

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

Val di Neto (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

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

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 31.07.1995
<i>Base giuridica:</i>	DM 27.10.1995
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 28.11.2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Val di Neto (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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Val di Neto» Bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino scarico; odore: gradevole, caratteristico; sapore: fresco, armonico.

«Val di Neto» Bianco passito

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: giallo paglierino intenso,;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: dolce, delicato.

«Val di Neto» Rosso

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso più o meno carico;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: armonico, tipico.

«Val di Neto» Rosso passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso carico;
odore: intenso, gradevole;
sapore: dolce, caldo, armonico.

«Val di Neto» 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 intenso;
odore: complesso, fruttato;
sapore: morbido, armonico.

«Val di Neto» Rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosa più o meno intenso; odore: fine, caratteristico; sapore: armonico, gradevole.

“Val di Neto” con la specificazione del nome del vitigno

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Limiti stabiliti dalla vigente normativa.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
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**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:**Val di Neto Bianco***Resa massima:*

Resa uva: 18 t/ha

Resa vino: 144 hl/ha

Val di Neto Rosso*Resa massima:*

Resa uva: 16 t/ha

Resa vino: 128 hl/ha

Val di Neto Rosato*Resa massima:*

Resa uva: 16 t/ha

Resa vino: 128 hl/ha

Val di Neto Bianco passito*Resa massima:*

Resa uva: 18 t/ha

Resa vino: 90 hl/ha

Val di Neto Rosso passito*Resa massima:*

Resa uva: 16 t/ha

Resa vino: 80 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 «Val di Neto» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Andali, Belcastro, Belvedere, Spinello, Botricello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Cerenzia, Crotone, Cutro, Mesoraca,

Pallagorio, Petilia Policastro, Roccabernarda, Rocca di Neto, San Mauro Marchesato, San Nicola dell'Alto, Santa Severina, Scandale, Umbriatico e Strongoli tutti in provincia di Crotona.

a. Zona NUTS

ITF62	Crotone
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
Marsigliana Nera N
Malvasia Bianca B
Guarnaccia B
Guardavalle B
Nocera N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

IGT "Val di Neto"

Informazioni sulla zona geografica:

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Andali, Belcastro, Belvedere, Spinello, Botricello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Cerenzia, Crotone, Cutro, Mesoraca, Pallagorio, Petilia Policastro, Roccabernarda, Rocca di Neto, San Mauro Marchesato, San Nicola dell'Alto, Santa Severina, Scandale, Umbriatico e Strongoli tutti in provincia di Crotone. Si tratta della parte centro e sud-orientale della provincia di Crotone, quella che si affaccia sullo Ionio per gran parte della costa, da tempo è riconosciuta come territorio a vocazione viticola ed enologica. La produzione si sviluppa a pochi chilometri dal mare, tra rilievi collinari appena accennati dai quali si scorge la linea blu delle acque. La zona di produzione del vino Val di Neto è relativa ai comuni di Caccuri, Casabona, Crotone, Mesoraca, Pallagorio, Rocca Bernarda, Petilia Policastro, Santa Severina, San Mauro Marchesato, Scandale e Strongoli. In alcune aziende della zona i proprietari hanno voluto piantare i roseti piantati tra i vigneti, per esaltare il delicato contagio e prevenire i parassiti.

L'area è interamente occupata da sedimenti pliocenici che si adagiano sul basamento cristallino paleozoico. Il passaggio con il miocene avviene gradualmente con l'interposizione di locali affioramenti conglomeratici nei pressi dei piccoli centri abitati il Miocene conglomeratico viene ricoperto da un'altra formazione stratigrafica denominata informalmente argille "varicolori". I dati climatici evidenziano che le piogge sono concentrate prevalentemente nel periodo autunno-inverno, raggiungono il loro valore massimo nel mese di ottobre ed il minimo nel mese di giugno. La temperatura media mensile raggiunge il massimo nel mese di agosto ed il minimo nel mese di gennaio. Siamo in presenza di un clima che va da subumido a sub arido con una forte deficienza idrica in estate e una concentrazione estiva dell'efficienza termica. La variabilità delle forme, i diversi tipi di substrato (materiale parentale) e la diversa azione del fattore tempo imprimono a questa zona una spiccata diversità delle tipologie di suolo che si rinvengono. Sui rilievi collinari che rappresentano gran parte del territorio, dominano le formazioni sabbiose o conglomeratiche. Sono in questo caso suoli da poco a moderatamente profondi con evidenze di idromorfia entro i 50 cm e con moderata presenza di Sali solubili. Infine sulle antiche superfici terrazzate di origine fluviale si rinvengono suoli fortemente alterati che differenziano un orizzonte di accumulo di argilla. Si tratta di suoli moderatamente profondi a tessitura media e reazione subacida.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Confermando questa innata vocazione, il territorio con qualche aggiunta o correttivo, è diventata la zona di origine delle uve per la produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Val di Neto" dal nome del fiume che nasce dalla Sila Grande, e dopo aver attraversato parte della provincia di Cosenza e quella di Crotone, si tuffa nel mar Ionio. Crotone discende dalla "Kroton" della Magna Grecia, fondata dagli Achei, con uno splendido circolo di mura possenti su entrambi i lati del fiume Esaro. Cutro, più in basso (220 metri) rivela un paesaggio più spoglio, arso dal sole. Santa Severina è posta su di una rupe scoscesa, con l'atmosfera che ricorda il passato bizantino e normanno, ai margini del Marchesato di Crotone, l'accorpamento territoriale che si concretizzò nelle mani dei Ruffo tra il 1390 e il 1444 e al quale pose fine un paio di decenni dopo il re di Napoli. Nonostante la sua ripartizione in tanti feudi, il territorio conservò nel tempo l'appellativo di Marchesato a ricordo di un'esperienza rimasta ben viva nel ricordo delle persone.

Informazioni sul prodotto:

La DOC "Val di Neto" è riferita alle tipologie di cui all'art. 1 che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

Legame causale:

Ogni scelta produttiva fatta dai produttori è mirata alla ricerca costante della qualità nella lavorazione del prodotto, della terra e con l'utilizzo di moderne tecnologie oltre che con la consulenza di illustri dell'enologi dell'area. Nelle fasce più alte sono stati impiantati vitigni bianchi che hanno dimostrato di esprimersi al meglio, Greco Bianco e Mantónico, Pecorello. Appena più in basso sono stati sistemati il Gaglioppo, vitigno autoctono,, mentre è in atto una sperimentazione su altri vitigni autoctoni, tra cui il Magliocco.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE**a. Altri documenti:*****Descrizione:***

Allegato 1 - Vitigni Regione Calabria

Descrizione:

Allegato 3 - DLgs 61/2010

Descrizione:

Allegato 4 - DM 2 novembre 2010

Descrizione:

Allegato 2 - DM 23 dicembre 2009

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: