

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

Bosco Eliceo (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA VINI D.O.C. BOSCO ELICEO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	11 BORGOLEONI 44124 Ferrara Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0532328053
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	vinidoc@vinidellesabbie.com,tutelavini.bosco eliceo@pec.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Bosco Eliceo - diciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 10/7/2002
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 28.11.2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Bosco Eliceo (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Bosco Eliceo” Fortana

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, gradevole; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce (zucchero residuo massimo 75 g/l) corposo, moderatamente tannico, sapido;

“Bosco Eliceo” Fortana vivace

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: secco o abboccato o amabile o dolce (zucchero residuo massimo 75 g/l),
corposo, moderatamente tannico, sapido;

“Bosco Eliceo” Fortana frizzante***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, corposo, moderatamente tannico,
sapido;
zuccheri residui, per il tipo secco: da 0 a 15,00 g/l;
zuccheri residui per il tipo abboccato: da 12,00 g/l a 35,00 g/l;
zuccheri residui per il tipo amabile: da 30,00 g/l a 50,00 g/l;
zuccheri residui per il tipo dolce, massimo: 75,00 g/l;

“Bosco Eliceo” Merlot***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino con riflessi violacei;
profumo: leggermente erbaceo, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, sapido, armonico;

“Bosco Eliceo” Merlot vivace***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%
acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino con riflessi violacei;
profumo: leggermente erbaceo, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, sapido, armonico;

“Bosco Eliceo” Sauvignon

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;
profumo: delicato, quasi aromatico;
sapore: secco o amabile, caldo, vellutato,;

“Bosco Eliceo” Sauvignon vivace

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;
profumo: delicato, quasi aromatico;
sapore: secco o amabile, caldo, vellutato;

“Bosco Eliceo” Sauvignon frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;
profumo: delicato, quasi aromatico;

profumo: delicato, quasi aromatico;
sapore: secco o amabile, caldo, vellutato, tranquillo;

“Bosco Eliceo” Bianco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino chiaro;
odore: delicato, gradevole, caratteristico, non molto intenso;
sapore: secco o abboccato o amabile o dolce (zucchero residuo massimo 75 g/l),
fresco, gradevole, armonico;

“Bosco Eliceo” Bianco frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%
zuccheri residui, per il tipo secco, massimo: 4,00 g/l;
zuccheri residui, per il tipo dolce, massimo: 75,00 g/l;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino chiaro;
profumo: delicato, gradevole, caratteristico, non molto intenso;
sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, fresco, gradevole, armonico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Vivace

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

Bosco eliceo "Fortana", "Bianco", "Merlot" e "Sauvignon"

<i>Resa massima:</i>
resa uva in kilogrammi per ettaro 15.000 (kg/ha)
resa vino in ettolitri per ettaro 105 (hl/ha)

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini "Bosco Eliceo" devono essere prodotte nell'interno della zona comprendente per la provincia di Ferrara l'intero territorio comunale di Goro, Mesola, Lago Santo e parte dei comuni di Comacchio, Argenta e Codigoro, e per la provincia di Ravenna parte dei comuni di Ravenna e Cervia.

Tale zona è così delimitata:

di poco a sud delle Bocche del Po di Goro, il limite segue dalla costa il confine della provincia di Ferrara in direzione nord-ovest fino a raggiungere il confine comunale di Berra (località Bosca) e lungo questi prosegue verso sud, sino ad incrociare il confine di Codigoro sulla strada che conduce al centro abitato di questo comune (km 61,500 circa). Segue tale strada in direzione sud per intersecare nuovamente il confine di Codigoro in località Tenuta Varano, segue il confine in direzione sud-ovest sino al suo incrocio con il confine comunale di Massa Fiscaglia e lungo questi, verso sud, raggiunge il confine di Comacchio che segue nella stessa direzione sino al punto in cui abbandona l'argine dei Borgazzi. Da qui segue una retta verso sud sino a Cascine le Fosse e quindi, sempre verso sud, segue l'argine Agosta fino all'idrovoro Umana e segue verso ovest il canale circondariale Mezzano sud sino ad intersecare la canaletta di irrigazione n. 3 verso sud e attraverso la via circondariale pioppa ed il canale dominante "pioppa". Seguendo il confine di frazione di Filo in direzione ovest e scendendo fino ad incrociare la via Campazzo Oca e successivamente arriva al ponte Tamerischi per poi seguire in direzione nord-ovest lo scolo Bindella fino all'incrocio di via Parata e l'omonimo scolo.

Prosegue in linea retta sud fino ad incrociare il confine di provincia Ferrara

Ravenna, in prossimità della strada provinciale S. Biagio - Anita alla progressiva chilometrica 41.

Prosegue lungo il confine di provincia in direzione est fino al Passo di Po, da questa località il confine scende a sud lungo le vie Nigrisoli e Guerrini fino ad intersecare la strada provinciale n. 24 Conventello-Savarna che la segue fino all'incrocio con la s.s. n. 16 Adriatica; da questo punto si prosegue verso sud-est lungo detta statale e la circonvallazione esterna di Ravenna fino al confine comunale di Cervia. Proseguendo nella stessa direzione si giunge al confine con la provincia di Forlì in località Tagliata e lungo questo verso est raggiunge la costa per risalire da essa verso nord sino al confine con la provincia di Ferrara che la segue fino al passo Po da dove è iniziata la delimitazione per la provincia di Ravenna.

a. Zona NUTS

ITD57	Ravenna
ITD56	Ferrara
ITD5	Emilia-Romagna
ITD	NORD-EST
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

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
MERLOT N.
FORTANA N.
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
SAUVIGNON B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

Fogarina N.
Lambrusco Barghi N.
Merlese N.
Perla dei vivi N.
Termarina N.
Uva del Tundè N.
Verruccese N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC Bosco Eliceo***Informazioni sulla zona geografica:*

1. Fattori naturali rilevanti per il legame. Le condizioni ambientali che si riscontrano nell'area a DOC "Bosco Eliceo" sono veramente peculiari, visto che si tratta di suoli sostanzialmente sabbiosi (fino al 95-97% di sabbia) che si estendono lungo una fascia molto stretta a ridosso del litorale adriatico. Unica eccezione, l'areale intorno ad Argenta, che si spinge maggiormente verso l'entroterra e si caratterizza per suoli di bonifica recente con una maggiore presenza di limo e argilla in superficie (Franco-Sabbiosi) e sabbiosi oltre i 50 cm di profondità (es. Suoli Garusola del Catalogo dei suoli di pianura dell'Emilia-Romagna).

I terreni dell'areale della DOC "Bosco Eliceo" si sono originati in gran parte per bonifiche successive e/o sedimentazione delle alluvioni fluviali di Po e Reno. Elemento caratterizzante sono i "cordoni di dune marine" (in parte sommersi dai sedimenti) che si sono originati a seguito del modificarsi della linea di costa in epoche storiche successive. L'azione combinata di questi eventi geologici e pedogenetici ha portato alla definizione di un ambiente compreso tra le "Valli" e il mare in cui si è insediata dapprima una vegetazione "colonizzatrice" fino ad arrivare al bosco di leccio, all'interno del quale cresceva anche la *Vitis vinifera* subsp. *sylvestris*, di cui ancora oggi sono presenti rari esemplari dioici nelle pinete storiche di Ravenna.

Specifici lavori di zonazione hanno consentito di verificare come la maggior parte dei vigneti che danno vini a DOC "Bosco Eliceo" si collochino su suoli riconducibili all'Unità Tipologica di Suolo "Cerba, sabbioso fine" [CER1, in riferimento al Catalogo dei suoli di pianura dell'Emilia-Romagna. Classificazione Soil Taxonomy (Chiavi 2003): *Aquic Ustipsamments, mixed, mesic*. Classificazione WRB (1998): *Calcaric Arenosols (Gleyic)*], ad esplicitare quanto sintetizzato all'art. 4 del presente disciplinare (Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC "Bosco Eliceo" devono essere quelle tradizionali della

zona di produzione e, comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti coltivati su terreni sabbiosi).

Per quanto riguarda il clima, l'area del "Bosco Eliceo" è una delle più calde della viticoltura dell'Emilia-Romagna, come attesta l'indice di Winkler che mediamente varia tra 1950 e 2250 Gradi Giorno. La vicinanza del mare consente, però, di avere una buona escursione termica tra il giorno e la notte, situazione positiva per la formazione e il mantenimento del quadro aromatico delle uve. La particolarità del clima spiega come una varietà a maturazione tardiva quale "Fortana" (detta anche "Uva d'oro") si sia connaturata a quest'ambiente sin da tempi remoti. Lo stesso si dica per Trebbiano romagnolo e Malvasia bianca di Candia, mentre per quanto riguarda l'introduzione più recente di varietà a maturazione media o precoce come Sauvignon e Merlot, si può mettere in relazione con la necessità di ampliare il calendario di raccolta sfruttando il carattere varietale dei vitigni in questione e la proprietà dei suoli sabbiosi di privilegiare la componente aromatica rispetto alla struttura dei vini (vini leggeri e floreali).

2. Fattori umani rilevanti per il legame. Diversi documenti attestano la presenza della coltivazione della vite e il suo uso enologico sin dall'antichità, nel litorale adriatico dell'Emilia-Romagna. I Georgici latini parlano addirittura di una specifica varietà di vite che cresceva nelle aree paludose intorno all'emporio di Spina (uva Spionia o Spinea). Nel 1300 Pier de' Crescenzi scrive di un'uva Duracla coltivata in queste aree, le cui caratteristiche non erano così distanti da quelle della Fortana con cui si produce il cosiddetto "Vino di Bosco". La base ampelografica si è poi ampliata a Trebbiano romagnolo, Malvasia bianca di Candia, Merlot e Sauvignon, anche se Fortana rimane ancora oggi il vitigno più tipico e coltivato dell'areale. Le viti, nonostante l'arrivo della fillossera, sono ancora oggi spesso franche di piede e il portinnesto viene impiegato più per problemi legati alla salinità che non al parassita. La forma di allevamento tradizionale è il Guyot, ma si possono trovare anche Cordone speronato e GDC.

La maturazione tardiva del vitigno Fortana e la sua tolleranza ai marciumi, facevano sì che la vendemmia venisse procrastinata il più possibile verso il tardo autunno, con la conseguenza che le fermentazioni spesso si arrestavano a causa delle basse temperature dell'inverno incipiente. Questa situazione portava ad avere vini con un contenuto di zuccheri residui più o meno importante durante il periodo invernale e, se messi in bottiglia, davano origine a vini frizzanti per effetto della ripresa delle fermentazioni nella primavera-estate successiva alla vendemmia.

Le tecniche e tecnologie enologiche recenti hanno consentito di mettere a punto linee di vinificazione moderne e corrette, ma le tipologie della tradizione sono state mantenute; infatti i vini della DOC "Bosco Eliceo" si presentano fermi o frizzanti, con diversi livelli di zuccheri residui (secco, abboccato, amabile, dolce) e, talora,

anche con un periodo di affinamento in legno.

Informazioni sul prodotto:

I vini della DOC “Bosco Eliceo”, per le caratteristiche ambientali dell’area di coltivazione delle uve, tendono a non avere una struttura particolarmente importante e puntano soprattutto alla freschezza e alla fragranza degli aromi e del gusto, specie nelle versioni frizzanti. In genere si tratta di vini non particolarmente alcolici, ma piuttosto sapidi, grazie anche alla presenza di una falda superficiale spesso salmastra.

I vini “Bosco Eliceo Fortana” si presentano di un bel colore rosso rubino, più o meno intenso, con riflessi violacei. All’olfatto spicca una certa vinosità che si accompagna a note floreali, ma soprattutto fruttate (bacche rosse, con particolare riferimento a ciliegie e more di rovo). Talora possono essere presenti anche note resinose e speziate. Al gusto si rileva una buona acidità e il giusto tannino, per l’abbinamento con i piatti grassi e succulenti della tradizione gastronomica ferrarese.

I “Merlot” della DOC “Bosco Eliceo” hanno una bella colorazione rosso rubino, abbastanza intensa e accompagnata da riflessi violacei. All’olfatto, l’erbaceo tipico del vitigno non è invadente e si accompagna ad un buon fruttato che richiama le more e le prugne o meglio i prugnoli selvatici.

Al gusto sono moderatamente acidi e poco tannici.

Il vino “Bosco Eliceo Sauvignon” è di colore giallo paglierino. Il profumo è piuttosto delicato, quasi aromatico, con note fruttate prevalenti. In bocca risulta di giusta acidità e sapidità.

“Bosco Eliceo Bianco” è un vino di colore giallo paglierino chiaro, con profumo delicato, con note di fiori di acacia e un fruttato più o meno spiccato a seconda dei vitigni che accompagnano il Trebbiano romagnolo. Al gusto risulta di giusta acidità e sapidità.

Legame causale:

La DOC “Bosco Eliceo” è nata intorno al vitigno Fortana che è connaturato all’ambiente sabbioso e salmastro del litorale adriatico dell’Emilia-Romagna: si tratta infatti di un vitigno che è presente da così tanto tempo nella zona che è cresciuto e si è evoluto con le sue terre e la sua gente.

Si tratta di un ambiente con suoli prevalentemente sabbiosi, che non consentono di ottenere strutture importanti, e un clima caratterizzato da sommatorie termiche elevate che meglio si addicono a vitigni tardivi, come Fortana e Trebbiano. La vicinanza del mare, comunque, favorisce una certa escursione termica tra il giorno e la notte a favore dello sviluppo di aromi anche in vitigni più precoci, come Merlot, Sauvignon e Malvasia. L’impossibilità di ottenere struttura nei vini derivati da suoli sabbiosi e la tradizione locale di vini frizzanti ha fatto sì che i viti-vinicoltori locali si

siano concentrati soprattutto su questa tipologia, migliorando la filiera con l'introduzione di nuove tecnologie in cantina ed in particolare di strumenti per la fermentazione a temperatura controllata.

Non mancano anche esempi di elaborazione in legno di vini derivati da uve ottenute ricorrendo a tecniche agronomiche più spinte (diradamento, defogliazione, ecc.).

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>- Bosco Eliceo Fortana (anche nelle tipologie vivace e frizzante): Fortana minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia-Romagna, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15% del totale.</p> <p>- Bosco Eliceo Merlot (anche nella tipologia vivace): Merlot minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia-Romagna, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15% del totale.</p> <p>- Bosco Eliceo Sauvignon (anche nelle tipologie vivace e frizzante): Sauvignon minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti dal vitigno Trebbiano romagnolo presente nei vigneti in misura non superiore al 15% del totale.</p> <p>Bosco Eliceo Bianco (anche nella tipologia frizzante): Trebbiano romagnolo minimo 70%. Sauvignon, Malvasia bianca di Candia da sole o congiuntamente massimo 30%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia-Romagna, presenti nei vigneti nella misura massima del 5%.</p>	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DM 2 novembre 2010

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

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: