# Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

## I. NOME/I DA REGISTRARE

| |
|---|
| Grottino di Roccanova (it) |

## II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

| | |
|---|---|
| *Nome e titolo del richiedente:* | Regione Basilicata |
| *Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):* | Regione |
| *Nazionalità:* | Italia |
| *Indirizzo:* | 10 Vincenzo Verrastro<br>85100 Potenza<br>Italia |
| *Telefono:* | +39-0971668718; +390971668664 |
| *Fax:* | +39-0971668751 |
| *e-mail:* | rocdecan@regione.basilicata.it,filippo.corbo@regione.basilicata.it |

## III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

| | |
|---|---|
| *Stato:* | Allegato |
| *Nome del documento:* | DOC Grottino di Roccanova - disciplinare consolidato.doc |

## IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

| | |
|---|---|
| *Base giuridica:* | DM 24.07.2009 |
| *Base giuridica:* | DM 30.11.2011 |

# V. DOCUMENTO UNICO

| | |
|---|---|
| *Nome/i da registrare* | Grottino di Roccanova (it) |
| *Termine/i equivalente/i:* | |
| *Denominazione tradizionalmente usata:* | No |
| *Base giuridica per la trasmissione:* | Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009 |
| *La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:* | |
| *Tipo di indicazione geografica:* | DOP - Denominazione di origine protetta |

## *1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI*

1. Vino

## *2. DESCRIZIONE DEI VINI:*

### "Grottino di Roccanova" Rosso

| *Caratteristiche analitiche:* |
|---|
| Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;<br>Acidità totale minima: 4,50 g/l;<br>Estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l; |
| *Caratteristiche organolettiche:* |
| Colore: rosso rubino;<br>Odore: intenso, persistente;<br>Sapore: tipico, caratteristico, secco. |

### "Grottino di Roccanova" Rosso Riserva

| *Caratteristiche analitiche:* |
|---|
| Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol;<br>Acidità totale minima: 4,50 g/l;<br>Estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l; |
| *Caratteristiche organolettiche:* |
| Colore: rosso rubino tendente al granato |

| |
|---|
| Odore: intenso, persistente;<br>Sapore: tipico, caratteristico, secco. |

### "Grottino di Roccanova" Bianco

| *Caratteristiche analitiche:* |
|---|
| Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;<br>Acidità totale minima: 5,00 g/l<br>Estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l; |
| *Caratteristiche organolettiche:* |
| Colore: giallo paglierino;<br>Odore: intenso, fruttato;<br>Sapore: tipico, secco. |

### "Grottino di Roccanova" Rosato

| *Caratteristiche analitiche:* |
|---|
| Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;<br>Acidità Totale minima: 4,50 g/l;<br>Estratto non riduttore minimo; 20,00 g/l; |
| *Caratteristiche organolettiche:* |
| Colore: Rosato;<br>Odore: intenso fruttato;<br>Sapore: fresco, equilibrato, secco. |

## *3. MENZIONI TRADIZIONALI*

### a. Punto a)

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

### b. Punto b)

| |
|---|
| Riserva |

## *4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE*

### a. Pratiche enologiche

| *Tipo di pratica enologica:* | |
|---|---|
| *Descrizione della pratica:* | |
| | |

b. Rese massime:

"Grottino di Roccanova" Rosso

| *Resa massima:* |
|---|
| resa uva: 8 t/ha<br>resa vino: 56 hl/ha |

"Grottino di Roccanova" Rosso Riserva

| *Resa massima:* |
|---|
| resa uva: 8 t/ha<br>resa vino: 56 hl/ha |

"Grottino di Roccanova" Bianco

| *Resa massima:* |
|---|
| resa uva: 8 t/ha<br>resa vino: 56 hl/ha |

"Grottino di Roccanova" Rosato

| *Resa massima:* |
|---|
| resa uva: 8 t/ha<br>resa vino: 56 hl/ha |

## *5. ZONA DELIMITATA*

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Grottino di Roccanova" comprende gli interi territori amministrativi dei comuni di Roccanova, Sant'Arcangelo e Castronuovo di S. Andrea in provincia di Potenza.

a. Zona NUTS

| | |
|---|---|
| ITF51 | Potenza |
| ITF5 | Basilicata |
| ITF | SUD |
| IT | ITALIA |

### b. Mappe della zona delimitata

| | |
|---|---|
| *Numero di mappe allegate* | 0 |

## *6. UVE DA VINO*

### a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

| |
|---|
| PRIMITIVO N. |
| PINOT NERO N. |
| PINOT GRIGIO G. |
| PINOT BIANCO B. |
| MONTEPULCIANO N. |
| MERLOT N. |
| INCROCIO MANZONI 6.0.13 B. |
| Greco Bianco |
| GARGANEGA B. |
| FIANO B. |
| CILIEGIOLO N. |
| Chardonnay |
| CABERNET SOUVIGNON B |
| CABERNET SAUVIGNON N. |
| CABERNET FRANC N. |
| BOMBINO BIANCO B. |
| BARBERA N. |
| ASPRINIO BIANCO |
| ALEATICO N. |
| AGLIANICO DEL VULTURE |
| AGLIANICO |
| TREBBIANO TOSCANO |
| SANGIOVESE N. |

### b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

| |
|---|
| Aglianicone N |
| Malvasia Nera di Basilicata N |
| Bombino Nero N |
| Malvasia Bianca di Basilicata B |
| Verdea B |

### c. Altre varietà

| |
|---|
| |

## *7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA*

### DOC "Grottino di Roccanova"

| *Informazioni sulla zona geografica:* |
|---|
| 1) Fattori naturali rilevanti per il legame<br>Il comprensorio di cui fanno parte i comuni di Roccanova, Sant'Arcangelo e Castronuovo di Sant' Andrea, è rappresentato da un'area collinare di età risalente al Pleistocene medio, e di origine fluvio-lacustre. In particolare a Roccanova troviamo conglomerati e brecce arenarie poco cementate di matrice argillosa-sabbiosa, a Sant'arcangelo i limi argillosi e sabbiosi sono sostituiti a valle da depositi incoerenti anche medio- fini sabbie e limi; infine per Castronuovo di S.A. ai conglomerati di sabbia si intercalano lenti di colore rossastro sabbiosi limosi.<br>L'area è interessata dalla presenza di due corsi d'acqua importanti il fiume Agri e il torrente Serrapotamo.<br>L 'altitudine media è di circa 400 metri sul livello del mare, la parte più depressa del territorio è nel comune di Sant' Arcangelo con una altitudine di 280 mt s.l.m. situata nel fondovalle del fiume Agri, la più alta è rappresentata dalla serra Corneta nel comune di Castronuovo di Sant' Andrea con 901 mt s.l.m..<br>Come evidenziato nella descrizione sull'origine dei terreni dell'area, la componente argillosa è presente ma sempre in percentuali tali da consentire una tessitura di medio impasto a volte tendente al limoso e a volte tendente addirittura al sabbioso, in ogni caso, questi terrene sono ben areati con una buona fertilità e buona dotazione di sostanza organica, è medio anche il contenuto in calcare attivo. tali caratteristiche rappresentano il presupposto di fertilità dei terreni dell'area.<br>Il territorio di produzione presenta caratteristiche pianeggianti per poco meno del 15 %, il restante è bassa e media collina., il paesaggio agrario è segnato dalla presenza nelle parti più a valle e nei pendii da vigneti con pendenza variabile ed esposizione generale verso sud e sud-est.<br>Il clima dell'area di produzione è tipicamente temperato ma con significative differenziazioni legati alla altimetria, alle caratteristiche del territorio, alla orografia |

e al tipo di copertura del suolo, in particolare l'area compresa tra i comuni di Roccanova, Castronuovo di S. Andrea e Sant'Arcangelo, si caratterizza per la marcata siccità estiva (piogge comprese tra 100-120 mm) e per la temperatura media del periodo più caldo dell'anno (luglio-agosto) di circa 22°C.
La temperatura media annuale è di circa 15°C, mentre nel mese più freddo (gennaio) è di poco superiore ai 5°C; le precipitazioni, annualmente si approssimano ai 700 mm, concentrandosi prevalentemente nel periodo autunno-inverno.
Notevoli sono le escursioni termiche che nel periodo estivo ed autunnale possono superare i 20°C; queste escursioni, sono molto importanti nel processo di maturazione delle uve, poiché regolano la formazione di sostanze aromatiche e coloranti, che conferiscono al vino caratteristiche di grande pregio.
2) Fattori umani rilevanti per il legame
Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Grottino di Roccanova".
I primi documenti che attestano la produzione di vino nell'area risalgono coincidono col trattato Naturalis Historia di Plinio in cui viene citato il vino lagaritano prodotto nel territorio di Roccanova, ove ancora oggi in un'area ricca di presenze archeologiche, risulta l'attuale toponimo di Lagarielli.
La coltivazione dei vigneti secondo tecnologie adeguate alle caratteristiche del territorio nonché la diffusa presenza sul territorio di grotte/cantine nelle quali venivano realizzate le operazioni di vinificazione e invecchiamento del vino contribuiscono ad una tradizione vinicola che nel tempo è divenuta un vero e proprio "marchio d'area'.
L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:
- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione con prevalenza di Sangiovesetra le varietà a bacca nera e Malvasia bianca di Basilicata tra quelli a bacca bianca;
- le forme di allevamento, i sesti 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, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (8 tonn.te/ha). Il bisogno di contenere una produzione media per ceppo, comporta un limite minimo di 3.300 piante per ettaro.
- 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:*

La DOC “Grottino di Roccanova” è riferita alle 4 tipologie di cui all’art. 1 che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all’articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all’ambiente geografico.
In particolare tutti i vini presentano una buona acidità e un colore è rosso rubino. In tutte le tipologie si riscontrano aromi prevalentemente fruttati (bacche e drupe), tipici del vitigno.
In particolare tutti i vini presentano una buona acidità e un colore rosso rubino nelle tipologie rosse, colore rosato nei rosati e giallo paglierino nei bianchi.
In tutte le tipologie si riscontrano aromi prevalentemente fruttati (bacche e drupe), ma anche floreali tipici dei vitigni.
Al sapore i vini presentano un’acidità normale ma soprattutto, un’ottima struttura che contribuisce al loro equilibrio gustativo e ad evidenziare una buona longevità del prodotto.

*Legame causale:*

L’orografia dell’areale di produzione e l’esposizione prevalente ad est sud est concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti. Da tale area sono peraltro esclusi i terreni ubicati nel fondovalle eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati e adiacenti ai corsi d’acqua Anche la tessitura, la struttura chimico-fisica dei terreni, interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all’ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del vino “Grottino di Roccanova”
Anche il clima dell’areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti nel periodo autunno-primaverile con scarse piogge estive, elevate temperature nei mesi di luglio e agosto, forti escursioni termiche, consente alle uve di maturare lentamente e completamente contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino “Grottino di Roccanova”
La millenaria storia vitivinicola riferita al territorio di produzione, dai rinvenimenti delle prime fattorie di età repubblicana (V sec. a.C.) fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino “Grottino di Roccanova”.
Ovvero è la testimonianza di come l’intervento dell’uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell’epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all’indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.
I documenti che attestano non solo l’importanza della viticoltura nell’area ma descrivono anche una realtà socio-economica basata in maniera prevalente sulla

produzione di vino sono costituiti dalle ricognizioni catastali relative a Roccanova e risalenti 1753, in esse si contano 363 capifamiglia conduttori di vigneti su 387 e oltre 50 grotte ad esclusivo uso di vino, capillarmente distribuite sul territorio, urbano e rurale.
Nel più dettagliato catasto rurale del 1816 le grotte da vino censite nel comune di Roccanova sono 212, ma un consistente numero di vigne e cantine risulta presente anche nei comuni limitrofi, se ne contano 130 a Castronuovo S. Andrea 130 e 307 a S. Arcangelo.
Nel corso del tempo le tradizionali grotte-cantine scavate al di sotto dell'abitato hanno lasciato il posto a nuove cantine localizzate in punti più distanti dal nucleo centrale dell'abitato.
Nel corso degli anni la produzione del vino e la caratterizzazione del paesaggio rurale e urbano, legata a tale attività, si sono legate in maniera così profonda da rappresentare un tratto distintivo dell'attività socio-economica della comunità.

## *8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI*

### Vitigni principali

| | |
|---|---|
| *Quadro di riferimento giuridico:* | Nella legislazione nazionale |
| *Tipo di condizione supplementare:* | Disposizioni supplementari in materia di etichettatura |

*Descrizione della condizione:*

"Grottino di Roccanova" Rosso; Sangiovese: dal 60 all'85%; Cabernet Sauvignon: dal 5 fino al 30%; Malvasia Nera di Basilicata: dal 5 fino al 30%; Montepulciano dal 5 fino al 30%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.
"Grottino di Roccanova" Rosso Riserva; Sangiovese: dal 60 all'85%; Cabernet Sauvignon: dal 5 fino al 30%; Malvasia Nera di Basilicata: dal 5 fino al 30%; Montepulciano dal 5 fino al 30%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.
"Grottino di Roccanova" Bianco; Malvasia bianca di Basilicata: minimo 80%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 20% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.
"Grottino di Roccanova" Rosato. Sangiovese: dal 60 all'85%; Cabernet Sauvignon: dal 5 fino al 30%; Malvasia Nera di Basilicata: dal 5 fino al 30%;

| |
|---|
| Montepulciano dal 5 fino al 30%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%. |

## *9. DOCUMENTAZIONE*

### a. Altri documenti:

| *Descrizione:* |
|---|
| Allegato 1 - Vitigni Regione Basilicata |
| *Descrizione:* |
| Allegato 2 - DLgs 61/2010 |
| *Descrizione:* |
| Allegato 3 - DM 2 novembre 2010 |

# VI. ALTRE INFORMAZIONI

## *1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO*

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

## *2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA*

| |
|---|
| |

## *3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO*

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

## *4. LINGUA DELLA DOMANDA:*

| |
|---|
| italiano |

## *5. LINK A E-BACCHUS*

| |
|---|
| Grottino di Roccanova |