# Domanda di una nuova modifica

1 /10

# I. NOME/I DA REGISTRARE

Collina del Milanese (it)

# II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

| Nome e titolo del richiedente:  | Consorzio Volontario Vino DOC San<br>Colombano        |
|---|---|
| Status giuridico,<br>dimensioni e<br>composizione (per le<br>persone giuridiche): | Consorzio tutela vini                                 |
| Nazionalità:  | Italia  |
| Indirizzo:  | SN Ricetto<br>20078 San Colombano al Lambro<br>Italia |
| Telefono:   | +39 0371 898830                                       |
| Fax:  | +39 0371 201171                                       |
| e-mail:   | info@sancolombanodoc.it                               |

# III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

| Stato: | Allegato  |
|--------|---|
|        | IGT Collina del Milanese - disciplinare consolidato.doc |

# IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

| Base giuridica: | D.M. 18 11 1995   |
|-----------------|-------------------|
| Base giuridica: | D.M. 30 11 2011   |
| Base giuridica: | DM 12 luglio 2013 |

### V. DOCUMENTO UNICO

| Nome/i da registrare   | Collina del Milanese (it)   |
|--|---|
| Termine/i equivalente/i:   |   |
| Denominazione tradizionalmente usata:  | No  |
| Tipo di modifica:  | Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication |
| La presente scheda<br>tecnica include modifiche<br>adottate in conformità a: |   |
| Tipo di indicazione geografica:  | IGP - Indicazione geografica protetta                                       |

### 1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

|  | V |  |
|--|---|--|
|  |   |  |
|  |   |  |
|  |   |  |

8. Vino frizzante

15. Vino ottenuto da uve appassite

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

### "Collina del Milanese" Bianco

### Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico minimo: 10,00% vol.

acidità totale minima: 5,00 g/l.

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

### Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino o paglierino più o meno intenso.

odore: delicato, caratteristico.

sapore: armonico, talvolta abboccato, fresco, giovane, tranquillo o vivace.

### "Collina del Milanese" Passito

### Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico minimo: 11,00%.

acidità totale minima: 3,50 g/l.

estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

acidità volatile massima: 25 meq/l.

### Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato di varia intensità o leggermente ambrato.

odore: aromatico, delicato.

sapore: dolce, armonico, vellutato.

### "Collina del Milanese" Rosato

#### Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico minimo: 10,50%.

acidità totale minima: 4,50 g/l.

estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

### Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa di varia intensità.

odore: vinoso, floreale.

sapore: asciutto o abboccato, sapido, fresco, giovane, tranquillo o vivace.

### "Collina del Milanese" Rosso

#### Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico minimo: 10,50%.

acidità totale minima: 4,50 g/l.

estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

### Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino di varia intensità.

odore: vinoso, caratteristico.

sapore: asciutto o abboccato, sapido, fresco, giovane, tranquillo o vivace.

# "Collina del Milanese", anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie novello e frizzante

#### Caratteristiche analitiche:

all'atto dell'immissione al consumo, devono avere il seguente titolo alcolometrico volumico totale minimo:

"Collina del Milanese" novello 11,00% vol;

"Collina del Milanese" frizzante 10,00% vol.

### Caratteristiche organolettiche:

oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

## 3. MENZIONI TRADIZIONALI

### a. Punto a)

| Indicazione geografica tipica (IGT) |  |
|-------------------------------------|--|
| indicazione geogranica lipica (101) |  |

# b. Punto b)

| Passito |  |
|---------|--|
| Novello |  |

### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

# a. Pratiche enologiche

| Tipo di pratica enologica: |  |
|----------------------------|--|
| Descrizione della pratica: |  |
|                            |  |

### b. Rese massime:

### IGT Collina del Milanese

| Resa massima:                     |                      |                          |
|-----------------------------------|----------------------|--------------------------|
| Collina del Milanese              | Resa uva/vino (t/ha) | Resa vino/ettaro (hl/ha) |
| Bianco                            | 18                   | 144                      |
| Rosso                             | 18                   | 144                      |
| Rosato                            | 18                   | 144                      |
| Con la specificazione del vitigno | 16                   | 128                      |
| Passito                           | 18                   | 90                       |

### 5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Collina del Milanese", comprende la parte collinare del territorio amministrativo del comune di San Colombano al

Lambro in provincia di Milano, dei comuni di Graffignana e Sant'Angelo Lodigiano in provincia di Lodi, di Inverno e Monteleone, Miradolo Terme, in provincia di Pavia.

## a. Zona NUTS

| ITC49 | Lodi       |
|-------|------------|
| ITC48 | Pavia      |
| ITC45 | Milano     |
| ITC4  | Lombardia  |
| ITC   | NORD-OVEST |
| 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

| MALVASIA BIANCA DI CANDIA |
|---------------------------|
| LAMBRUSCO VIADANESE N.    |
| LAMBRUSCO SALAMINO N.     |
| LAMBRUSCO MARANI N.       |
| LAMBRUSCO MAESTRI N.      |
| PINOT NERO N.             |
| PINOT GRIGIO G.           |
| PINOT BIANCO B.           |
| PETIT VERDOT N.           |
| NEGRARA N.                |
| NEBBIOLO N.               |
| MULLER THURGAU B.         |
| MOSCATO ROSA Rs.          |
| MOSCATO GIALLO            |
| MOSCATO DI SCANZO N.      |
| MOSCATO BIANCO B.         |
| MONTEPULCIANO N.          |
| MOLINARA N.               |
|                           |

| MEUNIER N.                     |
|--------------------------------|
| MERLOT N.                      |
| MARZEMINO N.                   |
| MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B |
| LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.       |
| LAMBRUSCO DI SORBARA N.        |
| Lagrein                        |
| Kerner                         |
| INVERNENGA B.                  |
| INCROCIO TERZI N.1 N.          |
| INCROCIO MANZONI 6.0.13 B.     |
| GROPPELLO DI MOCASINA N.       |
| GARGANEGA B.                   |
| Gaglioppo                      |
| FREISA N.                      |
| FRANCONIA N.                   |
| FORTANA N.                     |
| ERBALUCE B.                    |
| DOLCETTO N.                    |
| CROATINA N.                    |
| CORVINA N.                     |
| CORTESE B.                     |
| Chardonnay                     |
| CARMENERE N.                   |
| CABERNET SAUVIGNON N.          |
| CABERNET FRANC N.              |
| BUSSANELLO                     |
| BONARDA N.                     |
| BARBERA N.                     |
| ANCELLOTTA N.                  |
| VESPOLINA N.                   |
| VERDESE B.                     |
| VERDEA B.                      |
| Veltliner                      |
| UVA RARA N.                    |
| TREBBIANO TOSCANO              |
| TREBBIANO ROMAGNOLO B.         |
| TREBBIANO GIALLO B.            |

| TREBBIANO DI SOAVE B.  |
|------------------------|
| TRAMINER AROMATICO Rs. |
| TEROLDEGO              |
| SYRAH N.               |
| SCHIAVA GROSSA         |
| SCHIAVA GRIGIA         |
| SCHIAVA GENTILE        |
| SCHIAVA                |
| SAUVIGNON B.           |
| SANGIOVESE N.          |
| ROSSOLA NERA N.        |
| RONDINELLA N.          |
| RIESLING ITALICO B.    |
| RIESLING B.            |
| REBO                   |
| RABOSO VERONESE N.     |

### b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

| Tocai Friulano B          |  |
|---------------------------|--|
| Timorasso B               |  |
| Groppello di S. Stefano N |  |

## c. Altre varietà

MORNASCA N.

## 7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

### IGT Collina del Milanese

# Informazioni sulla zona geografica:

1. Fattori naturali rilevanti per il

legame. Il legame con la zona geografica delimitata dalla "Collina del Milanese" è comprovata dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata che ricade nella parte centro meridionale della Lombardia, che comprende un territorio collinare nel mezzo della Pianura Padana, a sud di Milano, tra la Pianura Lodigiana e la bassa Pavese. L'amministrazione spetta a tre

province: Pavia, la parte sud-ovest, con i comuni di Miradolo Terme e Inverno Monteleone; Lodi, la parte nord-ovest, con i comuni di Graffignana e Sant'Angelo Lodigiano; Milano, la parte ad est con San Colombano al Lambro. Tale zona comprende un territorio collinare con altitudini da 40 a 120 m s.l.m., con pendenza variabile ed esposizione generalmente orientata da sud-est a sud-ovest. I terreni calcarei con tessitura variabile, discrete capacità drenanti e presenza di scheletro in profondità sono idonei ad una viticoltura di qualità. Il clima dell'area è tipico della pianura padana meridionale, con precipitazioni concentrate nei mesi primaverili ed autunnali, creando una buona escursione termica nel periodo di maturazione delle uve.

## 2. Fattori umani rilevanti per il

legame. Dalle

peculiare composizione varietale dei vigneti e dalle specifiche forme di allevamento, sesti di impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti, i vigneti idonei alla produzione di vino rosso sono Barbera, Croatina, Uva Rara, Cabernet Sauvignon, Merlot. Per la produzione di vino bianco sono Chardonnay, Pinot Nero, Verdea, Malvasia. Per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3300 ceppi per ettaro e le forme di allevamento, i sesti di impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti e l'esposizione della superficie fogliare. Le rese produttive contribuiscono a conferire ai vini una particolare tipicità;

## Informazioni sul prodotto:

Le 3 tipologie di vino (bianco; rosso; rosato e passito) che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche già descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.

### *Legame causale:*

Le numerose interazioni tra l'ambiente, la tradizione storica e le tecniche produttive, permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini della "Collina del Mlianese". La storia millenaria conferma la tradizione ben radicata tutt'ora nel territorio che insieme all'utilizzo della tecnologia odierna e la costante ricerca di migliorie nel settore vitivinicolo, conferiscono un vino rappresentativo della zona IGT, le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

### 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

| Quadro di riferimento | Nella legislazione nazionale |
|-----------------------|------------------------------|
|-----------------------|------------------------------|

| giuridico:                        |  |
|-----------------------------------|--|
| Tipo di condizione supplementare: | Disposizioni supplementari in materia di etichettatura |

### Descrizione della condizione:

I vini ad indicazione geografica tipica "Collina del Milanese" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del disciplinare.

L'indicazione geografica tipica "Collina del Milanese" con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica "Collina del Milanese" con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante.

Il vino ad indicazione geografica tipica "Collina del Milanese" passito deve essere ottenuto dalle uve provenienti da uno o più vitigni aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia: qualora il vino ad indicazione geografica tipica "Collina del Milanese" passito provenga per almeno l'85% dal vitigno Verdea, può portare nella sua presentazione il riferimento di detto vitigno.

#### 9. DOCUMENTAZIONE

Allegato 1 – Vitigni Regione Lombardia

#### a. Altri documenti:

| Descrizione:                         |
|--------------------------------------|
| Allegato 3 – D.M. Controlli Vini IGP |
| Descrizione:                         |
| Allegato 2 – D.lgs. n. 61/2010       |
| Descrizione:                         |

# VI. ALTRE INFORMAZIONI

# 1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

| Nome dell'intermediario | Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali                                     |
|-------------------------|---|
| Indirizzo:              | 20 XX settembre<br>00187 Roma<br>Italia   |
| Telefono:               | +39-0646656030; +39-0646656043; +39-<br>0646656139; +39-0646656029                            |
| Fax:                    | +39-0646656133  |
| e-mail:                 | I.lauro@mpaaf.gov.it,ne.dimedio@mpaaf.gov<br>.it,I.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.<br>it |

| 2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA |
|------------------------------------|
|------------------------------------|

# 3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

| Link: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395 |
|---|
|---|

# 4. LINGUA DELLA DOMANDA:

| :4-1:    |  |  |
|----------|--|--|
| italiano |  |  |