

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

Villamagna (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2 Corso Matteotti – Palazzo Corvo 66026 Ortona (CH) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 085 9772724
<i>Fax:</i>	+39 085 9774524
<i>e-mail:</i>	info@consorzio-viniabruzzo.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 20 04 2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Villamagna (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:

Villamagna

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto secco non riduttore: 30 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino intenso, tendenza al granato con l'invecchiamento; - odore: fruttato, intenso e caratteristico; - sapore: pieno, asciutto, armonico.

"Villamagna" riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,5%; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto secco non riduttore: 32 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

- odore: fruttato, intenso, talvolta etereo e speziato;
- sapore: pieno, asciutto, armonico.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Villamagna

Resa massima:

Resa uva/ettaro: 12 ton/ha.

Resa vino/ettaro: 84 ettolitri/ha.

Villamagna riserva

Resa massima:

Rea uva/ettaro: 12 ton/ha.

Resa vino/ettaro: 84 ettolitri/ha.

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione dei vini Villamagna, comprende i terreni vocati alla qualità dell'intero territorio del comune di Villamagna e parte dei territori confinanti dei comuni di Bucchianico e Vacri, in

provincia di Chieti.

La descrizione della delimitazione della zona è riportata nell'art. 3 del disciplinare di produzione consolidato inserito in e-Caudalie.

a. Zona NUTS

ITF14	Chieti
ITF1	Abruzzo
ITF	SUD
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate 0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MONTEPULCIANO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Villamagna

Informazioni sulla zona geografica:

La zona interessata comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Villamagna e parzialmente i comuni di Bucchianico e Vacri, in provincia di Chieti. I territori interessati dei comuni di Bucchianico e Vacri sono individuabili nelle zone circostanti la collina denominata "la torretta" (sita nel comune di Bucchianico). Sono esclusi i terreni totalmente esposti a nord nonché quelli con una quota relativa agli alvei dei corsi d'acqua Foro e Serepenne inferiore a 30

metri dal punto più basso dell'appezzamento di riferimento.

L'orografia del territorio è caratterizzata dalla presenza di formazioni collinari costituite da depositi plio-pleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario. Dal punto di vista granulometrico le formazioni possono essere considerate abbastanza variabili: alle argille con sabbia, verso la parte alta della formazione, si sovrappongono le sabbie silicee a grana fine e media, più o meno argillose, a cemento calcareo oppure argilloso, di solito scarso, spesso intercalato da livelli di limi, ghiaie e argille. Nella grande maggioranza dei casi il suolo che si origina presenta una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti.

Le precipitazioni medie annue della zona sono di circa 800 mm/anno. I giorni piovosi sono circa 76 nell'arco dell'anno, con una media di 8 giorni tra ottobre e marzo e 5 tra aprile e settembre. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80-85 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (con circa 40 mm). Il clima è di tipo temperato-caldo, con temperatura media annuale di 15,2°C; le temperature durante la stagione vegetativa sono comprese tra i 13,3°C di aprile ai 16,2°C di ottobre, con punte di circa 25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio della Maiella, che associate ad una buona ventilazione determinano condizioni ottimali per la sanità delle uve e l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati.

Oltre ai fattori storici e pedo-climatici, l'incidenza dei fattori umani è fondamentale poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti*: il vino, sia nella versione base che riserva, è ottenuto utilizzando il vitigno Montepulciano che può essere affiancato da altri vitigni complementari sempre a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 5%.

- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento generalmente usata nella zona è la pergola abruzzese anche se da diversi anni si vanno sempre più espandendo le forme a spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto ed una migliore gestione della resa massima di uva, che non può superare le 12 tonnellate per ettaro.

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai

consolidate per i vini rossi tranquilli. Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento obbligatorio, di imbottigliamento, di affinamento in bottiglia e di confezionamento devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione e garantire l'origine. È tuttavia consentito che le operazioni di cui sopra siano effettuate nell'intero territorio amministrativo della regione Abruzzo.

Informazioni sul prodotto:

La denominazione comprende due tipologie di vino rosso, il base ed il riserva, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del disciplinare. I vini presentano un colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee da giovani mentre tendono al granato con l'invecchiamento; l'odore è fruttato, intenso, talvolta etereo e speziato; il sapore è secco, giustamente tannico, pieno ed armonico.

Legame causale:

Interazioni causali: tra le peculiarità ambientali, la tradizione storica e le tecniche produttive che permettono di ottenere vini di elevata qualità, la cui conoscenza e rinomanza sui mercati internazionali sono da tempo consolidate.

L'orografica del territorio del comune di Villamagna e dei comuni vicini è caratterizzata da ampie colline assolate ben esposte a meridione che, anche grazie alla presenza dell'imponente massiccio della Maiella, risentono favorevolmente delle correnti aree giornaliere est-ovest oltre che delle notevoli escursioni termiche, creando condizioni ottimali per la produzione di uve dalle elevate caratteristiche qualitative e di tipicità.

L'interazione di questi fattori naturali con quelli umani, legati alla tradizione e consuetudini locali da un lato e le moderne tecniche di coltivazione e vinificazione dall'altro, consentono di ottenere vini rossi con forti elementi distintivi, tipici, caratterizzati da profumi intensi, di grande struttura e complessità.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 1 - D.lgs. n. 61/2010

Descrizione:

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; +39-0646656139; +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**