

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

Pompeiano (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Associazioni Produttori del Vesuvio
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione di produttori senza scopo di lucro
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 via Palazzo del Principe 80044 ottaviano (NA) Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0818581434
<i>Fax:</i>	+39-0818581434
<i>e-mail:</i>	carlosardo@gmail.com

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 22.12.1995

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Pompeiano (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
15. Vino ottenuto da uve appassite

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Pompeiano bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volume totale minimo: 10,00% vol; Acidità totale minima: 4,5 g/l; Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: giallo paglierino più o meno intenso; Odore: fruttato e floreale; Sapore: secco, equilibrato;

Pompeiano rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volume totale minimo: 10,50% vol; Acidità totale minima: 5,0 g/l; Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino più o meno intenso;
Odore: fruttato e floreale;
Sapore: secco, equilibrato;

Pompeiano passito a bacca bianca***Caratteristiche analitiche:***

Titolo alcolometrico volume totale minimo: 15,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: caratteristiche del vitigno di provenienza;
Odore: intenso, fruttato e floreale;
Sapore: amabile o dolce armonico

Pompeiano rosato***Caratteristiche analitiche:***

Titolo alcolometrico volume totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosa più o meno intenso;
Odore: floreale caratteristico;
Sapore: secco, equilibrato;

Pompeiano passito a bacca nera***Caratteristiche analitiche:***

Titolo alcolometrico volume totale minimo: 15,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: caratteristiche del vitigno di provenienza;
Odore: intenso, fruttato e floreale;
Sapore: amabile o dolce armonico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

--

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

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

b. Rese massime:

Pompeiano bianco

<i>Resa massima:</i>

uva 17,00 t/ha

vino 136 hl/ha

Pompeiano bianco con specificazione del vitigno

<i>Resa massima:</i>

uva 16t/ha

vino 128 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 "Pompeiano" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni in provincia di Napoli esclusi quelli ricadenti nell'isola d'Ischia.

a. Zona NUTS

ITF33	Napoli
ITF3	Campania
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**

PRIMITIVO N.
PIEDIROSSO N.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
Greco Bianco
FIANO B.
FALANGHINA B.
CODA DI VOLPE
CABERNET SAUVIGNON N.
BOMBINO BIANCO B.
BARBERA N.
ASPRINIO BIANCO
ALEATICO N.
AGLIANICO
TREBBIANO TOSCANO
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Aglianicone N
Forastera B
Sciascinoso N
Biancolella B
Montonico Bianco B
Verdeca B

S. Lunardo B

c. Altre varietà

Guarnaccia N

catalanesca B

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori storici

La tradizione enologica della Provincia di Napoli ha origini molto antiche che risalgono ai tempi precedenti agli antichi romani. Sarà tuttavia durante il periodo dell'impero romano che la provincia di Napoli inizierà a conoscere un fiorente sviluppo, tanto da fare giungere i suoi vini anche al di fuori dei confini del nostro paese. Si racconta che gli antichi romani, e in particolare gli imperatori di Roma, avevano una particolare predilezione per i vini della Campania. Grazie alle favorevoli condizioni climatiche e la particolare qualità del suolo, nella regione si crearono ottime condizioni per la coltivazione della vite e per la produzione del vino. Sono molti infatti gli autori di quell'epoca a decantare le qualità del vino Falerno, compreso Plinio il Vecchio. Lo splendore enologico della Provincia di Napoli di quei tempi consentì anche lo sviluppo e il perfezionamento delle pratiche viticole ed enologiche

Durante l'eruzione storica del Vesuvio già Marziale scriveva " Bacco amò queste colline più native colline di Nasa". Anche Curzio Malaparte ne "La Pelle" invita a degustare i vini napoletani dal colore misterioso del fuoco infernale, il sapore della lava, dei lapilli, della cenere che seppellirono Pompei ed Ercolano e i suoi lapilli invasero i terreni sorrentini fino a nord di Napoli.

Testimonianze dei vini in questa estesa areale la troviamo sia negli scavi storici di Pompei ed Ercolano, Castello di Baia, Tempio di Serapide, Anfiteatro, il Tempio di Apollo.

Fattori naturali

La zona di coltivazione delle uve comprende tutto il territorio della provincia di Napoli escluso quello ricadente nell'isola d'Ischia. La Piana Campana da un punto di vista geomorfologico una vasta area pianeggiante. In epoca storica e durante il Quaternario recente, si sono avuti importanti fenomeni vulcanici che hanno contribuito sensibilmente a definire l'assetto morfologico attuale. I fenomeni vulcanici dell'area flegrea, e del Vesuvio sono connessi a strutture recenti che interessano anche la crosta deformatasi probabilmente per fenomeni compressivi e successioni risultano coperte da depositi piroclastici sciolti, derivanti dall'attività del complesso vulcanico SommaVesuvio - Campi Flegrei - Ischia

Fattori umani

La grande ricchezza della Provincia di Napoli è data certamente in primo luogo da un territorio particolarissimo, un mix di mare e monti, coste a strapiombo che ha consentito, grazie alla natura vulcanica dei terreni, la sopravvivenza di vitigni che rappresentano la vera, grande scommessa.

In questa terra adagiata, il dio Bacco fin dai tempi più antichi, ha sempre rappresentato una figura emblematica. Oggi quella del "vino", elemento fondamentale della vita quotidiana dei "Napoletani" rappresenta un argomento di grande fascino e di portata culturale internazionale. Una storia intatta, lunga e articolata, legata ad una tradizione e a un prodotto della terra, degna di essere vantata in tutto il mondo.

In epoca romana Pompei assunse un'importanza enologica molto elevata, non solo per la considerevole quantità di osterie che qui si trovavano - e nelle quali il vino napoletano non mancava mai - ma soprattutto per essere il principale centro commerciale vinicolo della Campania. Dai porti di Pozzuoli e di Sinuessa partivano infatti decine di migliaia di ettolitri che raggiungevano così i paesi del Mediterraneo e la Gallia. Il vino che si ottiene dall'uva di queste zone ha sapori e profumi inconfondibili tipici della zona.

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 presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni prevalentemente autoctoni.

Legame causale:

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, 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

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 3 DM controlli vini IGP

Descrizione:

Allegato 2 DLGS 61 del 8.4.2010

Descrizione:

Allegato 1 vitigni provincia di napoli

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>	SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Campania - Assessorato Agricoltura Settore S.I.R.C.A.
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente Pubblico
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	A6 Centro Direzionale Napoli 80143 Napoli Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0817967306; +39-0817967367; +39-0817967351
<i>Fax:</i>	+39-0817967330
<i>e-mail:</i>	m.passari@regione.campania.it,l.daponte@maildip.regione.campania.it,c.sardo@maildip.regione.campania.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	--

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Pompeiano