

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Arghillà (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>	IGT Arghillà - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 31.07.1997
<i>Base giuridica:</i>	DM 27.10.1995
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.09.2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Arghillà (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**«Arghillà» Rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino; odore: vinoso, caratteristico; sapore: intenso, armonico.

«Arghillà» Rosso novello

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso carico;

odore: intenso, fruttato;
sapore: gradevole, armonico.

«Arghillà» Rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

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

«Arghillà» Rosato novello

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: rosa più o meno intenso;
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: armonico, gradevole.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

b. Rese massime:**Arghillà rosso**

<i>Resa massima:</i>
resa uva: 10 t/ha resa vino: 75 hl/ha

Arghillà rosato

<i>Resa massima:</i>
resa uva: 10 t/ha resa vino: 75 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGT "Arghillà" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Calanna, Campo Calabro, Fiumara, Villa San Giovanni, e parte del territorio amministrativo del comune di Reggio Calabria limitatamente alle frazioni: Archi, Arghillà di Catona, Arghillà di Salice Concessa, Arghillà di Villa San Giuseppe, Diminniti di Sambatello, Orti, Rosalì, Sambatello, San Giovanni di Sambatello, Terreti e Vito.

a. Zona NUTS

ITF65	Reggio di Calabria
ITF64	Vibo Valentia
ITF63	Catanzaro
ITF62	Crotone
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 Bianco
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
Malvasia Bianca B
Guarnaccia B
Guardavalle B
Nocera N

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

IGT "Arghillà"

Informazioni sulla zona geografica:

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Calanna, Campo Calabro, Fiumara, Villa San Giovanni, e parte del territorio amministrativo del comune di Reggio Calabria limitatamente alle frazioni: Archi, Arghillà di Catona, Arghillà di Salice Concessa, Arghillà di Villa San Giuseppe, Diminniti di Sambatello, Orti, Rosalì, Sambatello, San Giovanni di Sambatello, Terreti e Vito. Questi territori si trovano nella parte superiore della punta dello stivale e si affacciano sullo stretto di Messina. Si tratta di un territorio prevalentemente collinare, chiuso su di un lato dal mare dello stretto di Messina e sull'altro dal versante che sale in fretta verso i rilievi dell'Aspromonte. Qui sorgono vigneti antichissimi soleggiati dall'alba al tramonto nel tipico microclima costiero. Il Miocene argilloso-arenaceo è dominante in tutta la porzione meridionale della penisola calabra ed è affiancato dal Pliocene sabbioso. La variabilità delle forme, i diversi tipi di substrato, e la diversa azione del fattore tempo, esprimono a questa zona pedologica una spiccata diversità nelle tipologie di suolo che si rinvencono. Più nello specifico su questa tipologia di origine fluviale di rinvencono suoli fortemente alterati che differenziano un orizzonte di accumulo d'argilla. Si tratta di suoli moderatamente profondi a tessitura media e reazione subacida.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Con queste particolari caratteristiche naturali nasce l'Arghillà, raro vino calabrese vinificato all'antica maniera. Il suo nome deriva da un quartiere a nord di Reggio Calabria, cioè Arghillà.

È uno dei più rinomati vini rossi e rosati calabresi. Viene prodotto su colline molto soleggiate, dal terreno argilloso giallo-grigio scuro e di tessitura fine e scheletro abbondante. La produzione viene sapientemente gestita dai vignaioli del luogo che hanno tramandato nel corso dei secoli le tradizionali tecniche produttive che, oggi,

pur mantenendo ogni legame con il passato sono state perfezionate grazie anche al miglioramento tecnologico introdotto anche in queste piccole aree.

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.

le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.

le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

Informazioni sul prodotto:

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

Legame causale:

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a ad est sud est, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Arghillà"

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere l'attuale rinomato vino.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Calabria
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM Controlli Vini IGP

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:

italiano
