

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

Scanzo (it)
Moscato di Scanzo (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Tutela Moscato di Scanzo
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	33/a Abadia 24020 Scanzorosciate (BG) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 035 6591545
<i>Fax:</i>	+39 035 3055840
<i>e-mail:</i>	info@consorzioscatodiscanzo.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Scanzo o Moscato di Scanzo - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 28 04 2009
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Scanzo (it) / Moscato di Scanzo (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 a), 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
15. Vino ottenuto da uve appassite

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:**

DOCG “Scanzo” o “Moscato di Scanzo”

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,0% vol, di cui almeno il 14,0% svolto con contenuto di zuccheri residui: compreso fra i 50 e i 100 g/l;          acidità totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 24 g/l.</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>colore rosso rubino, più o meno intenso, che può tendere al cerasuolo con riflessi granati;          odore: delicato, intenso, persistente, caratteristico;          sapore: dolce, gradevole, armonico, con leggero retrogusto di mandorla.</p>

**3. MENZIONI TRADIZIONALI**

a. Punto a)

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

**b. Punto b)**

Vino passito
--------------

**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche**

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

**b. Rese massime:****DOCG Scanzo o Moscato di Scanzo**

<i>Resa massima:</i>
resa uva/ettaro: 7 tonnellate/ha; resa vino /ettaro: 21 ettolitri/ha.

**5. ZONA DELIMITATA**

Comune di Scanzorosciate (Bg), Vedasi disciplinare di produzione per la delimitazione dettagliata dei confini.
--

**a. Zona NUTS**

ITC46	Bergamo
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
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**

MOSCATO DI SCANZO N.

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV****c. Altre varietà****7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****DOCG Scanzo o Moscato di Scanzo****Informazioni sulla zona geografica:**

Fattori naturali rilevanti per il legame

Il nome Moscato di Scanzo viene dato al vino prodotto nella piccola zona di Scanzorosciate.

Le pendenze dei colli oscillano da un minimo del 50% al 100%, salvo piccole eccezioni.

La profondità del terreno coltivato è minima, sotto vi è solo roccia marnosa, da noi chiamata, Sass de la luna, che se messa al sole si sfalda con il tempo, ma se coperta e protetta è di difficile lavorazione, formando dei noduli calcarei che le trivelle non riescono ad intaccare.

Il clima tipicamente mediterraneo consente una buona maturazione delle viti.

Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione.

Le origini del Moscato Rosso Scanzese, si perdono nella notte dei tempi, tanto, per tradizione, da farli risalire all'epoca Atestina. Questa tradizione è confermata da diverse prove storiche, toponomastiche . La prima di queste è il toponimo

stesso di Rosate, trasformatosi in Rosciate nella prima metà del 1800. Rosate è composto da due toponimi Ros e Ate. Il primo, Ros, in lingua greca ha il significato di mazzo di uva, parola ancora comunemente usata nella lingua locale bergamasca, con lo stesso significato. Il secondo toponimo, ate, è un termine celtico, dal significato di villaggio. I Celti giunti al greco Ros venne indicato come villaggio esistente al loro arrivo con l'aggiunta di ate. Dai greci ai Celti ed infine i Romani, ai quali si fa risalire la fondazione di Scanzo, risultato della

trasformazione di un castro romano, da luogo militare in residenza civile.

Fu la famiglia dei centurioni Scantii, a dare il nome al nuovo villaggio. Da quel

momento il Moscatello rosso di Rosciate, assume il nome di Moscato di Scanzo, i Romani, nuovi dominatori, prevalsero sui greci rosciatesi. Si ritorna a parlare delle viti scanzese all'epoca delle invasioni barbariche.

*Informazioni sul prodotto:*

E' un vino che si ottiene da un vitigno che fa parte della grande famiglia dei vitigni autoctoni.

Secoli di ambientazione non possono essere ripetuti nei pochi anni di coltivazione in ambiente diverso da quello originario, che nel nostro caso corrisponde alla fascia meridionale delle alture di Scanzosiate.

*Legame causale:*

Le colline di Scanzosiate vantano una tradizione vitivinicola antica testimoniata dalla storia.

La produzione avviene in una zona molto piccola e su dei colli con pendenze che oscillano da un minimo del 50% al 100% salvo rare eccezioni.

La profondità del terreno coltivato è minima, sotto vi è solo roccia marnosa chiamata Sass de la Luna che se esposta al sole con il tempo si sfalda, ma se coperta e protetta è di difficile lavorazione formando dei noduli calcarei che neppure le trivelle riescono ad intaccare.

Le condizioni climatiche scanzese sono molto simili a quelle del Mediterraneo.

Pensare alla tradizione agricola di Scanzosiate significa senza dubbio pensare al Moscato di Scanzo, prodotto unico nel suo genere.

## ***8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI***

--

## ***9. DOCUMENTAZIONE***

### **a. Altri documenti:**

*Descrizione:*

Allegato 1 – D.lgs. n. 61/2010

*Descrizione:*

Allegato 2 – D.M. 02/11/2010

**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; +39-0646656139; +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>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**