

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

San Colombano al Lambro (it)

San Colombano (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Volontario Vino DOC San Colombano
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	SN Ricetto 20078 San Colombano al Lambro (MI) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0371 - 898830
<i>Fax:</i>	+39 0371 -201161
<i>e-mail:</i>	info@sancolombanodoc.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC San Colombano al Lambro o San Colombano - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 13 11 2002
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	San Colombano al Lambro (it) / San Colombano (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
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

San Colombano al Lambro o San Colombano rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,00g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino di varia intensità; odore: vinoso, caratteristico; sapore: asciutto o abboccato, sapido, fresco, giovane, tranquillo o vivace;

San Colombano al Lambro o San Colombano bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino o paglierino piu' o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: armonico, talvolta abboccato, fresco, giovane, tranquillo o vivace;

San Colombano al Lambro o San Colombano rosso con la menzione Vigna***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: sapido, tranquillo, fine, di corpo, secco;

San Colombano al Lambro o San Colombano rosso riserva con la menzione vigna***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso con riflessi granati;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: sapido, tranquillo, armonico, di corpo, secco;

San Colombano al Lambro o San Colombano bianco con la menzione vigna***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, fresco, giovane, tranquillo o vivace;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

DOC San Colombano al Lambro o San Colombano

<i>Resa massima:</i>		
	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
San Colombano al Lambro o San Colombano		
rosso	11	77
bianco	11	77
rosso con menzione vigna	11	77
rosso riserva con menzione vigna	10	70
bianco con menzione vigna	11	77

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata "San Colombano al Lambro" o "San Colombano", devono essere prodotte esclusivamente nella zona collinare che comprende parte del territori amministrativi dei comuni di: San Colombano al Lambro in provincia di Milano, Graffignana e Sant'Angelo Lodigiano in provincia di Lodi, Miradolo Terme e Inverno Monteleone in provincia di Pavia.

Tale zona è così delimitata: partendo dal Km 16 della strada provinciale che esce da San Colombano al Lambro, il limite prosegue lungo questa in direzione sud fino ad incrociare in prossimità di Mostiola la strada statale n. 234 Casalpusterlengo - Pavia al Km 27 segue la strada statale verso ovest (Pavia) ed in prossimità del Km 23.900 prosegue per la strada che costeggia la strada statale in direzione di Pavia, dopo i primi 400 metri, piega quindi verso nord e poi verso nord-ovest fino a raggiungere il centro abitato di Miradolo, lo attraversa e sempre in direzione nord-ovest, prosegue per la strada che raggiunge Monteleone, attraversa tale centro abitato e, comprendendo la località di Palazzola di Monteleone, attraversa tale centro abitato e, sul proseguimento, 150 m dopo il centro di Invernino, segue la strada interpodereale Perduta in direzione est e poi nord, fino ad incrociare la strada che da Monteleone conduce a Graffignana; continua in direzione est su quest'ultima fino ad incrociare in prossimità della Cascina da Zerbi, la roggia Colombara; prosegue lungo questa verso sud-est fino ad incontrare la strada Graffignana - San Colombano al Lambro in prossimità del Km 37.500, prosegue lungo questa verso San Colombano al Lambro, attraversa il centro abitato per raggiungere in uscita il Km 16 della strada provinciale da dove è iniziata la delimitazione.

a. Zona NUTS

ITC49	Lodi
ITC48	Pavia
ITC45	Milano
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
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

PINOT NERO N.
CROATINA N.
Chardonnay
BARBERA N.

UVA RARA N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC San Colombano al Lambro o San Colombano

Informazioni sulla zona geografica:

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

Dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata che ricade nella parte centro meridionale della Lombardia, che comprende un territorio collinare nel mezzo della Pianura Padana, a sud di Milano, tra la Pianura Lodigiana e la bassa Pavese. L'amministrazione spetta a tre province: Pavia, la parte sud-ovest, con i comuni di Miradolo Terme e Inverno Monteleone; Lodi, la parte nord-ovest, con i comuni di Graffignana e Sant'Angelo Lodigiano; Milano, la parte ad est con San Colombano al Lambro. Tale zona comprende un territorio collinare con altitudini da 40 a 120 m s.l.m., con pendenza variabile ed esposizione generalmente orientata da sud-est a sud-ovest. I terreni calcarei con tessitura variabile, discrete capacità drenanti e presenza di scheletro in profondità sono idonei ad una viticoltura di qualità. Il clima dell'area è tipico della pianura padana meridionale, con precipitazioni concentrate nei mesi primaverili ed autunnali, creando una buona escursione termica nel periodo di maturazione delle uve.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Dalle peculiare composizione varietale dei vigneti e dalle specifiche forme di allevamento, sestri di impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti. I vigneti idonei alla produzione di vino rosso sono Barbera, Croatina, Uva Rara, Cabernet Sauvignon, Merlot. Per la produzione di vino bianco sono Chardonnay, Pinot Nero, Verdea, Malvasia. Per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3300 ceppi per ettaro e le forme di allevamento, i sestri di impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti e l'esposizione della superficie fogliare. Le rese produttive contribuiscono a conferire ai vini una particolare tipicità.

Informazioni sul prodotto:

Le 3 tipologie di vino (bianco; rosso “base” e “riserva”) che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche già descritte all’articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione legata all’ambiente geografico. In particolare i vini rossi hanno un colore ricco, con riflessi violacei se molto giovane, porpora o rubino se è di media evoluzione. Il suo profumo è intenso e composito, con distinti sentori di mora, marasca e mandorle. Il sapore è secco e molto sapido, pieno e vigoroso, con un fondo ammandorlato. È un vino di buona struttura, vinoso, armonico, caldo e profumato. I vini bianchi hanno generalmente un colore giallo paglierino leggermente scarico, con riflessi verdognoli, brillante e tendente al cristallino. Il profumo è abbastanza intenso e persistente, floreale su fondo fragrante. È un vino adatto al medio affinamento, ampio, morbido e strutturato.

Legame causale:

Le numerose interazioni tra l’ambiente, la tradizione storica e le tecniche produttive, permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini DOC “San Colombano al Lambro” o “San Colombano”. La storia millenaria conferma la tradizione ben radicata tutt’ora nel territorio che insieme all’utilizzo della tecnologia odierna e la costante ricerca di migliorie nel settore vitivinicolo, conferiscono un vino rappresentativo della zona DOC, le cui peculiari caratteristiche sono descritte all’articolo 6 del disciplinare.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE**a. Altri documenti:****Descrizione:**

Allegato 2 – D.M. 02/11/2010

Descrizione:

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**