

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

Terre di Cosenza (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Calabria
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	S.N. E. Molè 88100 Catanzaro Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0961853073; +39.0961853074
<i>Fax:</i>	+39.0961853075
<i>e-mail:</i>	a.zaffina@regcal.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Terre di Cosenza - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 18.10.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Terre di Cosenza (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 b), 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
4. Vino spumante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Terre di Cosenza” rosso, anche nella tipologia riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino più o meno carico (fino a granato carico per la tipologia riserva); odore: vinoso, gradevole, caratteristico; sapore: pieno, asciutto e armonico.

“Terre di Cosenza” rosso novello

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l.; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: fruttato;
sapore: armonico fresco.

“Terre di Cosenza” rosato***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: fresco, asciutto, armonico, gradevole, talvolta fragrante.

“Terre di Cosenza” bianco***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino talvolta tendente al verdognolo;
odore: caratteristico, gradevole, fruttato;
sapore: fresco, delicato, fruttato.

“Terre di Cosenza” spumante bianco***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fine, delicato, fragrante;
sapore: morbido, giustamente pieno, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente.

“Terre di Cosenza” spumante rosé

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosato più o meno intenso; odore: gentile, fine, ampio e composito; sapore: sapido, fresco, fine e armonico, da extra brut a dry; spuma: fine, regolare, persistente.

“Terre di Cosenza” rosso passito

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento; odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza; sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

“Terre di Cosenza” bianco passito

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato; odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza; sapore: dolce, fine, delicato.

“Terre di Cosenza” rosso vendemmia tardiva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, da secco ad amabile.

“Terre di Cosenza” bianco vendemmia tardiva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: fine, delicato, da secco ad amabile.

“Terre di Cosenza” Greco bianco***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino con eventuali riflessi verdolini;

odore: fresco, delicato, fruttato;

sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato.

“Terre di Cosenza” Guarnaccia bianca***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino con eventuali riflessi verdolini;

odore: delicato, gradevole e persistente;

sapore: fresco, secco, piacevole.

“Terre di Cosenza” Malvasia bianca

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino con eventuali riflessi dorati;

odore: aromatico, floreale, caratteristico;

sapore: fresco, morbido, piacevole.

“Terre di Cosenza” Montonico bianco (localmente Mantónico)

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno carico;

odore: fresco, delicato, fruttato;

sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato.

“Terre di Cosenza” Pecorello

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno carico;

odore: fresco, delicato, fruttato;

sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato.

“Terre di Cosenza” Chardonnay

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: Giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole; odore: leggero, profumo caratteristico; sapore: secco, vellutato, morbido, armonico.

“Terre di Cosenza” Gaglioppo

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: dal rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, gradevole, caratteristico; sapore: secco, corposo, caldo, armonico.

“Terre di Cosenza” Greco nero

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: dal rosso rubino al granato; odore: vinoso, caratteristico, delicato; sapore: secco, armonico, gradevole.

“Terre di Cosenza” Aglianico

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso o granato;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto, sapido, armonico e giustamente tannico.

“Terre di Cosenza” Calabrese

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rubino più o meno intenso;
odore speziato, fruttato, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto e armonico.

“Terre di Cosenza” Cabernet Sauvignon e/o Cabernet

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, fruttato, intenso;
sapore: asciutto, rotondo, armonico.

“Terre di Cosenza” Merlot

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rubino più o meno carico;
odore: fruttato, caratteristico;

odore: fruttato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, tipico.

“Terre di Cosenza” Sangiovese

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rubino vivace tendente al granato;
odore: intensamente vinoso;
sapore: asciutto, armonico sapido, leggermente tannico.

“Terre di Cosenza” Magliocco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico.

“Terre di Cosenza” Magliocco spumante rosé

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine, regolare, persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: gentile, fine, ampio, composito, caratteristico;
sapore: sapido, fresco, fine e armonico, da extra brut a dry.

“Terre di Cosenza” Greco bianco spumante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma: fine, regolare, persistente; colore: giallo paglierino con riflessi verdolini; odore: fine, delicato, fruttato; sapore: morbido, giustamente pieno, talvolta fruttato, da extra brut a dry.

“Terre di Cosenza” Guarnaccia bianca spumante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini; odore: fine, gradevole, persistente, fragrante; sapore: morbido, giustamente pieno, da extra brut a dry; spuma: fine, regolare, persistente.

“Terre di Cosenza” Malvasia bianca spumante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino con eventuali riflessi dorati; odore: aromatico, floreale, fine; sapore: morbido, giustamente pieno, da brut a dry; spuma: fine, regolare, persistente.

“Terre di Cosenza” Mantónico bianco spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fresco, fine, delicato, fragrante;
sapore: morbido, giustamente pieno, talvolta fruttato, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente.

“Terre di Cosenza” Pecorello spumante***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: Fresco, fruttato, fine, delicato, fragrante;
sapore: morbido, giustamente pieno, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente.

“Terre di Cosenza” Chardonnay spumante bianco***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: leggero, fine, delicato, fragrante;
sapore: morbido, giustamente pieno, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente.

“Terre di Cosenza” Magliocco passito***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 12,00% vol

svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: fruttato, intenso, caratteristico;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

“Terre di Cosenza” Mantonico bianco spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fresco, fine, delicato, fragrante;
sapore: morbido, giustamente pieno, talvolta fruttato, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente.

“Terre di Cosenza” Pecorello spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: Fresco, fruttato, fine, delicato, fragrante;
sapore: morbido, giustamente pieno, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente.

“Terre di Cosenza” Chardonnay spumante bianco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: leggero, fine, delicato, fragrante;
sapore: morbido, giustamente pieno, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente.

“Terre di Cosenza” Magliocco passito***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: fruttato, intenso, caratteristico;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

“Terre di Cosenza” Greco bianco passito***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino intenso o dorato;
odore: fruttato, intenso, caratteristico;
sapore: dolce, fine, delicato.

“Terre di Cosenza” Guarnaccia bianca passito***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: gradevole, persistente, caratteristico;
sapore: dolce, fine, delicato.

“Terre di Cosenza” Malvasia bianca passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00 % vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: aromatico, floreale, intenso, caratteristico;
sapore: dolce, fine, delicato.

“Terre di Cosenza” Mantonico bianco passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, fresco, fruttato, caratteristico;
sapore: dolce, pieno, fine, delicato.

“Terre di Cosenza” Pecorello passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: fresco, fruttato, caratteristico;
sapore: dolce, fine, delicato.

“Terre di Cosenza” Chardonnay passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol
svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino intenso o dorato;

odore: fruttato, intenso, caratteristico;

sapore: dolce, fine, delicato.

“Terre di Cosenza” Colline del Crati bianco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino talvolta tendente al verdognolo;

odore: caratteristico, gradevole, fruttato;

sapore: fresco, delicato, fruttato.

“Terre di Cosenza” Colline del Crati bianco vendemmia tardiva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol
svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: da secco ad amabile, fine, delicato.

“Terre di Cosenza” Colline del Crati bianco passito*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: dolce, fine, delicato.

“Terre di Cosenza” Colline del Crati rosso (anche con la menzione riserva)*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno carico (fino a granato carico per la tipologia riserva);

odore: vinoso, gradevole, caratteristico;

sapore: pieno, asciutto e armonico;

“Terre di Cosenza” Colline del Crati rosso vendemmia tardiva*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: da secco ad amabile pieno, vellutato, caldo, delicato.

“Terre di Cosenza” Colline del Crati rosso passito*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

“Terre di Cosenza” Colline del Crati Magliocco (anche con la menzione riserva)*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno carico;

odore: caratteristico, gradevole, complesso;

sapore: pieno, asciutto e armonico.

“Terre di Cosenza” Colline del Crati rosato*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa più o meno intenso;

odore: caratteristico, delicato;

sapore: fresco, armonico, gradevole, talvolta fragrante.

“Terre di Cosenza” Condoleo rosso (anche nella tipologia riserva)*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno carico (fino a granato carico per la tipologia riserva);
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto e armonico.

“Terre di Cosenza” Condoleo passito rosso

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

“Terre di Cosenza” Condoleo rosso novello

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal rosso rubino al porpora;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: gradevole, fresco, fruttato.

“Terre di Cosenza” Condoleo rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa più o meno intenso;

odore: caratteristico, delicato;

sapore: fresco, armonico, gradevole, talvolta fragrante.

“Terre di Cosenza” Condoleo bianco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino talvolta tendente al verdognolo;

odore: caratteristico, gradevole, fruttato;

sapore: fresco, delicato, fruttato.

“Terre di Cosenza” Condoleo passito bianco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: dolce, fine, delicato.

“Terre di Cosenza” Condoleo vendemmia tardiva bianco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: da secco ad amabile, fine, delicato.

“Terre di Cosenza” Condoleo Greco nero (anche nella tipologia riserva)

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal rosso rubino al granato (fino a granato carico per la tipologia riserva);
odore: vinoso, caratteristico, delicato;
sapore: secco, armonico, gradevole.

“Terre di Cosenza” Donnici bianco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: bianco con riflessi gialli o verdolini;
odore: fresco, vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato.

“Terre di Cosenza” Donnici passito bianco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol
svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato.

“Terre di Cosenza” Donnici vendemmia tardiva bianco*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: dolce, fine, delicato.

“Terre di Cosenza” Donnici rosso (anche nella tipologia riserva)*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal rosso rubino al cerasuolo;

odore: vinoso, gradevole;

sapore: pieno, asciutto e armonico.

“Terre di Cosenza” Donnici passito rosso*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00 % vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

“Terre di Cosenza” Donnici vendemmia tardiva rosso*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

“Terre di Cosenza” Donnici rosso Novello

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l.;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;

odore: fruttato;

sapore: armonico fresco.

“Terre di Cosenza” Donnici Rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa più o meno intenso;

odore: caratteristico delicato;

sapore: fresco, armonico, gradevole, talvolta fragrante.

“Terre di Cosenza” Donnici Magliocco, anche nella tipologia riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico.

“Terre di Cosenza” Esaro bianco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino talvolta tendente al verdognolo;
odore: caratteristico, gradevole, fruttato;
sapore: fresco, delicato, fruttato.

“Terre di Cosenza” Esaro passito bianco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol
svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato.

“Terre di Cosenza” Esaro passito rosso

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol
svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

“Terre di Cosenza” Esaro rosso, anche nella tipologia riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino più o meno carico (fino a granato carico per la tipologia riserva); odore: vinoso, gradevole, caratteristico; sapore: pieno, asciutto e armonico.

“Terre di Cosenza” Esaro vendemmia tardiva bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato; odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza; sapore: dolce, fine, delicato.

“Terre di Cosenza” Esaro vendemmia tardiva rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza; sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

“Terre di Cosenza” Esaro rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: fresco, armonico, gradevole, talvolta fragrante.

“Terre di Cosenza” Esaro Magliocco, anche nella tipologia riserva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,5 vol.;;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico.

“Terre di Cosenza” Pollino bianco***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: bianco con riflessi gialli o verdolini;
odore: fresco, vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato.

“Terre di Cosenza” Pollino vendemmia tardiva rosso***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol
svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

“Terre di Cosenza” Pollino passito rosso***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

“Terre di Cosenza” Pollino rosso novello***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: fruttato;
sapore: armonico fresco.

“Terre di Cosenza” Pollino rosso, anche nella tipologia riserva e con la menzione Superiore***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale: 12,00 vol (12,50 % vol per la tipologia Superiore)
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: profumo caratteristico;
sapore: pieno, asciutto.

“Terre di Cosenza” Pollino passito bianco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato.

“Terre di Cosenza” Pollino vendemmia tardiva bianco “Terre di Cosenza” Pollino vendemmia tardiva bianco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato.

“Terre di Cosenza” Pollino rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal rosa al rosa cerasuolo;
odore: profumo caratteristico;

sapore: pieno, asciutto.

“Terre di Cosenza” Pollino Magliocco (anche nella tipologia riserva)

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico.

“Terre di Cosenza” Pollino Moscato passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol
svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato più o meno intenso;
odore: gradevole e aromatico;
sapore: dolce, caratteristico del Moscato.

“Terre di Cosenza” San Vito di Luzzi bianco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: secco, armonico, delicato.

“Terre di Cosenza” San Vito di Luzzi passito bianco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: dolce, fine, delicato.

“Terre di Cosenza” San Vito di Luzzi vendemmia tardiva bianco***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: dolce, fine, delicato.

“Terre di Cosenza” San Vito di Luzzi rosso, anche nella tipologia riserva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: gradevole, delicato, caratteristico;

sapore: secco, vellutato.

“Terre di Cosenza” San Vito di Luzzi Novello***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l.;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;

odore: fruttato;

sapore: armonico fresco.

“Terre di Cosenza” San Vito di Luzzi passito rosso

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

“Terre di Cosenza” San Vito di Luzzi vendemmia tardiva rosso

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

“Terre di Cosenza” San Vito di Luzzi Rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa più o meno intenso, talvolta con sfumature arancioni;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: sapido, fresco, asciutto, armonico, elegante.

“Terre di Cosenza” San Vito di Luzzi Magliocco (anche nella tipologia riserva)

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico.

“Terre di Cosenza” Verbicaro bianco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato caratteristico;
sapore: secco, morbido, talvolta aromatico.

“Terre di Cosenza” Verbicaro passito bianco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol
svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 26,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato.

“Terre di Cosenza” Verbicaro vendemmia tardiva bianco*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: dolce, fine, delicato.

“Terre di Cosenza” Verbicaro rosso, anche nella tipologia riserva*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00 % vol (12,50% vol per il riserva);

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno carico;

odore: vinoso, delicato, caratteristico;

sapore: gradevole, asciutto, vellutato, talvolta leggermente aromatico.

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l.;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;

odore: fruttato;

sapore: armonico fresco.

“Terre di Cosenza” Verbicaro passito rosso*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

“Terre di Cosenza” Verbicaro vendemmia tardiva rosso

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol
svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

“Terre di Cosenza” Verbicaro Rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa più o meno intenso;
odore: delicato caratteristico;
sapore: fresco, asciutto, armonico.

“Terre di Cosenza” Verbicaro Magliocco, anche nella tipologia riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico.

“Terre di Cosenza” Verbicaro Moscato passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato più o meno intenso;
odore: gradevole e aromatico;
sapore: dolce, caratteristico del Moscato.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

Passito

Novello

Vendemmia Tardiva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Terre di Cosenza bianco, rosso e rosato, anche con specificazione di vitigno*Resa massima:*

resa uva/ha: 11 t

resa vino/ha: 77 hl

Terre di Cosenza passito e Vendemmia Tardiva*Resa massima:*

resa uva/ha: 11 t

resa vino/ha: 55 hl

Terre di Cosenza Magliocco*Resa massima:*

resa uva/ha: 9 t

resa vino/ha: 63 hl

Terre di Cosenza Magliocco passito*Resa massima:*

resa uva/ha: 9 t

resa vino/ha: 45 hl

Terre di Cosenza Colline del Crati bianco, rosso e rosato*Resa massima:*

resa uva/ha: 10 t

resa vino/ha: 70 hl

Terre di Cosenza Colline del Crati passito*Resa massima:*

resa uva/ha: 10 t

resa vino/ha: 50 hl

Terre di Cosenza colline del Crati magliocco*Resa massima:*

resa uva/ha: 7 t

resa vino/ha: 49 hl

Terre di Cosenza Condoleo bianco, rosso e rosato*Resa massima:*

resa uva/ha: 10 t

resa vino/ha: 70 hl

Terre di Cosenza Condoleo passito*Resa massima:*

resa uva/ha: 10 t

resa vino/ha: 50 hl

Terre di Cosenza Condoleo greco nero*Resa massima:*

resa uva/ha: 7 t

resa vino/ha: 49 hl

Terre di Cosenza Donnici bianco, rosso e rosato*Resa massima:*

resa uva/ha: 10 t

resa vino/ha: 70 hl

Terre di Cosenza Donnici passito*Resa massima:*

resa uva/ha: 10 t

resa vino/ha: 50 hl

Terre di Cosenza Donnici magliocco*Resa massima:*

resa uva/ha: 7 t

resa vino/ha: 49 hl

Terre di Cosenza Esaro bianco, rosso e rosato*Resa massima:*

resa uva/ha: 10 t

resa vino/ha: 70 hl

erre di Cosenza Esaro passito*Resa massima:*

resa uva/ha: 10 t

resa vino/ha: 50 hl

Terre di Cosenza Esaro magliocco*Resa massima:*

resa uva/ha: 7 t

resa vino/ha: 49 hl

Terre di Cosenza Pollino bianco, rosso e rosato*Resa massima:*

resa uva/ha: 10 t

resa vino/ha: 70 hl

Terre di Cosenza Pollino passito*Resa massima:*

resa uva/ha: 10 t

resa vino/ha: 50 hl

Terre di Cosenza Pollino magliocco*Resa massima:*

resa uva/ha: 7 t

resa vino/ha: 49 hl

Terre di Cosenza San Vito di Luzzi:bianco, rosso e rosato*Resa massima:*

resa uva/ha: 10 t

resa vino/ha: 70 hl

Terre di Cosenza San vito di Luzzi passito*Resa massima:*

resa uva/ha: 10 t

resa vino/ha: 50 hl

Terre di Cosenza San Vito di Luzzi magliocco*Resa massima:*

resa uva/ha: 7 t

resa vino/ha: 49 hl

Terre di Cosenza Verbicaro bianco, rosso e rosato*Resa massima:*

resa uva/ha: 10 t

resa vino/ha: 70 hl

Terre di Cosenza Verbicaro passito*Resa massima:*

resa uva/ha: 10 t

resa vino/ha: 50 hl

Terre di Cosenza Verbicaro magliocco*Resa massima:*

resa uva/ha: 7 t

resa vino/ha: 49 hl

Terre di Cosenza Verbiocaro Moscato passito*Resa massima:*

resa uva/ha: 7 t

resa vino/ha: 35 hl

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini atti ad essere designati con la Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" di cui all'articolo 1 devono provenire dai vigneti ubicati nell'intero territorio amministrativo della provincia di Cosenza.

a. Zona NUTS

ITF61	Cosenza
ITF6	Calabria
ITF	SUD
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**

Nerello Cappuccio

MOSCATO BIANCO B.

MERLOT N.

MANZONI BIANCO B.

Greco Nero
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
AGLIANICO
TREBBIANO TOSCANO
TRAMINER AROMATICO Rs.
SEMILLON B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Greco B
Nerello Mascalese N
Ansonica B
Gaglioppo N
Magliocco Canino N
Pinot Bianco B
Montonico Bianco B
Castiglione N
Calabrese N
Malvasia Nera di Brindisi N
Prunesta N
Pecorello N
Marsigliana Nera N
Guarnaccia B
Guardavalle B

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Terre di Cosenza"*Informazioni sulla zona geografica:***1) Fattori naturali rilevanti per il legame**

Il comprensorio del Terre di Cosenza, ricade nel territorio amministrativo della Provincia di Cosenza, si espande dai litorali delle coste Ionica e Tirrenica e nel loro entroterra collinare sino alle prime pendici della Sila. Comprende un territorio molto esteso per circa 50.000. Dalle zone litoranee si passa alle superfici terrazzate poste sulle pendici interne. Procedendo verso l'interno si incontrano le colline a profilo molto regolare, che conferiscono al paesaggio un aspetto leggermente ondulato. Infine si ritrovano le alture delle zone più interne che, sono facilmente riconoscibili per le pendenze più aspre.

L'area è interamente occupata da sedimenti di età terziaria e quaternaria. I conglomerati si presentano eterometrici, il materiale cementante è costituito da carbonato di calcio. La presenza dei conglomerati appare subito evidente poiché il paesaggio diventa sempre più aspro e le pendenze si accentuano. La zona costiera è rappresentata da un vasto terrazzo olocenico le cui caratteristiche granulometriche variano a seconda dei sedimenti che hanno dato origine al terrazzo stessi.

I dati climatici evidenziano che le piogge sono concentrate prevalentemente nel periodo autunno-inverno, raggiungono i loro valori massimi nei mesi di ottobre, novembre e dicembre i minimi si hanno nei mesi di luglio e agosto. La temperatura media mensile raggiunge il massimo nei mesi di luglio e agosto ed i minimi nei mesi di gennaio, febbraio e marzo. Siamo in presenza di un clima subumido con una leggera deficienza idrica in estate soprattutto nelle fasce pianeggianti una concentrazione estiva dell'efficienza termica.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino Terre di Cosenza. Tanto lavoro condotto nel tempo ha permesso di recuperare gli antichi vitigni di cosentino giacché, il territorio, aveva goduto nei tempi passati, di grande fama che gli derivava dalle produzioni di grandi vini esclusivi delle mense dell'antica nobiltà locale. La selezione dei vitigni autoctoni ha permesso di ridare a questa zona l'antico splendore che da sempre aveva goduto. Accanto a questa operazione di recupero, è stato possibile identificare, le zone dove l'esposizione e la particolarità dei terreni, potessero garantire vini di altissima qualità. Nel Cinquecento e per tutta l'epoca moderna il vino viene descritto come uno degli elementi caratterizzanti un'agricoltura e un'economia propri di una Calabria felix, prospera, fertile, secondo immagini veritiere che vengono tramandate da padre in figlio.

Informazioni sul prodotto:

La DOC “Terre di Cosenza” è riferita alle tipologie di cui all’art. 1 che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all’art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all’ambiente geografico.

In tutte le tipologie si riscontrano aromi prevalentemente fruttati (bacche e drupe), ma anche floreali tipici del vitigno.

Legame causale:

L’orografia collinare dell’areale di produzione e l’esposizione prevalente dei versanti concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso.

Anche la tessitura, la struttura chimico-fisica dei terreni, interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all’ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del Terre di Cosenza.

Sono sicuramente dei vini autoctoni più coltivato in Calabria. Quella del Terre di Cosenza è la produzione più variegata e tipicizzata di tutta la Provincia di Cosenza.

Per questi vini nel corso della lunga storia, sono stati innescati ad opera dell’uomo processi innovativi per migliorare e affinare le produzioni. Questa attività, pur tramandando, con le varie generazioni le tecniche tradizionali di coltivazione, ha permesso di modernizzare in modo encomiabile le tecniche produttive a partire dai vigneti e passando per le cantine e arrivando a un marketing aggressivo e moderno. Questa valutazione rende la viticoltura cosentina, un cardine dell’economia e del progresso territoriale.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Calabria
<i>Descrizione:</i>
DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - 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**