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

Elba Aleatico Passito (it)
Aleatico Passito dell'Elba (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	FEDERAZIONE PROVINCIALE COLDIRETTI LIVORNO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione di produttori
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	36/a SCALI DEGLI OLANDESI 57125 Livorno Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0565 914220
<i>Fax:</i>	+39. 0565 914282
<i>e-mail:</i>	roberto.minelli@coldiretti.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Elba Aleatico Passito o Aleatico Passito dell'Elba - Disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 17.05.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011 - Approvazione disciplinari consolidati vini DOP e IGP e relativo elenco

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Elba Aleatico Passito (it) / Aleatico Passito dell'Elba (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Elba Aleatico Passito” o “Aleatico Passito dell’Elba”

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico totale minimo: 19,00% di cui almeno 12,00% svolto; acidità totale minima: 6,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 35,0 g/l;</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>colore: rosso rubino carico, talvolta con riflessi violacei e tendente al granato con l'invecchiamento; odore: intenso, caratteristico; sapore: dolce, di corpo, armonico.</p>

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

Passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche****DOCG Elba Aleatico Passito o Aleatico Passito dell'Elba Appassimento uve**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
Le uve, dopo un'accurata cernita, devono essere sottoposte per un periodo minimo di almeno 10 giorni di appassimento all'aria o in locali idonei.	

b. Rese massime:**“Elba Aleatico Passito” o “Aleatico Passito dell’Elba”**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 7 t/ha Resa vino: 24,5 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Elba Aleatico Passito” o “Aleatico Passito dell’Elba” devono essere prodotte nel territorio amministrativo dei comuni dell’isola d’Elba.
--

a. Zona NUTS

ITE16	Livorno
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

ALEATICO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOCG Elba Aleatico Passito o Aleatico Passito dell'Elba

Informazioni sulla zona geografica:

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione del Vino a denominazione di origine controllata e garantita "Elba Aleatico Passito" o "Aleatico Passito dell'Elba" corrisponde all'intero territorio amministrativo dei comuni dell'Isola d'Elba.

L'isola d'Elba, la maggiore dell'Arcipelago toscano, ha una superficie di 224 kmq ed è la terza isola italiana per estensione. La morfologia del suo territorio è prevalentemente collinare con un massiccio rilievo montuoso nella sua parte occidentale che supera i 1000 m. di altitudine. La fascia altimetrica di coltivazione della vite si estende dal livello del mare fino ai 450 m.

La complessa origine geologica dell'isola ha determinato differenti tipi di substrati rocciosi nelle sue diverse zone e quindi diversi tipi di suoli: la zona occidentale del massiccio del monte Capanne ha suoli derivati dalla disgregazione di rocce granitiche che hanno originato terreni sciolti e molto permeabili; la zona centrale di origine sedimentaria presenta piccole pianure di raccordo tra le coste e colline non ripide con suoli calcarei, ciottolosi e mediamente argillosi; nella parte orientale dell'isola di origine metamorfica predominano i suoli poco profondi, con scheletro grossolano e buona presenza di minerali. Anche se differenti per tessitura i suoli delle diverse zone dell'isola sono sempre poveri di sostanza organica e ben adatti quindi alla produzione di uve di qualità che conferiscono ai vini particolari caratteristiche aromatiche, struttura e complessità.

Il clima è di tipo mediterraneo caratterizzato da masse di aria di genesi tropicale marittima in estate alternate a masse invernali di provenienza marittima polare; la temperatura media annuale si colloca intorno ai 17°C con medie invernali di 10°C

ed estive di 24°C; le precipitazioni si concentrano dall'autunno inoltrato alla primavera, con una media annuale di circa 700 mm con punte di 900 nei versanti nord del complesso del Monte Capanne.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La viticoltura dell'isola d'Elba risale al periodo etrusco, anche se l'antico sistema di allevamento ad alberello denota l'influenza greca. Già i Romani la descrivevano come "isola feconda di vino". (Plinio il Vecchio, Naturalis Historia).

Nei secoli del Rinascimento si definiscono le principali varietà di uve da vino che provengono dalle diverse zone del Mediterraneo che hanno esercitato influenze economiche e sociali sull'isola: dalla Toscana proviene il Trebbiano, il Sangiovese e l'Aleatico, dalla Sicilia l'Ansonica e il Moscato, dalla Corsica e dalla Liguria il Vermentino; tra le tante varietà che sono state coltivate sull'isola nel corso dei secoli e provenienti dalle più diverse zone viticole europee, quelle elencate sono oggi le principali varietà che compongono e caratterizzano le tipologie dei Vini della d.o. "Elba", per il loro migliore adattamento alle condizioni climatiche e ai diversi tipi di suoli.

La viticoltura è stata fino alla metà del secolo XX la principale attività economica della popolazione dell'isola; è indicativo della sua importanza il calo demografico superiore al 10% che si ebbe alla metà del secolo XIX in concomitanza con l'esplosione della crittogama "Oidio della vite" che portò all'estirpazione di gran parte dei vigneti: solo con l'introduzione dello zolfo come curativo della patologia, anche la popolazione isolana riprese ad aumentare.

Informazioni sul prodotto:

Il vitigno Aleatico si adatta alla variabilità dei tipi di suoli nelle diverse zone dell'isola per la rusticità della pianta, la bassa produttività e la conformazione spargola dei grappoli che induce resistenza alle patologie crittogamiche nella fase di maturazione.

Le condizioni climatiche, la viticoltura concentrata soprattutto sui terrazzamenti e sui versanti collinari e i tradizionali sistemi di allevamento poco espansi (alberello e in seguito l'attuale cordone speronato basso) sono fattori ambientali e umani che conferiscono particolari caratteristiche al vino: elevato tenore in estratto secco e in contenuto zuccherino; il clima caldo e asciutto nei mesi estivi determina una bassa produzione per ettaro e per ceppo e favorisce una maturazione precoce ed una elevata sanità delle uve;

Legame causale:

L'uva Aleatico è descritta dai secoli del Rinascimento come uva atta a produrre "vini speciali" intesi come vini adatti a particolari ricorrenze e feste della vita sociale degli abitanti. Per la sua concentrazione e per il suo elevato contenuto zuccherino, polifenolico, e molecole antiossidanti, al vino Aleatico venivano

attribuite proprietà, oltre che nutrienti, ricostituenti in particolare per anziani e bambini.

Mentre i differenti tipi di suoli tendono a differenziare le caratteristiche enologiche delle uve nelle diverse zone dell'isola, i fattori climatici, in particolare la vicinanza al mare, e antropici le accomunano.

Le temperature alte ed il clima assolato nel mese di settembre hanno determinato la pratica dell'appassimento al sole per breve periodo (10-20 giorni) tipico della viticoltura delle isole mediterranee;

Lo stesso clima asciutto ha da sempre indotto i viticoltori a praticare irrigazioni di soccorso, dove la presenza e la raccolta delle acque lo permettevano, soprattutto nei primi anni di vita del vigneto.

La coltivazione, l'appassimento e la vinificazione dell'Aleatico richiedono un elevato carico di lavoro e di attenta manualità, fattori che sono tipicamente disponibili nelle piccole aziende agricole a base familiare: la viticoltura dell'isola d'Elba infatti si è sempre sviluppata in piccole imprese proprietarie di piccoli poderi dove l'attenta manodopera familiare permetteva la produzione di varietà differenti di uve e di vini. Ancora oggi la vitivinicoltura dell'isola è formata da aziende medio-piccole che occupano tutta la filiera produttiva, dal vigneto alla vinificazione sino all'imbottigliamento e alla commercializzazione del prodotto.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Imbottigliamento in zona delimitata

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Imbottigliamento nella zona delimitata
<i>Descrizione della condizione:</i>	
Le operazioni di appassimento delle uve, vinificazione, conservazione, affinamento e imbottigliamento devono essere effettuate nella zona di produzione di cui all'articolo 5 del disciplinare di produzione per salvaguardare la qualità e la reputazione del vino.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>

Allegato 2 - DM 2 novembre 2010

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.tarmati@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it, a.squarcia@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Toscana
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	26 Di Novoli 50126 FIRENZE Italia
<i>Telefono:</i>	+390554383078 - +390554383747
<i>Fax:</i>	+390554383150
<i>e-mail:</i>	maddalena.guidi@regione.toscana.it,stefano. barzagli@regione.toscana.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