Ref. Ares(2019)3530 - 02/01/2019

Domanda di una nuova modifica

Locride
N. UE: PGI-IT-A0644-AM03
Trasmesso il 02-01-2019
PGI

1. MODIFICA

1.1. Tipo di modifica:

Article_105_minor

1.2. Descrizione e motivi della modifica

Titolo:

Modifica articolo 2 - Aggiornamento elenco varietà di viti

Descrizione e motivi

Trattasi di modifica minore per aggiornare l'elenco delle varietà di viti consentite per la produzione dei vini della IGT in questione.

2. DOCUMENTO UNICO

2.1. Denominazione/denominazioni

Locride (it)

2.2. Tipo di indicazione geografica:

IGP - Indicazione geografica protetta

2.3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

2.4. Descrizione dei vini:

«Locride» Bianco

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l; colore: giallo paglierino;

odore: intenso, caratteristico;

sapore: fresco, sapido.

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

«Locride» Montonico passito

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l; colore: giallo paglierino intenso, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno;

sapore: dolce, fine, delicato.

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

totale (in milligrammi per litro):	

«Locride» Rosso novello

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso carico;

odore: intenso, fruttato;

sapore: gradevole, armonico.

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

«Locride» Rosato

titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; colore: rosa più o meno intenso;

odore: fine, caratteristico;

sapore: fresco, armonico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in	

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

«Locride» Rosso

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l; colore: rosso rubino;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: intenso, armonico.

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

2.5. Pratiche di vinificazione

2.5.1. Pratiche enologiche specifiche

ASSENTI

2.5.2. Rese massime:

Locride rosso

75 ettolitri per ettaro

Locride rosato

75 ettolitri per ettaro

Locride Montonico passito

60 ettolitri per ettaro

Locride bianco

90 ettolitri per ettaro

2.6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGT "Locride" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di:

Agnana, Ardore, Bianco, Bovalino, Bruzzano, Camini, Canolo, Caraffa del Bianco, Casignana, Caulonia, Ferruzzano, Gerace, Gioiosa Jonica, Grotteria, Locri, Mammola, Marina di Gioiosa Jonica, Monasterace, Placanica, Riace, Roccella Jonica, Sant'Agata del Bianco, Sant'Ilario, Siderno e Stignano in provincia di Reggio Calabria.

2.7. Varietà principale/i di uve da vino

Aglianico N. - Aglianico del Vulture N.

Aglianico N. - Ellenica

Aglianico N. - Ellenico

Aglianico N. - Glianica

Aglianico N. - Glianico

Alicante N. - Cannonao

Alicante N. - Cannonau N.

Alicante N. - Gamay

Alicante N. - Garnacha tinta

Alicante N. - Granaccia

Alicante N. - Grenache

Alicante N. - Guarnaccia

Alicante N. - Tocai rosso N.

Ansonica B. - Insolia

Ansonica B. - Inzolia

Barbera N.

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Calabrese N. - Nero d'Avola N.

Castiglione N.

Chardonnay B.

Gaglioppo N. - Maglioppo

Greco bianco B. - Greco

Greco nero N. - Greco

Guarnaccia B.

Guardavalle B. - Uva greca

Magliocco canino N.

Malvasia bianca B. - Malvasia

Malvasia nera di Brindisi N. - Malvasia

Manzoni bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Marsigliana nera N.

Montonico bianco B. - Montonico

Moscato bianco B. - Moscato

Nerello cappuccio N. - Nerello mantellato

Nerello mascalese N.

Nocera N.

Pecorello B.

Petit verdot N

Pinot bianco B. - Pinot

Prunesta N.

Riesling italico B. - Riesling

Sangiovese N. - Sangioveto

Sauvignon B. - Sauvignon blanc

Semillon B.

Syrah N. - Shiraz

Traminer aromatico Rs. - Gewürztraminer

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

Verdicchio bianco B. - Verdicchio

Zibibbo B. - Moscatello

Zibibbo B. - Moscatellone

Zibibbo B. - Moscato

2.8. Legame con la zona geografica

Vino

IGP Locride si estende dal medio ionio sino al massiccio dell'Aspromonte.

Le viti sono coltivate nella media e alta collina del territorio di riferimento ed era presente già in epoca remotissima, sicuramente portata dai colonizzatori della Magna Grecia che fondarono Locri Epizefiri, l'odierna Locri. Tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

2.9. Ulteriori condizioni

ASSENTI

2.10. Link al disciplinare del prodotto

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