DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
«S. ANNA DI ISOLA CAPO RIZZUTO»

Approvato con	DPR	10.01.1979	G.U. 158 – 11.06.1979
Modificato con	DM	30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM	7.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata "S. Anna di Isola Capo Rizzuto" è riservata ai vini che rispondono ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
Rosso
Rosato

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata "S. Anna di Isola Capo Rizzuto", rosso e rosato, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale le seguenti composizioni ampelografiche:
Gaglioppo dal 40% al 60% ;
Nocera, Nerello mascalese, Nerello cappuccio, Malvasia nera, Malvasia bianca e Greco bianco da soli o congiuntamente, dal 40% al 60% con una presenza massima dei vitigni a bacca bianca non superiore al 35% del totale.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini <<S. Anna di Isola Capo Rizzuto>> devono essere prodotte nella zona appresso indicata che comprende tutto il territorio amministrativo comunale di Isola Capo Rizzuto e parte dei comuni di Crotone e di Cutro.
Tale zona è così delimitata: partendo a nord del cimitero di Crotone sulla costa, il limite segue una retta in direzione nordest e attraversata la quota 26 raggiunge, ad ovest di monte Viscovatello, la strada per C. Chiusa Piccola e lungo questa, verso nord, raggiunge tale località a quota 13 sulla strada per Crotone. Da quota 13 segue in direzione nord-ovest una retta fino ad incrociare la strada statale n. 106 in prossimità del km. 246,100 all'incrocio di tale strada con la linea ferroviaria, segue quest'ultima verso nord fino all'altezza del C. Vela (quota 18) da dove prosegue lungo una retta in direzione nord-ovest sino ad incrociare la strada statale n.107 alla quota 14 in prossimità del km. 180,300, lungo la quale prosegue verso ovest sino alle adiacenze del km. 178,500 raggiungendo il punto di incrocio con la strada per C. Domenica, la percorre in direzione ovest sino a incrociare il confine comunale tra Crotone e Scandale, segue questi verso sud-ovest fino a quota 35 in località Mezzaricotta. E a quota 35 prosegue verso sud per il sentiero che passa per le quote 41 e 38 e costeggia la C. Gianvallera fino a raggiungere la quota 42 sulla linea ferrata calabro-lucana. Da quota 42 segue il sentiero che in direzione sud raggiunge il centro abitato di Papanice, dopo aver

attraversato la località Scarano. Da Papanice segue la provinciale verso sud-ovest sino a raggiungere il confine di Cutro che segue verso sud fino a quota 178 in località Scirocchello da dove in linea retta verso sud raggiunge la ferrovia Crotone-Reggio Calabria alla quota 63 (località Manca della Chiesa), quindi lungo la linea ferroviaria, in direzione ovest raggiunge all'imbocco della galleria di Cutro, da dove segue la strada che in direzione sud passa per le quote 129 e 206 supera C. Rocca, attraversa la strada statale ionica (n.196) raggiunge la provinciale Cutro Campolongo, lungo questa verso sud, raggiunge il km. 7 da dove prosegue in direzione sud-ovest per il crinale che si affaccia sul Serra del Monte, passando per le quote 202, 193 e 188 fino a congiungersi con la provinciale Cutro- Campolongo in prossimità della quota 185. Segue tale strada verso sud sino all'altezza della quota 167, località Ceneraccio. Da qui segue una retta verso ovest che, attraversata la quota 167, raggiunge il sentiero che costeggia a nord-ovest Manche della Pietra, lo percorre in direzione ovest sino ad incrociare il corso d'acqua, superato di circa 350 metri il confine di Crotone, risale verso nord il corso d'acqua in località Porcheria fino a raggiungere, di poco superata la quota 36, la strada per Vota Bizzarra che segue verso nord raggiungendo quota 41 in quest'ultima località. Prosegue quindi verso sud-ovest lungo il corso d'acqua che costeggia il burrone Cavaliere sino a raggiungere la ferrovia che segue verso sud e superata la stazione S. Leonardo di Cutro incrocia a quota 121 il corso d'acqua che attraversa Valle del Dragone e lungo tale torrente raggiunge la costa. Segue quindi la costa verso est e poi verso nord sino ad incrociare, in prossimità di Crotone, il punto di inizio della delimitazione.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini <<S. Anna di Isola Capo Rizzuto>> devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivanti le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi esclusi, i vigneti male esposti ed umidi.

I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata la pratica di forzatura a mezzo dell'irrigazione.

La resa massima di uva per la produzione dei vini <<S. Anna di Isola Capo Rizzuto>> non deve essere superiore ai t 12 di uva per ettaro di coltura specializzata.

Fermo restando i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

A detti limiti in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uva purché la produzione non superi del 20% il limite massimo.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% per i vini <<S. Anna di Isola Capo Rizzuto>>.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione per i vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate nell'intero territorio dei comuni compresi, anche se solamente in parte, nella zona di produzione delimitata nel precedente art 3.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare una gradazione alcoolica complessiva minima naturale di 11,50% vol.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Articolo 6

Caratteristiche dei vini al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata <<S. Anna di Isola Capo Rizzuto>>, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"S. Anna di Isola Capo Rizzuto" rosso
colore: rosso più o meno carico;
odore : vinoso, caratteristico ;
sapore: asciutto, armonico, rotondo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"S. Anna di Isola Capo Rizzuto" rosato
colore: rosato più o meno carico;
odore : vinoso, caratteristico ;
sapore: asciutto, armonico, rotondo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Sulle bottiglie e recipienti contenenti i vini a denominazione di origine controllata <<S. Anna di Isola Capo Rizzuto>> deve figurare l'annata di produzione delle uve.
2. Alla denominazione di origine controllata <<S. Anna di Isola Capo Rizzuto>> è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, superiore e similari.
3. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati veritieri non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola del produttore, quali viticoltore, fattoria, tenuta, vigna, podere, cascina, masseria e similari, sono consentite in osservanza alle vigenti normative comunitarie nazionali in materia.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica
1) Fattori naturali rilevanti per il legame
La zona di produzione fa capo a S. Anna, frazione del comune di Isola di capo Rizzuto e interessa, in parte Crotone e Cutro. La zona di produzione è quasi tutta pianeggiante, viene coltivato in terreni con esposizione ad est o sud- est. La zona, in prossimità del mare è particolarmente vocata alla coltivazione della vite. Nelle scelte delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione e ventilazione. L'area è interamente occupata da sedimenti pliocenici che si adagiano sul basamento cristallino paleozoico. Il passaggio con il miocene avviene gradualmente con l'interposizione di locali affioramenti conglomeratici nei pressi dei piccoli centri abitati il Miocene

conglomeratico viene ricoperto da un'altra formazione stratigrafica denominata informalmente argille "varicolori".
I dati climatici evidenziano che le piogge sono concentrate prevalentemente nel periodo autunno-inverno, raggiungono il loro valore massimo nel mese di ottobre ed il minimo nel mese di giugno. La temperatura media mensile raggiunge il massimo nel mese di agosto ed il minimo nel mese di gennaio. Siamo in presenza di un clima che va da subumido a sub arido con una forte deficienza idrica in estate e una concentrazione estiva dell'efficienza termica. La variabilità delle forme, i diversi tipi di substrato (materiale parentale) e la diversa azione del fattore tempo imprimono a questa zona una spiccata diversità delle tipologie di suolo che si rinvengono. Sui rilievi collinari che rappresentano gran parte del territorio, dominano le formazioni sabbiose o conglomeratiche. Sono in questo caso suoli da poco a moderatamente profondi con evidenze di idromorfia entro i 50 cm e con moderata presenza di Sali solubili. Infine sulle antiche superfici terrazzate di origine fluviale si rinvengono suoli fortemente alterati che differenziano un orizzonte di accumulo di argilla. Si tratta di suoli moderatamente profondi a tessitura media e reazione subacida.
2) Fattori umani rilevanti per il legame
Quello che prende nome da Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto è da sempre celebrato come un vino di altissima qualità. Quando l'imperatore Federico Barbarossa sbarcò a Sant'Anna con le sue truppe, vi trovò tali possibilità di vettovagliamento, ma soprattutto un vino così buono che decise di fare sosta nella contrada per ben sei mesi. Ma già molti secoli prima che nascesse il Sacro Romano Impero, Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto era stato il più importante centro della Magna Grecia per la produzione di frutta, e di uva in particolare. Il vino che si otteneva da tale uva serviva all'approvvigionamento di Crotone, ma soprattutto all'esportazione, che allora si spingeva fino a Creta e all'Egitto. La produzione di questo vino ebbe ulteriore impulso quando, agli albori del Cristianesimo, i Benedettini, impegnati nella divulgazione della parola di Cristo, iniziarono a costruire in quest'area monasteri, attorno ai quali proliferava la coltura della vite. Dalle citazioni precedenti, si evince che l'uomo nel corso degli anni, tramandato gli antichi metodi di coltivazione della vite in questi importanti luoghi.
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 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.
le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
La DOC "Sant'Anna'" è riferita alle tipologie di cui all'art. 1 che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
In tutte le tipologie si riscontrano aromi prevalentemente fruttati (bacche e drupe), ma anche floreali tipici del vitigno.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Per questo vino nel corso della lunga storia, sono stati innescati ad opera dell'uomo processi innovativi per migliorare e affinare la produzione notevoli. Questa attività, pur tramandando, con le varie generazioni le tecniche tradizionali di coltivazione, ha permesso di modernizzare in modo

encomiabile le tecniche produttive a partire dai vigneti e passando per le cantine. Metodi che negli ultimi anni hanno subito un processo innovativo di miglioramento.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA
+3906-45437975
info@valoritalia.it

Valoritalia S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del Decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Regolamento (CE) n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, paragrafo 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).