

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

Colline del Genovesato (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Federazione Provinciale Coltivatori Diretti
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione Agricoltori - Soggetto Privato Riconosciuto di Rappresentanza sindacale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	21/5 Via XX settembre 16121 Genova Italia
<i>Telefono:</i>	0039 010560111
<i>Fax:</i>	0039 0105302671
<i>e-mail:</i>	genova@coldiretti.it

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Confederazione Italiana Agricoltori
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione Agricoltori - Soggetto Privato Riconosciuto di Rappresentanza sindacale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 Via di Vallechiara 16125 Genova Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0102512984
<i>Fax:</i>	0039 0102512946
<i>e-mail:</i>	genova@cia.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Colline del Genovesato - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M.15.06.2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Colline del Genovesato (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Colline del Genovesato Bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
acidità totale minima: 3,5g/l titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,00% vol estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: giallo più o meno intenso profumo: delicato sapore: fresco

Colline del Genovesato Bianco frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
acidità totale minima: 3,5g/l titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,00% vol estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

Colore: giallo più o meno intenso
profumo: delicato
sapore: fresco ed equilibrato

Colline del Genovesato Rosato

Caratteristiche analitiche:

acidità totale minima: 3,5g/l
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,50%vol
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosato
profumo: delicato
sapore: fresco

Colline del Genovesato Rosato frizzante

Caratteristiche analitiche:

acidità totale minima: 3,5g/l
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,50%vol
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosato
profumo: delicato
sapore: fresco e delicato

Colline del Genovesato Rosso

Caratteristiche analitiche:

acidità totale minima: 3,5g/l
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,50%vol
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso più o meno intenso
profumo: delicato
sapore: equilibrato

Colline del Genovesato Rosso Novello

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
acidità totale minima: 3,5 g/l titolo alcolometrico volumico totale: minimo 11,00% vol estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: rubino profumo: vinoso sapore: fresco ed equilibrato

Colline del Genovesato Rosso Frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
acidità totale minima: 3,5g/l titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,50%vol estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: rosso più o meno intenso profumo: delicato sapore: equilibrato

Colline del Genovesato Rosso Passito

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
acidità totale minima: 3,5 g/l titolo alcolometrico volumico totale: minimo 16,50% vol per i passiti di cui almeno 14,00% vol svolti estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: rubino profumo: intenso e persistente sapore: equilibrato

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Passito

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>	
-----------------------------------	--

b. Rese massime:

Colline del Genovesato: Bianco, Bianco Frizzante, Rosato, Rosato frizzante, Rosso, Rosso Frizzante, Rosso Novello

<i>Resa massima:</i>

resa uva/ha 16 t

resa vino/ha 128 hl

Colline del Genovesato Rosso passito

<i>Resa massima:</i>

resa uva/ha 16 t

resa vino/ha 80 hl

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e delle uve atti ad essere designati con l' indicazione geografica tipica "Colline del Genovesato" comprende il territorio amministrativo della provincia di Genova incluso nelle denominazioni di origine controllata.: "Riviera di ponente" (Comuni di Arenzano e Cogoleto), "Golfo del Tigullio" e "Val Polcèvera".
--

In particolare i confini della zona sono geograficamente delimitati (in senso antiorario) da:

- il Mare Ligure dal confine con la provincia di Savona al confine con la provincia di La Spezia, a sud; i confini orientali dei Comuni della provincia di Genova di: Moneglia, Castiglione Chiavarese, Casarza Ligure, Nè, Mezzanego e Borzonasca;
- i confini settentrionali dei Comuni della provincia di Genova di: Borzonasca, San Colombano Certenoli, Orero, Lorsica, Favale di Malvaro, Neirone, Lumarzo, Davagna e Genova, quindi si prosegue dai piani di Creto, al passo Crocetta di Orero e fino al passo dei Giovi lungo lo spartiacque che segue la direttrice dei monti: Carmo, Capanna, Vittoria, Cappellino, sino al passo dei Giovi;
- dal passo dei Giovi fino al monte Turchino lungo la direttrice Bric Montaldo, Monte Poggio, Monte Lecco o Leco, Monte Taccone, Bric di Guana, Bric Ronsasco, Prato del Gatto, Monte Orditano, M. Sejeu, M. Oralado, M. Foscallo, Bric Marino, Prato d'Ermo, M. Turchino;
- dal Monte Turchino fino al monte Reixa e il confine della provincia di Savona lungo la direttrice passo del Turchino, Bric Brusa, Bric Geremia, Monte Giallo, Bric del Dente, Passo del Faiallo, Monte Reixa e Passo della Gava;
- infine i confini occidentali dei comuni della provincia di Genova di Arenzano e Cogoleto.

a. Zona NUTS

ITC33	Genova
ITC3	Liguria
ITC	NORD-OVEST
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

MOSCATO BIANCO B.
MERLOT N.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
Greco Bianco

DOLCETTO N.
CILIEGIOLO N.
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
ALICANTE N.
ALBANA B.
Vermentino B.
TREBBIANO TOSCANO
SYRAH N.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Sauvignon B
Albarossa N
Rossese Bianco B
Greco B
Albarola B
Sangiovese N
Trebbiano Toscano B
Scimicià B
Moscato Bianco B
Bianchetta Genovese B
Lumassina B
Vermentino B
Dolcetto N
Pigato B
Bosco B
Cabernet Franc N
Barbera Bianca B
Cabernet-Sauvignon N
Pollera Nera N
Syrah N
Canaiolo Nero N
Barsaglina N
Merlot N

Malvasia Bianca Lunga B
Albana B
Rollo B
Ciliegiolo N
Alicante N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Colline del Genovesato

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
<p>1. 1. Fattori naturali rilevanti per il legame.</p> <p>La zona geografica riferita al territorio dell'Indicazione Geografica Tipica Colline del Genovesato ricade nella parte centro – orientale della Regione Liguria, in provincia di Genova e comprende un territorio piuttosto vasto con vigneti situati per la maggior parte in bassa - media collina.</p> <p><u>Aspetti pedologici:</u></p> <p>I substrati litologici dei rilievi collinari del levante ligure genovese sono rappresentati in gran parte da torbiditi a composizione argillosa con suoli a tessitura franco fine e reazione neutra - subalcalina – alcalina, in misura minore da torbiditi a composizione calcareo marnosa con suoli a tessitura franco fine e reazione da neutra a subalcalina.</p> <p><u>Aspetti topografici:</u></p> <p>L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra lo 0 e i 1200 m s.l.m. con quota prevalente compresa tra 100 e 300 m, pendenza tra il 35 e il 50%, esposizione prevalente orientata verso sud – est e distanza dal mare compresa tra 0 e 21 Km.</p> <p><u>Aspetti climatici:</u></p> <p>La temperatura media dell'area interessata è pari a circa 14°C.</p> <p>L'indice bioclimatico di Huglin (IH) che descrive l'andamento fenologico e della maturazione è pari a circa 2028°C con valori compresi tra 1800 e 2180 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1720°C con valori compresi tra 1480 e 1900. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 550°C con valori compresi tra 450 e 590.</p> <p>Il massimo della piovosità si verifica nel mese di aprile con una media di circa 210</p>

mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 21 mm medi.

Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 1340 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 80 con un massimo di 15 giorni ad aprile ed un minimo di 6 giorni a luglio.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

La diffusione della coltivazione vite è storicamente attribuita ai monaci benedettini che la trasformarono in redditizia produzione economica che nel tempo si consolidò avendo come sbocco commerciale la città di Genova. Da questo periodo la produzione di vini bianchi, rossi e rosati e dei passiti acquisisce una dimensione commerciale e geografica locale che attualmente si è imposta quale denominazione corrente nella produzione soprattutto per la stagione turistica estiva.

La base ampelografica dei vigneti è in buona parte caratteristica riguardando vitigni particolari presenti solo nel territorio delimitato che ne evidenziano originalità e legame con la tradizione. Le forme di allevamento benché mutate nel tempo hanno comunque sempre rispettato il ricercato equilibrio tra vigore e produzione quale essenza fondamentale di una armonia tra profumi e sapori del vino prodotto.

Le tecniche enologiche, ammodernate negli strumenti e nei materiali, hanno comunque mantenuto una sapienza tradizionale basata sulla particolare selezione delle uve e degli uvaggi in particolare al fine di esaltare caratteristiche proprie di quei vitigni locali come la Bianchetta Genovese, il Vermentino ecc... I centri di vinificazione si sono concentrati presso aziende specializzate, innovando in tecnologia ma tramandando una antica sapienza che dalla coltivazione arriva alla commercializzazione verso mercati che ormai hanno stabilmente varcato i confini nazionali contribuendo a rinnovare una rinomanza costruita nel tempo.

Sebbene la base ampelografica dei vigneti ammessi comprende tutti quelli assentiti alla coltivazione in Regione Liguria, il territorio delle Colline del Genovesato propone prevalentemente le specificità territoriali individuabili nella Bianchetta Genovese, Cilegiolo, Vermentino, il Moscato e lo Cimixià

Informazioni sul prodotto:

) Informazioni qualità e caratteristiche prodotto esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

L'IGT Colline del Genovesato fa riferimento a varie tipologie di vino che, dal punto di vista chimico e organolettico, presentano caratteristiche che permettono una chiara individuazione della sua tipicità e del legame col territorio.

Le peculiarità dei vitigni utilizzati per le varie tipologie, grazie all'influenza dell'ambiente geografico in cui sono coltivati (clima e pratiche di elaborazione dei vini consolidate in zona e adeguatamente differenziate per ciascuna delle tipologie), danno luogo a vini con caratteristiche molto riconoscibili.

In particolare i vini si distinguono per il fatto di possedere acidità contenute, colori vivaci, profumi delicati, gusto armonico e abbastanza sapido.

Legame causale:**Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).**

La storia della città di Genova e del suo porto, hanno inevitabilmente condizionato il territorio limitrofo modificandolo nella sua struttura originale per ricavarne appezzamenti di terreno sui cui coltivare la vite. Il mare ed il suo influsso climatico hanno di conseguenza plagiato le produzioni qui selezionate con cura perché prevalentemente destinato al mercato. Tale tradizione è rimasta immutata pur modificandosi apparentemente nelle dinamiche che privilegiano, oggi, il consumo da parte di un flusso turistico continuo. Da queste sinergie e da queste tradizioni ancora oggi il vino delle colline genovesi si ripropone in modo convinto forte di peculiarità e caratteri tipici.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE**a. Altri documenti:****Descrizione:**

Allegato 1 - Vitigni Regione Liguria.doc

Descrizione:

Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf

Descrizione:

Allegato 3 - DM Controlli vini IGP.pdf

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, 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:**5. LINK A E-BACCHUS**