Ref. Ares(2014)2052560 - 23/06/2014

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Liguria di levante (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

IGP - Indicazione geografica protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

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

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Liguria di Levante" Bianco

Breve descrizione testuale
colore: giallo paglierino più o meno intenso, vivo; odore: delicato, gradevole, persistente, lievemente fruttato, composito; sapore: asciutto, fresco, armonico, delicatamente fruttato, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

"Liguria di Levante" malvasia bianca lunga

Breve descrizione testuale
colore: giallo paglierino vivo; odore: fine, delicato, caratteristico, delicatamente aromatico; sapore: asciutto, fine, armonico, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

"Liguria di Levante" Trebbiano toscano

Breve descrizione testuale
colore: giallo paglierino più o meno intenso, vivo; odore: delicato, lievemente fruttato; sapore: asciutto, fine, fresco, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; estratto riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

“Liguria di Levante” Rosso

Breve descrizione testuale
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: delicato, vinoso, fruttato, caratteristico, composito; sapore: asciutto, fine, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; estratto riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

“Liguria di Levante” Canaiolo:

Breve descrizione testuale
colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: delicato, vinoso, fine; sapore: asciutto, fine, armonico,caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%vol; estratto riduttore minimo: 20,0 g/l

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

“Liguria di Levante” Ciliegiolo

Breve descrizione testuale
“Liguria di Levante” Ciliegiolo: colore: rosso rubino più o meno intenso, vivo; odore: delicato, fine,vinoso,lievemente fruttato; sapore: asciutto, fine, armonico,delicatamente fruttato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; estratto riduttore minimo: 20,0 g/l;

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

Acidità totale minima:	4,5 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):	

“Liguria di Levante” Merlot:

Breve descrizione testuale
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: intenso, vinoso, lievemente fruttato e vegetale, composito; sapore: asciutto, fine, armonico, di discreto corpo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; estratto riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

“Liguria di Levante” Pollera nera

Breve descrizione testuale
colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: delicato, vinoso, piuttosto composito; sapore: asciutto, fine, armonico,caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; estratto riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

“Liguria di Levante” Syrah

Breve descrizione testuale
colore: rosso rubino intenso; odore: intenso, vinoso, composito, delicatamente fruttato; sapore: asciutto, fine, armonico, deciso, di buon corpo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; estratto riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

“Liguria di Levante”Rosato

Breve descrizione testuale
colore: rosa tenue o chiaretto, vivo; odore: delicato, vinoso, lievemente fruttato; sapore: asciutto, fine, armonico ; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; estratto riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

“Liguria di Levante” Passito bianco

Breve descrizione testuale
colore: giallo dorato intenso, vivo, tendente all’ambrato; odore: intenso, deciso, caratteristico, fruttato e delicatamente mieloso; sapore: da dolce ad abboccato, armonico, caratteristico, di buon corpo, piacevole e persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol estratto riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	13,5
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima	24

(in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Liguria di Levante" Passito rosso

Breve descrizione testuale
colore: rosso rubino intenso, vivo, brillante; odore: intenso, deciso, caratteristico, fruttato e vinoso; sapore: da dolce ad abboccato, armonico, caratteristico, di buon corpo, piacevole e persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% estratto riduttore minimo: 20,00 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	13,5
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	24
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Liguria di levante: Bianco, Malvasia bianca lunga, trebbiano toscano

Resa massima:
11000 chilogrammi di uve per ettaro

Liguria di Levante: rosso, Canaiolo, Giliegiolo, Merlot, Pollera nera

Resa massima:
11000 chilogrammi di uve per ettaro

Liguria di levante sangiovese, syrah, rosato, passito bianco, passito rosso

Resa massima:
11000 chilogrammi di uve per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica “Liguria di Levante” comprende l'intero territorio della provincia di La Spezia.

6. VITIGNI PRINCIPALI

** Canaiolo nero n. (MAIN)
** CILIEGIOLO N. (MAIN)
* MERLOT N. (MAIN)
** MALVASIA BIANCA DI CANDIA (MAIN)
* SYRAH N. (MAIN)
* SANGIOVESE N. (MAIN)
** TREBBIANO TOSCANO (MAIN)
** Pollera Nera N (OIV)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Liguria di levante

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails
Aspetti pedologici:in collina substrati con tessitura da franco fine a franco grossolana; nelle pianure e nei fondovalle sedimenti fluviali

limosi o franchi, ghiaiosi, Aspetti topografici:altitudine dei terreni coltivati a vite tra lo 0 e i 1700 m s.l.m.Aspetti climatici:temperatura media dell’area circa 12°C. Max piovosità a novembre con circa 160 mm, min piovosità a luglio con 27 mm medi. Fattori umani e storici rilevanti per il legame ricco patrimonio e ereditato dal periodo dell'Impero Romano. Nella Val di Magra si trovano ancora i resti dell'antica città romana di Luni, fiorente porto commerciale da cui partivano blocchi di marmo delle Apuane, legnami, formaggi e vino.

8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

II. ALTRE INFORMAZIONI

1. INFORMAZIONI GENERALI

Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Lingua della domanda:	italiano
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 607/2009
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 PER LA TUTELA DEI VINI DOC E IGT DELLA PROVINCIA DI LA SPEZIA
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Consorzio riconosciuto DM 27/02/2007 GU n. 66 del 20/03/2007
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	16 Piazza Europa 19100 La Spezia Italia
Telefono:	3486910710
Fax:	
e-mail:	consorziodocigtsp@libero.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; +39-0646656043; +39-0646656029 +39-0646656048

Fax:	
e-mail:	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.valeri@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti

Nome dell'autorità di controllo competente	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Indirizzo:	42 Quintino Sella 00187 ROMA Italia
Telefono:	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
Fax:	
e-mail:	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

e. Informazioni sugli organismi di controllo

Nome dell'organismo di controllo	Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di La Spezia
Indirizzo:	16 Piazza Europa 19124 La Spezia Italia
Telefono:	+39 0187-7281
Fax:	
e-mail:	info@sp.camcom.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Vino Passito Liquoroso
Vino passito
Passito
Novello

4. Zona NUTS

ITC34	La Spezia
ITC3	Liguria
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

Stato:	Allegato
Nome del documento:	IGT Liguria di Levante - track change.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

Nome del documento:	IGT Liguria di Levante - DM 23.11.2011.doc
Base giuridica:	D.M.23.11.2011
Nome del documento:	DM 30.11.2011 Approvazione disciplinari consolidati vini DOP e IGP e relativo elenco.pdf
Base giuridica:	D.M. 30.11.2011

c. Altri documenti:

Nome del documento:	Allegato 1 - Vitigni Regione Liguria.doc
Descrizione:	Allegato 1 - Vitigni Regione Liguria.doc

Nome del documento:	Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
Descrizione:	Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf

Nome del documento:	Allegato 3 - DM Controlli vini IGP.pdf
Descrizione:	Allegato 3 - DM Controlli vini IGP.pdf

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