

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

Teroldego Rotaliano (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio vini del Trentino
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	23 Segantini 38122 Trento Italia
<i>Telefono:</i>	+ 39 0461 984536
<i>Fax:</i>	+39 0461 260195
<i>e-mail:</i>	info@vinideltrentino.com

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Teroldego Rotaliano - Disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DPR 22.6.1987
<i>Base giuridica:</i>	DM 30-11-2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Teroldego Rotaliano (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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Teroldego Rotaliano (nel tipo rosso o Rubino)**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino piuttosto intenso, talora con orli violacei; odore: caratteristico, gradevolmente di fruttato, particolarmente intenso; sapore: asciutto, sapido, leggermente amarognolo, con lieve gusto di mandorla, un po' di corpo e leggermente tannico;

Teroldego Rotaliano (nel tipo rosato o kretzer)

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: rosato, tendente al granato; odore: caratteristico, gradevolmente di fruttato; sapore: asciutto, sapido, leggermente amarognolo, con lieve gusto di mandorla;

Teroldego Rotaliano superiore e superiore riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al rosso mattone; odore: gradevole, etereo caratteristico e persistente; sapore: asciutto, sapido, pieno con piacevole retrogusto amarognolo, un po' tannico, armonico;

Teroldego Rotaliano superiore e superiore riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al rosso mattone; odore: gradevole, etereo caratteristico e persistente; sapore: asciutto, sapido, pieno con piacevole retrogusto amarognolo, un po' tannico, armonico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Kretzer

Superiore

Rubino

Rubino
Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

b. Rese massime:

Teroldego Rotaliano

<i>Resa massima:</i>
resa uva/ettaro 17 tonnellate; resa vino/ettaro 119 ettolitri.

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione del vino "Teroldego Rotaliano" comprende la porzione del Campo Rotaliano, ricadente nei comuni di Mezzolombardo, Mezzocorona e nella frazione di Grumo del comune di S. Michele all'Adige.

Tale zona è così delimitata:

partendo dall'incrocio, a sud della località La Rocchetta, tra la strada statale della Val di Non (n. 43) e la strada che porta a Mezzocorona, la linea di delimitazione di zona segue, per breve tratto, la strada per Mezzocorona dove incontra e segue verso nord, il confine comunale di Mezzocorona fino alle falde del Monte Mezzocorona. Da qui segue, verso est, le falde del monte suddetto passando a sud della località le Scalette ed a nord di Ischia Trentina, S. Gottardo, dell'abitato di Mezzocorona e Sottomonte fino alla strada poderale che divide l'anzidetta ultima località dalla Vicinia. La linea di delimitazione piega quindi verso sud-est e seguendo la suddetta strada poderale raggiunge la ferrovia del Brennero (quota 209), che segue fino ad incontrare la strada provinciale per Masetto (quota 209) e lungo questa fino al ponte sulla fossa del Caldaro.

Segue detto canale verso sud-ovest, finché nei pressi del cimitero di Grumo interseca e segue per breve tratto in direzione est il limite comunale di S. Michele all'Adige inserendosi quindi sulla strada comunale che da Grumo conduce, attraversata la ferrovia del Brennero, in località Fontane.

Da detto punto il confine si innesta sulla carrareccia che in direzione nord reca alle località Chiesuretti e da tale punto devia verso ovest, lungo il limite sud delle p.f.

232-231-221/2, in comune catastale di Grumo, e le susseguenti p.f. 993, 1002, 1046, 1059 in comune catastale di Mezzolombardo.

Da detta ultima particella fondiaria il confine prosegue lungo la carrareccia che reca alla località Settepergole fino ad intersecare il limite sud della p.f. 1210. Da quest'ultima il confine segue i lati sud delle p.f. 1181-1180-1179-1178 fino a raggiungere in corrispondenza della p.f. 1177 la sponda sinistra del torrente Noce. Indi il confine, oltrepassato il torrente Noce, risale in direzione nord lungo l'argine destro del Noce, immettendosi in località Prati Grandi sulla strada podereale che segue, in successione, i lati sud delle p.f. 531-527/1-528-519/1-512/2 in direzione della località Braide, inserendosi sulla roggia omonima e seguendola a ritroso fino ad imboccare la strada statale n. 43 al km 27,750.

Da detto punto il confine segue verso nord-ovest l'anzidetta statale fino all'incrocio a sud della Rocchetta, punto di partenza della linea di delimitazione, comprendendo nell'ultimo tratta a nord-ovest di Mezzolombardo (dal km 25, quota 234) i vigneti situati tra la strada statale n. 43 e le falde del Monte Fausior.

a. Zona NUTS

ITD20	Trento
ITD2	Provincia Autonoma Trento
ITD	NORD-EST
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

TEROLDEGO

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Teroldego Rotaliano

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali rilevanti per il legame:

La zona delimitata per la produzione del vino D.O.C. "Teroldego Rotaliano" comprende parte del territorio viticolo ricadente nei comuni di Mezzolombardo, Mezzocorona e nella frazione di Grumo del comune di S. Michele all'Adige in provincia di Trento, noto come "Campo Rotaliano" più precisamente delimitato all'art. 3.

La zona comprende una vasta area di piano (circa 1.200 ettari), sulla destra orografica del fiume Adige, protetta a settentrione dalle perpendicolari pareti montuose che sovrastano gli abitati di Mezzolombardo e Mezzocorona, ed attraversata dal torrente Noce.

Il torrente Noce con le proprie ricorrenti alluvioni ha trasformato, nei secoli, il proprio conoide di deiezione in una grande pianura dalle caratteristiche podologiche uniche oggi a noi note.

Alle alluvioni bonificatrici di detto torrente si deve infatti la particolare conformazione del suolo costituito da un vasto banco di ghiaia e ciottoli, ricchissimo di scheletro.

Il soprassuolo, o terreno agrario vero e proprio, è invece il risultato di un secolare lavoro intrapreso dall'uomo mediante l'apporto di un sottile strato di sabbia e limo ricavati dai depositi alluvionali del torrente Noce e del vicino fiume Adige.

Il limitato spessore dello strato attivo, la grande permeabilità del suolo e l'aridità del sottosuolo determinano in questa zona di piano le condizioni proprie della collina.

Dal punto di vista idrico i terreni della zona di produzione si presentano fortemente asciutti e devono, a bisogno, essere soccorsi con l'irrigazione.

I terreni vitati idonei alla produzione del vino D.O.C. "Teroldego Rotaliano" sono ubicati, di norma, ad una quota di 200 - 250 m s.l.m.

Dal punto di vista climatico la zona è caratterizzata da inverni relativamente freddi e abbastanza nevosi ed estati calde, spesso afose di giorno. Le precipitazioni medie si aggirano attorno ai 900 mm annui.

Fattori umani rilevanti per il legame:

Coltivazione della vite e produzione di vino fanno da sempre parte del bagaglio culturale della regione; lo testimoniano numerosi ritrovamenti archeologici e documenti storici che coprono un arco temporale che va dall'Età del Bronzo ai giorni nostri.

Testimonianze sull'attività viticola ed enologica in epoca romana sono state

ritrovate anche all'interno della zona di produzione del vino in questione. La più antica citazione sulla coltivazione del vitigno Teroldego in provincia di Trento risale all'anno 1480 mentre successive e ripetute citazioni sul vino Teroldego sono contenute nelle Cronache del Concilio di Trento scritte da Michelangelo Mariani nel 1673. Tali citazioni riconducono il vino Teroldego alla zona di produzione del "Teroldego Rotaliano", elemento testimoniato anche dal toponimo "*alle Teroldeghe*" presente nel comune di Mezzolombardo e documentato sin dal XV/XVI secolo.

Da quanto sopra si evince inconfutabilmente che:

- il vitigno Teroldego è coltivato nella zona da tempo immemorabile;
- già nei secoli scorsi il vino Teroldego era fra i più qualificati ed apprezzati vini della Regione;
- il vino, già nell'antichità, era noto con il nome proprio del vitigno.

L'uso di qualificare il Teroldego con il nome geografico "Rotaliano" è relativamente più recente e nasce dall'esigenza, manifestatasi nell'ultimo dopo guerra, di contraddistinguere il prodotto originale della zona di produzione da vini simili. "Teroldego Rotaliano" è quindi il nome impiegato per designare il vino ottenuto dalle uve del vitigno Teroldego, prodotte nel Campo Rotaliano.

La coltivazione della vite rappresenta nell'area in questione un elemento caratterizzante del paesaggio ed un importante elemento di tutela del territorio. Il geografo ed irredentista trentino Cesare Battisti, agli inizi del secolo scorso, definì il Campo Rotaliano "*il più bel giardino vitato d'Europa*".

La coltivazione della vite ha rappresentato, e rappresenta tuttora, la prevalente - quando non esclusiva - fonte di reddito per generazioni di famiglie contadine della zona.

Nell'arco di tempo in cui la coltivazione della vite e la storia dell'uomo si sono accompagnate ed intrecciate si sono sviluppati - come è ovvio e naturale - dei legami inscindibili che si trasmettono e rafforzano nella cultura locale. Legami che si ritrovano nelle tradizionali pratiche agronomiche ed enologiche, ma anche in ambiti culturali più ampi (tradizioni, cultura popolare, arte, gastronomia, ecc.). Per quanto concerne l'aspetto strettamente tecnico/produttivo si evidenziano inoltre i seguenti fattori:

- *base ampelografica dei vigneti*: il vitigno idoneo alla produzione del vino in questione rappresentato dalla varietà Teroldego;
- *forme di allevamento*: sono quelle tradizionali della zona: pergola semplice, pergola doppia, forme a spalliera verticale (Guyot, cordone speronato, ecc.); l'adozione della forma di allevamento è effettuata sia in base alla giacitura del terreno ed all'esigenza di agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia all'obiettivo enologico che il produttore intende perseguire;
- *pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionalmente praticate in zona per la produzione di vini rossi e talvolta rosati. Tali pratiche rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dal Reg. Ce n. 606/2009.

Informazioni sul prodotto:

Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

Le caratteristiche del terreno, dell'ambiente e la secolare esperienza tramandata dai viticoltori, hanno permesso di delimitare con precisione e sulla base di rigorosi criteri la zona di produzione del "Teroldego Rotaliano".

Sia i consumatori che gli operatori del settore riconoscono al vino D.O.C.

"Teroldego Rotaliano" caratteristiche organolettiche d'una singolare ed inconfondibile originalità, proprie della zona in cui il vino è prodotto, che non si ripetono né si riscontrano nei prodotti ottenuti con le uve dello stesso vitigno coltivato fuori dal Campo Rotaliano da tutti considerato l'habitat ideale del Teroldego. Queste differenze possono essere tecnicamente spiegate evidenziando la diversità effettivamente esistente fra il terreno del Campo Rotaliano e gli altri, anche se limitrofi.

Il vino D.O.C. "Teroldego Rotaliano" presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'influenza dell'ambiente geografico sul vitigno costituente la base ampelografica del vino.

Il vino presenta parametri chimico-fisici su valori equilibrati, in particolare per quanto riguarda il rapporto acidità/alcol, e caratteristiche organolettiche chiaramente riconducibili al vitigno Teroldego.

Legame causale:

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

Gli elementi di interazione casuale fra la zona geografica ed il prodotto sono già descritti alle lettere a) e b).

Si ribadisce tuttavia che il legame casuale tra il luogo ed il prodotto è essenzialmente rappresentato dall'influenza delle condizioni ambientali e naturali della zona di produzione, sulle caratteristiche qualitative delle uve e dei vini derivati.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 1 Dlgs 61 dell'8 aprile 2010
<i>Descrizione:</i>
DM 2 novembre 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,s.fedeli@mpaaf.gov.i t,m.cocino@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**