

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA «ARGHILLÀ»**

Approvato con	D.M. 27.10.1995	G.U. 266 – 14.11.1995
Modificato con	D.M. 31.07.1996	G.U. 190 – 14.08.1996
Modificato con	D.M. 24.07.2009	G.U. 184 – 10.08.2009
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 30.09.2013	G.U. 245 – 18.10.2013
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 7.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

### **Articolo 1**

#### *Denominazione e vini*

L'indicazione geografica tipica «Arghillà» è riservata ai mosti ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare per le seguenti tipologie:

- a) rosso (anche nella tipologia novello);
- b) rosato (anche nella tipologia novello).

### **Articolo 2**

#### *Base ampelografica*

I vini ad IGT “Arghillà”, 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 alla coltivazione nella regione Calabria, 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 presente disciplinare.

### **Articolo 3**

#### *Zona di produzione delle uve*

La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGT “Arghillà” comprende l’intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Calanna, Campo Calabro, Fiumara, Villa San Giovanni, e parte del territorio amministrativo del comune di Reggio Calabria limitatamente alle frazioni: Archi, Arghillà di Catona, Arghillà di Salice Concessa, Arghillà di Villa San Giuseppe, Diminniti di Sambatello, Orti, Rosali, Sambatello, San Giovanni di Sambatello, Terreti e Vito.

### **Articolo 4**

#### *Norme per la viticoltura*

Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per la denominazione IGT "Arghillà", seguita o meno dal nome del vitigno, non deve essere superiore a: 12 tonnellate/ettaro

Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT "Arghillà", devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 11,00% vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,50% vol.

## **Articolo 5**

### *Norme per la vinificazione*

1. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

2. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

Inoltre, le predette operazioni, ai sensi dell'articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, possono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo della Provincia di Reggio Calabria

3. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

1. I vini ad indicazione geografica tipica «Arghillà», seguita o meno dalla specificazione del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

#### *«Arghillà» Rosso*

colore: rosso rubino;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: intenso, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

#### *«Arghillà» Rosso novello*

colore: rosso carico;

odore: intenso, fruttato;

sapore: gradevole, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

#### *«Arghillà» Rosato*

colore: rosa più o meno intenso;

odore: fine, caratteristico;

sapore: fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«*Arghillà*» *Rosato novello*

colore: rosa più o meno intenso;  
odore: fruttato, caratteristico;  
sapore: armonico, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

## **Articolo 7**

### *Designazione e presentazione*

1. Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: «extra», «fine», «scelto», «selezionato» «superiore» e similari.
2. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
3. L'indicazione geografica tipica «Arghillà», ai sensi dell'art. 14 del DLgs 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

## **Articolo 8**

### *Legame con l'ambiente geografico*

#### *A) Informazione sulla zona geografica*

##### 1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Calanna, Campo Calabro, Fiumara, Villa San Giovanni, e parte del territorio amministrativo del comune di Reggio Calabria limitatamente alle frazioni: Archi, Arghillà di Catona, Arghillà di Salice Concessa, Arghillà di Villa San Giuseppe, Diminniti di Sambatello, Orti, Rosali, Sambatello, San Giovanni di Sambatello, Terreti e Vito. Questi territori si trovano nella parte superiore della punta dello stivale e si affacciano sullo stretto di Messina. Si tratta di un territorio prevalentemente collinare, chiuso su di un lato dal mare dello stretto di Messina e sull'altro dal versante che sale in fretta verso i rilievi dell'Aspromonte. Qui sorgono vigneti antichissimi soleggiati dall'alba al tramonto nel tipico microclima costiero. Il Miocene argilloso-arenaceo è dominante in tutta la porzione meridionale della penisola calabrese ed è affiancato dal Pliocene sabbioso. La variabilità delle forme, i diversi tipi di substrato, e la diversa azione del fattore tempo, esprimono a questa zona pedologica una spiccata diversità nelle tipologie di suolo che si rinvencono. Più nello specifico su questa tipologia di origine fluviale di rinvencono suoli fortemente alterati che differenziano un

orizzonte di accumulo d'argilla. Si tratta di suoli moderatamente profondi a tessitura media e reazione subacida.

## 2) Fattori umani rilevanti per il legame

Con queste particolari caratteristiche naturali nasce l'Arghillà, raro vino calabrese vinificato all'antica maniera. Il suo nome deriva da un quartiere a nord di Reggio Calabria, cioè Arghillà.

È uno dei più rinomati vini rossi e rosati calabresi. Viene prodotto su colline molto soleggiate, dal terreno argilloso giallo-grigio scuro e di tessitura fine e scheletro abbondante. La produzione viene sapientemente gestita dai vignaioli del luogo che hanno tramandato nel corso dei secoli le tradizionali tecniche produttive che, oggi, pur mantenendo ogni legame con il passato sono state perfezionate grazie anche al miglioramento tecnologico introdotto anche in queste piccole aree.

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.

le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.

le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

*B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.*

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.

*C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).*

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a ad est sud est, e 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.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Arghillà"

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere l'attuale rinomato vino.

## **Articolo 9**

### *Riferimenti alla struttura di controllo*

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Reggio Calabria  
Via T. Campanella, 12 – 89125 – Reggio Calabria  
Tel. +39 0965 384111 / Fax. +39 0965 384200  
Mail: cameradicommercio@rc.legalmail.camcom.it  
Web: www.pz.camcom.it

La Camera di Commercio di Reggio Calabria è l’Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all’articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).