Ref. Ares(2019)3533 - 02/01/2019

Domanda di una nuova modifica

Lamezia
N. UE: PDO-IT-A0618-AM02
Trasmesso il 02-01-2019
PDO

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 DOP in questione.

2. DOCUMENTO UNICO

2.1. Denominazione/denominazioni

Lamezia (it)

2.2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2.3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Vino spumante

2.4. Descrizione dei vini:

“Lamezia” rosso

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

colore: rosso più o meno intenso, talvolta tendente al granato;

odore: vinoso;

sapore: asciutto, 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):	

“Lamezia” rosato

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: l6,0 g/l;

colore: rosa più o meno intenso;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: fragrante, asciutto.

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):	

"Lamezia" passito

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;

acidità totale minima 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

colore giallo più o meno intenso con riflessi dorati;

odore: gradevole, fresco, caratteristico;

sapore: dolce, pieno, armonico, di buona persistenza.

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):	

"Lamezia" spumante rosato

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; spuma: fine e persistente;

colore: rosa tenue con eventuali riflessi violacei;

odore: fine, ampio e composito;

sapore: sapido, fresco e armonico, da extra brut a dry.

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):	

"Lamezia" Mantonico

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; colore: giallo con riflessi paglierini più o meno intensi;

odore : fruttato, fine, caratteristico;

sapore: fresco pieno e 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):	

“Lamezia” 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 rubino;

profumo: fruttato;

sapore: armonico fresco.

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):	

“Lamezia” rosso riserva

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

colore: rosso più o meno intenso, tendente al granato;

odore: gradevole, delicatamente vinoso, con eventuali sentori di legno;

sapore: asciutto, di giusto corpo, 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):	

"Lamezia" spumante

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, ampio e composito;

sapore: sapido, fresco e armonico, da extra brut a dry.

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):	

"Lamezia" Greco nero

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 intenso con eventuali riflessi violacei;

odore: intenso e vinoso;

sapore: pieno, armonico ed elegante.

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):	

"Lamezia" Gaglioppo

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l; colore: rosso rubino con lievi note violacee;

odore intenso e fragrante;

sapore: pieno, armonico ed elegante.

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):	

"Lamezia" Greco

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l; colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fruttato, gradevole, caratteristico;

sapore: fresco, asciutto, 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):	

"Lamezia" bianco

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

acidità totale minima 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fruttato, caratteristico;

sapore: asciutto, sapido, 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

Pratica enologica specifica

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'affinamento e l'invecchiamento obbligatori devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi, anche se solo in parte nella zona di produzione.

È consentito che le suddette operazioni siano effettuate in strutture situate al di fuori del territorio di produzione, ma non oltre 5 chilometri, in linea d'aria, dal confine dei comuni anche solo in parte compresi nella zona di produzione.

2.5.2. Rese massime:

Lamezia bianco

84 ettolitri per ettaro

Lamezia rosso

77 ettolitri per ettaro

Lamezia rosato

77 ettolitri per ettaro

Lamezia Greco Nero

84 ettolitri per ettaro

Lamezia Greco

70 ettolitri per ettaro

Lamezia spumante rosato

70 ettolitri per ettaro

Lamezia passito

50 ettolitri per ettaro

Lamezia Mantonico

84 ettolitri per ettaro

Lamezia Gaglioppo

84 ettolitri per ettaro

Lamezia spumante

70 ettolitri per ettaro

Lamezia riserva

70 ettolitri per ettaro

2.6. Zona geografica delimitata

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lamezia» devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata che comprende in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni tutti in provincia di Catanzaro: Curinga, Falerna, Feroleto Antico, Gizzeria, Francavilla Angitola, Maida, Pianopoli, Lamezia Terme, S. Pietro a

Maida.

2.7. Varietà principale/i di uve da vino

Aglianico N. - Aglianico del Vulture N.

Aglianico N. - Ellenica

Aglianico N. - Ellenico

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. - Inzolia

Ansonica B. - Insolia

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

Guardavalle B. - Uva greca

Guarnaccia B.

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.

Merlot N.

Montepulciano N.

Montonico bianco B. - Montonico

Moscato bianco B. - Moscato

Nerello mascalese N.

Nerello cappuccio N. - Nerello mantellato

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

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni tutti in provincia di Catanzaro: Curinga, Falerna, Feroleto Antico, Gizzeria, Francavilla Angitola, Maida, Pianopoli, Lamezia Terme, S. Pietro a Maida.

Le origini del vino Lamezia sono remotissime e si fanno risalire addirittura al 2000 avanti Cristo, quando i Fenici introdussero la vitis sativa in queste zone. Questo vino può vantare una grande tradizione e gode da sempre di un'ottima reputazione, tanto che è stato spesso menzionato da diversi autori della storia calabra.

Vino spumante

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni tutti in provincia di Catanzaro: Curinga, Falerna,

Feroleto Antico, Gizzeria, Francavilla Angitola, Maida, Pianopoli, Lamezia Terme, S. Pietro a Maida.

Le origini del vino Lamezia sono remotissime e si fanno risalire addirittura al 2000 avanti Cristo, quando i Fenici introdussero la vitis sativa in queste zone. Questo vino può vantare una grande tradizione e gode da sempre di un'ottima reputazione, tanto che è stato spesso menzionato da diversi autori della storia calabra.

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