Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Cellatica (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	CONSORZIO TUTELA VINI CELLATICA DOP
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Consorzio di Tutela vini
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	110 Viale della Bornata 25123 Brescia Italia
Telefono:	+39 0303647755
Fax:	+39 030364775
e-mail:	info@entevinibresciani.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	D.M. 30 11 2011
Base giuridica:	D.M. 14 09 1995

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Cellatica"

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 20 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
limpidezza: brillante; colore: rosso rubino; odore: vinoso tipico; sapore: sapido, asciutto, con retrogusto leggermente amarognolo.

"Cellatica" superiore

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 20 g/l;
Caratteristiche organolettiche:

limpidezza: brillante; colore: rosso rubino; odore: vinoso tipico; sapore: sapido, asciutto, con retrogusto leggermente amarognolo.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

“Cellatica”

Resa massima:
resa uva/ettaro: 11,5 tonnelate/ha; resa uva/ettaro: 80,5 ettolitri/ha.

"Cellatica" superiore

Resa massima:
resa uva/ettaro: 10 tonnelate/ha; resa uva/ettaro: 70 ettolitri/ha.

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione dei vini “Cellatica” comprende in tutto o in parte il territorio

dei comuni di Rodengo Saiano, Gussago, Cellatica, Collebeato, Brescia in provincia di Brescia. Tale zona è così delimitata: a sud-ovest partendo dal ponte sul fiume Mella in Brescia, località chiamata Ponte Crotte, segue la strada per Cellatica fino a V.la Torricella. Qui piega verso sud con un'ansa che raccoglie la collina che da V.la Torricella si estende fino a V.la Anna e a Badia alta, lambisce il limite pedecollinare fino a Badia Alta e poi, di ritorno, comprendendo la zona del Carretto, ritorna sulla strada di Gussago a quota 139. Da quota 139 sale fino all'incrocio della Fantasina, da qui prende la vecchia strada per Gussago detta delle Brine fino al Caporalino. Prosegue fino al crocevia di Croce. Da qui scende verso C.se Casotto per seguire il piede del colle S.Stefano fino alla frazione Sale. Risale quindi alla frazione Villa, passa per C.na Pomaro da qui alla C.na Dordaro che oltrepassa fino ad incontrare la carrareccia che porta sulla strada Gussago-Ronco, Padergnone e Ponte Cingoli fino in prossimità delle scuole dove prende la strada per Delma fino a quota 193. Da qui alla carrareccia e alla mulattiera fino a quota 228, segue quindi il confine del comune di Rodengo Saiano fino a M.Valenzano;
a nord, da M.Valenzano segue il confine del comune di Rodengo Saiano prima, quindi del comune di Gussago fino all'intersezione di questi con il ramo del T:Canale che prende avvio in prossimità della località Barche, e scende, seguendolo, fino al Caricatore a quota 293. Da qui risale attraverso Piè di Monte di sotto, fino a quota 422 dove continua passando a nord di Quarone di sopra, quota 694 e si interseca con il confine del comune di Concesio, nei pressi di Dosso Croce;
ad est, dalla intersezione di questo confine, segue il confine del comune di Concesio attraverso Passo della Forcella, Mad.na della Stella, C.na Monte Grande, M.Peso fino a quota 360. Qui segue la strada che porta a Collebeato e poi ancora, seguendo la strada fino a Ponte Crotte in Brescia.

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

MARZEMINO N.
INCROCIO TERZI N.1 N.
BARBERA N.
SCHIAVA GENTILE

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Cellatica

Informazioni sulla zona geografica:
Fattori naturali rilevanti per il legame. Questa area giace sulle colline rocciose calcareo-argillose immediatamente ad Ovest di Brescia ed è parzialmente coincidente con la Franciacorta. Nell'ambito dei territori dei Comuni di Cellatica, Collebeato, Gussago e Rodengo Saiano la viticoltura è tanto difficoltosa per le pendenze talvolta addirittura impervie dei colli coltivati, quanto determinante per la salvaguardia del territorio e per l'armonia del paesaggio, fin da essere giustamente considerata un fattore irrinunciabile per la sopravvivenza stessa della stupenda area da essa interessata. Per il microclima ambiente non vi sono limiti estremi che inibiscono la coltivazione della vite. Per quanto concerne la somma delle calorie che influenzano la vite nel periodo vegetativo (aprile – settembre), la possiamo considerare senz'altro sufficiente per ottenere una buona maturazione delle uve e così pure per le meteore. Fattori umani rilevanti per il legame. Andrea Bacci, alla fine del 1500, descrivendo l'agricoltura dell'Italia Settentrionale diceva "…oserei dire che il territorio di Brescia supera il resto della regione trans-padana nella fecondità di ogni frutto, ma specialmente nei vini…Vini bianchi, rossicci e rossi, moscatelli e vernaccie, queste ultime specialmente squisite in quel di Cellatica, emule di vini greci, esportate con gran guadagno a Milano e in

Germania e, talvolta, anche a Roma…".
L'antica fama del vino di Cellatica non è mai venuta meno superando agevolmente, grazie alla tenacia dei produttori della zona, sia le storiche avversità di origine patologica che afflissero il Continente, sia lo spopolamento di queste colline, favorito dalla vicinanza della città industriale che sembrò, ad un certo momento, porre fine a quella meravigliosa viticoltura propria del famoso "attico di Cellatica".
Nell'Atlante Economico Geografico del Senator Arturo Marescalchi, edito nel 1911, è riportato fra i vini della provincia di Brescia (quelli commercialmente più noti), il Cellatica che si poteva trovare nei migliori ristoranti e fra la lista dei vini pregiati delle maggiori case vinicole lombarde.
Ma ancora più che gli scritti e i documenti è la tradizione che ha valorizzato i vini di questa zona, a tal punto che, pronunciando il nome di Cellatica nessuno poteva dissociare il pensiero dal vino ivi prodotto..

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 che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. Entrambe le tipologie presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni. Le differenti varietà a diversa vocazione enologica, combinate in modo sapiente e secondo tradizione intervengono nella produzione del vino Cellatica DOC, contribuendo ciascuna con le proprie particolari attitudini alle caratteristiche finali del prodotto: un vino rosso molto piacevole e da tutto pasto, ricco e ben strutturato ma non pesante, anzi elegante ed equilibrato. Le selezioni più importanti, complesse e strutturate vengono affinate almeno un anno e destinate alla tipologia "Superiore", vino invecchiato per legge almeno un anno, adatto al medio invecchiamento.

Legame causale:

Nel comune di Gussago i terreni della creta si trovano su tutto il territorio che si distende tra Forcella, Madonna della Stella, la croce, Casaglio e Manica e su tutta la collina della Santissima, nonché in un lembo sotto Mirabello a destra della strada che dalla Piazza conduce alla frazione Ronco e poi ancora in un piccolo lembo a Convento dei Camaldoni.
Nella zona spesso il colore rosso trae in inganno, facendo pensare ad un terreno ferrettizzato, mentre in questa zona il colore rosso del terreno è proprio delle scaglie rosse da cui esso deriva e, in generale, è sempre molto calcareo. La scaglia poi è ancora presente nella sua forma bianca sulla collina della Santissima, ed anche qui il terreno è sempre molto calcareo.
I terreni derivanti dal medolo che si presentano di colore rossiccio, si trovano nella Valle di Navezze, in comune di Gussago, percorsa dal T. Canale al Caricatore ed

a Piè di Monte di Sotto, in prossimità dei quali affiorano più precisamente le brecce calcareo-silicee del “medolo superiore”, con terreno poco profondo ma alquanto ferrettizzato.
Terreni detritici del “silicifero” si presentano sul pendio meridionale delle colline di Padergnone e Ponte Cingoli in comune di Rodengo Saiano. In questa zona il terreno è sciolto, senza ciotoli, o con scarsi frammentini di roccia; si mantiene dello stesso tipo fino ad una certa altezza sul pendio e, per dilavamento, si sovrappone per buon tratto anche sulla pianura ferrettizzata sottostante, aumentandone lo spessore argilloso.
Ai fini di salvaguardare la costanza e la tipicità della produzione di zona, si intendono mantenere i vitigni tradizionali e le proporzioni tra di essi, sempre tradizionali, suggerite dal risultato finale del vino e di regolarsi di volta in volta nella scelta dei vitigni, a secondo della componente apportata ad ogni singolo vitigno, rispettando però le percentuali stabilite.
Le pratiche enologiche impiegate nella vinificazione, affinamento e conservazione del vino Cellatica sono quelle tradizionali e razionali della zona con le dovute varianze dettate anno per anno a secondo dell’uva, ai fini di mantenere uniforme, costante e tipico il prodotto.

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

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

Cellatica