

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Galluccio (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO DI TUTELA DEI VINI A D.O.C. ASPRINIO DI AVERSA, FALERNO DEL MASSICO, GALLUCCIO.
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	ASSOCIAZIONE INTERPROFESSIONALE DI CATEGORIA SENZA SCOPO DI LUCRO, COMPOSTA DA VITICOLTORI, VINIFICATORI ED IMBOTTIGLIATORI
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	128 Acquaviva 81100 caserta Italia
<i>Telefono:</i>	0823 249305
<i>Fax:</i>	0823 249361
<i>e-mail:</i>	consorzio.vinidoc@ce.camcom.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Galluccio - Corrigendum.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 4/8/1997
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Galluccio (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Galluccio” bianco

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

“Galluccio” rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granata con

l'invecchiamento;
profumo: gradevole, delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, fresco, armonico;

“Galluccio” rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa più o meno intenso;
profumo: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, fresco, armonico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

DOC Galluccio

Resa massima:

“Galluccio” bianco 12,00 tonn./ettaro
“Galluccio” rosso e rosato 11,00 tonn./ettaro

5. ZONA DELIMITATA

1. Le uve destinate alla produzione del vino a DOC “Galluccio”, nei tipi bianco, rosso e rosato, devono essere prodotte nell’intero territorio amministrativo dei comuni di:

Conca della Campania, Galluccio, Mignano Monte Lungo, Rocca d’Evandro, Tora e Piccilli; tutti in provincia di Caserta.

a. Zona NUTS

ITF31	Caserta
ITF3	Campania
ITF	SUD
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

RIESLING B.
RIESLING ITALICO B.
SANGIOVESE N.
Silvaner
TRAMINER AROMATICO
TREBBIANO TOSCANO
Veltliner
AGLIANICO
ALEATICO N.
ASPRINIO BIANCO
BARBERA N.
BELLONE B.
CABERNET SAUVIGNON N.
CILIEGIOLO N.
CODA DI VOLPE
FALANGHINA B.

FIANO B.
Greco Bianco
MERLOT N.
MONTEPULCIANO N.
MOSCATO BIANCO B.
PIEDIROSSO N.
PINOT BIANCO B.
PINOT GRIGIO G.
PINOT NERO N.
PRIMITIVO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Pallagrello Bianco B
Traminer Aromatico Rs
Pallagrello Nero N
Ciliegiolo N
Falanghina B
Uva di Troia N
Primitivo N
Verdeca B
Pinot Nero N
Sylvaner Verde B
Pinot Grigio G
Bellone B
Cabernet-Sauvignon N
Barbera N
Piedirosso N
Casavecchia N
Pinot Bianco B
Veltliner B
Biancolella B
Montepulciano N
Moscato Bianco B
Asprinio Bianco B
Fiano B
Riesling B
Riesling Italico B

Sciascinoso N
Trebbiano Toscano B
Sangiovese N
Forastera B
Aglianicone N
Aglianico N
Greco B
Greco Bianco
Greco Nero N
Aleatico N
Coda di Volpe Bianca B

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Galluccio

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali

L'area interessata dai vini D.O.C. Galluccio rosso rosato e bianco, si estende per l'intero territorio dei comuni di Mignano Montelungo, Rocca D'Evandro, Galluccio, Conca della Campania. Tale territorio confina ad Ovest con il Garigliano a Nord con il comune di S. Pietro Infine, ad Est con i comuni di Presenzano e Marzano Appio, a Sud con i comuni di Roccamonfina e Sessa Aurunca. Le coordinate geografiche sono le seguenti:

-Latitudine compresa tra 41° e 20', e 41° e 24'

-Longitudine compresa tra +1° e 27' e +1° e 32'

Il territorio è prevalentemente collinare con estremi altimetrici che vanno da 80 a 1180 mt s.l.m. L'orografia è rappresentata dalle pendici del vulcano spento di Roccamonfina a sud, dal gruppo montagnoso con le cime di Monte Camino (mt 946) e la Difesa (mt 956) ubicato al centro del comprensorio ed orientato in direzione nord/sud ed esternamente, sul confine con la provincia di Isernia, la dorsale comprende la cima di Monte Cesima (mt 1180) e di Monte Cavallo (mt 966). Il Garigliano, con direzione nord/sud per un tratto abbastanza lungo, segna il confine ovest del comprensorio mentre il fiume Peccia attraversa la parte più a nord della zona per immettersi, quindi, nello stesso Garigliano in località "Selvotta" di Roccaevandro. Vi sono altri numerosi corsi d'acqua, non tutti perenni, o nel complesso di modesta portata. Di essi solo due sono tributari del fiume Volturno

mentre tutti gli altri sboccano o direttamente nel Garigliano o nel fiume Peccia. Il territorio dell'intero comprensorio interessato ha una SAU di 5.344 ettari ed è prevalentemente collinare; solo la fascia adiacente il Garigliano ed il fiume Peccia è pianeggiante. Gran parte del territorio della zona è pedologicamente caratterizzato dalla presenza di depositi lavici, tipici delle varie fasi dell'attività eruttiva dell'apparato vulcanico di Roccamonfina (Monte S. Croce). Il restante è rappresentato da terreni di composizione varia: argilloso-calcareo, argilloso-sabbioso, e medio impasto. Dal punto di vista climatico il comprensorio si presenta omogeneo ed idoneo alla coltivazione della vite. Non si può però escludere la presenza di microclimi particolarmente umidi (fondovalle) che peraltro sono stati esclusi dal disciplinare, essendo particolarmente indicate alla coltivazione della vite le aree che siano ad almeno 120 m.s.l.m. Per quanto riguarda le precipitazioni, nel periodo che va dal 1921 al 1950 sono caduti mediamente ogni anno 800/900 mm. di pioggia distribuiti principalmente nel periodo autunno-inverno. La quantità totale dell'apporto idrico o la sua distribuzione stagionale soddisfa appieno le esigenze della vite. Il comprensorio presenta nel complesso una temperatura mite con oscillazioni che vanno da - 4° nei mesi di Gennaio -Febbraio a + 37° nel mese di Agosto. I venti nella zona sono abbastanza frequenti e durante la primavera e l'estate contribuiscono a mitigare la temperatura. Si ha quindi nel comprensorio in esame il seguente quadro climatico: piovosità media, temperature primaverili estive estremamente favorevoli, ventosità di media intensità e frequenza.

Fattori umani

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino in Campania. La coltivazione della vite in Campania ha origini antichissime. La coltivazione della vite nella zona ha certamente tradizioni antiche. E' possibile ritenere, con qualche fondamento, che il Falerno fosse prodotto anche in quest'area, sebbene nessuno studioso ha potuto stabilire con certezza dove fosse esattamente ubicato e quale estensione avesse l'*ager falernus*. E' indubbio però che una parte dell'area è ubicata a ridosso e tra alcune delle principali arterie di comunicazione dell'età romana ed in specie la via Appia e la via Latina, attualmente S.S. Casilina ove insistevano alcuni assai rilevanti insediamenti agricoli dell'età classica. Ancora lungo l'attuale Casilina è infatti possibile riscontrare antichi insediamenti agricoli ed in specie le c.d. "ville agricole" dedite alla coltivazione della vite e dell'olivo.

Fattori Storici

Abbiamo la testimonianza di Giannantonio Campano, l'eminente umanista nato nel 1429 a Cavelle, piccolo villaggio di Galluccio. Allievo di Lorenzo Valle, diviene amico carissimo di Jacopo Ammannati, Cardinale di Pavia, al quale invia in dono dell'uva locale, che così descrive: "E' sana, vigorosa, non inferiore al miele imetto. Niente di meglio produce la mia Cavelle, il Villaggio paterno reso famoso del mio ingegno. Lì sono nato e quali siano i miei costumi ed il mio talento te lo dirà questa dolce uva che ti mando." (Lib.VII ode 19; storia di Galluccio e nei comuni limitrofi.

La coltivazione dell'aleatico, nel comune di Galluccio risale al milleseicento, quando una nobile famiglia toscana, i Velluti di Firenze, acquistarono il feudo di Galluccio. Infatti furono proprio loro ad impiantare i primi vigneti di aleatico in questa zona. Ed è proprio a Galluccio, che con l'aleatico, il duca Velluti/ Zati produceva il famoso "Vin Santo" che vendeva a Firenze come vino fiorentino, riscuotendo grandi soddisfazioni (rif. "Storia di Galluccio" di Mons. Ernesto Gravante). Una certa notorietà storica, ben più recente, l'ha avuta lo stesso vino "rosso di Conca", cui ci si riferisce più volte in testi risalenti e citato ancora, sin dagli anni sessanta, in alcune pubblicazioni da Luigi Veronelli.

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, quivi richiamate anche all'articolo 6. E' possibile riscontrare nei vini una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. Le stesse caratteristiche, in ampia parte vulcaniche dei suoli, contribuiscono alla definizione ed alle caratteristiche dei vini della denominazione.

In particolare tutti i vini rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni di provenienza. Sia l'aglianico che la falanghina offrono prodotti di pregevolissima qualità nel territorio del Galluccio, a dimostrazione della vocazione enologica dell'area, rappresentando al meglio l'eccellenza enologica della regione e dei suoi tradizionali vitigni autoctoni.

Legame causale:

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
"Galluccio" bianco : Falanghina minimo 70%; altri vitigni a bacca bianca, non	

aromatici, idonei e/o in osservazione, ammessi alla coltivazione nella Provincia di Caserta, fino ad un massimo del 30%.

“Galluccio” rosso e rosato: Aglianico minimo 70%; altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei e/o in osservazione, ammessi alla coltivazione nella provincia di Caserta, fino ad un massimo del 30%.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 1 vitigni provincia di Caserta

Descrizione:

Allegato n.3 DM 2/11/2010

Descrizione:

Allegato 2 DGLS n61 del 8/4/2010

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>	SAQ9@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@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: