Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Scilla (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Regione Calabria
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Regione
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	S.N. E.Molè 88100 Catanzaro Italia
Telefono:	+39.0961853073; +39.0961853074
Fax:	+39.0961853075
e-mail:	a.zaffina@regcal.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	IGT Scilla - disciplinare consolidato track change.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 31.07.1997
Base giuridica:	DM 27.10.1995
Base giuridica:	DM 30.11.2011
Base giuridica:	DM 23.10.2013

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Scilla (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Scilla» Rosso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso carico; odore: intenso, caratteristico; sapore: armonico, tipico.

«Scilla» Rosso novello

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso più o meno intenso;

odore: complesso, fruttato; sapore: gradevole, armonico.

«Scilla» Rosato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo:12,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosa più o meno intenso; odore: fine, delicato caratteristico,; sapore: fresco, armonico, gradevole.

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:

Scilla rosso

Resa massima:
Resa uva: 8 t/ha Resa vino: 60 hl/ha

Scilla rosato

Resa massima:
Resa uva: 8 t/ha Resa vino: 60 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 IGT "Scilla" comprende l'intero territorio del comune di Scilla in provincia di Reggio Calabria.

a. Zona NUTS

ITF65	Reggio di Calabria
ITF6	Calabria
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

Nerello Cappuccio
MOSCATO BIANCO B.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
Greco Nero
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
AGLIANICO
TREBBIANO TOSCANO

TRAMINER AROMATICO Rs.
SEMILLON B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Greco B
Nerello Mascalese N
Ansonica B
Gaglioppo N
Magliocco Canino N
Pinot Bianco B
Montonico Bianco B
Castiglione N
Calabrese N
Malvasia Nera di Brindisi N
Prunesta N
Pecorello N
Marsigliana Nera N
Malvasia Bianca B
Guarnaccia B
Guardavalle B
Nocera N

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

IGT "Scilla"

Informazioni sulla zona geografica:
1) Fattori naturali rilevanti per il legame. Scilla, così pittoresca e suggestiva, porta scritto nel suo patrimonio genetico una profonda vocazionevitivinicola. La cittadina, con la sua caratteristica forma ad aquila, discende dal promontorio verso le due baie: Chianalea a nord e Marina

Grande a sud.La grande roccia su cui la città è adagiata sembra essere quella sotto la quale si nascondeva lo spaventoso mostro dalle sei teste di cui ci parla la mitologia e che, secondo Omero, fu a fatica scansato dal navigatore Ulisse. Il territorio di Scilla è costituto da colline che discendono verso il mare formando declivi di particolare bellezza e idoneità per le coltivazioni viticole che ne caratterizzano il paesaggio. I versanti della costa formati da rocce intrusive e metamorfiche sono interrotti a diverse altezze da pianori (terrazzi marini) particolarmente sviluppati alle quote comprese tra o e 400 m s.l.m. Questi sono coperti da depositi di rocce sedimentarie e sedimenti sciolti di ambiente marino costiero (grigi-biancastri) e continentali (rossi) sabbioso-conglomeratici. Il territorio di Scilla rappresenta una tipica costa di origine tettonica.I terreni coltivati a vite sono di limitata profondità, con tessitura grossolana, ricchi di scheletro e quindi molto permeabili, principalmente a reazione subacida. Il clima è di tipo mediterraneo, la cui caratteristica principale è quella di avere un inverno relativamente piovoso e mite ed un'estate abbastanza calda e siccitosa.La temperatura media dell'area interessata è pari a circa 20°C.
L'indice bioclimatico di Huglin (IH) è pari a circa 2500°C con valori compresi tra 2250 e 2500 a seconda delle annate. I giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 57 con un massimo a febbraio ed un minimo a luglio.
La coltura della vite è condotta su piccoli terrazzamenti scavati sull'asperità della montagna e sorretti da caratteristici muri in pietra a secco denominati "armacie", ideali per la coltivazione di varietà come Nocera, Calabrese e Prunesta allevati ad alberello.
2) Fattori umani rilevanti per il legame
Fin dai tempi antichi, attraverso il paziente e appassionato lavoro dei vignaioli,sono stati scelti i luoghi e i suoli più adatti ove impiantare le vigne e nelle diverse contrade troviamo piccoli terrazzamenti faticosamente scavati dall'uomo sulle asperità della montagna Queste vigne terrazzate beneficiano tutte del microclima aereo generato dalle brezze marine. Nonostante l'orografia particolarmente accidentata del luogo, con terrazze che finiscono a strapiombo sul mare, l'impegno profuso dagli abitanti di queste difficilissime zone ha permesso di sfruttare la particolarità di questi terreni e di questo microclima al fine di ottenere i vini a IGP Scilla che raccontano con i propri odori e sapori questo meraviglioso territorio.
cui Qui la storia millenaria e affascinante è fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra il fattore umano e le peculiari positività dei vini "Scilla".
Le pratiche relative all'elaborazione dei vini a IGP Scilla sono quelle tradizionalmente consolidate in zona con pressature soffici per i rosati e vinificazione dei rossi con macerazioni delle uve medio-lunghe per ottenere vini tranquilli e strutturati.

Informazioni sul prodotto:

Tutti 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 rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.
I vini a IGP Scilla hanno un colore che va per le diverse tipologie dal rosso carico al rosato più o meno intenso, sono di carattere gradevolmente fruttato e caratterizzato da una piacevole nota sapida, donata sia dalla composizione dei suoli delle vigne terrazzate sia dal microclima generato dalle brezze marine

Legame causale:

L'orografia del territorio di produzione, l'esposizione prevalente dei vigneti localizzati in zone impervie ma particolarmente vocate alla coltivazione della vite e la vicinanza del mare, concorrono a determinare un ambiente soleggiato, adeguatamente ventilato e luminoso. Un ambiente pedoclimatico molto particolare e caratteristico. Anche la tessitura, la struttura chimico-fisica dei terreni, interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche di tutti i vini dell'IGT Scilla.In questo difficile ambiente l'uomo ,con notevoli sacrifici, ha tramandato la coltivazione di vitigni autoctoni,pur con l'introduzione di innovazioni legate alle tecnologie di coltivazione, di vinificazione e di commercializzazione che hanno fatto sì che i vini a IGP Scilla diventassero capaci di evidenziare tutta la propria territorialità.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 1 - Vitigni Regione Calabria

Descrizione:

Allegato 3 - DM Controlli Vini IGP

Descrizione:

Allegato 2 - DLgs 61/2010

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

5. LINK A E-BACCHUS

Scilla