Ref. Ares(2013)3095340 - 23/09/2013

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Mitterberg (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Consorzio Vini Alto Adige
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	consorzio
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	15 Crispi 39100 Bolzano Italia
Telefono:	0039 0471 978528
Fax:	0039 0471 326842
e-mail:	consorzio@vinialtoadige.com

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	IGT Mitterberg - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 05.10.2009
Base giuridica:	DM 30-11-2011
Base giuridica:	DM 23 settembre 2013

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Mitterberg (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
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
Tipo di indicazione geografica:	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante
15. Vino ottenuto da uve appassite

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Mitterberg Bianco

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.; acidita' totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino; odore: gradevole, fruttato, talvolta anche aromatico; sapore: pieno, armonico, gradevole;

Mitterberg» con la menzione di uno o più vitigni a bacca bianca:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.; acidita' totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:
colore: caratteristico del vitigno di provenienza; odore: gradevole, delicato, caratteristico del vitigno di provenienza; sapore: pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;

«Mitterberg» con la menzione di uno o più vitigni a bacca rossa

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.; acidita' totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: da rosso rubino chiaro a intenso fino a granato carico, caratteristico del vitigno di provenienza; odore: gradevole, caratteristico del vitigno di provenienza; sapore: morbido, gradevole, pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;

«Mitterberg rosso»

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.; acidita' totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: da rosso rubino chiaro a intenso fino a granato carico; odore: gradevole, delicato; sapore: morbido, gradevole, pieno, armonico;

Mitterberg rosato» senza o con la menzione di uno o più vitigni:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.; acidita' totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato;
odore: delicato, gradevole, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: non molto di corpo, armonico, elegante, fresco, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;

«Mitterberg frizzante», senza o con la menzione di uno o più vitigni

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: sottile, persistente; colore: caratteristico del vitigno di provenienza; profumo: delicato, gradevole, fruttato, caratteristico del vitigno di provenienza; sapore: secco o amabile, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;

«Mitterberg novello», senza o con la menzione di uno o più vitigni

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidita' totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: caratteristico del vitigno di provenienza; odore: fruttato, gradevole, delicato, caratteristico del vitigno di provenienza; sapore: armonico, elegante, fresco, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;

«Mitterberg passito», senza o con la menzione di uno o più vitigni

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol. di cui effettivo almeno 7,00% vol.; acidita' totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: caratteristico del vitigno di provenienza; odore: gradevole, delicato, caratteristico;

sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Vino passito
Passito
Novello
Vino Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Mitterberg

Tipo di pratica enologica:	Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica:	
Le operazioni di vinificazione devono avvenire all'interno del territorio della provincia di Bolzano. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all' 80%, per tutti i tipi di vino, tranne per i vini passiti la cui resa non deve essere superiore al 60%. È consentito nella misura massima del volume del 15% il taglio dei mosti e dei vini di cui all'art. 2, con mosti e vini di eguale colore ottenuti da uve di vigneti provenienti da altre zone di produzione, in conformità alle norme comunitarie e nazionali	

b. Rese massime:

Mitterberg

Resa massima:
Mitterberg bianco, rosso e rosato resa uve/ha: 19t/ha; resa vino/ha: 15,2 hl/ha Mitterberg bianco rosso e rosato con indicazione di vitigno: resa uve/ha: 18 t/ha; resa vino/ha: 14,40 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini ad indicazione geografica tipica “Mitterberg”, comprende l’intero territorio amministrativo della provincia di Bolzano.

a. Zona NUTS

ITD1	Provincia Autonoma Bolzano/Bozen
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

PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
MOSCATO ROSA Rs.
MOSCATO GIALLO
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
Lagrein
Kerner
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
Zweigelt
Veltliner
TRAMINER AROMATICO
TEROLDEGO
TEMPRANILLO N.

SYRAH N.
SCHIAVA GROSSA
SCHIAVA GRIGIA
SCHIAVA GENTILE
SAUVIGNON B.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Viogner B
Diolinoir N
Portoghese N
Malvasia N
Sylvaner Verde B
Tannat N

c. Altre varietà

Bronner
Petit Manseng
Regent

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Mitterberg

Informazioni sulla zona geografica:
Fattori naturali rilevanti per il legame La zona geografica delimitate comprende gran parte del territorio della Provincia di Bolzano idoneo alla produzione di vini previsti nel presente disciplinare di produzione. La zona di produzione per il vino IGP Mitterberg è privilegiato dalle vaste zone collinari mirabilmente esposte e dalle caratteristiche del suolo che favoriscono in modo determinante una produzione di livello qualitativo molto alto. Le caratteristiche morfologiche estremamente varie del territorio di produzione creano una molteplicità di microambienti, sia per quanto riguarda la composizione dei terreni, sia per le condizioni climatiche spesso diverse da zona a zona, che permettono la coltivazione di numerosi vitigni, autoctoni e alloctoni. Protetto a nord dalla catena alpina dai venti artici e dal clima freddo atlantico, la zona di produzione si apre a sud all’influsso del caldo benefico proveniente dal

Meditteraneo, che si spinge fino all'interno della Val Venosta e della Valle Isarco. Il clima continentale secco, con inverni freddi ed estate calde, le costanti correnti d'aria che percorrono le vallate impedendo all'umidità di stagnare, e una forte escursione termica fra il giorno e la notte nel periodo prima della vendemmia, che favorisce la formazione di eleganti profumi, creano presupposti ideali per la viticoltura e per un'elevata qualità dell'uva. Non meno importante la composizione del suolo, costituito da terreni porosi e permeabili in prevalenza calcarei ricchi di sedimenti fluvial e morenici dell'era glaciale, la buona distributzione delle precipitazioni nell'arco dell'anno, e una media annua di 1.800 ore di insolazione abbinate a una temperature media di 18° nel periodo dello sviluppo vegetativo.

Fattori umani rilevanti per il legame

La gran parte del territorio della Provincia è, per caratteristiche morfologiche, zona di produzione di uve ottime. Oltre 5000 produttori sono iscritti allo schedario, segno evidente della volontà di favorire una produzione di altissima qualità di qualsiasi prodotto (sia per i prodotti della DOP, sia quelli all'IGP).

E' necessario sottolineare che, nel corso degli ultimi anni, i vini IGP hanno raggiunto una certa importanza a livello produttivo nella ricerca per giungere una qualità più elevata e a livello commerciale, in particolare sul mercato locale. La produzione di tali prodotti è dovuta granparte, sia a scelte commerciali, sia all'impossibilità di rientrare nei disciplinari dei DOP. Nel rispettare le richieste del mercato diversi produttori pongono in vendita anche dei prodotti IGP "Mitterberg" in particolare con la specificazione dei vitigni Pinot Bianco e Schiava in rapporto qualità/prezzo molto competitivo.

Informazioni sul prodotto:

Il territorio vitivinicolo della zona di produzione si presenta oggi al mercato con un'immagine di unità e dinamismo, in grado di affermare e promuovere l'alto valore aggiunto di tutta la sua produzione.

I vini di cui al presente diciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all' art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Legame causale:

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamente 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.

Nel raggio di nemmeno quaranta chilometri l'Alto Adige è un'antologia di paesaggi

e zone climatiche che non potrebbero essere più eterogenee, proprio come i vini che vi si producono. I vignaioli di questa terra hanno imparato da secoli a far Tesoro di questa varietà, facendo emergere l'unicità di ogni appezzamento in sapori inconfondibili. È da questo spirit che scaturiscono vini di carattere e prestigio, capaci di esprimere al meglio le pecularità della loro origine.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 3 - DM controlli vini IGP
Descrizione:
Allegato 2 - DLgs 61 - 08.04.2010
Descrizione:
Allegato 1 - elenco vitigni prov. BZ - IGT Mittergerg

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 xx settembre 00187 roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	l.lauro@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it,s.fedeli@mpaaf.gov.it,m.cocino@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Mitterberg tra Cauria e Tel