

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

Moscato di Trani (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Puglia - Area Politiche per lo Sviluppo Rurale - Servizio Alimentazione - Ufficio Associazionismo, Alimentazione e Tutela Qualità
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	20 Lungomare Nazario Sauro 70121 Bari Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0805405220; +39.0805405134; +39.0805405210
<i>Fax:</i>	+39.0805405136
<i>e-mail:</i>	n.laricchia@regione.puglia.it ,a.lillo@regione.puglia.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 11.09.1974

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Moscato di Trani (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<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
3. Vino liquoroso

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

#### “Moscato di Trani” Dolce Naturale

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; titolo alcolometrico volumico da svolgere minimo: 2,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo dorato; profumo: aroma intenso, caratteristico; sapore: dolce, vellutato, armonico.

#### “Moscato di Trani” Liquoroso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 16,00% vol;  
titolo alcolometrico volumico da svolgere minimo: 2,00% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo dorato sino ad ambrato;  
profumo: lievemente aromatico, intenso, caratteristico;  
sapore: dolce, vellutato, caldo.

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

Vino dolce naturale

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

#### b. Punto b)

--

### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

#### a. Pratiche enologiche

*Tipo di pratica enologica:*

*Descrizione della pratica:*

#### b. Rese massime:

“Moscato di Trani” Dolce Naturale, Liquoroso

*Resa massima:*

Resa uva: 12 t/ha

Resa vino: 78 hl/ha

### 5. ZONA DELIMITATA

Le uve devono essere prodotte nella zona che comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di:

Trani, Bisceglie, Ruvo di Puglia, Corato, Andria, Canosa, Minervino Murge e parte del territorio dei comuni di: Barletta, Terlizzi, Bitonto in provincia di Bari e parte del territorio amministrativo dei comuni di: Trinitapoli in provincia di Foggia.

Tale zona è così delimitata: partendo a sud – est del centro abitato di Risceglie e cioè dal punto di confluenza del confine comunale con il mare Adriatico in località Difese, il limite segue verso sud il confine di Bisceglie sino alla località la Macchia, dove raggiunge quello del comune di Ruvo di Puglia. Segue quindi il confine di Ruvo di Puglia verso sud sino ad incrociare la strada per Terlizzi (quota 201 in località Morigene) e quindi procede verso tale centro abitato che supera, passando a sud lungo la circonvallazione, fino ad incrociare in prossimità del km. 48,800, la strada statale n. 98 via Andrianese – Coratina. Prosegue lungo la strada statale n. 98 verso Bitonto fino ad incrociare la circonvallazione, in prossimità del km. 57,500 e quindi verso sud segue quest'ultima fino ad incrociare alla quota 133 la strada che esce da Bitonto ed attraversa la località Mezzana del Carmine. Segue tale strada in direzione sud – ovest fino alla Cappella di Nennamia. Dalla Cappella di Nennamia segue verso sud – ovest il confine comunale di Bitonto e poi verso sud quello di Palo del Colle in località D'Ameli e successivamente quello di Torritto sino in località Murgia della Città e quindi, verso nord – ovest, di nuovo il confine di Bitonto sino alla Murgia Lama Rosa.

Da tale località prosegue verso ovest e nord – ovest lungo il confine di Ruvo di Puglia sino alla quota 631 in prossimità della Pescara Vecchia; da quota 631 prosegue per il confine comunale di Andria e superata la Massa a Ciminiero di Gioia segue quello meridionale prima e occidentale poi del comune di Minervino Murge, sino ad incrociare il confine comunale di Canosa di Puglia, che segue poi verso nord – ovest fino ad incontrare la strada per Cerignola, una volta superato di poco il fiume Ofanto.

Prosegue quindi lungo questa strada, in direzione nord, fino al km. 13,000 e poi quella di Stornara fino al km. 5,000, da dove seguendo il canale prima e il fosso poi di Marana Castello incrocia, in prossimità del km. 26,700 circa, la strada per Trinitapoli, la segue fino a tale centro abitato e quindi superato Trinitapoli prosegue per quella che conduce a Barletta ed alle prime case del centro abitato, piega verso nord per la strada che raggiunge la costa. Il limite di zona prosegue quindi verso est lungo la costa raggiungendo la località di Difese da dove è iniziata la delimitazione.

#### a. Zona NUTS

ITF42	Bari
ITF41	Foggia

ITF4	Puglia
ITF	SUD
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**

--

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

Moscato Bianco B
------------------

**c. Altre varietà**

--

**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****DOC "Moscato di Trani"****Informazioni sulla zona geografica:****1. 1. Fattori naturali rilevanti per il legame**

La Puglia si colloca nella "regione climatica adriatica centro-meridionale" posta sul versante orientale della penisola italiana. Questa regione climatica è costituita dalla fascia litoranea e da quella sub-appenninica affacciate sul mare Adriatico e sul golfo di Taranto nel mar Ionio. La regione climatica deve il suo carattere unitario alla protezione attuata dalla catena appenninica nei riguardi dei venti occidentali e ad un carattere di continentalità conferito, in inverno, dai venti freddi e umidi provenienti da Est. Verso Sud, oltrepassato il Gargano, l'Appennino scende di quota e il clima diviene sempre più marittimo e mediterraneo.

La parte centrale della Puglia è attraversata dall'altopiano delle Murge. Il termine Murgia deriva, notoriamente, da "murex", pietra aguzza formata prevalentemente da rocce calcaree. L'altopiano delle Murge attraversa le province di Bari, Brindisi e di Taranto. Nel suo insieme, esso è delimitato da due importanti "discontinuità tettoniche": una a Nord Ovest, verso il Tavoliere delle Puglie, l'altra a Sud Ovest,

verso l'avanfossa bradanica. Nella porzione Nord Occidentale si collocano le quote più elevate: Monte Caccia, 680 m. s.l.m. e Torre Disperata 686 m s.l.m.; nelle Murge Sud Orientali l'altitudine non supera 500 metri (MAF, 1976). La superficie dell'altopiano murgiano è caratterizzata da dossi e depressioni di origine prevalentemente di origine carsica, con tratti pianeggianti costituiti da superfici spianate.

L'emersione della piattaforma murgiana viene ricondotta al Cretaceo. La sua ossatura è composta da calcari dolomitici e dolomie, ben stratificati, spessi da qualche centimetro ("chiancarelle") a pochi metri. Queste rocce sono generalmente compatte e consistenti tranne che in alcune zone ove appaiono "vacuolari e brecciate". Spesso le rocce si presentano fratturate e mostrano vario livello di "carsificazione" (Reina e Buttiglione, 2002). La struttura fratturata e carsica rende ragione dell'assenza di acque superficiali. I solchi erosivi più importanti vengono indicati come "lame" e si estendono sino al mare Adriatico. L'area "Moscatò di Trani", trae l'appellativo dal nome della città di provenienza famosa in tutto il mondo per la sua famosa Cattedrale Romanica ed il famoso castello federiciano oggi patrimonio dell'UNESCO.

Si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo "Murgia Centrale", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia (delibera del 4 settembre 2003 n. 1371), e corrispondente alla provincia di Bari (BURP, 2003).

L'area della nuova DOC "Moscatò di Trani" è parzialmente inclusa nel Parco Naturale dell'Alta Murgia.

La litologia dell'area è costituita dai calcari compatti dell'unità generale del calcare cretaceo di Bari e di Altamura. Nelle zone interne sono comunque presenti depositi alluvionali dell'olocene e, lungo la scarpata sud-occidentale, depositi plio-pleistocenici.

La più diffusa tipologia di suolo presenta modesta profondità ed elevate pietrosità e rocciosità. Questo tipo di suolo, in casi estremi, può anche non risultare idoneo alla messa a coltura.

Il clima è tipicamente sub-mediterraneo. La temperatura media annua varia tra circa 17,5 °C nelle località più basse e vicine al mare e 14,4°C nelle zone più alte e distanti dal mare. Le temperature più fredde si verificano nei mesi di gennaio e febbraio, con valori medi di circa 5 °C; si registrano in questo periodo punte minime spesso inferiori a 0 °C. Le temperature più calde si verificano in agosto o in anche in luglio, con valore medio di circa 25°C.

La pluviometria media annua è di circa 560 mm. Le precipitazioni piovose sono concentrate nel periodo autunno-primavera, in particolare nei mesi di novembre / dicembre e marzo / aprile. Le precipitazioni nevose si verificano generalmente al di sopra di 500 m s.l.m.

Nei mesi estivi, da giugno ad agosto (periodo arido), le precipitazioni piovose non superano quasi mai i 100 mm. L'indice di aridità di De Martonne ( $P/T+10$ ) per

dell'Alta Murgia è di 24,7: il clima dell'area può quindi essere anche definito "subumido" (valori da 20 a 30). I venti provengono generalmente dai quadranti settentrionali (prevalentemente freddi) o occidentali e meridionali (prevalentemente caldi); denominazioni locali dei venti sono "Tramontana e Grecale" da Nord, freddo e secco accompagnato da gelo; "Favonio" da Sud e Sud-Ovest, caldo e secco. La vegetazione potenziale è tipica dell'area sub-mediterranea, con latifoglie eliofile decidue ed in particolare lecci. Nell'area si notano segni di trasformazioni paesaggistiche considerate relativamente recenti, come dissodamento dei pascoli, grandi infrastrutture e opere, attività estrattive, ma anche trasformazioni "storiche": dall'osservazione generale e dalle fonti storiche, si evince che, in passato, l'area doveva vedere una consistente presenza di boschi, sebbene le attuali caratteristiche pedo-climatiche non sembrano deporre in tal senso. E' tuttavia da considerare che la pratica del disboscamento, ed i fenomeni erosivi connessi, possono aver apportato importanti cambiamenti al suolo, al macroclima e, quindi, alla vegetazione. Grandi alberi sono comunque presenti in vicinanza di manufatti rurali, masserie, lame ecc.

## 2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Elementi importanti per le peculiarità del vino sono il vitigno e l'ambiente, quest'ultimo inteso anche sotto l'aspetto antropologico. Molto importanti infatti sono i fattori umani presenti nella zona di produzione che incidono sulle caratteristiche della produzione.

Nel corso del tempo, accanto alle antiche forme di allevamento della vite ad alberello e a Guyot, tradizionalmente adottate nell'area viticola di Moscato di Trani quali naturale connubio con una viticoltura di ambiente caldo-arido, si è visto un graduale inserimento di forme di tipo più espanso indirizzate all'incremento delle rese. Tuttavia, la cospicua profondità della falda freatica nell'altopiano carsico murgese e l'elevato costo quindi connesso all'estrazione idrica hanno di fatto limitato il ricorso all'irrigazione e, di conseguenza, l'impiego delle forme d'allevamento espansive, risultate generalmente confinate nelle zone più basse e fertili.

Tuttavia, oggi vengono presi in considerazione anche genotipi meno vigorosi al fine di non esaltare eccessivamente lo sviluppo vegetativo delle viti in primavera, allorché il terreno è ancora dotato di buon livello d'umidità.

Attualmente, si realizzano principalmente vigneti con densità di 3.636 viti/ettaro (2,20 m x 1,25 m) nei nuovi impianti a contro spalliera. Nei casi in cui permane la forma d'allevamento a tendone si adotta densità di piantagione di 1.890 viti/ettaro, con distanze di piantagione di 2,30 m x 2,30 m.

La maggior parte dei vigneti è allevata con sistema di potatura corta, facilmente meccanizzabile, come il cordone speronato, e sistemi di potatura mista, con ritorno al Guyot per gli impianti a contro spalliera, mentre per gli impianti a tendone la potatura è fatta su classici 3 – 4 capi a frutto.

*Informazioni sul prodotto:*

I vini di cui al presente disciplinare, presentano dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte nell' articolo 6, che ne permettono una chiara tipicizzazione legata al territorio.

In modo particolare sono presenti caratteristiche chimico-fisiche molto equilibrate, dal punto di vista organolettico sono prevalenti gli aromi dei vitigni prevalenti.

*Legame causale:*

L'area "Moscato di Trani" si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo "Murgia Centrale", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia.

Nella scelta delle zone di produzione vengono utilizzati i terreni con buona esposizione idonei ad una produzione vitivinicola di qualità.

La tradizione vitivinicola millenaria della zona è attestata da numerosi documenti di notevole valore storico ( archivi e biblioteche monastiche ) e da opere d'arte risalenti al periodo della Magna Grecia ( Museo Jatta), sono l'attestazione fondamentale dello stretto legame esistente tra i fattori umani e le qualità e le caratteristiche peculiari del vino.

L'uomo, intervenendo sul territorio, ha nel corso dei tempi tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione ed enologiche, che nell'epoca moderna, grazie al progresso scientifico e tecnologico sono state notevolmente migliorate ed affinate fino all'ottenimento di vini che al giorno d'oggi godono di notevole fama per le loro qualità particolari sia a livello nazionale che mondiale.

## **8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI**

--

## **9. DOCUMENTAZIONE**

### **a. Altri documenti:**

*Descrizione:*

Allegato 2 – DM 2 novembre 2010

*Descrizione:*

Allegato 1 – DLg 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>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

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