

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

Colli di Salerno (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	ENOTECA PROVINCIALE DI SALERNO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	ASSOCIAZIONE DI ENTI PUBBLICI E PRIVATI SENZA SCOPO DI LUCRO
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	162 Mercati 84100 Salerno Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0892753436
<i>Fax:</i>	+39 089250870
<i>e-mail:</i>	presidente@enotecaprovincialedisalerno.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Colli di Salerno - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 22.12.1995
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Colli di Salerno (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante
15. Vino ottenuto da uve appassite

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Colli di Salerno bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volume totale minimo: 10,00% vol; Acidità totale minima: 4,5 g/l; Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: giallo paglierino più o meno intenso; Odore: fruttato e floreale; Sapore: secco, equilibrato;

Colli di Salerno rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volume totale minimo: 10,50% vol; Acidità totale minima: 5,0 g/l; Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: rosso rubino più o meno intenso; Odore: fruttato e floreale;

Sapore: secco, equilibrato

Colli di Salerno passito a bacca bianca

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

Titolo alcolometrico volume totale minimo: 15,00% vol; Acidità totale minima: 4,5 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/
--

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

Colore: caratteristiche del vitigno di provenienza; Odore: intenso, fruttato e floreale;

Sapore: amabile o dolce armonico

Colli di Salerno rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

Titolo alcolometrico volume totale minimo: 10,50% vol; Acidità totale minima: 5,0 g/l; Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

Colore: rosa più o meno intenso; Odore: floreale caratteristico;

Sapore: secco, equilibrato

Colli di Salerno passito a bacca nera

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

Titolo alcolometrico volume totale minimo: 15,00% vol; Acidità totale minima: 4,5 g/l; Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

Colore: caratteristiche del vitigno di provenienza; Odore: intenso, fruttato e floreale; Sapore: amabile o dolce armonico;
--

Colli di Salerno Con la Specificazione del Vitigno

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

Colli di Salerno Aglianico 10,50 vol%; Colli di Salerno Barbera 10,50% vol; Colli di Salerno Coda di Volpe 10,00% vol; Colli di Salerno Falangina 10,00% vol; Colli di Salerno Fiano 10,00% vol; Colli di Salerno Greco 10,00% vol;
--

Colli di Salerno Moscato 10,00% vol;
Colli di Salerno Piediroso 10,50% vol;
Colli di Salerno Primitivo 10,50% vol;
Colli di Salerno Sciascinoso 10,50% vol;

Caratteristiche organolettiche:

I vini a indicazione geografica tipica "Colli di Salerno" con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

3. *MENZIONI TRADIZIONALI*

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

4. *PRATICHE DI VINIFICAZIONE*

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Colli di salerno bianco

Resa massima:

Colli di Salerno bianco uva 15 t/ha; vino 112.5 hl/ha

Colli di Salerno bianco con specificazione del vitigno uva 14 t/ha; vino 105 hl/ha

Colli di salerno rosso e rosato

Resa massima:

Colli di Salerno rosso e rosato uva 14 t/ha; vino 105 hl/ha

Colli di Salerno rosso e rosato con specificazione del vitigno uva 12 t/ha; vino 90 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Colli di Salerno» comprende la parte collinare dell'intero territorio amministrativo della provincia di Salerno, nella regione Campania.

a. Zona NUTS

ITF35	Salerno
ITF3	Campania
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.
PIEDIROSSO N.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
Greco Bianco
FIANO B.
FALANGHINA B.
CODA DI VOLPE
CESANESE COMUNE N
CABERNET SAUVIGNON N.
BOMBINO BIANCO B.
BARBERA N.
ASPRINIO BIANCO
ALEATICO N.
AGLIANICO
TREBBIANO TOSCANO
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Aglianicone N
Forastera B
Sciascinoso N
Biancolella B
Montonico Bianco B
Malvasia N
Malvasia Bianca B
Verdeca B

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**Colli di Salerno*****Informazioni sulla zona geografica:*****Fattori storici**

La Campania ha sicuramente rappresentato uno dei primi e più rilevanti centri di insediamento, di coltivazione, di studio e di diffusione della vite. I vitigni campani, pertanto, devono essere considerati a tutti gli effetti i discendenti degli antichi vitigni denominati come Vitis Hellinica, Alinea Gemina, Vitis Apiana, tanto per citare i più importanti. I migliori vini dell'antichità – i vini degli imperatori per intenderci – venivano prodotti in Campania, dove si sviluppò la cultura del vino, come dimostrano molteplici reperti ritrovati nei siti archeologici disseminati in ambito regionale.

I vitigni campani venivano studiati, descritti, classificati e selezionati in modo da diffonderne solo le varietà migliori, quelle in grado di produrre vini di pregio.

Incantevoli sono le descrizioni dei vitigni campani compiute da Plinio, Columella, Virgilio, Catone, quelli che possono essere considerati i primi esperti di vitivinicoltura dell'umanità.

Fattori naturali

La ridente posizione della regione Campania e la rinomata fertilità delle sue terre crearono il mito della "Campania Felix". In tale contesto, la coltura della vite, ha sempre avuto un ruolo di primaria importanza, non certo per la quantità delle produzioni ma per l'estrema caratterizzazione delle stesse.

La zona di produzione si presenta abbastanza variegata e comprende le zone collinari dei Lattari le colline interne sino alle colline cilentane e del vallo di Diano.

La geomorfologia del territorio è alquanto differenziata, seppur di origine prevalentemente vulcanica. Montagne, colline, vallate, fiumi e torrenti, pianure che si immergono nel mare e che sono stati influenzati dai vicini apparati vulcanici, dei quali il Vesuvio è solo l'esempio più eclatante.

Il panorama delle zone vitate salernitane e dei vitigni autoctoni è ampio, alcuni di questi presenti da moltissimo tempo ed in modo esclusivo.

Fattori umani

In tutte le regioni italiane la viticoltura ha antiche tradizioni, ma mai come in Campania queste tradizioni sono arrivate fino a noi quasi intatte.

Il nostro Mezzogiorno, è sempre stato giustamente considerato un territorio di transito della vite, che dall'Asia Minore e dalla Grecia si diffuse lungo le coste del Mediterraneo e verso l'Europa continentale, e la provincia di Salerno ha rappresentato uno dei primi e più rilevanti centri di insediamento, di coltivazione, di studio e di diffusione di questa coltura.

I vini rientrano in areali di produzione che si estendono a molti dei comuni del vasto e multiforme territorio della provincia di Salerno.

Ogni area è caratterizzata da terreno e microclima specifici che hanno favorito la selezione di alcune cultivar autoctone conferenti caratteristiche di tipicità ai vini ivi prodotti.

Oggi i vini che si producono sono tutti di qualità eccellente e si abbinano alla genuina e saporita cucina locale. Il sistema tradizionale di allevamento (Avellinese più o meno alto o basso, a canocchia ed anche ad alberello) sono stati superati dai sistemi innovativi a Guyot o a cordone speronato. Le viti producono grappoli, che permettono, però, di ottenere un vino di qualità e di perfetto abbinamento con la saporita cucina territoriale.

Informazioni sul prodotto:

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni prevalentemente autoctoni.

Legame causale:

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

VITIGNI PRINCIPALI

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
IGT "Colli di Salerno" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, idonei per la provincia di Salerno.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato n. 3 DM Controlli vini IGP
<i>Descrizione:</i>
Allegato n. 2 DLGS n.61 del 8.4.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato n. 1 Vitigni provincia di Salerno

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>	SAQ9@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Campania - Assessorato Agricoltura Settore S.I.R.C.A.
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente Pubblico
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	A6 Centro Direzionale Napoli 80143 Napoli Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0817967306; +39-0817967367; +39-0817967351
<i>Fax:</i>	+39-0817967330
<i>e-mail:</i>	m.passari@regione.campania.it, l.daponte@maildip.regione.campania.it, c.sardo@maildip.regione.campania.it

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

5. LINK A E-BACCHUS

Colli di Salerno