

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

Colline Savonesi (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Confederazione Italiana Agricoltori
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Soggetto Privato Riconosciuto di Rappresentanza sindacale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	167 Via Dalmazia 17031 ALBENGA SV Italia
<i>Telefono:</i>	0039 018253176
<i>Fax:</i>	0039 0182544065
<i>e-mail:</i>	cia@albenga.it

<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>	9/5 17100 Via Famagosta 17100 SAVONA Italia
<i>Telefono:</i>	0039 019820701
<i>Fax:</i>	0039 0198401387
<i>e-mail:</i>	savona@coldiretti.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

#### IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M.20.11.1995
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Colline Savonesi (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 a), del regolamento (CE) n. 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
8. Vino frizzante

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****Colline Savonesi Bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Ttitolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol Acidità totale minima 3,50 g/l Estratto no riduttore minimo 13 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: giallo più o meno intenso Profumo: delicato Sapore: fresco ed equilibrato

**Colline Savonesi Bianco passito**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Ttitolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol

Acidità totale minima 3,5 g/l  
Estratto no riduttore minimo 13,0 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

Colore: giallo dorato  
Profumo: intenso e persistente  
Sapore: equilibrato e persistente

### **Colline Savonesi Bianco frizzante**

*Caratteristiche analitiche:*

Ttitolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol  
Acidità totale minima 3,5 g/l  
Estratto no riduttore minimo 13,0 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

Colore: giallo più o meno intenso  
Profumo: delicato  
Sapore: fresco ed equilibrato

### **Colline Savonesi Lumassina**

*Caratteristiche analitiche:*

Ttitolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol  
Acidità totale minima 3,5 g/l  
Estratto no riduttore minimo 13,0 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

Colore: giallo più o meno intenso con riflessi verdognoli  
Profumo: fresco delicato ed erbaceo  
Sapore: fresco caratteristico

### **Colline Savonesi rosso novello**

*Caratteristiche analitiche:*

Ttitolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol  
Acidità totale minima 3,5 g/l  
Estratto no riduttore minimo 14,0 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

Colore: rubino più o meno carico

Profumo: vinoso

Sapore: fresco ed equilibrato

**Colline Savonesi rosato*****Caratteristiche analitiche:***

Ttitolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol

Acidità totale minima 3,5 g/l

Estratto no riduttore minimo 14,0 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

Colore: rosato

Profumo: delicato

Sapore: fresco ed equilibrato

**Colline Savonesi rosso*****Caratteristiche analitiche:***

Ttitolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol

Acidità totale minima 3,5 g/l

Estratto no riduttore minimo 17,0 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

Colore: rosso più o meno intenso

Profumo: delicato

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 Savonesi: Bianco, Bianco frizzante, Rosso, Rosato, Rosso novello, Lumassina

<i>Resa massima:</i>
resa uva/ha 16 t
resa vino/ha 128 hl

#### 5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Colline Savonesi» comprende l'area collinare del territorio amministrativo della provincia di Savona, nella regione Liguria.

##### a. Zona NUTS

ITC32	Savona
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

DOLCETTO N.
CROATINA N.

BARBERA N.
ALICANTE N.
Vermentino B.
TREBBIANO TOSCANO
SYRAH N.
SANGIOVESE N.

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

Rossese N
Corvina N
Sangiovese N
Trebbiano Toscano B
Bianchetta Genovese B
Lumassina B
Vermentino B
Dolcetto N
Pigato B
Bosco B
Barbera N
Syrah N
Verdea B
Rollo B
Alicante Bouschet N

**c. Altre varietà**

--

**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****Colline Savonesi****Informazioni sulla zona geografica:**

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica riferita al territorio dell'Indicazione Geografica Tipica Colline Savonesi ricade nella parte occidentale della Regione Liguria, in provincia di Savona e comprende un territorio molto vasto includendo tutti i comuni della provincia con vigneti situati per la maggior parte in media - alta collina.

Il prodotto deve le sue caratteristiche alle particolari condizioni pedoclimatiche. La Provincia di Savona è una fascia di terra collinare affacciata sul Mediterraneo e protetta a nord dalle ultime propaggini delle Alpi, sono valli strette e ripidi pendii. Inoltre le cultivar di vite specifiche interessate a questa denominazione, in particolare la Lumassina e i suoi sinonimi, che sono presenti quasi esclusivamente in questa zona, legittimano la rivendicazione di tale denominazione e non si ritrovano in altre aree vitate.

#### Aspetti pedologici:

I substrati litologici dei rilievi collinari del ponente ligure savonese sono rappresentati da:

- torbiditi a composizione arenacea con suoli a tessitura franco grossolana e reazione da acida a subacida;
- torbiditi a composizione calcareo marnosa con tessitura franco fine e reazione da neutra a subalcalina;
- calcari con suoli a tessitura franco grossolana e reazione da neutra a subalcalina;
- torbiditi a composizione argillosa con suoli a tessitura fine e reazione da subalcalina ad alcalina.

#### Aspetti topografici:

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra lo 0 e i 800 m s.l.m. con quota prevalente compresa tra 400 e 600 m, pendenza tra il 20 e il 50%, esposizione prevalente orientata verso est – sud-est e distanza dal mare compresa tra 0 e 50 Km.

#### Aspetti climatici:

La temperatura media dell'area interessata è pari a circa 13°C.

L'indice bioclimatico di Huglin (IH) che descrive l'andamento fenologico e della maturazione è pari a circa 1850°C con valori compresi tra 1700 e 1980 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1540°C con valori compresi tra 1320 e 1700. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 530°C con valori compresi tra 470 e 560.

Il massimo della piovosità si verifica nel mese di aprile con una media di circa 210 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 11 mm medi.

Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 1020 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 75 con un massimo di 13 giorni ad aprile ed un minimo di 6 giorni a luglio.

#### Fattori umani e storici rilevanti per il legame

L'introduzione e la diffusione della vite è storicamente attribuita ai marinai e ai commercianti che dall'alto medioevo hanno introdotto le cultivar da altri territori, che si sono poi localmente selezionate ed adattate, e migliorarono le tecniche di coltivazione insegnando l'utilizzo dei terrazzamenti con la costruzione dei muretti a



secco.

La vocazione viticola ligure è consolidata nei secoli. Alla fine dell'ottocento sopravanza la coltura dell'olivo e dell'olio ligure e la coltura viticola perde di importanza e superfici. Da questo periodo la produzione di vini bianchi, rossi e rosati acquisisce una dimensione commerciale e geografica locale che ha attualmente, e si è imposta quale denominazione corrente nella produzione soprattutto per la stagione turistica estiva.

La base ampelografica dei vigneti è caratteristica e riguarda vitigni presenti solo nel territorio delimitato che ne evidenziano originalità e legame con la tradizione. Le forme di allevamento sono tradizionali e nel tempo non si sono mai discostate da quelle tradizionalmente utilizzate in passato. Esiste ancora un'alberata alta caratteristica dei vigneti coltivati a Lumassina.

Recentemente le tecniche enologiche hanno portato gli operatori a selezionare maggiormente le caratteristiche peculiari che il fattore ambiente esalta e a migliorare in cantina un prodotto che, già dalla vigna e dalle caratteristiche delle uve, ha le note del territorio. Si tratta in prevalenza di limitata vinificazione in rosso per i rossi e i rosati, in bianco per i bianchi adeguatamente differenziate per le tipologie novello e passito.

#### *Informazioni sul prodotto:*

#### ***Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico.***

I fattori ambientali legati alla particolare scioltezza dei terreni per la maggior parte drenanti e sabbiosi danno ai vini caratteristiche di freschezza e di sapidità, infatti si tratta di vini che non sono destinati all'invecchiamento in quanto il territorio dona al vino i sapori degli aromi mediterranei, dei sentori di mare e di genuinità.

L'IGT Colline Savonesi fa riferimento a varie tipologie di vino (art. 1) 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 buone acidità, colori vivaci, profumi fini e delicati, gusto fresco e armonico.

#### *Legame causale:*

La limitata quantità di produzione porta questi vini ad essere consumati per lo più nel territorio di produzione, anche il flusso turistico riconosce l'unicità delle caratteristiche che sono il risultato dell'influenza dell'ambiente e della tradizione enologica degli operatori savonesi.

Il legame fra la tradizione enologica e vitivinicola e le tipologie di vino descritte nel

disciplinare hanno un valore storico e di consuetudine. Infatti ogni operatore, ancora prima del riconoscimento IGT avvenuto nel 1995, aveva fra le sue caratteristiche produttive la tendenza ad offrire vini prodotti per un consumo fresco e di breve durata.

## **8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI**

--

## **9. DOCUMENTAZIONE**

### **a. Altri documenti:**

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Liguria.doc
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>
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>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**