

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

Colli di Luni (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI DOC E IGT DELLA PROVINCIA DI LA SPEZIA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di tutela dei vini a DO (istituito ai sensi del D.lgs n. 61/2010)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	16 Piazza Europa 19100 La Spezia Italia
<i>Telefono:</i>	(+39)3486910710
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	consorziodocigtsp@libero.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Colli di Luni - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 13.10.2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Colli di Luni (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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Colli di Luni bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino; odore: delicato, gradevole; sapore: asciutto, armonico, caratteristico;

Colli di Luni Vermentino

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: paglierino più o meno intenso;

odore: intenso, caratteristico, fruttato;
sapore: asciutto, armonico, delicatamente mandorlato;

Colli di Luni Vermentino superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: paglierino piuttosto intenso; odore: intenso, persistente, caratteristico; sapore: asciutto, pieno, armonico, retrogusto mandorlato;

Colli di Luni rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: delicato, vinoso; sapore: asciutto, fine, armonico;

Colli di Luni rosso riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: intenso, persistente; sapore: asciutto, di corpo, armonico, persistente;

Colli di Luni Albarola:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdolini;
odore: intenso, caratteristico, fruttato;
sapore: asciutto, fresco, caratteristico;

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

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

b. Punto b)

Superiore

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:**Colli di Luni bianco**

Resa massima:

resa uva/ha 11 t
resa vino/ha 77 h

Colli di Luni rosso*Resa massima:*

resa uva/ha 11 t
resa vino/ha 77 h

Colli di Luni rosso riserva*Resa massima:*

resa uva/ha 11 t
resa vino/ha 77 h

Colli di Luni Vermentino*Resa massima:*

resa uva/ha 11 t
resa vino/ha 77 h

Colli di Luni Vermentino superiore*Resa massima:*

resa uva/ha 11 t
resa vino/ha 63 h

Colli di Luni Albarola*Resa massima:*

resa uva/ha 11 t
resa vino/ha 77 h

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini "Colli di Luni" devono essere prodotte nella zona appresso indicata che interessa la provincia di La Spezia e quella di Massa comprendente in parte i seguenti comuni:

Provincia di La Spezia :

Comuni di Ortonovo, Castelnuovo Magra, Sarzana, Santo Stefano di Magra,

Bolano, Calice al Cornoviglio, Beverino, Riccò del Golfo, Follo, La Spezia, Vezzano Ligure, Arcola, Lerici, Ameglia.

Provincia di Massa :

Comuni di Fosdinovo, Aulla, Podenzana.

Tale zona è così delimitata: partendo dal confine sud della provincia di La Spezia, comune di Ortonovo località Dogana, con la provincia di Massa la linea di delimitazione segue il confine provinciale e sale prima a nord-est poi o nord circoscrivendo i comuni di Ortonovo e Castelnuovo Magra poi, percorre la provinciale n. 446 che tocca la foce del Cucco in comune di Fosdinovo fino ad incrociare la mulattiera per Giucano alle quote 485, 423 e 309; a Giucano prosegue, seguendo la mulattiera, toccando gli abitati di La Capanna e Case Ambrosini fino ad incontrare il confine provinciale e prosegue seguendo questo confine e quello di Santo Stefano Magra fino ad incontrare la statale della Cisa dove si interrompe. Sempre sulla s.s. della Cisa riprende a quota 39 e da questo punto sale fino all'altezza della passerella sul Magra di Stadano; quindi la linea di delimitazione segue il percorso del fiume verso nord fino a quota 38 e sale per la mulattiera, sempre verso nord fino a località Castello, passando per il sentiero sotto il monte Cecchino e, sempre per la mulattiera, fino a località Laghi. Da qui, la delimitazione segue la mulattiera per le quote 422, 463 e 400 e raggiunge il confine regionale toccando Montebello di Cima (comune di Bolano) poi seguendo sempre la stessa mulattiera si toccano le località Il Prato - Serra - Pianello e, passando a nord di Casa Toreni, si raggiunge il confine regionale; quindi la stessa mulattiera rientra nella provincia di La Spezia, comune di Calice al Cornoviglio toccando le frazioni di Pegui e Madrignano fino al torrente Usurana seguendo la vecchia mulattiera che da Pegui, Provedasco, Madrignano e Usurana arriva al torrente Usurana. Si sale quindi verso nord seguendo tale torrente fino a Ferdana, poi la linea ridiscende il torrente e raggiunge il confine comunale di Beverino; successivamente, sempre seguendo tale confine tocca la località Oltre Vara fino ad innestarsi sull'Aurelia. Da qui si sale seguendo la s.s. stessa fino al passo della Foce, da dove si imbecca la strada comunale per il Monte Parodi, che si segue fino al raggiungimento della stradina comunale Sommivigo. Si procede fino ad incrociare la curva di livello dei 275 metri, che si segue fino all'abitato detto Sommivigo. Da qui si sale lungo l'impluvio verso l'abitato Nevea, finché ci si ricongiunge alla comunale per il monte Parodi. Da qui si scende lungo la strada comunale che porta all'abitato S. Anna dove, in prossimità della prima casa del nucleo abitato si prende a destra, seguendo il valletto che porta all'abitato Toracca Inferiore fino al raggiungimento della curva di livello del 200 m. Seguendo la curva di livello e passando subito sopra all'abitato Toracca superiore, ci si ricongiunge alla s.s. n. 1 Aurelia. Da qui si scende lungo l'Aurelia fino all'abitato di La Spezia seguendo a nord la linea ferroviaria Genova- Roma fino al cimitero urbano seguendo poi la ferrovia del porto fino alla costa in località Fossamastra. Superata questa, la linea di delimitazione segue la costa fino a Punta Bianca e Bocca di

Magra, poi seguendo la provinciale n. 432 tocca Romito Magra e prosegue fino ad incontrare l'Aurelia che segue fino a Fornola, e poi segue la strada della Ripa fino a Bottagna e la provinciale fino a Piana di Battolla proseguendo fino ad incontrare la mulattiera e scendendo verso sud si ricongiunge con la provinciale per Ceparana seguendo la stessa provinciale fino ad Albiano e Ponte di Caprigliola a quota 39. Si segue quindi la strada statale n. 62 che tocca S. Stefano di Magra, Sarzana, riprende l'Aurelia fino alla Dogana di Orto-novo chiudendo la perimetrazione.

Nella zona D.O.C. va, inoltre, inclusa una collinetta costituita da terreni autoctoni di natura argillosa e spiccata vocazione viticola in comune di Santo Stefano di Magra a confine via Cisa e delimitata a nord dal letto del fiume Magra, ad est dalla statale Cisa che incrociando a sud.est il Fosso Ricciali lo segue fino ad incontrare Gora dei Molini che la delimita da ovest fino a ricongiungersi al letto del fiume Magra.

a. Zona NUTS

ITC34	La Spezia
ITC3	Liguria
ITC	NORD-OVEST
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

Vermentino B.
TREBBIANO TOSCANO
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Albarola B
Sangiovese N
Trebbiano Toscano B
Vermentino B

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**Colli di Luni*****Informazioni sulla zona geografica:*****Fattori naturali rilevanti per il legame.**

La zona geografica riferita al territorio della Denominazione di Origine “Colli di Luni” ricade nella parte orientale della regione Liguria, in Provincia della Spezia e nella parte settentrionale della Regione Toscana in Provincia di Massa Carrara, e comprende un territorio piuttosto differenziato con vigneti situati per la maggior parte in pianura e bassa collina.

Aspetti pedologici:

i substrati litologici dei rilievi collinari maggiormente rappresentati sono sedimenti marini (torbiditi) a composizione argillosa – arenacea, mentre per le pianure e i fondovalle si tratta di sedimenti fluviali limoso – franchi. Mediamente i suoli sono moderatamente profondi, con tessitura franco – grossolana, da neutri a subalcalini.

Aspetti topografici:

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra lo 0 e i 700 m s.l.m. con quota prevalente compresa tra 100 e 200 m, pendenza tra il 10 e il 20%, esposizione prevalente orientata verso sud – est e distanza dal mare compresa tra 0 e 14 Km.

Aspetti climatici:

La temperatura media dell'area interessata è pari a circa 13°C.

L'indice bioclimatico di Huglin (IH) che descrive l'andamento fenologico e della maturazione è pari a circa 2010°C con valori compresi tra 1830 e 2250 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1700°C con valori compresi tra 1410 e 1890. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 590°C con valori compresi tra 490 e 670.

Il massimo della piovosità si verifica nel mese di novembre con una media di circa 170 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 29 mm medi.

Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 1230 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 59 con un massimo di 12 giorni ad aprile ed un minimo di 4 giorni a luglio.

Informazioni sul prodotto:

La DOC Colli di Luni fa riferimento a varie tipologie di vino (art. 1) che, dal punto di vista chimico e organolettico, presentano caratteristiche che permettono una chiara individuazione della sua tipicità e del legame col territorio.

Le peculiarità dei vitigni utilizzati per le varie tipologie, grazie all'influenza dell'ambiente geografico in cui sono coltivati (clima e pratiche di elaborazione dei vini consolidate in zona e adeguatamente differenziate per ciascuna delle tipologie), danno

luogo a vini con caratteristiche molto riconoscibili.

In particolare i vini si distinguono per il fatto di possedere acidità contenute, colori intensi e vivaci, profumi fini ma intensi in prevalenza floreali e fruttati, sapidità al gusto

I fattori ambientali legati alla particolare scioltezza dei terreni per la maggior parte drenanti e sabbiosi danno ai vini caratteristiche di freschezza e di sapidità, infatti si tratta di vini che non sono particolarmente destinati all'invecchiamento, in quanto il territorio dona al vino i sapori degli aromi mediterranei, dei sentori di mare e di genuinità. I sapori sia freschi, secchi ma morbidi nei bianchi, caldi e di buon corpo nei rossi e il fondo leggermente amarognolo e leggermente acidulo, sono le caratteristiche che legano questi prodotti alle aree da cui sono ottenuti. Il prodotto che si ottiene per la denominazione ha per lo più una buona ed equilibrata struttura.

Nelle province di La Spezia il vitigno Vermentino, si coltiva da secoli cadenzandone la storia di quei territori con numerosi riferimenti e testimonianze che di fatto ne certificano l'importanza ed il valore.

Il vitigno Vermentino attuale deriva da acclimatazioni di cloni a bacca bianca importati secoli fa e differenziatisi in presenza di condizioni climatiche particolari e specifiche.

Il clima inoltre aggiunge al prodotto di quell'uva particolarità interessanti immediatamente riscontrabili, ad esempio, nella potenzialità alcolica del vino e nelle caratteristiche aromatiche e di sapidità dello stesso.

Il risultato del connubio fra gli elementi ambientali ed umani sono l'alta qualità che i prodotti hanno ottenuto nel corso degli anni, anche con riconoscimenti prestigiosi nei concorsi enologici. La limitata quantità di produzione porta questi vini ad essere consumati per lo più nel territorio di produzione, solo alcune realtà aziendali più grandi riescono a commercializzare il prodotto fuori dai confini regionali. La denominazione premia gli operatori che hanno creduto in questo vitigno. Infatti nel territorio delimitato quasi non esistono vitigni internazionali a dimostrazione che la storia e la tradizione vitivinicola di Luni è strettamente legata al vermentino e si intende continuare a produrre nel rispetto della tradizione e delle consuetudini locali.

Il legame fra la tradizione enologica e vitivinicola e le tipologie di vino descritte nel disciplinare hanno un valore storico e di consuetudine. Infatti ogni operatore, ancora prima del riconoscimento DOC avvenuto nel 1989, aveva fra le sue caratteristiche produttive la tendenza ad offrire vini prodotti per un consumo fresco e di breve durata.

Legame causale:

La storia della zona di produzione del Vino Doc Colli di Luni è documentata dall'epoca dell'Impero Romano: qui sorge Luni, fiorente Porto Romano i cui resti costituiscono oggi una vasta zona archeologica di notevole interesse storico e culturale.

Plinio il Vecchio, che morì nell'eruzione del Vesuvio del 79 d.C., ha lasciato scritto: *Il vino di Luni ha la palma fra quelli dell'Etruria (XVI, 6, 68).*

Il commercio del vino in questa zona è certificato dai documenti relativi alla Colonia ed al Porto di Luni Antica

Le coste miti, soleggiate e ventilate di produzione del vino dei colli di Luni che si affacciano sul Mar Ligure e sul Mar Tirreno, rappresentano assieme alla Sardegna le terre di elezione del vitigno vermentino, il più diffuso e rinomato nella zona. Le origini di questo vitigno sono ancora oggi oggetto di dibattito tra gli ampelologi; quello che sembra certo è che le prime viti siano arrivate in Liguria passando per la Francia diffondendosi dalla Costa Azzura verso le coste occidentali della Liguria e poi via via attraverso tutta la regione fino a zone dell'alta Toscana e della Lunigiana.

La coltivazione della vite nella zona di Luni nei secoli è rimasta costantemente legata alla presenza del vitigno Vermentino ritenuto da sempre la varietà meglio adattabile in zona.

La vocazione viticola ligure si consolida poi nel XVIII secolo e prosegue con un

fiorentino commercio locale soprattutto verso le città in rapido sviluppo.

Nel corso dell'800 i primi comizi agrari tenutisi in Liguria sottolineava l'opportunità di coltivare soprattutto il vermentino studiato a lungo da Giorgio Galesio (nella sua Pomona Italiana), da allora il vitigno si è diffuso soprattutto nelle caratteristiche "fasce" o sulle "terrazze" aperte sui suggestivi orizzonti marini e frutto del lavoro, dell'ingegno e della fatica dei viticoltori locali

Lo sviluppo più significativo della viticoltura nella zona si è avuto nell'ultimo trentennio con lo sviluppo di realtà imprenditoriali di livello condotte da giovani del luogo.

La base ampelografica dei vigneti è caratteristica e riguarda vitigni presenti solo nel territorio delimitato come il già citato Vermentino e l'Albarola che ne evidenziano originalità e legame con la tradizione. Le forme di allevamento sono tradizionali e nel tempo non si sono mai discostate da quelle tradizionalmente utilizzate in passato.

Recentemente le tecniche enologiche, a vent'anni dal riconoscimento DOC nazionale, hanno portato gli operatori a selezionare maggiormente le caratteristiche peculiari che il fattore ambiente esalta e a migliorare in cantina un prodotto che, già dalla vigna e dalle caratteristiche delle uve, ha le note del territorio.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
vitigni regione Liguria
<i>Descrizione:</i>
vitigni regione Toscana
<i>Descrizione:</i>
DI.vo n. 61 del 08.04.2010
<i>Descrizione:</i>
D.M. 02.11.2010

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

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX S ettembre 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, s.valeri@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: