

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

Valdadige Terradeiforti (it)

Terradeiforti (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Tutela Vini DOC Valdadige Terradeiforti
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di tutela dei vini a DOC (istituito ai sensi del D.Lgs n.61/2010)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	14, Dante 38063 Avio (TN) Italia
<i>Telefono:</i>	+39.3333194293
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	info@terradeiforti.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	Valdadige Terradeiforti o Terradeiforti DM 24_05_2010 - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 24.05.2010
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Valdadige Terradeiforti (it) / Terradeiforti (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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Valdadige Terradeiforti Enantio o Terradeiforti Enantio, anche in versione riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri minimi sono i seguenti: acidità totale minima 4,5 g/l , titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00 % vol; estratto non riduttore minimo di 22,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Presenta un colore rosso rubino intenso, con riflessi granati se invecchiato, un odore fruttato, leggermente speziato, un sapore secco, pieno, armonico.

Valdadige Terradeiforti Pinot grigio o Terradeiforti Pinot grigio, anche in versione superiore.

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri minimi fra le due tipologie sono i seguenti: acidità totale minima 4,5 g/l , titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00 % vol, estratto non riduttore minimo 19,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

Presentano un colore giallo paglierino talvolta ramato,
un odore fruttato,
un sapore asciutto, armonico.

Valdadige Terradeiforti Casetta o Terradeiforti Casetta, anche in versione riserva

Caratteristiche analitiche:

I parametri minimi delle due versioni sono i seguenti: acidità totale minima 4,5 g/l ,
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00 % vol e estratto non riduttore
minimo di 21,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Presenta un colore rosso rubino intenso, con riflessi granati se invecchiato,
un odore leggermente speziato,
un sapore secco, pieno, armonico.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Enantio, Casetta, anche nelle versioni riserva

Resa massima:

uva/ha: 9 t

vino/ha: 63 hl

Pinot grigio superiore

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 12 t vino/ha: 84 hl

Pinot grigio

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 14 t vino/ha: 98 hl

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione del vino “Valdadige Terradeiforti” o “Terradeiforti” devono essere prodotte nella zona comprendente, nelle rispettive province, i seguenti territori amministrativi comunali:

Provincia di Verona: Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli Veronese.

Provincia di Trento: Avio.

a. Zona NUTS

ITD31	Verona
ITD3	Veneto
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

PINOT GRIGIO G.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Casetta N

c. Altre varietà

Enantio

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**Informazioni sulla zona geografica:***Fattori naturali*

L'area a denominazione di origine dei vini "Valdadige Terradeiforti" o "Terradeiforti" si trova nella valle nella quale scorre il fiume Adige, delimitata ai lati dall'altopiano della Lessinia, dalla catena del Monte Baldo e dal lago di Garda. Tale area comprende i versanti aspri dei monti che richiamano le forme dei grandi canyons; i pendii sono caratterizzati dai terrazzamenti sia di origine alluvionale, sia prodotti dall'opera dei viticoltori e sono, per la gran parte, coltivati a vigneto.

I terreni declivi a elevato contenuto di scheletro permettono il rapido sgrondo delle acque piovane, evitando i ristagni; tali suoli, ricchi di rocce calcaree e sali minerali, sono caratterizzati da un'elevata componente silicea a scaglie taglienti.

Il clima della zona è tipico della fascia prealpina e montana, con inverni freddi ed estati fresco-temperate; le temperature subiscono, specialmente in estate e in autunno, elevate escursioni notte-giorno.

Fattori umani e storici

L'origine del nome è legata al nome della vallata nella quale scorre il fiume Adige, caratterizzata da una serie di castelli medioevali, detti "Forti" che rendono tale zona conosciuta in tutto il mondo con il nome di "Terra dei Forti". Tale valle è famosa perché è stata per secoli la via di collegamento fra il mondo mediterraneo e quello alpino ed europeo. Famosi sono da sempre i suoi vini, nominati anche da scrittori romani del I sec d.C. che, parlando di viti selvatiche e coltivate a nord di Verona, nomina "una vite selvatica chiamata Enantio"; la stessa oggi è prodotta e valorizzata dai viticoltori della denominazione.

Molti ceppi di Enantio, alcuni ultracentenari, sono sopravvissuti perfino alla fillossera, che a cavallo fra l'800 ed il '900, fece strage eliminando in pochi anni

pressoché tutto il vigneto europeo, la ricostituzione di questo, tramite innesto su piede americano (la fillossera aggredisce, infatti, solo la vite europea), non ha interessato l'Enantio che cresce nei terreni sabbiosi della valle, perché la componente silicea a scaglie taglienti lo difende dai parassiti.

L'Enantio, famoso per un'uva a bacca rossa rinomata per la pienezza di colore, la consistenza di corpo e un carattere "selvatico", continua ad incuriosire sempre più consumatori e raccoglie numerosi riconoscimenti anche dai palati più esperti.

Altra varietà autoctona della "Valdadige Terradeiforti", è il Casetta, conosciuta con il nome popolare di "Foja tonda" che è stata recuperata e valorizzata: si tratta di una produzione di nicchia di un'uva che dà un vino di grande affinità col territorio di provenienza, anch'esso rustico e selvaggio. Alla sapiente coltivazione in vigna segue l'affinamento in cantina con opportuno invecchiamento in fusti di rovere per "domarne" il carattere prima di affrontare il giudizio dell'intenditore.

Questi due vitigni in particolare, peculiari solo di questa zona, rendono famosa la denominazione che ha ottenuto il riconoscimento della DOC con DM 7 novembre 2006.

Informazioni sul prodotto:

L'Enantio, tradizionale della Valdadige Terradeiforti, è un vino di corpo, i cui tannini sono in equilibrio con i sapori caldi e leggermente speziati e fa percepire all'olfatto aromi primari e peculiari della varietà, fra i quali, in particolare, la freschezza della frutta a bacca rossa. Il sapore è asciutto, fresco e morbido con sentori di frutti di bosco, spezie. Queste sensazioni si devono alla coltivazione in terreni calcarei, esposti favorevolmente a sud e a medie altitudini.

Il Casetta ha un colore rosso rubino intenso, accompagnato da un profumo dalla spiccata personalità, riconoscibile per sentori di prugna e marasca. Col procedere dell'evoluzione in bottiglia emergono la cannella e tabacco e note di muschio sottolineano l'origine selvatica.

Sia l'Enanzio che il Casetta sono prodotti anche la versione "riserva"; il vino designato con tale menzione tradizionale viene sottoposto ad una maturazione in botti di rovere, più un ulteriore invecchiamento in bottiglia.

Legame causale:

Le peculiarità del terreno influiscono sulla produzione del vino Valdadige Terradeiforti, caratterizzando le diverse produzioni con profumi e sapori peculiari, che si traducono in note di fruttato -speziato per i vini rossi Enantio e Casetta in sentori fruttati e minerali ben bilanciati per il vino Pinot grigio.

La coltivazione dei vigneti nei terrazzamenti degradanti esposti a sud, garantendo una lunga esposizione ai raggi del sole, favoriscono nelle uve rosse l'arricchimento delle sostanze acide e zuccherine negli acini, nonché un corredo polifenolico e antocianico anche a medio- elevate altitudini; nei vini bianchi, l'ampio corredo di profumi è favorito dalle temperature fresche della zona e dalle notevoli escursioni termiche fra il giorno e la notte.

La composizione del suolo, ricco di scheletro e rocce calcaree, sali minerali ad elevato drenaggio, determina la struttura e la caratterizzazione dei vini con un elevato contenuto di antociani e polifenoli, un'intensa colorazione, un buon corredo tannico, nonché lo sviluppo di sentori di frutta matura e spezie.

Inoltre la peculiare componente silicea a scaglie taglienti dei suoli, che ha favorito nei secoli la difesa dalla fillossera, rendendo i suoli meno ricchi di sostanza organica, permette ai vitigni di favorire un migliore equilibrio vegeto-produttivo e di ottenere uve ricche di sostanze.

L'ottimo equilibrio tra le peculiarità pedoclimatiche, l'esperienza dei viticoltori che si tramanda da generazioni e gli approfondimenti scientifici permettono di ottenere vini adatti anche al medio periodo di invecchiamento.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Menzioni geografiche aggiuntive

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
Nella designazione e presentazione di vini DOC "Valdadige Terradeiforti" o "Terradeiforti", è consentito l'uso di indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree, zone, località, comprese in Allegato 1 al disciplinare, dalle quali effettivamente provengano le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - D.M. 02.11.2010

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>	SAQ9@mpaaf.gov.it,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:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Valdadige Terradeiforti
