

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

Terrazze Retiche di Sondrio (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA VINI DI VALTELLINA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	CONSORZIO di TUTELA VINI
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	23 VIA PIAZZI 23100 SONDRIO Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0342 200871
<i>Fax:</i>	+39 0342 358706
<i>e-mail:</i>	info@consorziovinivaltellina.com

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Terrazze Retiche di Sondrio - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 15 05 2009
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Terrazze Retiche di Sondrio (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
16. Vino di uve stramature

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Terrazze Retiche di Sondrio bianco anche con la specificazione del nome del vitigno

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 3,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli; Odore: fresco, delicato, floreale; Sapore: asciutto, sapido, gradevole;

Terrazze Retiche di Sondrio rosso anche con la specificazione del nome del vitigno

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 3,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino;

Odore: fresco, fruttato;

Sapore: sapido, leggermente tannico;

Terrazze Retiche di Sondrio novello

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 3,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino più o meno intenso;

Odore: vinoso, lievemente fruttato;

Sapore: fresco, rotondo, vellutato;

Terrazze Retiche di Sondrio rosato anche con la specificazione del nome del vitigno

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 3,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: da rosato tenue a rosato intenso;

Odore: fine, delicato;

Sapore: asciutto, fresco, fruttato;

Terrazze Retiche di Sondrio passito bianco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol totale, 12,00% vol effettivo;

acidità totale minima: 3,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo intenso con riflessi dorati;

Odore: ampio, composito, intenso;

Odore: ampio, composito, intenso;
Sapore: dolce, pieno, armonico, elegante, etereo, dolce;

Terrazze Retiche di Sondrio passito rosso

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol totale, 12,00% vol effettivo;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso;
Odore: ampio, floreale;
Sapore: dolce, fruttato, armonico, piacevole;

Terrazze Retiche di Sondrio vendemmia tardiva rosso

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol totale; 11,00% vol effettivo.
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino;
Odore: intenso, caratteristico, complesso;
Sapore: deciso, armonico, giustamente tannico;

Terrazze Retiche di Sondrio vendemmia tardiva bianco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol totale, 11,00% vol effettivo.
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
Odore: composito, ampio, con sentori minerali;
Sapore: pieno, armonico, elegante, piacevole;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Passito

Novello

Vendemmia Tardiva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

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

b. Rese massime:

IGT Terrazze Retiche di Sondrio

<i>Resa massima:</i>

Terrazze Retiche di Sondrio	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
Bianco	14	112
Rosso	14	112
Rosato	14	112
Passito	14	56
Vendemmia tardiva	14	84
Con la specificazione del vitigno	14	112

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGT "Terrazze Retiche di Sondrio" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di:
--

Albosaggia, Ardenno, Berbenno in Valtellina ,Bianzone ,Buglio in Monte, Castione Andevenno, Cercino, Chiavenna, Chiuro, Cino, Civo, Dazio, Dubino, Faedo, Gordona, Mantello, Mello, Menarola, Mese, Montagna in Valtellina, Morbegno, Piateda, Piuro, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Prata, Camportaccio, Sernio, Sondrio, Teglio, Tirano, Traona, Tresivio, Villa di Chiavenna, Villa di Tirano, in provincia di Sondrio.

a. Zona NUTS

ITC44	Sondrio
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

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.
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
Pignola N
Groppello di S. Stefano N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**Terrazze Retiche di Sondrio*****Informazioni sulla zona geografica:***

Fattori naturali : le specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata, che ricade nella provincia di Sondrio, comprovano il legame con il territorio. La conformazione del territorio, che crea un anfiteatro naturale, la vicinanza al lago di Como che funge da mitigatore climatico, l'esposizione della zona vitata a sud, favoriscono il realizzarsi di condizioni idonee alla viticoltura. Il terreno del vigneto è prevalentemente sabbioso (circa 70%), limoso (circa 18%) con assenza di calcare. Le precipitazioni sono periodicamente

ben distribuite, con una media di 850 mm di pioggia/anno. L'ubicazione dei vigneti sui terrazzi di costiera, circa 2500 km di sviluppo lineare, favorisce l'effetto dell'irraggiamento, concentrando l'azione dell'energia solare su porzioni di terra minori ed impedendo i danni da gelate tardive.

Fattori umani: il mantenimento del territorio terrazzato e il lavoro costante dell'uomo permisero lo sviluppo della società valtellinese.

Base ampelografia dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata.

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.

Informazioni sul prodotto:

I vini presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte dall'art. 7, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Legame causale:

Le caratteristiche morfologiche del territorio, il lavoro costante dell'uomo per il mantenimento di questo territorio provano la connessione esistente tra terra e vini, dove le caratteristiche peculiari di questi ultimi vengono esaltati.

La IGT "Terrazze Retiche di Sondrio" è stata riconosciuta con Decreto Ministeriale del 18 novembre 1995.

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 ad IGT "Terrazze Retiche di Sondrio" bianchi, rossi, rosati, passiti e da vendemmia tardiva devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia ed 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.</p> <p>La IGT "Terrazze di Sondrio" con la specificazione aggiuntiva del nome del vitigno</p>	

è riservata ai vini ottenuti per almeno l'85% dal corrispettivo vitigno.

Possono concorrere da sole o congiuntamente , alla produzione di 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%.

La specificazione aggiuntiva del nome del vitigno è consentita esclusivamente quando il vino ad IGT "Terrazze Retiche di Sondrio" abbia colore analogo al vitigno di provenienza.

Per i soli vitigni "Chiavennasca, Rossola e Pignola", esclusivamente per la tipologia bianco secco tranquillo è autorizzata l'indicazione dei medesimi anche in assenza di analogia fra il colore del vino e quello del vitigno.

L'indicazione del nome del vitigno "Nebbiolo", del quale fa parte il fenotipo "Chiavennasca" (sinonimo del medesimo), non può in alcun caso essere utilizzata nella preparazione di un vino bianco.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 3 – D.M. Controlli Vini IGP

Descrizione:

Allegato 2 – D.lgs. n. 61/2010

Descrizione:

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

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