

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

Moscato di Pantelleria (it)
Passito di Pantelleria (it)
Pantelleria (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DEI VINI A D.O.C. DELL'ISOLA DI PANTELLERIA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	16 CONTRADA REKALE 91017 Pantelleria Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0923953564
<i>Fax:</i>	+39.0923953564
<i>e-mail:</i>	info@consorziopantelleria.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Moscato di Pantelleria, Passito di Pantelleria e Pantelleria - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 07.10.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 29.09.2000

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Moscato di Pantelleria (it) / Passito di Pantelleria (it) / Pantelleria (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
3. Vino liquoroso
4. Vino spumante
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
8. Vino frizzante
11. Mosto di uve parzialmente fermentato

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Moscato di Pantelleria"

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;</p> <p>acidità totale minima: 4,0 g/l;</p> <p>acidità volatile massima: 25 meq/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>colore: giallo talvolta tendente all'ambra;</p> <p>sapore: dolce, aromatico di moscato;</p> <p>odore: caratteristico, fragrante, di moscato.</p>

"Passito di Pantelleria"*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 20,00% vol di cui almeno il 14,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

acidità volatile massima: 30 meq/l;

estratto non riduttore minimo: 31,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato, tendente all'ambra;

sapore: dolce, aromatico, gradevole;

odore: fragrante, caratteristico di moscato.

"Pantelleria" Moscato liquoroso*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 21,00% vol di cui almeno il 15,00% vol svolto;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo più o meno intenso;

sapore: aromatico di moscato;

odore: caratteristico di moscato.

"Pantelleria" Moscato spumante*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol di cui almeno il 6,00% vol svolto;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
sapore: dolce, tipico di moscato;
odore: caratteristico di moscato.

"Pantelleria" Moscato dorato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 21,50% vol di cui almeno il 15,50% vol svolto;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato più o meno intenso;
sapore: caratteristico di moscato;
odore: gradevole, aromatico.

"Pantelleria" Passito liquoroso

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 22,00% vol di cui almeno il 15,00% vol svolto;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato più o meno intenso talvolta tendente all'ambra;
sapore: dolce, vellutato;
odore: intenso, caratteristico di moscato.

"Pantelleria" Zibibbo dolce

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol di cui ancora da svolgere non meno di un terzo degli zuccheri riduttori totali;
pressione CO₂: fino a 1,7 Bar;

pressione CO₂: fino a 1,7 Bar;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato più o meno intenso;
sapore: caratteristico di moscato;
odore: gradevole, aromatico.

"Pantelleria" Bianco, anche Frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino più o meno intenso;
sapore: armonico, più o meno morbido, talvolta frizzante;
odore: gradevole, caratteristico.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Vino Passito Liquoroso

Vino passito

Passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

<i>Descrizione della pratica:</i>

b. Rese massime:**"Moscato di Pantelleria"**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 10 t/ha resa vino: 60 hl/ha

"Passito di Pantelleria"

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 10 t/ha resa vino: 40 hl/ha

"Pantelleria" Passito liquoroso

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 10 t/ha resa vino: 55 hl/ha

"Pantelleria" Moscato dorato

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 10 t/ha resa vino: 50 hl/ha

"Pantelleria" Moscato spumante

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 10 t/ha resa vino: 70 hl/ha

"Pantelleria" Moscato liquoroso

<i>Resa massima:</i>

Resa uva: 10 t/ha resa vino: 70 hl/ha
--

"Pantelleria" Bianco e Frizzante

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 10 t/ha resa vino: 70 hl/ha

"Pantelleria" Zibibbo dolce

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 10 t/ha resa vino: 70 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di provenienza delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione d'Origine Controllata "Moscato di Pantelleria", "Passito di Pantelleria" e "Pantelleria" comprende esclusivamente i terreni vocati alla qualità dell'intera isola di Pantelleria, in provincia di Trapani.

a. Zona NUTS

ITG11	Trapani
ITG1	Sicilia
ITG	ISOLE
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**

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**c. Altre varietà****7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****DOC "Moscato di Pantelleria" e "Passito di Pantelleria" e "Pantelleria"*****Informazioni sulla zona geografica:***

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Moscato di Pantelleria", "Passito di Pantelleria" e "Pantelleria" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:

- dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata. La zona geografica delimitata comprende esclusivamente i terreni vocati alla qualità dell'intera isola di Pantelleria, che ha origine vulcanica con suoli del tipo Litosuoli, Regosuoli o suoli bruni andici. Le precipitazioni medie annue di 409 mm e temperature medie mensili comprese tra 11,7 e 25,6 °C. La siccità è causata dall'assenza di piogge in estate per 5 mesi ed è aggravata da venti continui, che vengono registrati mediamente 338 gg/anno. Vista la conformità dell'isola il clima è suddiviso in tre strati bioclimatici: la costa fa parte della fascia inframediterranea e arriva a 200 m s.l.m.; gran parte dell'isola ricade nella fascia termomediterranea; mentre la sommità della montagna fa parte della fascia mesomediterranea. La ventosità dell'isola, spesso impetuosa e distruttiva, ha verosimilmente consigliato i primi arcaici viticoltori a mettere al riparo la pianta della vite dalle folate, collocandola in una conca scavata nel suolo di terra lavica. Così adagiati, i tralci si abbracciano e i grappoli guadagnano prossimità all'humus vulcanico. Ne risulta peraltro custodito, anzi amplificato il calore topico, che consente agli acini di fare ancor più arrossare la propria superficie esterna e di arricchire la concentrazione zuccherina della polpa. Tutti questi elementi climatico-ambientali sono congeniali ad una viticoltura mirata alla qualità.

-Dalla peculiare composizione varietale dei vigneti, dalle specifiche forme di allevamento, sestri d'impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti. I vini della DOC in argomento devono essere ottenuti esclusivamente con uve del vitigno Zibibbo. Per il solo tipo Bianco, anche Frizzante, possono concorrere alla produzione uve provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione

Sicilia tra cui Ansonica, Catarratto bianco comune, Catarratto bianco lucido, Grillo, Grecanico, Malvasia, Moscato bianco, Moscato giallo, Trebbiano Toscano. Le forme di allevamento, i sestri d'impianto, i sistemi di potatura e le tecniche di coltivazione sono quelli tradizionali della zona e comunque atti a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Moscato di Pantelleria", "Passito di Pantelleria" e "Pantelleria" 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. I vini di cui al presente disciplinare presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

Tutte le tipologie di vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono al loro equilibrio gustativo; in tutte le tipologie si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti, tipici dei vitigni di partenza.

Legame causale:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Moscato di Pantelleria", "Passito di Pantelleria" e "Pantelleria" 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 riferita al territorio della DOC in argomento è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini "Pantelleria". 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 sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini della DOC in questione che negli anni hanno ottenuto prestigiosi riconoscimenti in campo nazionale ed internazionale.

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**