

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Costa Viola (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

| | |
|---|---|
| <i>Nome e titolo del richiedente:</i> | Regione Calabria |
| <i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i> | Regione |
| <i>Nazionalità:</i> | Italia |
| <i>Indirizzo:</i> | S.N. E. Molè 88100 Catanzaro Italia |
| <i>Telefono:</i> | +39.0961853073; +39.0961853074 |
| <i>Fax:</i> | +39.0961853075 |
| <i>e-mail:</i> | a.zaffina@regcal.it |

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

| | |
|----------------------------|--|
| <i>Stato:</i> | Allegato |
| <i>Nome del documento:</i> | IGT Costa Viola - disciplinare consolidato.doc |

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

| | |
|------------------------|---------------|
| <i>Base giuridica:</i> | DM 31.07.1997 |
| <i>Base giuridica:</i> | DM 27.10.1995 |
| <i>Base giuridica:</i> | DM 30.11.2011 |
| <i>Base giuridica:</i> | DM 30.09.2013 |

V. DOCUMENTO UNICO

| | |
|---|---|
| <i>Nome/i da registrare</i> | Costa Viola (it) |
| <i>Termine/i equivalente/i:</i> | |
| <i>Denominazione tradizionalmente usata:</i> | No |
| <i>Tipo di modifica:</i> | Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009) |
| <i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i> | |
| <i>Tipo di indicazione geografica:</i> | IGP - Indicazione geografica protetta |

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

| |
|---------|
| 1. Vino |
|---------|

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Costa Viola» Bianco

| |
|---|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i> |
| titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l; |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i> |
| colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: intenso, caratteristico; sapore: asciutto, armonico. |

«Costa Viola» Rosso

| |
|---|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i> |
| titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l; |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i> |
| colore: rosso rubino; |

odore: vinoso, caratteristico;
sapore: caldo, armonico.

«Costa Viola» Rosso novello

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso carico;
odore: intenso, fruttato;
sapore: gradevole, armonico.

«Costa Viola» Rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa più o meno intenso;
odore: fine, caratteristico;
sapore: fresco, gradevole.

«Costa Viola» Rosato novello

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa intenso;
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: armonico, gradevole.

«Costa Viola» con la specificazione del nome del vitigno

Caratteristiche analitiche:

Limiti stabiliti dalla normativa vigente.

Caratteristiche organolettiche:

Oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche****Tipo di pratica enologica:****Descrizione della pratica:****b. Rese massime:****Costa Viola bianco****Resa massima:**

Resa uva: 10 t/ha

Resa vino: 75 hl/ha

Costa Viola rosso**Resa massima:**

Resa uva: 8 t/ha

Resa vino: 60 hl/ha

Costa Viola rosato

Resa massima:

Resa uva: 8 t/ha

Resa vino: 60 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGT "Costa Viola" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Bagnara Calabria, Palmi, Scilla e Seminara in provincia di Reggio Calabria.

a. Zona NUTS

| | |
|-------|--------------------|
| ITF65 | Reggio di Calabria |
| ITF6 | Calabria |
| ITF | SUD |
| IT | ITALIA |

b. Mappe della zona delimitata

| | |
|---------------------------------|---|
| <i>Numero di mappe allegate</i> | 0 |
|---------------------------------|---|

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

| |
|------------------------|
| Nerello Cappuccio |
| MOSCATO BIANCO B. |
| MERLOT N. |
| MANZONI BIANCO B. |
| Greco Nero |
| Chardonnay |
| CABERNET SAUVIGNON N. |
| CABERNET FRANC N. |
| BARBERA N. |
| AGLIANICO |
| TREBBIANO TOSCANO |
| TRAMINER AROMATICO Rs. |

| |
|---------------------|
| SEMILLON B. |
| SAUVIGNON B. |
| SANGIOVESE N. |
| RIESLING ITALICO B. |

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

| |
|-----------------------------|
| Greco B |
| Nerello Mascalese N |
| Ansonica B |
| Gaglioppo N |
| Magliocco Canino N |
| Pinot Bianco B |
| Montonico Bianco B |
| Castiglione N |
| Calabrese N |
| Malvasia Nera di Brindisi N |
| Prunesta N |
| Pecorello N |
| Marsigliana Nera N |
| Malvasia Bianca B |
| Guarnaccia B |
| Guardavalle B |
| Nocera N |

c. Altre varietà

| |
|--|
| |
|--|

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**IGT "Costa Viola"****Informazioni sulla zona geografica:****1) Fattori naturali rilevanti per il legame**

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Bagnara Calabria, Palmi, Scilla e Seminara in provincia di Reggio Calabria. Questo territorio costituisce la parte terminale dello stivale calabrese, è il tratto di costa appena fuori dallo stretto di Messina, che va da Scilla a Palmi ed è

da tempo immemorabile che è definito Costa Viola. Pare sia stato Omero ad attribuire questo nome a tale territorio costiero che si esprime con bruschi innalzamenti, che portano il livello a superare in fretta i 500 m.s.l.m.-

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Dire Scilla significa far tornare alla mente la leggenda omerica che descriveva il mitico mostro dalle sei teste e dai dodici piedi riparato nella rupe sotto il castello di Scilla, da dove scatenava il terrore tra i navigatori. Storicamente, l'origine della città si fa risalire al IV o III secolo a.C. con la costruzione del primo castello. Al 1085 d. C. risale, invece, Bagnara Calabria, fondata da Ruggiero il Normanno, che ne avviò una storia importante grazie all'interesse che suscitò nei Normanni. In Calabria il culto della vite ha origini antichissime, antecedenti al 744 a.C. quando sulle sue coste orientali vi approdarono i greci che la battezzarono col nome di Enotria, il cui significato deriva dalla radice greca "Oinos" (Vino) Terra del vino. I vini calabresi vantano un illustre passato di grande celebrità che raggiunse l'apice quando furono offerti come dono agli atleti vittoriosi alle gare olimpiche. Vini robusti di alta gradazione e resistenti ai viaggi, i vini calabresi erano avviati al mercato Mediterraneo dai porti di Sibari Crotona e Locri.

Particolare rilievo per la coltura della vite riveste la Costa Viola caratterizzata da costoni rocciosi a strapiombo su un mare che si dipinge di viola. Si tratta di un paesaggio segnato da innumerevoli terrazzamenti o armacie (muretti di pietra a secco) che sostengono i terrapieni strappati alla natura selvaggia.

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.

le forme di allevamento, i sistemi d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.

le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

Informazioni sul prodotto:

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

Legame causale:

In questo difficile ambiente l'uomo per poter sopravvivere agli eventi della vita quotidiana ha dovuto dare il suo massiccio contributo. Contributo in alcuni casi che

è stato finalizzato all'introduzione di innovazioni legate alle tecnologie di coltivazione, di vinificazione e di commercializzazione che hanno fatto sì che il vino Costa Viola diventasse un ottimo vino da cui si evidenzia la territorialità della terra di Calabria.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

| |
|--|
| |
|--|

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

| |
|---------------------------------------|
| <i>Descrizione:</i> |
| Allegato 1 - Vitigni Regione Calabria |
| <i>Descrizione:</i> |
| Allegato 3 - DLgs 61/2010 |
| <i>Descrizione:</i> |
| Allegato 4 - DM Controlli Vini IGP |
| <i>Descrizione:</i> |
| Allegato 2 - DM 23 dicembre 2009 |

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

| | |
|--------------------------------|---|
| <i>Nome dell'intermediario</i> | Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali |
| <i>Indirizzo:</i> | 20 XX Settembre 00187 Roma Italia |
| <i>Telefono:</i> | +39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029 |
| <i>Fax:</i> | +39-0646656133 |
| <i>e-mail:</i> | l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it |

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

| | |
|--------------|---|
| <i>Link:</i> | http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395 |
|--------------|---|

4. LINGUA DELLA DOMANDA: