

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

Cori (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente regionale\
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	38 Via Rodolfo Lanciani 00162 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39.06862731
<i>Fax:</i>	+39.068603864
<i>e-mail:</i>	g.pica@arsial.it,urp@arsial.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 21.07.2010

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Cori (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:**“Cori” Bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; Acidità totale minima: 5,0 g/l; Estratto non riduttore minimo 16,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: giallo paglierino più o meno intenso; Odore: caratteristico, gradevole; Sapore secco, equilibrato di buona struttura.

“Cori” Rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; Acidità totale minima: 4,5 g/l; Estratto non riduttore minimo 22,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: rosso rubino con riflessi violacei;

Odore: fragrante, armonico, fruttato;
Sapore: secco, morbido, buona struttura e persistenza.

“Cori” Bellone

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli;
Odore: caratteristico della varietà, gradevole;
Sapore: secco, equilibrato, sapido.

“Cori” Nero Buono (anche in versione riserva)

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; (13,00% vol per la versione riserva);
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo 24,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
Odore: delicato, caratteristico del vitigno, con sentori di frutta di bosco;
Sapore: secco, armonico, buona struttura e persistenza.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

b. Rese massime:**"Cori" bianco, rosso**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 15 t/ha Resa vino: 105 hl/ha

"Cori" Bellone

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 12 t/ha Resa vino: 84 hl/ha

"Cori" Nero buono

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 12 t/ha Resa vino: 78 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata che comprende in tutto il territorio amministrativo comunale di Cori ed in parte quello di Cisterna.

La delimitazione puntuale dei confini è definita nel disciplinare di produzione inserito in e-Caudalie,

a. Zona NUTS

ITE44	Latina
ITE4	Lazio

ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

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

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

MONTEPULCIANO N.
MALVASIA DEL LAZIO B.
CESANESE D'AFFILE N
CESANESE COMUNE N
BELLONE B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Nero Buono N
Greco B

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC "Cori"**

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
<p>Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Cori" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:</p> <ul style="list-style-type: none">- dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata, che ricade nella parte centrale della regione Lazio, in Provincia di Latina. Tale zona comprende la parte più interna della pianura nord orientale dell'Agro Pontino e le pendici nord occidentali dei monti Lepini con l'esposizione generale è orientata verso ovest, sudovest. I terreni, prevalentemente riconducibili alle terre rosse con tessitura argillo-limosa, con presenza di depositi piroclastici sabbiosi, sabbioso-argillosi, presentano in genere

limitato spessore, con un limitato contenuto di elementi nutritivi e, proprio in virtù di tali caratteristiche, sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità. Il clima dell'area è caratterizzato da precipitazioni abbondanti (mediamente 1100 mm), con scarse piogge estive e con aridità estiva non molto pronunciata nei mesi estivi e da una buona temperatura media annuale;

- dalla peculiare composizione varietale dei vigneti e dalle specifiche forme di allevamento, sesti di impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti. I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono il Bellone e la Malvasia del Lazio per i vini bianchi ed il Nero Buono ed il Montepulciano per quelli rossi; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.000 ceppi per ettaro e le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti e l'esposizione della superficie fogliare. Le medio basse rese produttive, (105 hl/ha per le tipologie di base bianche e rosse, 84 hl/ha per la tipologia Bellone e 78 hl/ha per la tipologia Nero Buono), contribuiscono a conferire ai vini particolare equilibrio e complessità;

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Cori" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:

- dalle peculiari caratteristiche qualitative ed organolettiche delle tipologie di prodotti qualificati con la DOC attribuibili all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori umani, che hanno inciso sull'intero processo di produzione. Le due tipologie di vino bianco dal punto di vista analitico ed organolettico presentano un discreto tenore di acidità, un colore giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi verdognoli; in tutte le tipologie si riscontrano aromi floreali e fruttati.

Le tre tipologie di vino rosso dal punto di vista analitico ed organolettico presentano un modesto tenore di acidità, il colore è rosso rubino con riflessi violacei tendente al granato con l'invecchiamento, con aromi floreali e fruttati tipici delle cultivar dei vitigni di base. Al sapore tutti i vini presentano un'acidità normale, un amaro poco percepibile, poca astringenza e buona struttura, che contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

Legame causale:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Cori" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:

- dall'interazione tra le peculiarità ambientali, la tradizione storica e le tecniche produttive che permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini DOC in questione, la cui rinomanza e reputazione sono consolidate.

In sintesi, la millenaria storia vitivinicola, recuperata appieno nei primi anni del secolo scorso, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Cori".

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini "Cori", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010

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.lauro@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>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

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