

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

Pellaro (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

| | |
|---|--|
| <i>Nome e titolo del richiedente:</i> | Regione Calabria |
| <i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i> | Regione |
| <i>Nazionalità:</i> | Italia |
| <i>Indirizzo:</i> | S.N. E.Molè 88100 Catanzaro Italia |
| <i>Telefono:</i> | +39.0961853073; +39.0961853074 |
| <i>Fax:</i> | +39.0961853075 |
| <i>e-mail:</i> | a.zaffina@regcal.it |

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

| | |
|----------------------------|-------------------------------|
| <i>Stato:</i> | Allegato |
| <i>Nome del documento:</i> | IGT Pellaro - Corrigendum.doc |

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

| | |
|------------------------|-------------------|
| <i>Base giuridica:</i> | DM 31.07.1997 |
| <i>Base giuridica:</i> | DM 27.10.1995 |
| <i>Base giuridica:</i> | DM 30.11.2011 |
| <i>Base giuridica:</i> | DM 12 luglio 2013 |

V. DOCUMENTO UNICO

| | |
|---|---|
| <i>Nome/i da registrare</i> | Pellaro (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 |
|---------|

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Pellaro» Rosso

| |
|---|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i> |
| titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i> |
| colore: rosso rubino; odore: vinoso, caratteristico; sapore: pieno, armonico. |

«Pellaro» Rosso novello

| |
|---|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i> |
| titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i> |

colore: rosso intenso;
odore: gradevolmente fruttato;
sapore: piacevole, armonico.

«Pellaro» Rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,0% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa più o meno intenso;
odore: fine, caratteristico,;
sapore: fresco, gradevole.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Pellaro rosso

Resa massima:

Resa uva: 11 t/ha
Resa vino: 88 hl/ha

Pellaro rosato*Resa massima:*

Resa uva: 11 t/ha

Resa vino: 88 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 "Pellaro" comprende l'intero territorio del comune di: Motta San Giovanni e parte del territorio amministrativo del comune di Reggio Calabria limitatamente alle frazioni di: Bocale, Lume di Pellaro, Macellari, Occhio di Pellaro, Oliveto, Paterriti, Pellaro, San Filippo, Valanidi in provincia di Reggio Calabria.

a. Zona NUTS

| | |
|-------|--------------------|
| ITF65 | Reggio di Calabria |
| ITF6 | Calabria |
| 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**

| |
|------------------------|
| RIESLING ITALICO B. |
| SANGIOVESE N. |
| SAUVIGNON B. |
| SEMILLON B. |
| TRAMINER AROMATICO Rs. |
| TREBBIANO TOSCANO |
| AGLIANICO |
| BARBERA N. |
| CABERNET FRANC N. |
| CABERNET SAUVIGNON N. |

| |
|-------------------|
| Chardonnay |
| Greco Nero |
| MANZONI BIANCO B. |
| MERLOT N. |
| MOSCATO BIANCO B. |
| Nerello Cappuccio |

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

| |
|-----------------------------|
| Nocera N |
| Guardavalle B |
| Guarnaccia B |
| Malvasia Bianca B |
| Marsigliana Nera N |
| Pecorello N |
| Prunesta N |
| Malvasia Nera di Brindisi N |
| Calabrese N |
| Castiglione N |
| Montonico Bianco B |
| Pinot Bianco B |
| Magliocco Canino N |
| Gaglioppo N |
| Ansonica B |
| Nerello Mascalese N |
| Greco B |

c. Altre varietà

| |
|--|
| |
|--|

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**IGT "Pellaro"**

| |
|--|
| <i>Informazioni sulla zona geografica:</i> |
| 1) Fattori naturali rilevanti per il legame La parte meridionale della città di Reggio Calabria che si affaccia sullo stretto di Messina (proprio dove c'è Punta di Pellaro) e il grande paese di Motta San |

Giovanni, situato nell'interno a un'altitudine variabile (il concentrico risale la collina di 7 chilometri ed è a 515 metri) dispongono di una situazione ambientale molto favorevole per le colture vitivinicole di qualità. I vini di Pellaro, infatti, sono apprezzati da tempo, grazie al binomio suolo e clima che arricchisce con vigore i grappoli della vite. Motta San Giovanni – Motta significa “terra fortificata”- è collocata in alto e così può sorvegliare gli spazi circostanti. La contrada di Egua, nel Comune di Motta San Giovanni, alle spalle di Capo D'armi (antica Leucopetra), rappresentava, l'area, insieme alle zone gravitanti su Reggio Calabria di produzione dell'IGT Pellaro. I vigneti sorgono dal livello del mare vino ad un altitudine di 600-700 metri. La parte meridionale della città di Reggio Calabria che si affaccia sullo stretto di Messina (proprio dove c'è Punta di Pellaro) e il grande paese di Motta San Giovanni, situato nell'interno a un'altitudine variabile (il concentrico risale la collina di 7 chilometri ed è a 515 metri) dispongono di una situazione ambientale molto favorevole per le colture vitivinicole di qualità.

Il Miocene argilloso-arenaceo è dominante in tutta la porzione meridionale della penisola calabrese ed è affiancato dal Pliocene sabbioso. La variabilità delle forme, i diversi tipi di substrato, e la diversa azione del fattore tempo, esprimono a questa zona pedologica una spiccata diversità nelle tipologie di suolo che si rinvengono. Più nello specifico su questa tipologia di origine fluviale di rinvengono suoli fortemente alterati che differenziano un orizzonte di accumulo d'argilla. Si tratta di suoli moderatamente profondi a tessitura media e reazione subacida.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Le sue origini risalgono all'epoca prenormanna: si è costituita comune dal 1811. La storia quasi le attribuisce una funzione di guida. Qui i romani edificano la villa di Publio Valerio (i ruderi sono ancora visibili nella frazione Lazzaro), dove pare sia stato ospitato Cicerone durante la sua fuga. Importante rimane l'apporto dell'agricoltura al sostegno economico della zona, soprattutto grazie alle coltivazioni di agrumi (in particolare il bergamotto, la cui essenza è molto apprezzata nella fissazione dei profumi e nella farmacopea), la produzione vitivinicola (apprezzato è il vino rosso Nereddu consigliato per i piatti di carne arrostito e per i formaggi prodotti e stagionati sulle alture dell'Aspromonte) e i cereali. Dal punto di vista vitivinicolo, anche a causa della mancanza di una coltivazione fortemente specializzata e quindi dell'essenza finora di un settore produttivo organizzato, questo territorio non è stato interessato da Denominazioni di Origine. Appena più a nord sulla costa ionica vi è l'area di origine del “Greco di Bianco”, la cui Denominazione di Origine risale addirittura al 1980. I vini di Pellaro, infatti, sono apprezzati da tempo, grazie al binomio suolo e clima che arricchisce con vigore i grappoli della vite. Motta San Giovanni – Motta significa “terra fortificata”- è collocata in alto e così può sorvegliare gli spazi circostanti. Le viti in zona sono allevate ad alberello, alte cm 50.

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.

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 per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

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 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:

L'uomo nel corso della storia secolare di questo vino, ha sempre e continuamente introdotto delle tecniche innovative di coltura finalizzate al massimo all'ottenimento di un prodotto di straordinaria qualità. Lo dimostra il fatto che l'aspetto per i rinomati vini del Pellaro sono notevolmente migliorati.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

| |
|--|
| |
|--|

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

| |
|---------------------------------------|
| <i>Descrizione:</i> |
| Allegato 1 - Vitigni Regione Calabria |
| <i>Descrizione:</i> |
| Allegato 3 - DM Controlli Vini IGP |
| <i>Descrizione:</i> |
| Allegato 2 - DLgs 61/2010 |

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> | l.lauro@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: