

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Terracina (it)
Moscato di Terracina (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	38 Via Rodolfo Lanciani 00162 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39.06862731
<i>Fax:</i>	+39.068603864
<i>e-mail:</i>	g.pica@arsial.it,urp@arsial.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 21.05.2008
<i>Base giuridica:</i>	DM 25.05.2007
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Terracina (it) / Moscato di Terracina (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<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
4. Vino spumante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**"Terracina" o "Moscato di Terracina" secco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol, di cui almeno 11,00% vol effettivo;</p> <p>acidità totale minima: 5,0 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;</p> <p>zuccheri riduttori residui: da 0 a 4 g/l;</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>colore: dal paglierino al lievemente dorato;</p> <p>odore: fragrante, caratteristico;</p> <p>sapore: asciutto, aromatico tipico del vitigno.</p>

"Terracina" o "Moscato di Terracina" amabile

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol, di cui almeno 11,00% vol, effettivo;</p>

acidità totale minima 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo 20,0 g/l;
zuccheri riduttori residui: da 12,0 a 45,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal paglierino al lievemente dorato;
odore: intenso e caratteristico;
sapore: piacevolmente amabile, gradevole e caratteristico.

"Terracina" o "Moscato di Terracina" passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno il 12,00% vol effettivo;
acidità totale minima 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;
zuccheri riduttori residui: minimo 50,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato con riflessi ambrati;
odore: caratteristico;
sapore: dolce, gradevole, vellutato.

"Terracina" o "Moscato di Terracina" spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol di cui svolto compreso nei limiti del 9,00% vol per la versione "dolce" e del 10,50% vol, per la versione "secco";
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
limpidezza: brillante;
colore: giallo paglierino tenue;
odore: fragrante, caratteristico;
sapore: aromatico, armonico e fresco.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Passito

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

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>

b. Rese massime:**“Terracina” o “Moscato di Terracina secco, amabile, spumante**

<i>Resa massima:</i>

Resa uva: 11 t/ha

Resa vino: 77 hl/ha

“Terracina” o “Moscato di Terracina passito

<i>Resa massima:</i>

Resa uva: 11 t/ha

Resa vino: 44 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Terracina" o "Moscato di Terracina" ricade nella provincia di Latina e comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di Monte San Biagio, Terracina e Sonnino.

a. Zona NUTS

ITE44	Latina
ITE4	Lazio
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegata</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

--

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Moscato di Terracina B

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC "Terracina" o "Moscato di Terracina"*****Informazioni sulla zona geografica:***

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Terracina" o "Moscato di Terracina" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:

- dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata, che ricade nella parte meridionale della regione Lazio, in Provincia di Latina. Tale zona comprende le pianure costiere e la media collina, situate sulle pendici occidentali dei Monti Ausoni con l'esposizione generale è orientata verso ovest. I terreni, riconducibili ai calcari e calcari dolo mitizzati, ai calcari marnosi, marnoso - arenacei, e da depositi formati in ambiente fluvio-palustre costituiti da alternanze di livelli sabbiosi, sabbioso-argillosi si distinguono quattro diverse tipologie di terreno: le sabbie calcaree cementate, spesso di colore rossastro, residuo di vecchie dune cosparsa di bassure; i terreni alluvionali ghiaioso-argillosi recenti formati per; i terreni sedimentari antichi provenienti da

substrati calcarei ben stratificati ed i terreni derivati da materiale detritico di falda e terre rosse con struttura argillo-limosa e reazione sub-acida (valli interne), presentano caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità. Il clima dell'area è caratterizzato da precipitazioni normali (mediamente 900 mm), con scarse piogge estive ed con aridità estiva prolungata da maggio ad agosto con valori elevati solo nei mesi estivi e da una elevata temperatura media annuale;

- dalla peculiare composizione varietale dei vigneti e dalle specifiche forme di allevamento, sesti di impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti. Il vitigno idoneo alla produzione del vino in questione è il Moscato di Terracina; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.500 ceppi per ettaro e le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti e l'esposizione della superficie fogliare. Le basse rese produttive, 77 hl/ha per tutte le tipologie, contribuiscono a conferire ai vini particolare equilibrio e complessità;

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Terracina" o "Moscato di Terracina" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:

- dalle peculiari caratteristiche qualitative ed organolettiche delle tipologie di prodotti qualificati con la DOC attribuibili all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori umani, che hanno inciso sull'intero processo di produzione con il colore che passa dal giallo paglierino tenue al lievemente dorato fino al giallo dorato con riflessi ambrati; in tutte le tipologie si riscontrano aromi floreali e note aromatiche tipiche del vitigno. Al sapore tutti i vini presentano un'acidità normale, un amaro poco percepibile, poca astringenza e buona struttura, che contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

Legame causale:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Terracina" o "Moscato di Terracina" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:

- dall'interazione tra le peculiarità ambientali, la tradizione storica e le tecniche produttive che permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini DOC in questione, la cui rinomanza e reputazione sono consolidate. In sintesi, la millenaria storia vitivinicola, dall'epoca romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del "Terracina" o "Moscato di Terracina".

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 i rinomati vini "Terracina" o "Moscato di Terracina", le cui peculiari

caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 2 - DM 2 novembre 2010

Descrizione:

Allegato 1 - DLgs 61/2010

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, 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:**5. LINK A E-BACCHUS**