

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

Colline di Levante (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI DOC E IGT DELLA PROVINCIA DI LA SPEZIA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di tutela dei vini a DO (istituito ai sensi del D.lgs n. 61/2010)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	16 Piazza Europa 19100 LA SPEZIA Italia
<i>Telefono:</i>	(+39)3486910710
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	consorziodocigtsp@libero.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Colline di Levante - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 13.12.2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Colline di Levanto bianco:**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l ;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: delicato, persistente, caratteristico; sapore: secco, sapido, armonico;

Colline di Levanto Vermentino:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino;

odore: intenso, caratteristico, fruttato;
sapore: armonico asciutto, delicatamente mandorlato;

Colline di Levanto rosso:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 21,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, persistente;
sapore: asciutto, delicato, armonico, di medio corpo;

Colline di Levanto novello:

Caratteristiche analitiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, armonico;

Caratteristiche organolettiche:

zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:19,0 g/l.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

b. Rese massime:

Colline di levanto

<i>Resa massima:</i>
resa uva/ha 9 t resa vino/ha 63 hl

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC "Colline di Levante" devono essere prodotte nella zona appresso indicata che interessa la provincia di La Spezia e comprende in parte i territori dei seguenti comuni: Levante, Bonassola, Framura e Deiva Marina.

Tale zona è così delimitata:

a partire dal mare in prossimità della P.ta Mesco si segue il confine che delimita il comune di Levante con quello di Monterosso al Mare fino al raggiungimento della curva di livello del 400 mt s.l.m. che viene seguita fino sotto la cima Colletto a nord dell'abitato di Lavaggirosso dove si scende alla quota 300 mt s.l.m. che viene seguita fino ad incrociare il bivio per S. Giorgio sulla provinciale 332. Da qui si segue la stessa provinciale 332 per un piccolo tratto per poi risalire alla curva dei 400 mt. s.l.m. in corrispondenza di RCA Galbana che viene poi seguita fino al ricongiungimento della prov. 332 in corrispondenza del bivio per Reggimonti; da qui si segue la stessa prov. 332 fino ad incrociare la curva di livello dei 500 mt s.l.m. che viene seguita fino alla località La Fuganella ove, scendendo lungo l'impluvio, si raggiunge la curva di livello dei 400 mt che viene seguita fino al fosso a nord dell'abitato Chiappa. Da qui si scende, seguendo il fosso, fino in corrispondenza dell'abitato Piazza in corrispondenza del raccordo autostradale che viene seguito fino ad incrociare la curva di livello del 300 mt s.l.m.

Quest'ultima viene seguita fino al congiungimento del confine di comune e di provincia di Genova che viene seguito fino al mare.

a. Zona NUTS

ITC34	La Spezia
ITC3	Liguria
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**

Vermentino B.

SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Albarola B

Bosco B

Ciliegiolo N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**Colli di levanto****Informazioni sulla zona geografica:**

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica riferita al territorio della Denominazione di Origine "Colline di Levante" ricade nella parte orientale della Regione Liguria, in Provincia della Spezia e comprende un territorio caratterizzato da vigneti situati per la maggior parte in bassa - media collina, principalmente terrazzati.

Aspetti pedologici:

I terreni coltivati a vite presentano principalmente tessitura franco – grossolana o

grossolana, sono ben drenati e quindi molto permeabili anche a causa di frequente scheletro, a reazione variabile (subacidi, neutri e subalcalini). I substrati litologici maggiormente rappresentati sono sedimenti marini (torbiditi).

Aspetti topografici:

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra lo 0 e i 600 m s.l.m. con quota prevalente compresa tra 100 e 200 m, pendenza tra il 35 e il 50%, esposizione prevalente orientata verso sud – ovest e distanza dal mare compresa tra 0 e 4 Km.

Aspetti climatici:

La temperatura media dell'area interessata è pari a circa 15°C.

L'indice bioclimatico di Huglin (IH) che descrive l'andamento fenologico e della maturazione è pari a circa 2220°C con valori compresi tra 2060 e 2380 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1920°C con valori compresi tra 1690 e 2100. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 560°C con valori compresi tra 480 e 620.

Il massimo della piovosità si verifica nel mese di novembre con una media di circa 150 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 26 mm medi.

Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 1150 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 49 con un massimo di 11 giorni ad aprile ed un minimo di 4 giorni a luglio.

Informazioni sul prodotto:

La base ampelografica dei vigneti è caratteristica e riguarda vitigni presenti solo nel territorio delimitato come il già citato Vermentino e l'Albarola che ne evidenziano originalità e legame con la tradizione. Le forme di allevamento sono tradizionali e nel tempo non si sono mai discostate da quelle tradizionalmente utilizzate in passato.

Recentemente le tecniche enologiche, a vent'anni dal riconoscimento DOC nazionale, hanno portato gli operatori a selezionare maggiormente le caratteristiche peculiari che il fattore ambiente esalta e a migliorare in cantina un prodotto che, già dalla vigna e dalle caratteristiche delle uve, ha le note del territorio.

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

La DOC Colline di Levanto fa riferimento a varie tipologie di vino (art. 1) che, dal punto di vista chimico e organolettico, presentano caratteristiche che permettono una chiara individuazione della sua tipicità e del legame col territorio.

Le peculiarità dei vitigni utilizzati per le varie tipologie, grazie all'influenza dell'ambiente geografico in cui sono coltivati (clima e pratiche di elaborazione dei vini consolidate in zona e adeguatamente differenziate per ciascuna delle tipologie), danno luogo a vini con caratteristiche molto riconoscibili.

In particolare i vini si distinguono per il fatto di possedere acidità contenute, colori

mediamente intensi ma vivaci, profumi fini in prevalenza floreali e fruttati, sapidità al gusto.

I fattori ambientali legati alla particolare scioltezza dei terreni per la maggior parte drenanti e sabbiosi danno ai vini caratteristiche di freschezza e di sapidità, infatti si tratta di vini che non sono particolarmente destinati all'invecchiamento, in quanto il territorio dona al vino i sapori degli aromi mediterranei, dei sentori di mare e di genuinità. I sapori sia freschi, secchi ma morbidi nei bianchi, caldi e di buon corpo nei rossi e il fondo leggermente amarognolo e leggermente acidulo, sono le caratteristiche che legano questi prodotti alle aree da cui sono ottenuti. Il prodotto che si ottiene per la denominazione ha per lo più una buona ed equilibrata struttura.

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

Nelle zone rivierasche della provincia della Spezia (Cinque terre e Levante) la vite si coltiva da secoli cadenzandone la storia di quei territori con numerosi riferimenti e testimonianze che di fatto ne certificano l'importanza ed il valore.

Notevole è il contributo delle attività agricole e della viticoltura in particolare allo sviluppo socio-economico della zona. Soprattutto a partire dal Medioevo e fino ai giorni nostri.

Il clima tipicamente mediterraneo della inoltre aggiunge al prodotto di quell'uva particolarità interessanti immediatamente riscontrabili, ad esempio, nella potenzialità alcolica del vino e nelle caratteristiche aromatiche e di sapidità dello stesso.

Il risultato del connubio fra gli elementi ambientali ed umani sono l'alta qualità che i prodotti hanno ottenuto nel corso degli anni, anche con riconoscimenti prestigiosi nei concorsi enologici. La limitata quantità di produzione porta questi vini ad essere consumati per lo più nel territorio di produzione, solo alcune realtà aziendali più grandi riescono a commercializzare il prodotto fuori dai confini regionali. La denominazione premia gli operatori che hanno creduto in questo vitigno. Infatti nel territorio delimitato quasi non esistono vitigni internazionali a dimostrazione che la storia e la tradizione vitivinicola di Luni è strettamente legata al vitigno Vermentino e si intende continuare a produrre nel rispetto della tradizione e delle consuetudini locali.

Il legame fra la tradizione enologica e vitivinicola e le tipologia di vino descritte nel disciplinare hanno un valore storico e di consuetudine. Infatti ogni operatore, ancora prima del riconoscimento DOC avvenuto nel 1995, aveva fra le sue caratteristiche produttive la tendenza ad offrire vini prodotti per un consumo fresco e di breve durata.

Legame causale:

Fattori umani rilevanti per il legame

Le prime notizie certe della presenza di attività viticole nella zona di Levante e delle limitrofe Cinque Terre risalgono ai secoli Vi-V a.C., quando i Greci, abili

navigatori e commercianti, approdano sui lidi della Riviera Ligure, portandosi prima del vino e dopo, dato il minor costo, producendolo in loco.

E' molto probabile che in seguito i vini della zona avessero trovato una via commerciale nel vino golfo della Spezia, presso il gran porto di Luni, popolosa e commerciante città dell' Etruria.

Plinio proclama i vini di Luna come i migliori d'Etruria (Etruriae palmam Luna habet).

Alla fine del XI secolo, con la formazione dei Comuni, una rete di rapporti commerciali e culturali favorisce lo sviluppo dell'agricoltura nella zona di Levante. La costruzione del castello nella seconda metà del XII secolo segna il punto di svolta nella storia di Levante.

I feudatari Malaspina intesero così rimarcare la preminenza del piccolo borgo affacciato sul mare rispetto ai villaggi dell'interno. La presenza di un approdo sicuro al fondo del golfo, protetto da una struttura di tipo militare, permetteva l' esportazione in tutto il Mediterraneo dei prodotti locali (vino, olio, marmo rosso), favorendo con l' attività mercantile la crescita economica e demografica di tutto il circondario.

Nel Medioevo si verifica in tutta la Riviera Ligure di Levante una notevole espansione demografica, che determina una ulteriore espansione delle aree coltivabili. Le coltivazioni principali dell'epoca, la vite e l'olivo, probabilmente insieme ad altre colture orticole, sfruttano ogni spazio conquistato nell'acclività del versante, con appezzamenti sostenuti da muretti a secco (fasce terrazzate o terrazze).

Nel XVIII e nel XIX secolo la zona di Levante si specializza nella produzione di vino. La massima espansione dei terrazzamenti coltivati avviene nel corso dell'800, con l'espansione demografica.

Molti testi descrivono i vigneti e gli uliveti terrazzati, notando "l'industria dei coltivatori liguri, superiore a quanto si conosca al mondo in questo genere". Ma proprio quando la diffusione dei terrazzamenti raggiunge l'apice cominciano a delinearsi le condizioni che daranno inizio all'abbandono progressivo del territorio, determinato inizialmente dal calo del reddito agricolo ed, in seguito, dall'esodo dalla campagna verso la città.

Un nuovo e decisivo impulso all'attività agricola e vitivinicola locale sia è avuto grazie alla creazione, nel 1978, di una Cooperativa Agricola locale la quale, a partire da allora, ha rappresentato il punto di riferimento per l'agricoltura locale, permettendo la nascita e lo sviluppo di altre realtà imprenditoriali nel settore.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>
allegato 1 - vitigni regione liguria

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.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.valeri@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**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:**5. LINK A E-BACCHUS**