

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

Collina del Milanese (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Volontario Vino DOC San Colombano
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	SN Ricetto 20078 San Colombano al Lambro Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0371 898830
<i>Fax:</i>	+39 0371 201171
<i>e-mail:</i>	info@sancolombanodoc.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Collina del Milanese - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 18 11 1995
<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>	Collina del Milanese (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>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Collina del Milanese” Bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico minimo: 10,00% vol. acidità totale minima: 5,00 g/l. estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: paglierino o paglierino più o meno intenso. odore: delicato, caratteristico. sapore: armonico, talvolta abboccato, fresco, giovane, tranquillo o vivace.

“Collina del Milanese” Passito

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico minimo: 11,00%. acidità totale minima: 3,50 g/l. estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

acidità volatile massima: 25 meq/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato di varia intensità o leggermente ambrato.

odore: aromatico, delicato.

sapore: dolce, armonico, vellutato.

“Collina del Milanese” Rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico minimo: 10,50%.

acidità totale minima: 4,50 g/l.

estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa di varia intensità.

odore: vinoso, floreale.

sapore: asciutto o abboccato, sapido, fresco, giovane, tranquillo o vivace.

“Collina del Milanese” Rosso

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico minimo: 10,50%.

acidità totale minima: 4,50 g/l.

estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino di varia intensità.

odore: vinoso, caratteristico.

sapore: asciutto o abboccato, sapido, fresco, giovane, tranquillo o vivace.

“Collina del Milanese”, anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie novello e frizzante

Caratteristiche analitiche:

all'atto dell'immissione al consumo, devono avere il seguente titolo alcolometrico volumico totale minimo:

“Collina del Milanese” novello 11,00% vol;

“Collina del Milanese” frizzante 10,00% vol.

Caratteristiche organolettiche:

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)

Passito

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

IGT Collina del Milanese

Resa massima:

Collina del Milanese	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
Bianco	18	144
Rosso	18	144
Rosato	18	144
Con la specificazione del vitigno	16	128
Passito	18	90

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 "Collina del Milanese", comprende la parte collinare del territorio amministrativo del comune di San Colombano al

Lambro in provincia di Milano, dei comuni di Graffignana e Sant'Angelo Lodigiano in provincia di Lodi, di Inverno e Monteleone, Miradolo Terme, in provincia di Pavia.

a. Zona NUTS

ITC49	Lodi
ITC48	Pavia
ITC45	Milano
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
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
LAMBRUSCO VIADANESE N.
LAMBRUSCO SALAMINO N.
LAMBRUSCO MARANI N.
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
NEGRARA N.
NEBBIOLO N.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO ROSA Rs.
MOSCATO GIALLO
MOSCATO DI SCANZO N.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MOLINARA N.

MEUNIER N.

MERLOT N.

MARZEMINO N.

MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B

LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.

LAMBRUSCO DI SORBARA N.

Lagrein

Kerner

INVERNENGA B.

INCROCIO TERZI N.1 N.

INCROCIO MANZONI 6.0.13 B.

GROPPELLO DI MOCASINA N.

GARGANEGA B.

Gaglioppo

FREISA N.

FRANCONIA N.

FORTANA N.

ERBALUCE B.

DOLCETTO N.

CROATINA N.

CORVINA N.

CORTESE B.

Chardonnay

CARMENERE N.

CABERNET SAUVIGNON N.

CABERNET FRANC N.

BUSSANELLO

BONARDA N.

BARBERA N.

ANCELOTTA N.

VESPOLINA N.

VERDESE B.

VERDEA B.

Veltliner

UVA RARA N.

TREBBIANO TOSCANO

TREBBIANO ROMAGNOLO B.

TREBBIANO GIALLO B.

TREBBIANO DI SOAVE B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
SYRAH N.
SCHIAVA GROSSA
SCHIAVA GRIGIA
SCHIAVA GENTILE
SCHIAVA
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
ROSSOLA NERA N.
RONDINELLA N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REBO
RABOSO VERONESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Tocai Friulano B
Timorasso B
Groppello di S. Stefano N

c. Altre varietà

MORNASCA N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

IGT Collina del Milanese

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>	
1. Fattori naturali rilevanti per il legame.	Il legame con la zona geografica delimitata dalla “Collina del Milanese” è comprovata dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata che ricade nella parte centro meridionale della Lombardia, che comprende un territorio collinare nel mezzo della Pianura Padana, a sud di Milano, tra la Pianura Lodigiana e la bassa Pavese. L’amministrazione spetta a tre

province: Pavia, la parte sud-ovest, con i comuni di Miradolo Terme e Inverno Monteleone; Lodi, la parte nord-ovest, con i comuni di Graffignana e Sant'Angelo Lodigiano; Milano, la parte ad est con San Colombano al Lambro. Tale zona comprende un territorio collinare con altitudini da 40 a 120 m s.l.m., con pendenza variabile ed esposizione generalmente orientata da sud-est a sud-ovest. I terreni calcarei con tessitura variabile, discrete capacità drenanti e presenza di scheletro in profondità sono idonei ad una viticoltura di qualità. Il clima dell'area è tipico della pianura padana meridionale, con precipitazioni concentrate nei mesi primaverili ed autunnali, creando una buona escursione termica nel periodo di maturazione delle uve.

2. Fattori umani rilevanti per il legume.

Dalle peculiare composizione varietale dei vigneti e dalle specifiche forme di allevamento, sestì di impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti, i vigneti idonei alla produzione di vino rosso sono Barbera, Croatina, Uva Rara, Cabernet Sauvignon, Merlot. Per la produzione di vino bianco sono Chardonnay, Pinot Nero, Verdea, Malvasia. Per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3300 ceppi per ettaro e le forme di allevamento, i sestì di 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 rese produttive contribuiscono a conferire ai vini una particolare tipicità;

Informazioni sul prodotto:

Le 3 tipologie di vino (bianco; rosso; rosato e passito) che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche già descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.

Legame causale:

Le numerose interazioni tra l'ambiente, la tradizione storica e le tecniche produttive, permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini della "Collina del Mlianese". La storia millenaria conferma la tradizione ben radicata tutt'ora nel territorio che insieme all'utilizzo della tecnologia odierna e la costante ricerca di miglorie nel settore vitivinicolo, conferiscono un vino rappresentativo della zona IGT, le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

Quadro di riferimento

Nella legislazione nazionale

<i>giuridico:</i>	
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>I vini ad indicazione geografica tipica “Collina del Milanese” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del disciplinare.</p> <p>L’indicazione geografica tipica “Collina del Milanese” con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85% dai corrispondenti vitigni.</p> <p>Possono concorrere, da sole o congiuntamente alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.</p> <p>I vini ad indicazione geografica tipica “Collina del Milanese” con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante.</p> <p>Il vino ad indicazione geografica tipica “Collina del Milanese” passito deve essere ottenuto dalle uve provenienti da uno o più vitigni aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia: qualora il vino ad indicazione geografica tipica “Collina del Milanese” passito provenga per almeno l’85% dal vitigno Verdea, può portare nella sua presentazione il riferimento di detto vitigno.</p>	

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 Lombardia

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: