

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

Terre Lariane (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO VINI IGT TERRE LARIANE
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	CONSORZIO di tutela VINI
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 Butto 23874 MONTEVECCHIA Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0399930384
<i>Fax:</i>	+39 0395312251
<i>e-mail:</i>	info@terrelarianeigt.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 17 07 2008

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Terre Lariane (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
---------

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:**

«Terre Lariane» bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino; odore: fine, floreale e minerale; sapore: tipico, secco, sapido;

«Terre Lariane» rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosato cerasuolo;

odore: fine, floreale; sapore: tipico, caratteristico, secco;
--

**«Terre Lariane» rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino; odore: intenso, fruttato e speziato; sapore: sapido, fresco e tipico;

**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:****IGT Terre Lariane**

<i>Rese massima:</i>
resa uva/ettaro: 12 tonnellate/ha; resa vino/ettaro: 96 ettolitri/ha.

resa uva/ettaro passito: 12 tonnellate/ha;  
resa vino/ettaro passito: 60 ettolitri/ha.

## **5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini designati con l'indicazione geografica tipica «Terre Lariane» comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni di collina e di montagna della provincia di Como: Albavilla, Albese con Cassano, Albiolo, Alserio, Alzate Brianza, Anzano del Parco, Appiano Gentile, Argegno, Arosio, Asso, Barni, Bellagio, Bene Lario, Beregazzo con Figliaro, Binago, Bizzarone, Blevio, Brenna, Brienno, Brunate, Bulgarograsso, Cabiato, Cadorago, Caglio, Cagno, Cantù, Canzo, Capiago Intimiano, Carate Urio, Carimate, Carlazzo, Carugo, Caslino d'Erba, Casnate con Bernate, Cassina Rizzardi, Castelmarte, Castelnuovo Bozzente, Cavallasca, Cermenate, Cernobbio, Civenna, Colonno, Como, Consiglio di Rumo, Corrido, Crema, Cucciago, Dizzasco, Domaso, Dongo, Drezzo, Erba, Eupilio Faggeto Lario, Faloppio, Figino Serenza, Fino Mornasco, Gera Lario, Gironico, Grandate, Grandola ed Uniti, Gravedona, Griante, Guanzate, Inverigo, Laglio, Lambrugo, Lasnigo, Lenno, Lezzeno, Lipomo, Longone al Segrino, Luisago, Lurago d'Erba, Lurate Caccivio, Magreglio, Mariano Comense, Maslianico, Menaggio, Merone, Mezzegra, Moltrasio, Monguzzo, Montano Lucino, Montemezzo, Montorfano, Musso, Nesso, Novedrate, Olgiate Comasco, Oltrona di San Mamette, Orsenigo, Ossuccio, Paré, Pianello del Lario, Pigra, Plesio, Pognana Lario, Pontelambro, Porlezza, Proserpio, Pusiano, Rezzago, Rodero, Ronago, Sala Comacina, San Fermo della Battaglia, San Siro, Schignano, Senna Comasco, Solbiate, Sorico, Sormano, Tavernerio, Torno, Tremezzo, Trezzone, Uggiate-Trevano, Valbrona, Valmorea, Valsolda, Veleso, Vercana, Vertemate con Minoprio, Villa Guardia, Zelbio;

e dei seguenti comuni di collina e di montagna della provincia di Lecco: Abbadia Lariana, Airuno, Annone di Brianza, Barzago, Barzanò, Bellano, Bosisio Parini, Brivio, Bulciago, Calco, Calolziocorte, Casatenovo, Cassago Brianza, Castello di Brianza, Cernusco Lombardone, Cesana Brianza, Civate, Colico, Colle Brianza, Costamasnaga, Cremella, Dervio, Dolzago, Dorio, Ello, Galbiate, Garbagnate Monastero, Garlate, Imbersago, Introzzo, Lecco, Lierna, Lomagna, Malgrate, Mandello del Lario, Merate, Missaglia, Molteno, Monte Marengo, Montevecchia, Monticello Brianza, Nibionno, Oggiono, Olgiate Molgora, Olginate, Oliveto Lario, Osnago, Paderno d'Adda, Perego, Perledo, Pescate, Robbiate, Rogeno, Rovagnate, Santa Maria Hoè, Sirone, Sirtori, Sueglio, Suello, Torre De' Busi, Valgrehentino, Valmadrera, Varenna, Vendrogno, Vercurago, Verderio Inferiore, Verderio Superiore, Vestreno, Viganò.

**a. Zona NUTS**

ITC43	Lecco
ITC42	Como
ITC4	Lombardia
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**

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
LAMBRUSCO VIADANESE N.
LAMBRUSCO SALAMINO N.
LAMBRUSCO MARANI N.
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
NEGRARA N.
NEBBIOLO N.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO ROSA Rs.
MOSCATO GIALLO
MOSCATO DI SCANZO N.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MOLINARA N.
MEUNIER N.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B
LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.

LAMBRUSCO DI SORBARA N.
Lagrein
Kerner
INVERNENGA B.
INCROCIO TERZI N.1 N.
INCROCIO MANZONI 6.0.13 B.
GROPPELLO GENTILE N.
GROPPELLO DI MOCASINA N.
GARGANEGA B.
FREISA N.
FRANCONIA N.
FORTANA N.
ERBALUCE B.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CORVINA N.
CORTESE B.
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BUSSANELLO
BONARDA N.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
VESPOLINA N.
VERDESE B.
VERDEA B.
Veltliner
UVA RARA N.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TREBBIANO GIALLO B.
TREBBIANO DI SOAVE B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
SYRAH N.
SCHIAVA GROSSA

SCHIAVA GRIGIA
SCHIAVA GENTILE
SCHIAVA
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
ROSSOLA NERA N.
RONDINELLA N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REBO
RABOSO VERONESE N.

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

Tocai Friulano B
Timorasso B
Groppello di S. Stefano N

**c. Altre varietà**

--

## **7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**

### **IGT Terre Lariane**

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
<p>Fattori naturali rilevanti per il legame</p> <p>La zona geografica delimitata comprende il territorio del Lario, la sponda settentrionale del Ceresio, la fascia collinare che abbraccia la Brianza, i laghetti morenici e l'olgiatese, per un totale di 195 comuni di cui 126 in provincia di Como e 69 in provincia di Lecco.</p> <p>Da un punto di vista climatico i territori per risorse radiative, termiche, e pluviometriche sono vocati ad una viticoltura di qualità. Dette risorse negli areali vocati delle due provincie manifestano valori del tutto analoghi a quelli riscontrati nelle migliori aree viticole italiane e mondiali.</p> <p>Il clima delle provincie di Como e Lecco è generato da una vasta gamma di fattori operanti alle diverse scale, fra i quali si possono in particolare ricordare:</p>

1. la localizzazione alle medie latitudini che implica sia la vicinanza di “regioni sorgenti” di masse d’aria con caratteri peculiari (la fredda aria artica, l’umida e mite aria atlantica da cui discende l’abbondante piovosità estiva, l’aria russo – siberiana molto fredda in inverno, l’aria subtropicale torrida) sia la presenza di una circolazione atmosferica vivace e in grado di portare le masse d’aria sopraelencate a contatto con il territorio in esame;
2. l’appartenenza alla regione padano-alpina, grande bacino delimitato dalle catene alpina ed appenninica e con un’apertura principale verso est, che ad esempio favorisce l’ingresso di aria fredda siberiana in inverno;
3. la presenza del Lario, grande massa idrica con un significativo effetto sul clima. In particolare rispetto all’area padana le zone costiere del lago presentano scarsità di nebbie, una buona ventilazione garantita dalle brezze di lago e temperature relativamente miti (in media 2°C in più rispetto alla pianura padana in inverno, 1-2°C in meno in estate). Se tale effetto lacustre può essere a prima vista qualificato come “effetto mediterraneo”, l’abbondante piovosità estiva induce più correttamente a parlare di “effetto oceanico”;
4. La struttura locale del rilievo (giacitura, pendenza, esposizione) da cui derivano effetti peculiari su radiazione solare, temperature, precipitazione umidità relativa e venti.

Si spiega così la varietà dei climi locali e dei microclimi delle provincie di Como e Lecco.

Per quanto riguarda i suoli e’ possibile suddividere il territorio IGT in tre macroaree: la macroarea

Alpi, la macroarea Prealpi e l’Alta Pianura .

Nelle tre aree si inserisce il Lago di Como che delimita a est il gruppo delle Orobie e Prealpi bergamasche, a ovest le Prealpi luganesi mentre a sud si raccorda con la Pianura Padana. Tra le diramazioni meridionali del lago si inserisce il Triangolo Lariano parte delle Prealpi comasche.

La zona alpina può essere definita come il territorio a nord della linea Menaggio - Centro Lago - Bellano - Valsassina Introbio - Passo del Cedrino - Valtorta, con prevalenza di antichissime rocce metamorfiche, montagne elevate spesso di altezza superiore ai 2000 metri, e circhi glaciali.

La zona prealpina è a sud della linea orobica, caratterizzata dalla presenza di montagne in genere inferiori ai 2000 metri con prevalenza quasi assoluta di sedimenti marini mesozoici, abbondanza di calcari, di dolomie e di marne. All’interno di questo territorio si possono individuare i seguenti complessi: il Triangolo Lariano, il gruppo delle Grigne, le Prealpi Lecchesi orientali

e il Monte Barro.

L'alta pianura invece si colloca nella zona di transizione tra le Prealpi e la zona di pianura vera e

propria. Dal punto di vista geologico è possibile operare una distinzione tra un basamento caratterizzato da sequenze tardo-mesozoiche e cenozoiche e una coltre di depositi continentali di età

quaternaria. Il basamento prequaternario è rappresentato dalle formazioni della "Scaglia Lombarda"

con una successione di marne e marne calcaree e argillose di colore variabile, fittamente stratificate,

cui si succedono alternanze ritmiche di marne, argilliti e arenarie, intercalate da calcareniti localmente marnose. Questi materiali costituiscono il basamento di Colle Brianza, di Montevicchia

e di Monte Marengo.

I depositi quaternari che ricoprono il settore meridionale dell'area sono stati prodotti dall'attività glaciale quaternaria e dai depositi legati alla rete idrica superficiale.

Fattori umani rilevanti per il legame

Numerose sono nel passato le note storiche e letterarie, testimonianze di un trascorso vinicolo delle nostre terre.

*Già Strabone, Geografia (63 a. C. – 19 d. C.) scrive” i Reti si stendono fino a quella parte d’Italia che è sopra Verona e Como. E il vino retico, degno di non essere dimenticato tra i vini italiani celebri, si produce alle falde dei loro monti.”*

*[Le sponde del Lario] sono circondate come da una cintura dal verde perpetuo degli uliveti: più sopra frondosi vigneti risalgono il fianco del monte. Aurelio Cassiodoro, Lettere varie ( 485-575)*

Nel corso dei secoli le menzioni sono numerose , quasi sempre si parla di vini “leggeri”, “beverini” .

A questa panoramica si aggiunge l'enclave brianzola di Montevicchia, che sicuramente produceva

vini di grande pienezza, come riportato in epoca di poco precedente da Sebastiano Compagni: *A mezzogiorno del Lario è la modesta regione detta del Monte di Brianza, popolata di villaggi, dove si fa un vino buonissimo.*

Sebastiano Compagni, Geografia (1509, circa)

Ora questa separazione in zone non deve essere considerata una regola: infatti

entrambi i territori sono vocati alla produzione di vini bianchi , così come di ottima Schiava per produrre eventuali chiaretti ne è sempre stata ricca anche la zona di Montevecchia; tuttavia, l'esposizione e il terreno della sponda orientale del Lario, quelli della riva Occidentale e le condizioni delle colline Brianzole attorno a Montevecchia sono effettivamente differenti e determinano vocazioni viticole diverse.

La base ampelografica era ricca di varietà appartenenti a tutto il nord Italia , con riferimenti precisi alla Verdesa (o veronese bianco, unica varietà riconosciuta autoctona), alla borgognina (pinot bianco e nero), alla schiava (chiamata butascera) .

Limiti che hanno portato con il tempo ad una situazione di abbandono sono stati , primo tra tutti , la scarsa redditività economica di una attività, già di per sé difficile in pianura e in collina, certamente eroicase perseguita sulle strette terrazze aggrappate alla montagna, che caratterizzano l'Alto Lago di Como e i terrazzamenti molto declivi della zona di Montevecchia.

In secondo luogo l'arrivo della Fillossera, la prima segnalazione di presenza della fillossera in Italia pare sia avvenuta proprio nel territorio di Valmadrera (LC) e di Agrate (MI).

Infine il frazionamento dei poderi, incentivato dalla scarsa disponibilità di territorio utile e la crescente industrializzazione che nel territorio lecchese e comasco ha riguardato il settore siderurgico e la filiera produttiva della seta.

Gli elementi che oggi invece hanno portato alla ripresa della viticoltura e che fanno sperare ad una crescita produttiva già in atto sono legati , oltre che alla qualità dei vini , soprattutto bianchi, che marcano un carattere minerale e sapido molto importante, alla natura stessa del territorio, alla sua bellezza e alla sua varietà, tra lago, colline e montagne, che permette di attirare sul luogo i potenziali consumatori dei propri prodotti.

Essi costituiscono una possibilità di riscatto di questa realtà agricola proprio nella incentivazione di

piccole aziende a par-time professionale o a carattere imprenditoriale, e di un agriturismo diffuso

dove la complementarietà tra prodotti diversi e l'eliminazione di costi aggiuntivi nella catena distributiva consentono, in linea di principio, di rendere ragionevolmente redditizio quello che non potrebbe esserlo altrimenti.

Questo riscatto è possibile, come dimostrano alcune realtà viticole nella zona di Montevecchia e olivicole nella zona del Lario, dove il giusto connubio tra coltivazione della terra, trasformazione del prodotto e offerta di servizi con l'attività di agriturismo, hanno creato un interesse crescente non solo all'interno del

territorio, ma anche oltre confine.

#### *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 tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini bianchi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni, caratterizzati da una nota comune di sapidità e acidità rilevante e duratura.

Per quanto riguarda i vini bianchi tutte le varietà risultano fornire vini non molto intensi ma molto piacevoli e apprezzati. Il territorio nel suo complesso, nell'interazione tra area di coltivazione/lago/tecnica di produzione, esalta la produzione vini fini ed eleganti. Al naso si percepiscono sempre note fruttate e di frutta tropicale seguite da un leggero sentore floreale. Tutte le varietà esprimono al palato buoni livelli di acidità bilanciati da note sapide.

Invece i vini rossi presentano una costanza di comportamento lungo le diverse fasi di assaggio (vini grezzi e finiti) a conferma dell'origine territoriale dei sentori degustati. Tutte le varietà forniscono vini leggeri, mediamente strutturati e privi di note amare. Al naso si percepiscono sempre note di frutta rossa (ciliegia) e confettura.

#### *Legame causale:*

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a ad est sud est, e 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.

La storia vitivinicola della regione, pur avendo subito un periodo di stallo produttivo e anzi di involuzione, dovuta alla difficoltà di produzione di queste aree con terrazze e con forti pendenze, è attestata da numerosi documenti, che riportano la stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Terre Lariane"

La IGT «Terre Lariane» è stata riconosciuta con Decreto ministeriale del 17 luglio 2008

## **8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI**

### **Vitigni principali**

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>I vini a indicazione geografica tipica «Terre Lariane» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del disciplinare. L'indicazione geografica tipica «Terre Lariane» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni :</p> <p>Verdese bianco, Chardonnay, Riesling, Sauvignon, Trebbiano (da Trebbiano Toscano) è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.</p> <p>Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.</p> <p>L'indicazione geografica tipica «Terre Lariane» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:</p> <p>Barbera, Cabernet sauvignon, Merlot, Marzemino, Croatina, Sangiovese, Schiava è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca rossa provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.</p> <p>Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.</p>	

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 – D.M. Controlli Vini IGP
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 – D.lgs. n. 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 – Vitigni Regione Lombardia

**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; +39-0646656139; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it ,ne.dimedio@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:****5. LINK A E-BACCHUS**