

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

Rossese di Dolceacqua (it)

Dolceacqua (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Confederazione Italiana Agricoltori
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione Agricoltori - Soggetto Privato Riconosciuto di Rappresentanza sindacale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	11 Via Parini, 18100 IMPERIA Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0183 291801
<i>Fax:</i>	0039 0183 290304
<i>e-mail:</i>	imperiam@cia.it

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Federazione Provinciale Coltivatori Diretti
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione Agricoltori - Soggetto Privato Riconosciuto di Rappresentanza sindacale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	8 Via Acquarone 18100 IMPERIA Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0183666992
<i>Fax:</i>	0039 0183652471
<i>e-mail:</i>	segreteria.im@coldiretti.it

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	FEDERAZIONE Unioni Provinciali Agricoltori IMPERIA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione Agricoltori - Soggetto Privato Riconosciuto di Rappresentanza sindacale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	12 Via Quinto Mansuino 18100 IMPERIA Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0184510398
<i>Fax:</i>	0039 0184513955
<i>e-mail:</i>	imperia.caa@confagricoltura.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 02.02.11
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Rossese di Dolceacqua (it) / Dolceacqua (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:

Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino, granato se invecchiato; odore: vinoso intenso, ma delicato, caratteristico; sapore: morbido; aromatico, caldo;

Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua superiroe

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino, granato se invecchiato;

odore: vinoso intenso, ma delicato, caratteristico;
sapore: morbido; aromatico, caldo;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua

Resa massima:

resa uva/ha 9 t

resa vino/ha 63 hl

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione del vino "Rossese di Dolceacqua" o "Dolceacqua" comprende in tutto i territori dei comuni di Dolceacqua, Apricale, Baiardo, Camporosso, Castelvittorio, Isolabona, Perinaldo, Pigna, Rocchetta Nervina, San Biagio della Cima e Soldano, nonché la frazione Vallecrosia Alta, del comune di Vallecrosia, e quella di Mortola Superiore, S. Bartolomeo – Carletti, Ville, Calandri, S. Lorenzo, S. Bernardo, Sant'Antonio, Sealza, Villatella, Calvo-S. Pancrazio, Torri, Verrandi e Calandria di Trucco del comune di Ventimiglia, e quella parte del territorio del comune di Vallebona che è situata sulla riva destra del torrente Borghetto.

a. Zona NUTS

ITC31	Imperia
ITC3	Liguria
ITC	NORD-OVEST
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

Rossese N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua*****Informazioni sulla zona geografica:*****Fattori naturali rilevanti per il legame.**

La zona geografica riferita al territorio della Denominazione di Origine Rossese di Dolceacqua ricade nell'estrema parte occidentale della Regione Liguria in Provincia di Imperia, a Dolceacqua e comuni limitrofi.

I vigneti sono situati per la maggior parte in media – alta collina in versanti terrazzati.

Aspetti pedologici:

i substrati litologici dei rilievi collinari del ponente ligure imperiese maggiormente rappresentati sono sedimenti marini (torbiditi) a prevalente composizione arenacea, in minore misura si rileva la presenza di marne. Mediamente i suoli

sono moderatamente profondi.

La tessitura è franco – grossolana con reazione del suolo acida – subacida nel caso di substrati arenacei, la tessitura è fine con reazione del suolo alcalina – subalcalina nel caso di substrati marnosi.

Aspetti topografici:

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra lo 0 e i 2100 m s.l.m. con quota prevalente compresa tra 200 e 500 m, pendenza tra il 35 e il 50%, esposizione prevalente orientata verso sud e distanza dal mare compresa tra 0 e 23 Km.

Aspetti climatici:

La temperatura media dell'area interessata è pari a circa 13°C.

L'indice bioclimatico di Huglin (IH) che descrive l'andamento fenologico e della maturazione è pari a circa 1900°C con valori compresi tra 1630 e 2100 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1560°C con valori compresi tra 1340 e 1810. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 570°C con valori compresi tra 480 e 640.

Il massimo della piovosità si verifica nel mese di dicembre con una media di circa 115 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 17 mm medi.

Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 680 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 47 con un massimo di 10 giorni ad aprile ed un minimo di 4 giorni ad agosto.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Nella seconda metà del XIII secolo, i vigneti, consociati sovente ai ficheti secondo il sistema dell'“aggrego”, costituiscono ormai l'elemento predominante del paesaggio agrario nelle valli intemelie tracciate dai corsi d'acqua Roia, Nervia e Verbone. Documentazione commerciale tra il centro di Ventimiglia e il porto di Geova, risalente al 1258-59, cita quantità notevoli (oltre 21.000 lt.) di vino rosso “Vermiglio” certamente il primitivo modello dell'attuale Rossese, di cui si farà menzione nei secoli seguenti. Le fonti rivelano anche l'ubicazione di molti terreni vitati in siti tuttora riconoscibili: nella piana di Latte e sui declivi collinari che delimitano la valletta omonima, a Roverino e Santo Stefano in Val Roia, a Seborino, San Pietro, Sant'Andrea e San Giorgio in Val Nervia, a San Vincenzo e in Verbone lungo il torrente di Vallecrosia, a Borghetto e Vallebona nell'immediato retroterra dell'abitato attuale di Bordighera.

A cavallo di Medioevo ed Età Moderna, al rosso “Vermiglio” si affiancano il “Rocesio” o Rossese bianco e soprattutto il Moscatello o Moscato bianco, che rivaleggia con quello celeberrimo di Taggia. Nei secoli XVII-XVIII l'espansione dell'olivo ridisegna il paesaggio agrario intemelio, tuttavia l'incidenza della vite rimane molto forte nel territorio del Marchesato dei Doria di Dolceacqua, dove si assiste al declino del Moscatello, che cede di fronte al considerevole afflusso di

vini d'oltralpe o spagnoli di maggiore qualità, e all'impianto del Rossese a bacca nera, di probabile origine francese.

Nel corso dell'Ottocento, i vigneti si spostano in posizioni d'altura ben esposte al sole, radicandosi nei luoghi che costituiscono le attuali "indicazioni geografiche" del Dolceacqua. Nel 1883, i borghi facenti parte dell'attuale denominazione di origine producono circa 16.000 ettolitri di vino. All'inizio del XX secolo, dopo l'impatto devastante della fillossera, la superficie vitata delle Valli Nervia e Roia supera i 2.400 ettari, circa il 40% del totale provinciale, laddove la produzione, nel 1923, tocca il vertice di 36.000 ettolitri. Il Rossese alligna, come vitigno principale, in tutti i comuni intemeli, ma registriamo pure la discreta presenza della varietà Massarda a bacca bianca. Intorno agli anni Cinquanta, infine, nell'estrema area occidentale della provincia di Imperia vengono fabbricati circa 7.000 ettolitri di Rossese, che ottiene lusinghieri apprezzamenti partecipando ai concorsi enologici banditi dalla Camera di Commercio di Asti.

Informazioni sul prodotto:

Informazioni qualità e caratteristiche prodotto esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La DOC Rossese di Dolceacqua fa riferimento a due tipologie di vino che, dal punto di vista chimico e organolettico, presentano caratteristiche che permettono una chiara individuazione della sua tipicità e del legame col territorio.

Le peculiarità dei vitigni utilizzati per le varie tipologie, grazie all'influenza dell'ambiente geografico in cui sono coltivati (clima e pratiche di elaborazione dei vini consolidate in zona e adeguatamente differenziate per ciascuna delle tipologie), danno luogo a vini con caratteristiche molto riconoscibili. In particolare i vini si distinguono per il fatto di possedere acidità contenute, colori intensi, profumi fini ma intensi e persistenti, gusto armonico e persistente.

Legame causale:

Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Nella provincia di Imperia il Rossese costituisce "il vitigno" la cui coltivazione ha storicamente caratterizzato l'evoluzione agraria di questi territori con numerosi riferimenti e testimonianze che di fatto ne certificano l'importanza ed il valore. Le più recenti ricerche scientifiche basate sulla conoscenza e comparazione tra i genomi conferma come il Rossese a bacca nera (ma anche quelli a bacca bianca) è vero vitigno autoctono non riscontrato in altre zone di coltivazione italiane ed europee; tale peculiarità in relazione al fatto che ben pochi sono i vitigni a bacca rossa affermatasi nelle regioni di costa fanno del vino ROSSESE una esclusività unica del territorio imperiese che in DOLCEACQUA trova il suo epicentro. Il clima inoltre aggiunge al prodotto di quell'uva particolarità interessanti immediatamente riscontrabili, ad esempio, nella potenzialità alcolica del vino che, quando espressa ai suoi livelli più elevati, consente addirittura raggiungimenti

qualitativi eccelsi evidenziabili dalla menzione “superiore” appunto.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 2 - DM 2 novembre 2010.pdf

Descrizione:

Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf

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, s.valeri@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**