

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

Pentro di Isernia (it)

Pentro (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio per la valorizzazione dei vini DOC del Molise
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 Piazza della vittoria 86100 Campobasso Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0874 471294
<i>Fax:</i>	+39 0874 471794
<i>e-mail:</i>	consorziovinimolise@cb.camcom.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Pentro di Isernia o Pentro - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 22 11 2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Pentro di Isernia (it) / Pentro (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:

“Pentro di Isernia” o “Pentro” bianco:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; - acidità totale minima: 6 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: paglierino tenue con riflessi verdognoli; - odore: delicato, caratteristico, più o meno profumato; - sapore: asciutto, intenso, piuttosto fresco e armonico;

“Pentro di Isernia” o “Pentro” rosso:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 24 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino più o meno intenso;

- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico, vellutato e lievemente tannico;

“Pentro di Isernia” o “Pentro” rosso riserva:*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi violacei;
- odore: vinoso, intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico, morbido, caratteristico;

“Pentro di Isernia” o “Pentro” rosato:*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 6 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico, lievemente fruttato, fresco;

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

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

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

DOC Pentro di Isernia o Pentro

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
<p>Le operazioni di vinificazione, invecchiamento e affinamento in bottiglia debbono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3. E' tuttavia consentito che le operazioni di cui sopra siano effettuate nell'intero territorio amministrativo della provincia di Isernia</p> <p>Le uve destinate alla vinificazione debbono assicurare al «Pentro» rosso e rosato una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 11, al «Pentro» rosso Riserva una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 12,50 e al «Pentro» bianco una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 10,50.</p>	

b. Rese massime:

Pentro di Isernia o Pentro

<i>Resa massima:</i>		
Pentro di Isernia o Pentro	Resa uva/ettaro (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
Rosso	11	77
Rosso riserva	11	77
Bianco	9	55,8
Rosato	11	71,5

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve comprende, in provincia di Isernia, il territorio atto alla coltura della vite per la produzione dei vini di cui all'art 1 dei Comuni di: Agnone, Belmonte del Sannio, Castelverrino, Colli a Volturno, Fornelli, Isernia, Longano, Macchia d'Isernia, Miranda, Montaquila, Monteroduni, Pesche, Pietrabbondante, Poggio Sannita, Pozzilli, Sant'Agapito, Venafro.

a. Zona NUTS

ITF21	Isernia
ITF2	Molise

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**

MONTEPULCIANO N.
BOMBINO BIANCO B.
TREBBIANO TOSCANO
TINTILIA

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC Pentro di Isernia o Pentro*****Informazioni sulla zona geografica:***

la Regione Molise ha una estensione di 4.438 Km² con un territorio prevalentemente montano, 55,3 % di Montagna e 44,7 % di collina, la peculiarità dei terreni a livello morfologico è caratterizzata da un susseguirsi di rilievi dalle sommità strette ed allungate di forma convessa e più raramente subpianeggiante, separate da profonde valli dai versanti complessi.

Questi versanti possono essere interessati da intensi processi erosivi talvolta di tipo calanchivio e franoso.

Il substrato è costituito dalle formazioni marnoso calcaree del Paleogene e da formazioni arenacee e marnoso – arenacee del Miocene.

Essendo l'orografia del Molise non particolarmente tormentata, la temperatura media annua varia tra 13,5 e 14,8° C, mentre le precipitazioni medie annue sono

comprese tra mm 696,8 e 1067 mm.

La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteristiche tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 60% nel periodo autunno-inverno con una distribuzione abbastanza uniforme sul territorio.

Sulla base della orografia, della densità di drenaggio e del substrato geolitologico l'area di coltivazione del "Pentro" la individuiamo nei due sistemi di:

Sistema di paesaggio di colline, con suoli ben drenati, profondi, tessitura fine, calcarei e pietrosità;

sistema di paesaggio pedemontano, morfologicamente caratterizzato da una serie di conoidi coalescenti originate dai corsi d'acqua provenienti dai rilievi circostanti e da depositi alluvionali dei fiumi.

Il colore chiaro e/o scuro presente negli orizzonti superficiali dei suoli, indice di proprietà favorevoli, quali un buon livello di fertilità agraria e di attività biologica, regola lo sviluppo e la vigoria delle piante e dei germogli.

I terreni coltivati a vigneti per la produzione dei vini "Pentro" devono avere un'altitudine non inferiore ai 200 m.l.m, nell'ambito della zona geografica delimitata, nei comuni individuati della provincia di Isernia, situati tra il medio e alto Molise.

La storia e la civiltà agricola del Molise hanno tra le proprie singolarità, per riconosciuta e rinsaldata tradizione, i fattori umani legati al territorio agrario che hanno contribuito a produrre uve, con specifiche caratteristiche, per ottenere vini di alta qualità.

La nostra viticoltura, conosciuta ai tempi dei Greci con un vino denominato *Paetrutianum* e Plinio parla di un famoso vino prodotto da una vite chiamata *pumula*, enunciando parole di elogio per quelli della zona di Isernia, si è consolidata nel medioevo all'ombra del castello feudale, che con il placet del "Signore" era possibile coltivare la vite e poche altre colture per i vassalli e il fabbisogno delle famiglie dei coloni.

L'intero territorio regionale è cosparso di testimonianze che documentano la presenza della vite e la illustre qualità dei vini ottenuti. Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico sulla produzione dei vini prodotti in Molise dalle varietà presenti e coltivate risalgono agli scritti di Raffaele Pepe.

Informazioni sul prodotto:

L'incidenza dei fattori umani, nel corso del tempo, è particolarmente imputata alla regolare determinazione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che fanno parte integrante del presente disciplinare di produzione:

- *base ampelografica dei vigneti*: La produzione dei vini della DOP "Pentro" deve provenire da uve dei seguenti vitigni tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata:

Montepulciano dal 75% al 80%;

Tintilia dal 20% al 25%.

Possono altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione per la

Regione Molise, fino ad un massimo del 5%;

Bombino bianco dal 30% al 40 %;

Trebbiano toscano dal 60% al 70%;

Possono inoltre concorrere alla produzione di detti vini le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Molise, fino ad un massimo del 10% .

- *le forme di allevamento*, i sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, sono quelli tradizionali della zona di produzione, con esclusione dei sistemi espansi su tetto orizzontale, e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

- *le pratiche relative alla vinificazione, compreso l'invecchiamento* sono quelle tradizionalmente consolidate, per la vinificazione delle uve, provenienti dal vitigni indicati, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche, e vanno effettuate nell'ambito della zona di produzione.

I vini della DOP "Pentro", dal punto di vista particolareggiato ed organolettico, proprietà certe e specifiche proprie, che ne permettono una manifesta individuazione e caratterizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare i vini a Denominazione di Origine "Pentro" presentano caratteristiche chimico-fisiche, bilanciate in tutte le tipologie, con buona alcolicità, elevata concentrazione fenolica, evidenti percepibili sia all'olfatto che al retrofatto. In particolare tutti i vini presentano un modesto tenore di acidità, dovuto alla naturale diminuzione dell'acidità delle uve, a giusta maturazione.

Legame causale:

Gli aspetti ambientali ed agronomici e le precise entità biologiche, considerate dagli imprenditori agricoli, hanno consentito, nel corso degli anni, il raggiungimento di:

- una corretta tecnica colturale;
- la scelta ed il perfezionamento di idonei sesti e sistemi di allevamento;
- l'individuazione delle migliori aree vocate per la coltivazione della vite, al fine dell'esaltazione delle caratteristiche organolettiche delle diverse varietà di uva e dei vini da esse ottenuti, per colore, struttura, grado alcolico e complessità.

L'adozione delle forme di allevamento a filare consente alle uve una maturazione graduale e completa.

La storicità della vitivinicoltura della regione, dal medioevo fino ai giorni nostri, testimoniata da importanti documenti, è la sostanziale prova della stretta relazione ed influenza reciproca esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini "Molisani", tant'è che essa ha favorito la permanenza e/o l'insediamento degli agricoltori nelle aziende e sul territorio.

Ovvero è la dimostrazione di come l'intervento dell'uomo nel territorio abbia, nel corso dei secoli, conservato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e delle pratiche enologiche, che nel tempo sono state perfezionate ed affinate, grazie all'evidente progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini

odierni. Numerosi campi sperimentali sono stati realizzati, nel corso degli anni, per analizzare nuove tecniche di coltivazioni, per i vitigni iscritti alla DOC “PENTRO”, controllati dai tecnici dell’ERSAM. Infatti, i viticoltori hanno dato e danno molto credito alle innovazioni tecnologiche, ritenendo importante l’ausilio dei ricercatori di settore, al fine di migliorare la produzione e la qualità dei vini. Ciò è provato dal fatto che le novità tecnico – colturali, in particolare la razionalizzazione delle tecniche di potatura, che risultano essere un lavoro d’intelligenza e che nessuna macchina potrà mai rigorosamente fare, hanno trovato molto spazio nella viticoltura contemporanea.

Il viticoltore Molisano ha sperimentato che il segreto della produzione dei vini DOC, “PENTRO” sta nelle mani e le forbici del potatore, il quale, tenendo sotto controllo il carico di gemme, regola anche i principi fisiologici espressi dal “Bilancio energetico azoto – carboidrati”.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 – D.M. 02/11/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 – D.lgs. n. 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; +39-0646656139; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it ,ne.dimedio@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**