati dalle diverse glaciazioni che interessarono la zona: tale elemento trova infatti espressione nel carattere fresco, giovanile, brioso del Custoza.

In particolare, i terreni morenici, per la loro composizione, contribuiscono ad un germogliamento regolare per tutti i vitigni. L'interazione dei suoli con il clima della zona permette un sufficiente sviluppo e un'adeguata maturazione dei grappoli e dei tralci.

Il clima estivo caldo ma non afoso, favorisce la concentrazione degli zuccheri e le buone escursioni termiche fra giorno e notte permettono lo sviluppo delle sostanze aromatiche fruttate e floreali che si ritrovano nei vini della doc Custoza.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Siguria Srl
Vicolo A. Mattielli, 11
37038 - Soave (VR) Italy
Tel. 045 4857514
Fax: 045 6190646
e-mail: info@siguria.it

La Società Siguria è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, 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 25, 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).