Ref. Ares(2014)951441 - 27/03/2014

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Pantelleria (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
3. Vino liquoroso
4. Vino spumante
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
8. Vino frizzante
11. Mosto di uve parzialmente fermentato
15. Vino ottenuto da uve appassite
16. Vino di uve stramature

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Pantelleria" Moscato di Pantelleria

Breve descrizione testuale
Colore: giallo talvolta tendente all'ambra; Sapore: dolce, aromatico di moscato; odore: caratteristico, fragrante di moscato, gradevole aromatico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	11

Acidità totale minima:	4 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	25
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Pantelleria” Passito di Pantelleria

Breve descrizione testuale
Colore: giallo dorato, tendente all’ambra; Sapore: dolce, aromatico, gradevole; Odore: fragrante, caratteristico di moscato

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	14
Acidità totale minima:	4 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	30
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Pantelleria” Moscato Liquoroso, Moscato dorato, Passito liquoroso

Breve descrizione testuale
Colore: giallo o giallo dorato più o meno intenso, talvolta tendente all’ambra; Sapore: aromatico di moscato, dolce, vellutato; Odore: caratteristico di moscato, gradevole, aromatico, intenso

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	15
Acidità totale minima:	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Pantelleria" Moscato Spumante

Breve descrizione testuale
Spuma: fine e persistente; Colore: paglierino più o meno intenso; Sapore: dolce, tipico di moscato; Odore: caratteristico di moscato

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	6
Acidità totale minima:	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Pantelleria" Zibibbo dolce

Breve descrizione testuale
Colore: giallo dorato più o meno intenso;

Sapore: caratteristico di moscato; Odore: gradevole, aromatico

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	10
Acidità totale minima:	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Pantelleria” Bianco, anche Frizzante

Breve descrizione testuale
Colore: paglierino più o meno intenso; Sapore: armonico, più o meno morbido, talvolta frizzante; Odore: gradevole, caratteristico

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	45 in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

.

Tipo di pratica enologica:	Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica:	
.	

b. Rese massime:

"Passito di Pantelleria"

Resa massima:
10.000 chilogrammi di uve per ettaro

"Pantelleria" Passito liquoroso

Resa massima:
10.000 chilogrammi di uve per ettaro

"Pantelleria" Moscato dorato

Resa massima:
10.000 chilogrammi di uve per ettaro

"Pantelleria" Moscato spumante

Resa massima:
10.000 chilogrammi di uve per ettaro

"Pantelleria" Moscato liquoroso

Resa massima:
10.000 chilogrammi di uve per ettaro

"Pantelleria" Bianco e Frizzante

Resa massima:
10.000 chilogrammi di uve per ettaro

"Pantelleria" Zibibbo dolce

Resa massima:
10.000 chilogrammi di uve per ettaro

"Moscato di Pantelleria"

Resa massima:
10.000 chilogrammi di uve per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione ricade nella Regione Sicilia e comprende, in provincia di Trapani, l'intero territorio dell'isola di Pantelleria.

6. VITIGNI PRINCIPALI

** Zibibbo (OIV)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOC Pantelleria

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails
Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Pantelleria" è comprovato dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona stessa: questa comprende esclusivamente i terreni vocati alla qualità dell'intera isola di Pantelleria, che ha origine vulcanica. La ventosità dell'isola e l'insieme degli elementi climatico-ambientali sono congeniali ad una viticoltura mirata alla qualità. La millenaria storia vitivinicola riferita alla zona di questa DOC è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche viticolturali ed enologiche, migliorate nell'epoca moderna.

8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

II. ALTRE INFORMAZIONI

1. INFORMAZIONI GENERALI

Termine/i equivalente/i:	Pantelleria (it)
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Lingua della domanda:	italiano
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 118 vicies del regolamento (CE) n. 1234/2007
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009

2. CONTATTI

a. Estremi del richiedente

Nome e titolo del richiedente:	CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DEI VINI A D.O.C. DELL'ISOLA DI PANTELLERIA
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Consorzio di tutela Vini
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	16 CONTRADA REKALE 91017 Pantelleria Italia
Telefono:	+39.0923953564
Fax:	+39.0923953564
e-mail:	info@consorziopantelleria.it

b. Estremi dell'intermediario

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656127; +39-0646656029

Fax:	+39-0646656133
e-mail:	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, SAQ9@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti

Nome dell'autorità di controllo competente	Istituto Regionale Vini e Oli
Indirizzo:	66 Viale della Libertà 90143 Palermo Italia
Telefono:	091 6278111
Fax:	
e-mail:	irvv@vitevino.it

e. Informazioni sugli organismi di controllo

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Vino Passito Liquoroso
Vino passito
Passito

4. Zona NUTS

ITG11	Trapani
ITG1	Sicilia

ITG	ISOLE
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Pantelleria - Track change.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

Nome del documento:	DOC Moscato di Pantelleria, Passito di Pantelleria e Pantelleria - DM 07.10.2011.doc
Base giuridica:	DM 07.10.2011
Nome del documento:	DOc Moscato di Pantelleria, Passito di Pantelleria e Pantelleria - DM 29.09.2000.doc
Base giuridica:	DM 29.09.2000
Nome del documento:	Decreto adeguamento osservazioni - DOC Pantelleria.pdf
Base giuridica:	DM 28.10.2013

c. Altri documenti:

Nome del documento:	Allegato 2 - DM 2 novembre 2010.pdf
Descrizione:	Allegato 2 - DM 2 novembre 2010

Nome del documento:	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
Descrizione:	Allegato 1 - DLgs 61/2010

d. Mappe della zona delimitata

e. Nota per la Commissione europea

7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Link:	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625

8. LINK A E-BACCHUS