Domanda di una nuova modifica

I. NOME/I DA REGISTRARE

Bettona (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Regione Umbria
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Regione
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	61 Mario Angeloni 06100 Perugia Italia
Telefono:	+39-0755041;+39-0755045147
Fax:	+39-0755045565
e-mail:	agriarboree@regione.umbria.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	IGT Bettona - Corrigendum.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 30.11.2011
Base giuridica:	DM 18.11.1995
Base giuridica:	DM 12.07.2013

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Bettona (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Tipo di modifica:	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	
Tipo di indicazione geografica:	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Bettona" Bianco, anche nella tipologia frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: vinoso, delicato, fruttato; sapore: sapido, vivace, fresco, armonico.

"Bettona" Rosso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino, vivace, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: vinoso, delicato, gradevole; speziato quando sottoposto ad invecchiamento; sapore: pieno, morbido, armonico, e piacevolmente amarognolo, fruttato, caratteristico, delicatamente erbaceo; piacevolmente tannico;

“Bettona” Rosato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosa cerasuolo luminoso ed intenso; odore: vinoso, fresco e vivace, con sentori floreali e delicati richiami fruttati sapore: armonico, fresco e fragrante, sapido e con retrogusto gradevolmente amarognolo.

“Bettona” con la specificazione del nome del vitigno

Caratteristiche analitiche:
Limiti stabiliti dalla normativa vigente.
Caratteristiche organolettiche:
Oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

"Bettona" rosso novello

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino, vivace, più o meno intenso; odore: vinoso, delicato, gradevole; sapore: pieno, morbido, armonico, e piacevolmente amarognolo, fruttato, caratteristico, delicatamente erbaceo;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

“Bettona” bianco anche con specificazione di vitigno

Resa massima:
Resa uva: 18 t/ha Resa vino: 144 hl/ha

“Bettona” rosso e rosato anche con specificazione di vitigno

Resa massima:
Resa uva: 17 t/ha Resa vino: 136 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l’indicazione geografica tipica “Bettona” comprende l’intero territorio amministrativo del comune di Bettona, in provincia di Perugia.

a. Zona NUTS

ITE21	Perugia
ITE2	Umbria
ITE	CENTRO (I)
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

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
Pecorino
Passerina
MULLER THURGAU B.
MOSTOSA B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA DEL LAZIO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
LACRIMA
Greco Bianco
GRECHETTO B.
GARGANEGA B.
GAMAY N.
Gaglioppo
FIANO B.
FALANGHINA B.

DOLCETTO N.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CESANESE D'AFFILE N
CESANESE COMUNE N
Carignano N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BELLONE B.
BARBERA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
ALBANA B.
AGLIANICO
Vernaccia di Oristano B.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDELLO
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO GIALLO B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
SYRAH N.
SEMILLON B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Colorino N
Greco B
Grechetto Rosso N

Viogner B
Tocai Friulano B
Foglia Tonda N
Trebbiano Spoletino B
Incrocio Bruni 54 B
Montonico Bianco B
Calabrese N
Malvasia N
Vernaccia Nera N
Canaiolo Bianco B
Prugnolo Gentile N
Maiolica N
Mammolo N
Maceratino B
Sylvaner Verde B
Malbech N
Tannat N

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

IGT "Bettona"

Informazioni sulla zona geografica:
1) Fattori naturali rilevanti per il legame Il territorio, ricco di storia e cultura millenaria che parte dagli etruschi e passa attraverso i secoli ai romani ed al Cristianesimo, è ubicato alle pendici del Monte Martano tra i 200 e 500 mt. s.l.m. e incastonato nella fascia collinare est-ovest, costituita principalmente da una struttura geopedologica arenarica e argilloso-calcarea con variabilità di profondità e scheletro, dove abbondano olivi, boschi matricinati e viti. La coltura della vite è presente nell'area pianeggiante posta su alluvioni terrazzate e in misura minore sulle colline mioceniche che si affacciano sulla Pianura Umbra fino a circa 270 m. s.l.m., su terreni mediamente profondi, con tessitura media o medio-fine, ben areati e con un moderato tenore in sostanza organica. Tali suoli sono mediamente evoluti e possono essere classificati come Inceptisuoli (Soil Survey Staff, 2010).

Il clima è condizionato da una piovosità, che salvo eccezioni, soddisfa pienamente l'evoluzione eziologica della vite. Rispetto alla media del secolo di 897,54 mm, l'ultimo decennio (1991-2010) ha fatto registrare un aumento medio delle precipitazioni annuali (937,1mm) determinato da un incremento delle precipitazioni registrate soprattutto nel periodo invernale.
Nell'analisi decennale della stagione primaverile emerge che la piovosità rimane sostanzialmente costante così come la stagione estiva con un leggero aumento medio delle precipitazioni dell'ultimo decennio (168,15 mm rispetto alla media del secolo di 162,66 mm) mentre per quella autunnale una leggera flessione (295,82 mm rispetto alla media del secolo di 297,45mm). L'ultimo decennio invernale 2001/2010, con 254 mm di media, risulta più piovoso di 35mm rispetto alla media del secolo.
In particolare il 2010 è risultato uno degli anni più piovosi del secolo con punte di precipitazione cumulata di 1300mm di pioggia mentre i primi mesi del 2011 sono stati caratterizzati da una scarsità di pioggia soprattutto nei mesi estivi.
Per quanto riguarda il quadro termico, l'andamento degli ultimi anni è da ritenersi abbastanza in linea con le medie stagionali. Durante l'inverno (mesi di dicembre-gennaio-febbraio) la temperatura media dei valori minimi si attesta intorno ai 3,2°C, un valore leggermente superiore rispetto al dato storico di circa 0,5°C. il fenomeno può essere collegato anche all'aumento della piovosità del periodo che ha determinato una maggiore copertura nuvolosa che ha limitato il raffreddamento notturno. Il periodo primaverile (marzo-aprile-maggio) negli ultimi anni si attesta su valori constanti senza particolari variazioni con una temperatura media di 13,8°C. La temperatura massima media degli ultimi 5 anni relativa al periodo estivo (31,46°C) e la temperatura media (24,0°C) confermano un leggero aumento rispetti ai valori storici registrati.
Rare sono le annate in cui è necessario far ricorso all' irrigazione di soccorso.
Tutte queste condizioni garantiscono lo svolgimento regolare delle fasi vegetative e conseguentemente il raggiungimento di un ottimale indice di maturazione i cui parametri analitici riflettono pienamente quelli indicati nel disciplinare di produzione.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Vari documenti storici indicano che la viticoltura del territorio Bettonese sia consolidata da decenni in diverse aziende agrarie, alcune delle quali già nei primi anni del 900 avevano addirittura introdotto varietà di uve provenienti dalla regione Alsaziana quali il Merlot e il Cabernet-Sauvignon come miglioratori di vini ottenuti dal Sangiovese, Canaiolo e Ciliegiolo. Negli ultimi 10 anni i produttori hanno sentito la necessità di valorizzare il connubio territorio–vite tenuto conto che le tre varietà tradizionali Sangiovese, Trebbiano e Grechetto, grazie alle condizioni edafiche del tutto particolari (l'esposizione al sole nel periodo estivo è di ben 15 ore), possono raggiungere livelli di maturazione che, oltre condizionare la concentrazione zuccherina delle uve, influenzano positivamente anche quella dei

componenti minori e cioè le sostanze coloranti ed aromatiche conferendo ai vini corrispondenti vere e proprie specificità organolettiche. E' proprio su queste basi che sono stati elaborate delle schede tecniche mediante le quali i produttori possono seguire in campo gli "indici di maturazione" e procedere così in maniera omogenea all'inizio della vendemmia. I sistemi di allevamento e le tecniche agronomiche di coltivazione sono stati aggiornate nel tempo, da una parte da trasformando gli impianti a guyot in cordone speronato corto, dall'altra, aumentando il numero di ceppi ad ettaro (fino a 5000). La possibilità di incentivare la meccanizzazione ha comportato l'esecuzione tempestiva delle operazioni gestionali del vigneto ivi compresa una migliore e più efficace lotta anticrittogamica, consentendo di avviare alla vinificazione uve rispondenti al disciplinare e perfettamente indenni da marciumi vari. In cantina sono state adottate tecnologie le cui variabili di processo, definite specificatamente per le tre tipologie di vini a I.G.T., da consentono di esaltare le caratteristiche analitiche chimiche e sensoriali nel pieno rispetto del disciplinare. In particolare preme far presente l'introduzione della "macerazione carbonica" e delle sue variabili di processo (temperatura e tempo) per la produzione del "Novello di Bettona", e la definizione di due specifici "indici di maturazione fenolica" per la destinazione rispettivamente di un "Rosso di Bettona" di pronta beva e di un "Rosso di Bettona" ottenuto dopo lunga macerazione-fermentazione, maturazione di alcuni mesi in legno americano e successivo affinamento di altrettanti mesi in bottiglia.

Informazioni sul prodotto:

Facendo riferimento ai due punti precedenti, i parametri analitici o descrittori specifici del prodotto sono fortemente dipendenti dalle varietà di viti utilizzate. Le uve rosse sono caratterizzate da una equilibrata concentrazione quantitativa e qualitativa delle componenti fenoliche responsabili del colore e di alcuni aspetti gustativi come quelli più propriamente olfattivi in relazione alle sostanze aromatiche di origine fermentativa conseguenza di evoluzione ottimale della maturazione fenolica e azotata.

Legame causale:

Come già indicato, l'ambiente (microclima) unitamente ad un opportuno adattamento delle pratiche viticole (sistema di allevamento e di conduzione del vigneto) che ha visto recentemente anche l'introduzione della "vendemmia verde", consente di condizionare la composizione chimica del frutto in relazione soprattutto agli aspetti organolettici del futuro vino. L'intervento umano-professionale dell'enologo completa la parte restante e cioè l'applicazione di pratiche enologiche quali l'applicazione di variabili di processo tutte improntate a mantenere o meglio, esaltare le componenti o i descrittori specifici della tipicità. In particolare la macerazione prefermentativa e la "pulizia dei mosti" consente di sfruttare pienamente il potenziale aromatico delle uve bianche mentre le

tecnologie di vinificazione, in particolare la fase di macerazione-fermentazione, soprattutto per quanto riguarda il “Rosso di Bettona” in funzione delle temperature, dei tempi e delle modalità di esecuzione della macerazione (macerazione carbonica) e di alcuni interventi (ad esempio la macrossigenazione), consentono di ottenere vini di pronta beva (vini novelli) o addirittura di medio-lungo invecchiamento in botti di legno e maturazione in bottiglia..

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 3 - DM Controlli Vini IGP
Descrizione:
Allegato 2 - DLgs 61/2010
Descrizione:
Allegato 1 - Vitigni Regione Umbria

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	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

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano