Ref. Ares(2014)2102592 - 26/06/2014

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Rotae (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

IGP - Indicazione geografica protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Rotae Bianco, frizzante con specifica del nome del vitigno

Breve descrizione testuale
colore: giallo paglierino, più o meno intenso odore:fruttato fresco, sapore:armonico secco, gradevole. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

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

Rotae Bianco passito

Breve descrizione testuale
colore: giallo tendente all'ambra, più o meno intenso a secondo dell'invecchiamento; odore:fruttato, intenso; sapore:armonico, dolce, caratteristico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14% vol; Estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	13
Acidità totale minima:	4 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):	

Rotae Rosso, frizzante e novello, con specifica del nome del vitigno

Breve descrizione testuale
colore: rosso rubino con riflessi violacei; odore:caratteristico, gradevole; sapore:armonico non tannico, secco, morbido. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol (10,5% vol per il rosso e 11% vol per il novello); Estratto non riduttore minimo: 18 g/l (20 g/l per il novello).

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):	

Rotae Rosato, frizzante, con specifica del nome del vitigno.

Breve descrizione testuale
colore: rosa più o meno carico; odore:fruttato, intenso, floreale; sapore:tipico, secco, fresco. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol (10,5% vol per il rosato); Estratto non riduttore minimo: 16 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):	

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

IGT Rotae Bianco, Rosso, Rosato, Frizzante, Novello, Passito Bianco

Resa massima:
23,000 chilogrammi di uve per ettaro

IGT Rotae Bianco, Rosso e Rosato, Frizzante, Novello

Resa massima:
180 ettolitri per ettaro

IGT Rotae Passito Bianco

Resa massima:
115 ettolitri per ettaro

IGT Rotae con indicazione del vitigno Rosso, Rosso Frizzante, Rosso Novello, Bianco, Bianco Frizzante

Resa massima:
22,000 chilogrammi di uve per ettaro

IGT Rotae con indicazione del vitigno Rosso, Rosso Frizzante, Rosso Novello, Bianco, Bianco Frizzante

Resa massima:
170 ettolitri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona geografica di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "ROTAE", delimitata dall'articolo 3 del disciplinare, comprende tutti i territori dei comuni situati nella provincia di Isernia.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* VERDICCHIO BIANCO B. (MAIN)
* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
* CABERNET FRANC N. (MAIN)
** BOMBINO BIANCO B. (MAIN)
* BARBERA N. (MAIN)
* AGLIANICO (MAIN)
* GARGANEGA B. (MAIN)
** FIANO B. (MAIN)
** FALANGHINA B. (MAIN)
** Greco B (OIV)
** CILIEGIOLO N. (MAIN)
* Chardonnay (MAIN)
* NEGROAMARO N. (MAIN)
** Moscato Nero di Acqui N (OIV)
** MOSCATO GIALLO (MAIN)
* MOSCATO BIANCO B. (MAIN)
* MONTEPULCIANO N. (MAIN)
* MERLOT N. (MAIN)
** MALVASIA ROSA Rs. (MAIN)
** MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B (MAIN)
** MALVASIA BIANCA DI CANDIA (MAIN)
* SYRAH N. (MAIN)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
* SANGIOVESE N. (MAIN)
* SAGRANTINO N. (MAIN)
** TREBBIANO TOSCANO (MAIN)
** TREBBIANO ROMAGNOLO B. (MAIN)
** TREBBIANO MODENESE B. (MAIN)
** TRAMINER AROMATICO Rs. (MAIN)
** TINTILIA (MAIN)
** RIESLING ITALICO B. (MAIN)
** RIESLING B. (MAIN)
* PRIMITIVO N. (MAIN)
* PINOT NERO N. (MAIN)
* PINOT GRIGIO G. (MAIN)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)

** PETIT VERDOT N. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

IGT Rotae

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails
Il territorio in esame, che copre circa un terzo del territorio regionale, presenta un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, è caratterizzato da condizioni climatiche leggermente diferrenti, temperatura media annua di 13,5-14,8°C, e precipitazioni medie annue comprese di 696,8-1067 mm, che associate alla diversa natura dei terreni ed all'esposizione determina un ambiente favorevole per tutte le funzioni vegeto produttive della vite. Dall'influenza reciproca di questi fattori naturali e dall'esperienza maturata dai viticoltori e vinificatori in decenni di lavoro sul territorio sono nati vini di grande qualità e tipicita legati al territorio e al vitigno di provenienza.

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 118 vicies del regolamento (CE) n. 1234/2007
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	
Tipo di modifica:	Articolo 118 vicies del regolamento (CE) n. 1234/2007

Reasons for amendment

Titolo:	Sintesi del documento unico
Reasons	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n. 1308/2013.

2. CONTATTI

a. Estremi del richiedente

Nome e titolo del richiedente:	Consorzio per la valorizzazione dei vini DOC del Molise
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Consorziodi tutela dei vini
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	1 Piazza della vittoria 86100 Campobasso Italia
Telefono:	+39 0874 471294
Fax:	+39 0874 471794
e-mail:	consorziovinimolise@cb.camcom.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; +39-0646656139; +39-0646656127
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	l.lauro@mpaaf.gov.it,ne.dimedio@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it ,SAQ9@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

Nome e titolo della parte interessata:	Regione Molise – Assessorato Agricoltura
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Ente Pubblico
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	1 Nazario Sauro 86100 Campobasso Italia
Telefono:	+39 0874 429472 - +39 0874 429491
Fax:	
e-mail:	servizioimpresemercati@cert.regionemolise.it

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 e Agricoltura di Campobasso
Indirizzo:	1 Piazza Vittoria 86100 Campobasso Italia
Telefono:	+39 0874 471245 - +39 0874 471272
Fax:	
e-mail:	controllo.vini@cb.camcom.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Vino passito
Vino Novello

4. Zona NUTS

ITF21	Isernia
ITF2	Molise
ITF	SUD
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

Stato:	Allegato
Nome del documento:	IGT Rotae.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

Nome del documento:	DM 4 11 1995 - Riconoscimento IGT Rotae.pdf
Base giuridica:	DM 04.11.1995
Nome del documento:	Decreto 25 giugno 2014 vers. 2 - ulteriore correzioni disciplinari.pdf
Base giuridica:	DM 25.06.2014

c. Altri documenti:

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

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

Nome del documento:	Allegato 3 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
Descrizione:	Allegato 3 - DM 14.06.2012

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