

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

Molise (it)
del Molise (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio per la valorizzazione dei vini DOC del Molise
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 Piazza della vittoria 86100 Campobasso Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0874 471294
<i>Fax:</i>	+39 0874 471794
<i>e-mail:</i>	consorziovinimolise@cb.camcom.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Molise o del Molise - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 1 06 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>	Molise (it) / del Molise (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
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Molise” Greco Bianco:**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico: volumico totale minimo: 11,0% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino, più o meno intenso; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: secco, intenso, armonico.

“Molise” Trebbiano:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico: volumico totale minimo: 10,5% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;
odore: delicato, fruttato;
sapore: sapido, fresco ed armonico, anche leggermente vivace;

“Molise” Moscato bianco:***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico: volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino, più o meno intenso, a volte dorato;
odore: caratteristico, armonico;
sapore: armonico, caratteristico;

“Molise” Moscato bianco spumante di qualità:***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico: volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino, più o meno intenso, a volte dorato;
odore: intenso, caratteristico, armonico;
sapore: demi-sec, dolce, armonico, fragrante, caratteristico;

“Molise” Moscato bianco passito:***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico minimo: 14,0% vol., di cui almeno 13% svolti;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato;
odore: tipico di moscato, aromatico, caratteristico, intenso e delicato;
sapore: dolce, armonico, gradevole;

“Molise” Moscato bianco frizzante:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino, più o meno intenso, a volte dorato; odore: intenso, caratteristico, armonico; sapore: armonico, caratteristico, anche dolce, fragrante;

“Molise” Pinot bianco:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l.; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini; odore: fresco, fruttato; sapore: delicato ed armonico, a volte leggermente vivace;

“Molise” Pinot bianco frizzante:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l.; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma: lieve ed evanescente colore: giallo paglierino con riflessi verdolini; odore: fresco, fruttato; sapore: delicato ed armonico, a volte leggermente vivace;

“Molise” Pinot bianco spumante di qualità:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

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

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fresco, fruttato;
sapore: brut nature, extra brut, brut, delicato ed armonico;

“Molise” Sauvignon:

Caratteristiche analitiche:

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

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino, più o meno carico;
odore: delicato, fresco, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, morbido, moderatamente vellutato;

“Molise” Rosso:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, intenso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico, morbido, a volte, leggermente tannico;

“Molise” Rosso riserva:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico minimo: 12,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, etereo, pieno, caratteristico;
sapore: ampio, caldo, armonico, morbido, a volte, leggermente tannico;

“Molise” novello:***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico, vellutato;
sapore: morbido, armonico, vellutato;

“Molise” Rosato o Rosato “del Molise”:***Caratteristiche analitiche:***

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

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso ciliegia o rosa delicato;
odore: vinoso, fruttato caratteristico;
sapore: secco morbido;

“Molise” Rosso spumante di qualità:***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente
colore: rosso rubino, più o meno intenso;
odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore: brut nature, extra brut, brut, delicato, armonico;

“Molise” Rosato spumante di qualità:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma: fine e persistente;
colore: rosato, più o meno intenso;
odore: gradevole con delicati sentori fruttati;
sapore: brut nature, extra brut, brut, delicato, armonico;

“Molise” Sangiovese:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino più o meno intenso, talora con riflessi violacei;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, caldo, delicato retrogusto amarognolo;

“Molise” Cabernet sauvignon:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% 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: vinoso, intenso, gradevole, caratteristico;
sapore: robusto, vivace ed armonico;

“Molise” Aglianico:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

colore: rosso rubino più o meno intenso, talora con riflessi violacei;
odore: vinoso, intenso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico, morbido, caratteristico;

“Molise” Aglianico riserva:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

titolo alcolometrico volumico minimo: 12,5% 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, talora con riflessi violacei;
odore: vinoso, intenso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico, morbido, caratteristico;

“Molise” Chardonnay:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

titolo alcolometrico volumico minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fresco, fruttato;
sapore: delicato ed armonico;

Molise” Chardonnay frizzante:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

spuma: lieve ed evanescente
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fresco, fruttato;
sapore: delicato ed armonico;

Molise” Chardonnay spumante di qualità:*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fresco, fruttato;
sapore: extra dry, delicato ed armonico;

“Molise” Falanghina:*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico: volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino, più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, leggermente vivace, armonico;

“Molise” Falanghina Passito:*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volume totale minimo 14% vol;
acidità totale minima 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l;
residuo zuccherino: minimo a 25 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal giallo dorato all'ambrato;
odore: delicato, tipico;

sapore: caratteristico, alcolico;

“Molise” Falanghina Spumante di qualità:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volume totale minimo 10,5% vol; acidità totale minima 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma: fine e persistente; colore: dal giallo paglierino al dorato; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: brut nature, extra brut, brut, delicato, aromatico;

“Molise” Fiano:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volume totale minimo 11,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: intenso gradevole, caratteristico; sapore: secco, armonico;

“Molise” Fiano spumante di qualità:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volume totale minimo 10,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante; odore: intenso, fine, caratteristico; sapore: extra dry, delicato ed armonico;

“Molise” Fiano frizzante:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volume totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma: lieve; colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: intenso gradevole, caratteristico; sapore: secco, armonico;

“Molise” Pinot grigio:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: dal giallo paglierino al ramato intenso secondo i metodi di vinificazione; odore: intenso, persistente, caratteristico; sapore: vellutato, armonico, morbido;

“Molise” Pinot grigio frizzante:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma: lieve e persistente; colore: giallo paglierino; odore: intenso, persistente, caratteristico; sapore: vellutato, armonico, morbido;

“Molise” Pinot grigio spumante di qualità:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino;
odore: intenso, persistente, caratteristico;
sapore: extra dry ,vellutato, armonico, morbido;

“Molise” Pinot Nero:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5° % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso granato più o meno intenso;
odore: fine e gradevole;
sapore: asciutto, pieno, armonico, piacevolmente amarognolo;

“Molise” Merlot:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, intenso, caratteristico; se invecchiato, più delicato, etereo e gradevole;
sapore: asciutto o abboccato, sapido, di corpo, leggermente tannico, armonico;

“Molise” Merlot novello:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: gradevole, intenso, caratteristico;
sapore: fruttato, armonico, vellutato;

“Molise” Merlot frizzante:*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: lieve e persistente;
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, vellutato;

“Molise” Malvasia:*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: intenso, persistente, aromatico, caratteristico;
sapore: vellutato, morbido, di medio corpo;

“Molise” Malvasia frizzante:*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0%.
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: intenso, persistente, aromatico, caratteristico;

sapore: dal secco all'amabile, aromatico;

“Molise” Malvasia spumante di qualità:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino, più o meno intenso, a volte dorato;
odore: intenso, persistente, aromatico, caratteristico;
sapore: da demi-sec a dolce, armonico, caratteristico, fragrante;

“Molise” Bianco spumante di qualità:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma: fine e persistente
colore: giallo paglierino, più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati;
odore: gradevole, intenso, con delicati sentori floreali e fruttati;
sapore: brut nature o extra brut o brut, delicato, armonico;

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

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

b. Punto b)

Riserva
Vino passito
Vino Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

DOC Molise o del Molise

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
Le operazioni di vinificazione, appassimento ed invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate all'interno della zona di produzione. I sesti di 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 dei vini. E' vietata ogni pratica di forzatura ai vigneti, è consentita la sola irrigazione di soccorso. Le uve utilizzate per le produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Molise" o "del Molise" qualificabili con la menzione "riserva" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,5% vol. La resa massima dell'uva in vino finito non deve superare il 70% per tutte le tipologie, ad eccezione della tipologia passito per la quale la resa massima è del 50%. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Molise" o "del Molise", qualificabili con la menzione "riserva" devono essere sottoposti ad un invecchiamento obbligatorio per un periodo di 2 anni, di cui almeno sei mesi in botti di legno, a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve. La Denominazione di Origine Controllata "Molise" o "del Molise" "passito" è riservata al vino ottenuto dalla uve sottoposte, in tutto o in parte, sulla pianta o dopo la raccolta, ad appassimento.	

b. Rese massime:

DOC Molise o del Molise

<i>Resa massima:</i>		
DOC " Molise" o "del Molise"	Resa uva/ettaro (t/ha)	Resa vino/ ettaro (hl/ha)
Aglianico	12.00	84.00

Cabernet Sauvignon	12.00	84.00
Chardonnay	12.00	84.00
Falanghina	14.00	98.00
Falanghina Passito	14.00	70.00
Greco bianco	12.00	84.00
Malvasia	14.00	98.00
Merlot	13.00	91.00
Moscato bianco	12.00	84.00
Moscato bianco passito	12.00	60.00
Montepulciano	15.00	105.00
Pinot bianco	12.00	84.00
Pinot grigio	12.00	84.00
Pinot nero	12.00	84.00
Sauvignon	12.00	84.00
Sangiovese	15.00	105.00
Trebbiano	14.00	98.00
Fiano	12.00	98.00

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Molise” o “del Molise” comprende i seguenti comuni della Provincia di Campobasso: Acquaviva Collecroce, Baranello, Boiano, Bonefro, Busso, Campobasso, Campochiaro, Campodipietra, Campolieto, Campomarino, Casacalenda, Casalciprano, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castelmauro, Castropignano, Cercemaggiore, Cercepiccola, Civitacampomarano, Colle d’Anchise, Colletorto, Duronia, Ferrazzano, Fossalto, Gambatesa, Gildone, Guardialfiera, Guardiaregia, Guglionesi, Ielsi, Larino, Limosano, Lucito, Lupara, Macchia Valfortore, Mafalda, Matrice, Mirabello Sannitico, Montagano, Montecilfone, Montefalcone del Sannio, Molise, Monacilioni, Montagano, Montelongo, Montemitro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Morrone del Sannio, Oratino, Palata, Petacciato, Petrella Tifernina, Pietracatella, Pietracupa, Portocannone, Riccia, Ripabottoni, Ripalimosani, Roccavivara, Rotello, Salcito, Sant’Angelo Limosano, San Biase, Santa Croce di Magliano, Sant’Elia a P., San Felice del Molise, San Giacomo degli Schiavoni, San Giovanni in Galdo, San Giuliano del Sannio, San Giuliano di Puglia, Santa Maria del Molise, San Massimo, San Polo Matese, San Martino in Pensilis, Sepino, Tavenna, Termoli, Toro, Torella del Sannio, Trivento, Tufara, Ururi, Vinchiaturò;

e i seguenti comuni della Provincia di Isernia:

Acquaviva d'Isernia, Agnone, Bagnoli del Trigno, Belmonte del Sannio, Cantalupo, Capracotta, Carovilli, Carpinone, Castel del Giudice, Castelpetroso, Castelpizzuto, Castel San Vincenzo, Castelverrino, Cerro al Volturno, Chiauci, Civitanova del Sannio, Colli a Volturno, Conca Casale, Filignano, Forlì del Sannio, Fornelli, Frosolone, Isernia, Longano, Macchia d'Isernia, Macchiagodena, Miranda, Montaquila, Monteroduni, Pesche, Pescolanciano, Pescopennataro, Pettoranello del Molise, Pietrabbondante, Poggio Sannita, Pozzilli, Rionero Sannitico, Roccamandolfi, Roccasicura, Rocchetta a Volturno, Sant'Agapito, Sant'Angelo del Pesco, Sant'Elena Sannita, San Pietro Avellana, Scapoli, Sessano del Molise, Sesto Campano, Vastogirardi, Venafro.

a. Zona NUTS

ITF22	Campobasso
ITF21	Isernia
ITF2	Molise
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

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
NEGROAMARO N.
MOSCATO GIALLO
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MALVASIA ROSA Rs.

MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B
GARGANEGA B.
FIANO B.
FALANGHINA B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BARBERA N.
AGLIANICO
VERDICCHIO BIANCO B.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TREBBIANO MODENESE B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TINTILIA
SYRAH N.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Greco B

c. Altre varietà

MOSCATO NERO DI ACQUI N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Molise o del Molise

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
la Regione Molise ha una estensione di 4.438 Km ² con un territorio prevalentemente montano, 55,3 % di Montagna e 44,7 % di collina, la peculiarità

dei terreni a livello morfologico è caratterizzata da un susseguirsi di rilievi dalle sommità strette ed allungate di forma convessa e più raramente subpianeggiante, separate da profonde valli dai versanti complessi.

la temperatura media annua varia tra 13,5 e 14,8° C, mentre le precipitazioni medie annue sono comprese tra mm 696,8 e 1067 mm.

Il legame con la zona geografica determinata della DOP " Molise o del Molise" è documentata dai seguenti contenuti nel disciplinare:

- dal **Sistema di paesaggio di colline**, con suoli ben drenati, profondi, tessitura fine, calcarei e pietrosità;
- dal **sistema di paesaggio delle colline costiere**, con suoli ben drenati, da non calcarei a calcarei, substrato geolitologico sabbioso – argilloso, tessitura topsoil e subsoil, da fine a media, e pietrosità assente o scarsa;
- dal **sistema di paesaggio pedemontano**, morfologicamente caratterizzato da una serie di conoidi coalescenti originate dai corsi d'acqua provenienti dai rilievi circostanti e da depositi alluvionali dei fiumi.
- dall'altitudine dei terreni coltivati a vigneti che non può essere inferiore a 5 m.l.m nella zona geografica delimitata, che comprende comuni delle provincie di Campobasso ed Isernia, situati tra il basso, medio e alto Molise.

La storia e la civiltà agricola del Molise hanno tra le proprie singolarità, per riconosciuta e rinsaldata tradizione, i fattori umani legati al territorio agrario che hanno contribuito a produrre uve, con specifiche caratteristiche, per ottenere vini di alta qualità.

La nostra viticoltura, conosciuta già ai tempi dei Greci con un vino denominato *Paetrutianum*, e Plinio parla di un famoso vino prodotto da una vite chiamata *pumula*, enunciando parole di elogio per quelli della zona di Isernia, si è consolidata nel medioevo all'ombra del castello feudale.

L'intero territorio regionale è cosperso di testimonianze che documentano la presenza della vite e la illustre qualità dei vini ottenuti. Le prime notizie dettagliate e più recenti provengono dagli scritti di Raffaele Pepe, dove è concretamente provato di come la stretta relazione tra l'uomo e il territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato regole e tecniche produttive.

Nel 1892, su iniziativa di Angelantuono Baranello, sorge a Ferrazzano la Società Operaia che svolge un'intensa attività di promozione nel settore agricolo locale.

Informazioni sul prodotto:

L'influenza dei fattori umani, nel corso dei tempi ha portato alla costituzione di numerose cantine cooperative e cantine private, portando nel contempo a definire aspetti tecnici e produttivi:

Base ampelografica dei vigneti; La produzione dei vini della DOP "Molise" o " del Molise" deve provenire da uve dei vitigni di seguito riportati e tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata:

- 1- Montepulciano per almeno l'85%,
- 2- Aglianico per almeno l'85%.

- 3- Cabernet Sauvignon per almeno l'85%.
- 4- Sangiovese per almeno l'85%.
- 5- Merlot per almeno l'85%.
- 6- Pinot nero per almeno l'85%.
- 7- Pinot grigio per almeno l'85%.
- 8- Pinot bianco per almeno l'85%.
- 9- Chardonnay per almeno l'85%.
- 10-Falanghina per almeno l'85%.
- 11-Fiano per almeno l'85%.
- 12-Greco Bianco per almeno l'85%.
- 13-Malvasia per almeno l'85%.
- 14-Moscato bianco per almeno l'85% .
- 15-Sauvignon per almeno l'85%.
- 16-Trebbiano per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione del "Molise" "o del Molise" le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%, di cui all'inventario delle principali varietà di vitigno ammessi alla coltivazione in Italia.

Per le tipologie spumante di qualità, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 50% di cui all'inventario delle principali varietà di vitigno ammessi alla coltivazione in Italia.

le forme di allevamento, i sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali della zona di produzione. E' consentita la sola irrigazione di soccorso.

le pratiche relative alla vinificazione, compreso l'invecchiamento sono quelle tradizionalmente consolidate, per la vinificazione in rosso, in rosato e bianco, delle uve prodotte, adeguatamente differenziate per tipologia di base e le tipologie novello, frizzante, spumante di qualità, passito e riserva, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. Esse vanno effettuate nell'ambito della zona di produzione. La resa massima dell'uva in vino, per tutte le tipologie, non deve essere superiore al 70% di vino a Denominazione di Origine, ad eccezione della tipologia "passito" per la quale la resa massima è del 50%.

I vini DO "Molise o del Molise" presentano, dal punto di vista particolareggiato ed organolettico, proprietà certe e specifiche proprie, legate all'ambiente geografico. In particolare, presentano proprietà chimico-fisiche, bilanciate in tutte le tipologie, con buona alcolicità, elevata concentrazione fenolica, invidiabile freschezza e note gradevoli evidenti percepibili sia all'olfatto che al retrolfatto. Di fatti, tutti i vini presentano un modesto tenore di acidità, dovuto alla naturale diminuzione dell'acidità delle uve, a giusta maturazione.

Legame causale:

Gli aspetti ambientali ed agronomici e le precise entità biologiche, considerate dagli imprenditori agricoli, hanno consentito, nel corso degli anni, il raggiungimento di:

- una corretta tecnica colturale;
- la scelta ed il perfezionamento di idonei sesti e sistemi di allevamento;
- l'individuazione delle migliori aree vocate per la coltivazione della vite, al fine dell'esaltazione delle caratteristiche organolettiche delle diverse varietà di uva e dei vini da esse ottenuti, per colore, struttura, grado alcolico e complessità.

L'adozione delle forme di allevamento a tendone e/o a filare, a secondo delle zone, permette di controllare meglio le alterazioni climatiche in atto, e consente alle uve una maturazione graduale e completa.

La storicità della vitivinicoltura della regione, dal medioevo fino ai giorni nostri, testimoniata da importanti documenti, è la sostanziale prova della stretta relazione ed influenza reciproca esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini "Molisani", tant'è che essa ha favorito la permanenza e/o l'insediamento degli agricoltori nelle aziende e sul territorio.

Ovvero, è la dimostrazione di come l'intervento dell'uomo nel territorio abbia, nel corso dei secoli, conservato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e delle pratiche enologiche, che nel tempo sono state perfezionate ed affinate, grazie all'evidente progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini odierni. Numerosi campi sperimentali sono stati realizzati per analizzare nuove tecniche di coltivazione, per i vitigni iscritti alla DOC "MOLISE" " o "del MOLISE", controllati dall'ERSAM e dalla facoltà di agraria dell'Università del Molise. Infatti, i viticoltori hanno dato e danno molto credito alle innovazioni tecnologiche, ritenendo importante l'ausilio dei ricercatori del settore, al fine di migliorare la produzione e la qualità dei vini. Ciò è provato dal fatto che le novità tecniche e colturali, in particolare la razionalizzazione delle tecniche di potatura, che risultano essere un lavoro d'intelligenza e che nessuna macchina potrà mai rigorosamente fare, hanno trovato molto spazio nella vitivinicoltura contemporanea.

Infatti, il viticoltore Molisano ha sperimentato, sul campo, che il segreto della ottima produzione, dei vini DOC "MOLISE" o "del MOLISE", è racchiuso nelle mani e le forbici del potatore, il quale, tenendo sotto controllo il carico di gemme, regola anche i principi fisiologici espressi dal " Bilancio energetico azoto – carboidrati".

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 – D.M. Controlli Vini IGP
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 – D.lgs. n. 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 – Vitigni Regione Molise

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; +39-0646656139; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it ,ne.dimedio@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:

italiano
