Ref. Ares(2019)3570 - 02/01/2019

Domanda di una nuova modifica

Val di Neto
N. UE: PGI-IT-A0655-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

Val di Neto (it)

2.2. Tipo di indicazione geografica:

IGP - Indicazione geografica protetta

2.3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

8. Vino frizzante

2.4. Descrizione dei vini:

«Val di Neto» Bianco 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;

odore: intenso, caratteristico;

sapore: dolce, 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):	

«Val di Neto» Rosso passito

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

colore: rosso carico;

odore: intenso, gradevole;

sapore: dolce, caldo, 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):	

«Val di Neto» Rosato

titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50% 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: armonico, gradevole.

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):	

"Val di Neto" Bianco con la specificazione del nome del vitigno

Limiti stabiliti dalla vigente normativa. Oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

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):	

"Val di Neto" Rosso con la specificazione del nome del vitigno

Oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

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):	

«Val di Neto» Rosso

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

colore: rosso più o meno carico;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: armonico, tipico.

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):	

«Val di Neto» 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 intenso;

odore: complesso, fruttato;

sapore: morbido, 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):	

«Val di Neto» 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 scarico;

odore: gradevole, 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):	

2.5. Pratiche di vinificazione

2.5.1. Pratiche enologiche specifiche

Pratica enologica specifica

Le operazioni, ai sensi dell'articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, possono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo della Provincia di Crotone. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia "passito" per la quale non può superare il 50%.

2.5.2. Rese massime:

Val di Neto Bianco

144 ettolitri per ettaro

Val di Neto Rosato

128 ettolitri per ettaro

Val di Neto Rosso passito

80 ettolitri per ettaro

Val di Neto Rosso

128 ettolitri per ettaro

Val di Neto Bianco passito

90 ettolitri per ettaro

Val di Neto Bianco con la specificazione del nome del vitigno

144 ettolitri per ettaro

Val di Neto Rosso con la specificazione del nome del vitigno

128 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 l'indicazione geografica tipica «Val di Neto» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Andali, Belcastro, Belvedere, Spinello, Botricello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Cerenzia, Crotone, Cutro, Mesoraca, Pallagorio, Petilia Policastro, Roccabernarda, Rocca di Neto, San Mauro Marchesato, San Nicola dell'Alto, Santa Severina, Scandale, Umbriatico e Strongoli tutti in provincia di Crotone.

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

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 cappuccio N. - Nerello mantellato

Nerello mascalese N.

Nocera N.

Pecorello B.

Petit verdot N

Pinot bianco B. - Pinot

Prunesta N.

Riesling italico B. - Riesling

Sauvignon B. - Sauvignon blanc

Sangiovese N. - Sangioveto

Semillon B.

Syrah N. - Shiraz

Traminer aromatico Rs. - Gewürztraminer

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

Verdicchio bianco B. - Verdicchio

Zibibbo B. - Moscato

Zibibbo B. - Moscatellone

Zibibbo B. - Moscatello

2.8. Legame con la zona geografica

Vino

La zona geografica delimitata comprendel'intero territorio amministrativo dei comuni precedentemente descritti tutti ricadenti nella provincia di Crotone. Il vini a Indicazione Geografica Protetta ” Val di Neto” sono legati al nome del fiume “Neto” che nasce dalla Sila Grande, e dopo aver attraversato parte della provincia di Cosenza e quella di Crotone, si tuffa nel mar Ionio.La produzione si sviluppa a pochi chilometri dal mare, tra rilievi collinari producendo un vino dalle caratteristiche tipiche di questo ambiente geografico.

Vino frizzante

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni precedentemente descritti tutti ricadenti nella provincia di Crotone. Il vini a Indicazione Geografica Protetta ” Val di Neto” sono legati al nome del fiume “Neto” che nasce dalla Sila Grande, e dopo aver attraversato parte della provincia di Cosenza e quella di Crotone, si tuffa nel mar Ionio. La produzione si sviluppa a pochi chilometri dal mare, tra rilievi

collinari producendo un vino dalle caratteristiche tipiche di questo ambiente geografico.

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