

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

Fontanarossa di Cerda (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari – Dipartimento Regionale degli Interventi Strutturali per l'Agricoltura – Servizio IV – Unità Operativa n. 36
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2771 Viale della Regione Siciliana 90145 Palermo Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0917076261 – +39.0917076156
<i>Fax:</i>	+39.0917076016
<i>e-mail:</i>	agri1.tutelaprodotti@regione.sicilia.it,agri1.serviziopromozione@regione.sicilia.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Fontanarossa di Cerda - Corrigendum.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 27.9.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 10.10.1995
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12.07.2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Fontanarossa di Cerda (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
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Fontanarossa di Cerda” bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino; odore: intenso, fruttato; sapore: da secco a dolce, tipico, sapido.

“Fontanarossa di Cerda” rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: rosso rubino;
odore: complesso, fruttato;
sapore: da secco a dolce, armonico, tipico.

“Fontanarossa di Cerda” rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato cerasuolo;
odore: intenso, persistente;
sapore: da secco a dolce, tipico, caratteristico.

“Fontanarossa di Cerda” con la specificazione del nome del vitigno

Caratteristiche analitiche:

Limiti stabiliti dalla normativa vigente.

Caratteristiche organolettiche:

Oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Novello

Vino Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

<i>Descrizione della pratica:</i>

b. Rese massime:**"Fontanarossa di Cerda" bianco con o senza la specificazione del vitigno**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 17 t/ha Resa vino: 136 hl/ha

"Fontanarossa di Cerda" rosso con o senza la specificazione del vitigno

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 17 t/ha Resa vino: 136 hl/ha

"Fontanarossa di Cerda" rosato con o senza la specificazione del vitigno

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 17 t/ha Resa vino: 119 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Fontanarossa di Cerda" comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Cerda in provincia di Palermo.
--

a. Zona NUTS

ITG12	Palermo
ITG1	Sicilia
ITG	ISOLE
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

PROSECCO B.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
Nerello Cappuccio
MULLER THURGAU B.
MOSCATO GIALLO
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
GRILLO
Gaglioppo
FIANO B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CATARRATTO BIANCO LUCIDO
CATARRATTO BIANCO COMUNE
Carignano N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
ALICANTE N.
AGLIANICO
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino B.
TREBBIANO TOSCANO
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEMPRANILLO N.
SYRAH N.
SEMILLON B.

SAUVIGNON B.

SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Grecanico Dorato B

Nerello Mascalese N

Corinto Nero N

Vioagner B

Ansonica B

Frappato N

Riesling B

Montonico Bianco B

Carricante B

Catanese Nero N

Calabrese N

Perricone N

Minnella Bianca B

Malbech N

Malvasia Bianca B

Tannat N

Malvasia di Lipari B

Albanello B

Damaschino B

Zibibbo

Nocera N

Alicante Bouschet N

c. Altre varietà

Chenin B.

Mondeuse N.

Petit manseng B.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**IGT "Fontanarossa di Cerda"**

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

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Cerda in provincia di Palermo.

Trattasi di terreni collinari di media fertilità caratterizzati da un solum originato da matrice silicea, associata ad argille sabbiose con lenti di salgemma. La reazione è subacida.

La zona più bassa è caratterizzata da terreni di media profondità, mentre la più acclive presenta materiale roccioso affiorante.

Il clima è di tipo mediterraneo con piogge concentrate nei mesi invernali e mesi estivi asciutti.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La viticoltura locale ha origini e tradizione molto remote. Ceramente la zona, per la vicinanza e la sua posizione nell'immediato entroterra, doveva essere la "res agricola" più importante dell'antica e famosa città greca Himera (distrutta dai Cartaginesi nel 409 a.C.), nella quale doveva esistere un "notevole movimento enologico", stando ai numerosi reperti archeologici locali: dolium, oinokhoe, skiphos, calici ed anfore varie, tutti inequivocabili attrezzi destinati non solo all'uso, ma anche al trasporto del vino locale.

La tradizione viticola ed enologica della zona è stata tramandata nei secoli successivi in dipendenza dei vari avvenimenti storici succedutisi.

In tempi più recenti, nel periodo della Ducea di Fontanarossa, la viticoltura risultava sicuramente insediata nella zona, tanto che il vino, denominato commercialmente "vino di Fontanarossa", era rinomato e ricercato.

Sulla scia di tale fama e tradizione ed in considerazione dell'alta qualità ottenuta, grazie alle particolari caratteristiche pedoclimatiche locali ed all'alta vocazione viticola dei terreni, attualmente nella zona vengono prodotti i vini di pregio di cui si è detto, imbottigliati con nomi propri fin dal 1973 e come vini ad indicazione geografica "Fontanarossa di Cerda" dopo il riconoscimento di tale indicazione ottenuto nel 1984.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione dei vini 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, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare;

le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli.

Le tecniche di vinificazione adottate mirano allo sfruttamento delle caratteristiche aromatiche intrinseche dei vitigni e pertanto prevedono l'uso di leggere pressioni di sgrondatura in fase di ammostamento, chiarificazione del mosto e refrigerazione a 13°-18° C nella fase di avviamento e iniziale fermentazione.

Informazioni sul prodotto:

I vini di cui al presente disciplinare 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:

Le caratteristiche genetiche e morfologiche del territorio di produzione, l'esposizione prevalente dei vigneti localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, il clima mite e particolarmente favorevole concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta, ottenendo ottimi risultati qualitativi ed organolettici.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni adatti ad una viticoltura di qualità, con susseguente selezione delle uve in sede di raccolta e vinificazione.

La millenaria storia vitivinicola del territorio delimitato dalla IGT in armento, in generale, dallo sbarco dei greci fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti e reperti storici, come il ritrovamento tra l'altro di anfore vinarie, è la prova inconfutabile della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani - ambientali e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Fontanarossa di Cerda", sia esso bianco, rosso o rosato.

Ciò testimonia come l'intervento dell'uomo nel territorio in questione abbia, nel corso dei secoli, tramandato prima, sviluppato poi, le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali in epoca moderna sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM Controlli Vini IGP
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - Dlgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Sicilia

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**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: