Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Capriano del Colle (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	CONSORZIO TUTELA VINI CAPRIANO DEL COLLE
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Consorzio di Tutela vini
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	120 Viale della Bornata 25123 Brescia Italia
Telefono:	+39 030 364755
Fax:	+39 030 3362085
e-mail:	info@entevinibresciani.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Capriano del Colle - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	D.M. 26 07 2011
Base giuridica:	D.M. 30 11 2011

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Capriano del Colle (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
Tipo di indicazione geografica:	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Capriano del Colle» bianco

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino anche con tenui riflessi verdognoli, odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: secco, fresco, armonico, con eventuale percezione di legno.

«Capriano del Colle» bianco frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino anche con tenui riflessi verdognoli, odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: secco, fresco, armonico, con eventuale percezione di legno.

«Capriano del Colle» superiore

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino con tendenza al giallo dorato con l'invecchiamento, odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: sapido, armonico, corposo con eventuale percezione di legno.

«Capriano del Colle» trebbiano

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino anche con riflessi verdognoli, odore: delicato, gradevole; sapore: secco, fresco, armonico, con eventuale percezione di legno.

«Capriano del Colle» trebbiano frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino anche con riflessi verdognoli, odore: delicato, gradevole; sapore: secco, fresco, armonico, con eventuale percezione di legno.

«Capriano del Colle» rosso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino; odore: vinoso, gradevole, caratteristico; sapore: sapido, asciutto, armonico con eventuale leggera percezione di legno.

«Capriano del Colle» novello

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso con riflessi violacei; odore: fruttato e in particolare di piccoli frutti di bosco; sapore: fresco, rotondo,equilibrato.

«Capriano del Colle» marzemino

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: secco, fresco, armonico, con eventuale percezione di legno.

«Capriano del Colle» riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento; odore: etereo leggermente vinoso, ampio e caratteristico; sapore: fine, asciutto, vellutato eventualmente con percezione di legno derivante dall'affinamento in botte.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Superiore
Riserva
Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

«Capriano del Colle» bianco

Resa massima:
resa uva/ettaro: 12,5 tonnellate/ha; resa vino/ettaro: 87,5 ettolitr/ha.

«Capriano del Colle» superiore

Resa massima:
resa uva/ettaro: 11 tonnellate/ha; resa vino/ettaro: 77 ettolitr/ha.

«Capriano del Colle» trebbiano

Resa massima:
resa uva/ettaro: 12,5 tonnellate/ha; resa vino/ettaro: 87,5 ettolitr/ha.

«Capriano del Colle» rosso

Resa massima:
resa uva/ettaro: 12,5 tonnellate/ha; resa vino/ettaro: 87,5 ettolitr/ha.

«Capriano del Colle» Marzemino

Resa massima:
resa uva/ettaro: 10 tonnellate/ha; resa vino/ettaro: 70 ettolitr/ha.

«Capriano del Colle» riserva

Resa massima:
resa uva/ettaro: 10 tonnellate/ha; resa vino/ettaro: 70 ettolitr/ha.

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Capriano del Colle» comprende l'area collinare idonea alla coltura della vite dei comuni di Capriano del Colle e Poncarale in provincia di Brescia. Tale zona e' cosi' delimitata: partendo dalla strada Brescia-Quinzano in localita' Fenili Belasi, il limite segue la strada, in direzione sud-ovest fino a quota 98 (km10,1 circa) dove devia verso sud lungo la strada provinciale per Capriano del Colle; costeggiando Cascina Braga, Cascina Santus, attraversa il centro

abitato di Capriano del Colle e in direzione sud-est prosegue lungo la strada per Ferramonde a quota 87. Da Ferramonde segue verso nord la strada per Poncarale, attraversa tale centro abitato per incrociare a quota 95 il confine comunale di Poncarale-Flero.
Lungo questi in direzione nord-est, raggiunge, superata Cascina Monte Santo, la carrareccia pedecollinare e lungo questa prosegue nella stessa direzione lambendo cascina Ortigara e attraverso le quote 103 e 102 fino a raggiungere Cascina Gilli. Da Cascina Gilli prosegue verso nord-ovest lungo la strada che attraversa la localita' La Santissima fino a raggiungere quota 100 la strada statale Brescia-Quinzano da dove e' iniziata la delimitazione.

a. Zona NUTS

ITC47	Brescia
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
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

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO GIALLO
MOSCATO BIANCO B.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B
Kerner
INVERNENGA B.
INCROCIO MANZONI 6.0.13 B.
GARGANEGA B.

ERBALUCE B.
CORTESE B.
Chardonnay
BUSSANELLO
VERDESE B.
VERDEA B.
Veltliner
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TREBBIANO GIALLO B.
TREBBIANO DI SOAVE B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Tocai Friulano B
Timorasso B

c. Altre varietà

ERBAMAT B.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Capriano del Colle

Informazioni sulla zona geografica:
Fattori naturali rilevanti per il legame La zona di produzione del Capriano del Colle DOC comprende il territorio dei Comuni di Capriano del Colle, di Poncarale e di Flero; l'area sorge nel mezzo della pianura Padana, su un altopiano formato dalla sovrapposizione di detriti e strati argillosi trasportati a valle dai ghiacciai. La provincia di Brescia, nella sua estensione da nord verso sud, si divide nettamente in due parti: la parte nord con le Prealpi Lombarde e la parte sud con la Pianura Padana. La linea di demarcazione può essere più o meno identificata nella strada ferrata Milano Venezia al di sopra della quale vi è la tipica agricoltura di collina e di montagna e

al di sotto, con la zona dei fontanili lombardi, una fiorente agricoltura cerealitico-zootecnica. Fa eccezione a ciò, immediatamente a sud della città di Brescia, il Monte Netto che è un promontorio che si eleva nettamente dalla pianura e che fa capo amministrativamente ai comuni di Capriano del Colle e Poncarale. Questo Monte, ovviamente senza acqua di irrigazione, presenta un terreno prevalentemente argilloso e l'agricoltura è quella tipica della collina. La coltivazione più importante è la vite.

Fattori umani rilevanti per il legame

I due comuni Capriano del Colle e Poncarale hanno radici latine ed in origine venivano denominati "Capreanus" il primo e "Ponscaralis" il secondo. In tempi antichi la zona che circondava il Monte Netto era paludosa per le acque affioranti per cui il Monte costituiva un salubre luogo di insediamento per quelle popolazioni. In seguito anche la zona limitrofa al Monte, per l'abbassarsi della falda acquifera dovuto alla bonifica del territorio, finì per risanarsi completamente. In questo lasso di tempo però la vite veniva coltivata quasi come pianta medicinale in quanto il vino costituiva un valido aiuto nella battaglia contro la pellagra che costituiva una grave piaga della zona a tal punto che si tendeva ad estendere la vite anche in terreni non del tutto idonei. Alcuni documenti (L'economia Bresciana – C.C.I.A.A. di Brescia – 1927) accertano infatti che "la coltivazione di questi vini anche in terreni irrigui, fu provvidenziale nella lotta sostenuta contro la pellagra. Un'analisi fatta in molti comuni e convalidata da una relazione ufficiale della Giunta di Carpenedolo, mostra quanta efficacia avesse il vino nel combattere questa malattia. Nella battaglia per la rivincita del vino che oggi si combatte contro i puritani intransigenti, è utile accennare a questa sua benemerenza. Anche questa zona non sfuggì al flagello della fillossera e subì la degradazione del patrimonio viticolo originale con l'avvento degli ibridi, soprattutto il "Clinton" che in questa zona, per le favorevoli condizioni pedologiche ed ambientali, dava gradazioni altissime rispetto a produzioni di altre zone. Comunque la passione per la viticoltura riuscì ad avere ragione di questi vitigni e non appena la tecnica mise a disposizione dei viticoltori strumenti idonei alla ricostituzione di una viticoltura di pregio, ritornò fiorente la produzione di questi vini che seppero subito conquistarsi il favore dei consumatori.

Informazioni sul prodotto:

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.

All'esame olfattivo il Capriano del Colle Bianco si presenta delicato e gradevole, discretamente intenso, delicatamente floreale e fruttato, con sentore di mela matura; il sapore è secco, leggermente asprigno nel vino giovane, equilibrato. Il Capriano del Colle trebbiano ha un profumo delicato, gradevole, un gusto fresco, armonico, con eventuale percezione di legno. Il Capriano del Colle» con la

menzione superiore deve essere sottoposto un periodo d'invecchiamento obbligatorio di almeno dodici mesi, anche in botti di legno e all'esame organolettico presenta un odore delicato, gradevole, caratteristico e un sapore:sapido, armonico, corposo con eventuale percezione di legno. Il Capriano del Colle marzemino presenta un profumo delicato, gradevole, caratteristico e un sapore secco, fresco, armonico, con eventuale percezione di legno.
Il Capriano del Colle Rosso ha un profumo ampio, vinoso, caratteristico, un sapore fresco, sapido, asciutto e armonico, equilibrato, morbido e di media struttura. Il Capriano del Colle Riserva ha un profumo complesso, un gusto ampio, avvolgente e strutturato, giustamente tannico e di elegante struttura. Il Capriano del Colle Novello ha un profumo fresco e floreale, che sprigiona delicati profumi di frutti di bosco; il gusto risulta morbido e piacevole.

Legame causale:

Le pendici del Monte Netto non molto scoscese ed il falso piano della sommità fanno ben sperare nella continuità di questa viticoltura che potrà senza difficoltà essere meccanizzata sempre di più permettendo lo sfruttamento di questi terreni che non hanno altra vocazione. I terreni, generalmente argillosi e privi di calcare, eccezion fatta per parte della zona del Comune di Poncarale, godono di un'ottima esposizione e risultano particolarmente adatti alla coltivazione della vite.
Il riconoscimento della vocazionalità viticola dell'intera zona di produzione, porta all'ammissione unanime da parte dei Tecnici del settore che nell'area DOC Capriano del Colle si possono produrre tipologie diverse di vini di qualità. In questo quadro si intendono valorizzare le elevate potenzialità espresse dalle varietà autoctone di tradizionale coltura Marzemino (localmente denominato Berzemino) e Trebbiano di Soave o Trebbiano di Lugana e/o Trebbiano Toscano. Il Trebbiano, di origine italica, già conosciuto dagli antichi Romani e distribuito in tutta la penisola; in questa zona è coltivato nelle versioni Trebbiano di Soave o Trebbiano di Lugana e/o Trebbiano Toscano. Il grande pregio di questo vitigno è dato dall'estrema capacità di adattarsi a diversi tipi di terreno e di clima; i vini che ne derivano risultano generalmente gradevoli e caratteristici. Anche la coltivazione della varietà Marzemino (localmente denominata Berzemino) profonde radici. La prima descrizione del vitigno, nel compendio: "Le dieci giornate della vera agricoltura e piaceri della villa", è dovuta all'agronomo Agostino Gallo (1499 – 1570), residente nel Borgo di Poncarale dal 1548. Anche non considerando le suggestioni storiche, la presenza del Marzemino e comunque ben documentata. Infatti i dati del Catasto Vitivinicolo del 1970 (Istituto Centrale di Statistica, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Catasto Vitivinicolo; "Rilevazione al 25 ottobre 1970; anno 1972, Volume 1, Tomo 1, pag. 354, 355) indicano che su una superficie totale nazionale a Marzemino in coltura principale di circa 1500 ettari, più della metà (760) era concentrata nella provincia di Brescia e più di un terzo dei ceppi era composto da viti di età superiore ai sette anni. Inoltre nella provincia di

Brescia vi era una superficie in coltura pura pari a 207 ettari, la maggiore a livello nazionale (dato nazionale 740 ettari). Questi dati sono tuttora attestati nella zona del Capriano del Colle dalla presenza di viti centenarie che non appartengono alle selezioni clonali degli ultimi decenni. Le valutazioni positive da sempre espresse verso le caratteristiche qualitative delle uve e dei vini di questa tipologia sono state confermate dai recenti studi citati. Inoltre da 1995 è presente la IGT "Montenetto" per la quale è prevista la tipologia "Marzemino", seppur con una base ampelografica più ampia. Restringendo i possibili uvaggi solo al Marzemino, si pongono le basi per la produzione di un altro rosso di qualità con un forte legame storico con il territorio ed una inconfondibile caratterizzazione varietale, grazie alla presenza del 100% di Marzemino. Per questi motivi e per le esigenze del mercato, che sempre richiede alle Aziende di presentare i vini di maggior pregio come vini a Denominazione di Origine, si richiede la presente integrazione del Disciplinare. La creazione delle tipologie "Capriano del Colle Trebbiano" e "Capriano del Colle Marzemino" tende a valorizzare e dare rilievo all'alta vocazionalità della zona per i due vitigni.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:	

I vini a denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" rosso, "Capriano del Colle" novello e "Capriano del Colle" rosso riserva devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell' ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Marzemino (localmente denominato Berzemino) minimo 40%; Merlot minimo 20%; Sangiovese minimo 10%.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, anche le uve a bacca rossa provenienti da vigneti idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia fino ad un massimo del 10% del totale.
Il vino a denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" Marzemino deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti di Marzemino al 100%.
Il vino a denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" bianco e bianco superiore devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell' ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Trebbiano di Soave o Trebbiano di Lugana e/o Trebbiano Toscano per almeno il 60%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 40% ed 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 disciplinare.
Il vino a denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" trebbiano deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell' ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica Trebbiano di Soave o Trebbiano di Lugana e/o Trebbiano Toscano per almeno l' 85%.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, per un massimo del 15% del totale, anche le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 1 - Vitigni Idonei Regione Lombardia
Descrizione:
Allegato 3 - D.M. 02 11 2010
Descrizione:
Allegato 2 - D.lgs. n. 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; +39-0646656139; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	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

Link:	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Capriano del Colle