Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Terrazze dell'Imperiese (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Confederazione Italiana Agricoltori
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Associazione agricoltori - soggetto privato riconosciuto di rappresentanza sindacale
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	11 parini 18100 Imperia Italia
Telefono:	0039183291801
Fax:	0039183290304
e-mail:	imperia@cia.it

Nome e titolo del richiedente:	Federazione Provinciale Coltivatori Diretti
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Associazione agricoltori - soggetto privato riconosciuto di rappresentanza sindacale
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	8 Acquarone 18100 Imperia Italia
Telefono:	00390183666992
Fax:	003901836524741
e-mail:	segreteria.im@coldiretti.it

Nome e titolo del	FEDERAZIONEUnioni Provinciali Agricoltori IMPERIA

richiedente:	
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Associazione agricoltori - Soggetto Privato Riconosciuto di Rappresentanza sindacale
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	12 Quinto Mansuino 18100 Imperia Italia
Telefono:	00390184510398
Fax:	00390184513955
e-mail:	imperia.caa@coldiretti.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	IGT Terrazze dell'Imperiese - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	D.M.18.04.2011
Base giuridica:	D.M. 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Terrazze dell'Imperiese (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 607/2009
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	
Tipo di indicazione geografica:	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Terrazze dell'Imperiese bianco

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,50% vol estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
Colore: Giallo più o meno intenso. Profumo : Delicato. Sapore:Fresco ed equilibrato

Terrazze dell'Imperiese bianco frizzante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,50% vol

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Giallo più o meno intenso.
Profumo : Delicato.
Sapore:Fresco ed equilibrato

Terrazze dell'Imperiese bianco passito

Caratteristiche analitiche:

acidità totale minima: 3,5 g/l
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 13,00% vol di cui almeno 11,50%vol svolti
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore:Giallo dorato
Profumo:Intenso e Persistente
Sapore:Equilibrato e Persistente

Terrazze dell'Imperiese rosato

Caratteristiche analitiche:

acidità totale minima: 3,5 g/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 Equilibrato

Terrazze dell'Imperiese rosso frizzante

Caratteristiche analitiche:

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

Caratteristiche organolettiche:
Colore: Rubino Profumo:Delicato Sapore: Fresco Equilibrato

Terrazze dell'Imperiese rosso

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,50% vol estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
Colore: Rubino e/o Granato Profumo:Delicato Sapore:Equilibrato

Terrazze dell'Imperiese rosso passito:

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l titolo alcolometrico volumico totale: minimo 13,00% vol di cui almeno 11,50% vol svolti estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
Colore:Granato Profumo:Intenso Sapore:Equilibrato e Persistente

Terrazze dell'Imperiese rosso novello

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l titolo alcolometrico volumico totale: minimo 11,00% vol estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:
Colore:Rubino Marcato Profumo:Delicato Sapore:Fresco Equilibrato

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Passito
Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Terrazze dell'Imperiese: bianco, bianco frizzante, rosato

Resa massima:
resa uva/ha 11 t resa vino/ha 82,5 hl

Terrazze dell'Imperiese: bianco passito

Resa massima:
resa uva/ha 11 t resa vino/ha 55 hl

Terrazze dell'Imperiese: rosso, rosso frizzante, rosso novello

Resa massima:
resa uva/ha 9 t resa vino/ha 67,5 hl

Terrazze dell'Imperiese: rosso passito

Resa massima:
resa uva/ha 9 t resa vino/ha 55 hl

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Terrazze dell'Imperiese" e' l'intero territorio amministrativo della provincia di Imperia.

a. Zona NUTS

ITC31	Imperia
ITC3	Liguria
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

DOLCETTO N.
Vermentino b.

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
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

Terrazze dell'Imperiese

Informazioni sulla zona geografica:

1. 1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

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

Aspetti pedologici:

I substrati litologici dei rilievi collinari del ponente ligure imperiese sono rappresentati principalmente da torbiditi a composizione arenacea che originano terreni a tessitura franco grossolana e reazione da acida a subacida, in minor misura da torbiditi a composizione calcareo marnosa che originano terreni a tessitura franco fine e reazione da neutra a subalcalina.

Aspetti topografici:

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra lo 0 e i 2200 m s.l.m. con quota prevalente compresa tra 200 e 400 m, pendenza tra il 35 e il 50%, esposizione prevalente orientata verso sud – est e distanza dal mare compresa tra 0 e 35 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 1920°C con valori compresi tra 1720 e 2100 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1640°C con valori compresi tra 1400 e 1930. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 520°C con valori compresi tra 440 e 570.

Il massimo della piovosità si verifica nel mese di dicembre con una media di circa 110 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 16 mm medi.

Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 690 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 66 con un massimo di 14 giorni ad aprile ed un minimo di 6 giorni a luglio.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Nella seconda metà del XIII secolo i vigneti, consociati spesso ai ficheti secondo il sistema dell'"aggrego", costituiscono ormai l'elemento predominante del paesaggio agrario nelle valli intemelie tracciate dal corsi d'acqua Roia, Nervia e Verbone, nonché della bassa valle Argentina e del contado imperiese. Giacomo Bracelli, alla metà del XV secolo, cita le vigne di Andora e Diano, e i celeberrimi nettari taggesi. L'annalista Agostino Giustiniani, circa un secolo più tardi, ricorda, oltre ai vini di Taggia, anche quelli di Triora, delle valli del Maro, ancora di Andora e Diano, nonchè della zona ingauna, fornendo una prima, completa geografia viticola della regione. Unico nel suo genere, poi, è il paesaggio, come emerge degli scritti di Italo Calvino o di Francesco Biamonti, che in una sua puntuale descrizione delle fasce coltivate sembra quasi voler legittimare il nome dato a

questa IGT: «Le terrazze della collina, anzi delle colline, non finivano mai di salire, ora più ampie ora più strette, a volte distese a golfo, a volte acuminate. È un'ascesa fatta di ulivi e vigne, mescolata a un cielo che è già di Provenza».
Nel periodo compreso tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, proprio quando interi vigneti vengono distrutti dalla fillossera, l'azione meritoria degli enti pubblici e dei Consorzi agrari cooperativi determina un competente approccio all'enologia e la schedatura dei vitigni autoctoni migliori o di quelli più diffusi (Dolcetto o Ormeasco, Rossese a bacca nera, Vermentino, Pigato, Sangiovese, ecc.). Dalle ceneri di questa fase ha saputo crescere e svilupparsi un'industria enologica moderna consentendo finalmente il successo di realtà locali legate all'impiego di poche e selezionate specie: il Rossese a Dolceacqua e nelle valli intemelie, il Dolcetto o Ormeasco a Pornassio e in alta valle Arroscia, il Vermentino e il Pigato nell'imperiese-dianese e nella medio-bassa valle Arroscia.La ricerca storica, inoltre, ha consentito di disegnare i contorni precisi delle aree che da sempre la tradizione attesta come vocate, partendo, da ponente, dalle valli intemelie, toccando, nel nucleo geografico centrale, la Valle Argentina, per arrivare all'Imperiese, al "Comprensorio Dianese" e all'alta Valle Arroscia.

- Nel XV secolo, le fonti fiscali, quali i registri della dogana di Ripa Romea e del vino *forensis ad minutum*, hanno permesso di mettere in luce l'importanza assunta dai vini dell'estremo Ponente ligure nell'ambito del grande mercato vitivinicolo di Roma. In special modo si è potuto dimostrare come questi rientrassero a pieno titolo tra i prodotti più richiesti e costosi fra quelli importati in città. Di particolare pregio il Moscatello di Taggia e il "Riviera", definizione, quest'ultima, che oltre a differenziare dalle altre una realtà enologica locale di buon livello costituisce anche una vera e propria "denominazione di origine" *ante litteram*.
- I sesti di impianto e le forme di allevamento usati nella zona: spalliera ad archetto singolo o bilaterale, cordone speronato, alberello, guyot semplice o doppio. La potatura, in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite è quella tradizionalmente usata nella zona. I sesti d'impianto sono adeguati alle forme di allevamento.

Informazioni sul prodotto:

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

L'IGT terrazze dell'Imperiese 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 buone acidità, colori vivaci, profumi fini e delicati, gusto fresco e armonico.

Legame causale:

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

Nonostante il territorio occupato dalla vite risulti variegato e differenziato per orografia e acclività, esiste un fattore accomunante, rappresentato dal clima particolarmente mite nella stagione vegetativa e caldo in quella della maturazione. Le contenute piogge primaverili estive, l'influenza comunque del mare e delle sue brezze insieme al contorno naturale fatto di boschi, costituiscono fattori che intervengono a fornire una particolare identità ai vini del territorio manifestando inequivocabili comunanze nella delicatezza dei profumi e nei gusti sempre armonici ancorché freschi.

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

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	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

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS
