

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

Locride (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 Locride - 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 28.11.2013

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Locride (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<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:

#### «Locride» Bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino; odore: intenso, caratteristico; sapore: fresco, sapido.

#### «Locride» Montonico passito

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino intenso, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno;  
sapore: dolce, fine, delicato.

### «Locride» Rosso

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino;  
odore: vinoso, caratteristico;  
sapore: intenso, armonico.

### «Locride» Rosso novello

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso carico;  
odore: intenso, fruttato;  
sapore: gradevole, armonico.

### «Locride» Rosato

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% 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.

### 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:

##### Locride bianco

<i>Resa massima:</i>
----------------------

Resa uva: 12 t/ha
-------------------

Resa vino: 90 hl/ha
---------------------

##### Locride rosso

<i>Resa massima:</i>
----------------------

Resa uva: 10 t/ha
-------------------

Resa vino: 75 hl/ha
---------------------

##### Locride rosato

<i>Resa massima:</i>
----------------------

Resa uva: 10 t/ha
-------------------

Resa vino: 75 hl/ha
---------------------

**Locride Montonico passito***Resa massima:*

Resa uva: 12 t/ha

Resa vino: 60 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 "Locride" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di:

Agnana, Ardore, Bianco, Bovalino, Bruzzano, Camini, Canolo, Caraffa del Bianco, Casignana, Caulonia, Ferruzzano, Gerace, Gioiosa Jonica, Grotteria, Locri, Mammola, Marina di Gioiosa Jonica, Monasterace, Placanica, Riace, Roccella Jonica, Sant'Agata del Bianco, Sant'Ilario, Siderno e Stignano in provincia di Reggio Calabria.

**a. Zona NUTS**

ITF65	Reggio di Calabria
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 B
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 "Locride"

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
--

### 1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di:

Agnana, Ardore, Bianco, Bovalino, Bruzzano, Camini, Canolo, Caraffa del Bianco, Casignana, Caulonia, Ferruzzano, Gerace, Gioiosa Jonica, Sant'Agata del Bianco, Sant'Ilario, Siderno e Stignano in provincia di Reggio Calabria. E' la cosiddetta area della Locride che si estende dal medio ionio sino al massiccio dell'Aspromonte. Essa copre una superficie di oltre 1200 chilometri quadrati, dal medio Ionio sino al massiccio dell'Aspromonte e include situazioni territoriali di tipo diverso, dal rivierasco al collinare al montano. Ne fanno parte 37 comuni, localizzati soprattutto nella fascia costiera. All'interno di questo ambito territoriale, sono stati individuati 25 comuni sui quali è stata delimitata la zona di produzione delle uve per i vini ad Indicazione Geografica Tipica "Locride". La zona di produzione si estende sul litorale ionico che va Bianco a Monasterace ed interessa sia le aree costiere in prossimità del mare, sia le aree interne collinari.

L'esposizione prevalente di questi terreni è ad est sud-est.

Dalle zone litoranee si passa alle superfici terrazzate poste all'interno. Procedendo ancora verso l'interno si incontrano le colline a profilo molto irregolare, che conferiscono al paesaggio un aspetto leggermente ondulato. Infine si ritrovano dei gruppi semi montuosi delle zone più interne che, sono facilmente riconoscibili per le pendenze più aspre.

L'area è interamente occupata da sedimenti pliocenici che si adagiano sul basamento cristallino paleozoico. Il passaggio con il miocene avviene gradualmente con l'interposizione di locali affioramenti conglomeratici nei pressi dei piccoli centri abitati in destra stratigrafica dello Stilaro il Miocene conglomeratico viene ricoperto da un'altra formazione stratigrafica denominata informalmente argille varicolori.

I dati climatici evidenziano che le piogge sono concentrate prevalentemente nel periodo autunno-inverno, raggiungono il loro valore massimo nel mese di ottobre ed il minimo nel mese di giugno. La temperatura media mensile raggiunge il massimo nel mese di agosto ed il minimo nel mese di gennaio. Siamo in presenza di un clima che va da subumido a sub arido con una forte deficienza idrica in estate e una concentrazione estiva dell'efficienza termica. La variabilità delle forme, i diversi tipi di substrato (materiale parentale) e la diversa azione del fattore tempo imprimono a questa zona una spiccata diversità delle tipologie di suolo che si rinvengono. Sui rilievi collinari che rappresentano gran parte del territorio, dominano le formazioni sabbiose o conglomeratiche. Sono in questo caso suoli da poco a moderatamente profondi con evidenze di idromorfia entro i 50 cm e con moderata presenza di Sali solubili. Infine sulle antiche superfici terrazzate di origine fluviale si rinvengono suoli fortemente alterati che differenziano un orizzonte di accumulo di argilla. Si tratta di suoli moderatamente profondi a tessitura media e reazione subacida.

## 2) Fattori umani rilevanti per il legame

Nella coltivazioni vengono preferiti i terreni più favorevoli sia per ciò che concerne le operazioni di coltivazione che, in qualche modo deve essere agevolata e facilitata dall'opera dell'uomo. Numerose sono le testimonianze che hanno permesso di accertare che l'uomo nel corso della storia ha contribuito a mantenere questo presidi produttivi che negli ultimi hanno subito grazie all'intervento di tecnici e studiosi della materia, una profonda revisione per ciò che concerne il rinnovamento dei sistemi produttivi. Negli ultimi tempi per la coltivazione, vengono privilegiati porzioni di territorio ritenute idonee all'introduzione di tecniche innovative per la produzione.

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 sestri 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 dell'areale di produzione e l'esposizione prevalente dei versanti concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso.

Anche la tessitura, la struttura chimico-fisica dei terreni, interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dell'IGT Locride.

Le uve sono coltivate nella media e alta collina del territorio di riferimento. In effetti, la pianta della vite, nelle zone suddette, era presente già in epoca remotissima, sicuramente portata dai colonizzatori della Magna Grecia che fondarono l'odierna Caulonia.

Il vino è ottenuto principalmente da quei vigneti che sono posti nelle zone mediamente collinari o siti su piccoli terrazzi, sia per la tutela della sua qualità che per il rispetto del paesaggio ambientale.

La viticoltura continua ancora oggi a rivestire un ruolo fondamentale per



l'economia dei luoghi, dispone di un patrimonio di varietà locali e tradizionali dalle quali si producono vini di elevata qualità. Grazie all'intervento dell'uomo che ha voluto perfezionare le esperienze acquisite sul campo, portando a completamento le innovazioni introdotte nel corso della lunghissima storia produttiva, oggi è possibile assicurarsi gli attuali e conosciuti vini.

## **8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI**

--

## **9. DOCUMENTAZIONE**

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

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

**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; +39-0646656029
<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>	<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:**