

<b>ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE</b>	<b>Documento di base</b>	<b>PT CE DB 01 RV.00</b>
	<b>Disciplinare di produzione per la Denominazione "CELLATICA"</b>	<b>Data inizio validità: 01/08/2009</b>

### **Disciplinare di produzione dei vini a D.O. CELLATICA**

Disciplinare originario: approvato con D.p.r. 19 Aprile 1968 (G.U. 140/68)

Disciplinare attuale: approvato con Decreto 14 settembre 1995

#### **Articolo 1**

##### **<Riconoscimento denominazione>**

La denominazione di origine controllata "Cellatica" è riservata ai vini rosso e riserva che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

#### **Articolo 2**

##### **<Base ampelografica>**

I vini rossi a denominazione di origine controllata "Cellatica" e "Cellatica" superiore devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti iscritti all'apposito Albo dei Vigneti di cui all'art. 15 della legge 10 Febbraio 1992, n. 164, aventi nell' ambito aziendale la seguente composizione varietale:

Marzemino (Berzemino) minimo 30%,

Barbera minimo 30%,

Schiava Gentile (media e grigia) minimo 10%,

Incrocio terzi n.1 (Barbera per Cabernet franc) minimo 10%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino congiuntamente o disgiuntamente, anche le uve provenienti da vitigni a bacca rossa non aromatici raccomandati od autorizzati per la provincia di Brescia presenti nei vigneti sino ad un massimo complessivo del 10%.

#### **Articolo 3**

##### **<Zona di produzione delle uve>**

La zona di produzione dei vini "Cellatica" comprende in tutto o in parte il territorio dei comuni di Rodengo Saiano, Gussago, Cellatica, Collebeato, Brescia in provincia di Brescia. Tale zona è così delimitata: a sud-ovest partendo dal ponte sul fiume Mella in Brescia, località chiamata Ponte Crotte, segue la strada per Cellatica fino a V.la Torricella. Qui piega verso sud con un'ansa che raccoglie la collina che da V.la Torricella si estende fino a V.la Anna e a Badia alta, lambisce il limite pedecollinare fino a Badia Alta e poi, di ritorno, comprendendo la zona del Carretto, ritorna sulla strada di Gussago a quota 139. Da quota 139 sale fino all'incrocio della Fantasina, da qui prende la vecchia strada per Gussago detta delle Brine fino al Caporalino. Prosegue fino al crocevia di Croce. Da qui scende verso C.se Casotto per seguire il piede del colle S.Stefano fino alla frazione Sale. Risale quindi alla frazione Villa, passa per C.na Pomaro da qui alla C.na Dordaro che oltrepassa fino ad incontrare la carrareccia che porta sulla strada Gussago-Ronco, Padergnone e Ponte Cingoli fino in prossimità delle scuole dove prende la strada per Delma fino a quota 193. Da qui alla carrareccia e alla mulattiera fino a quota 228, segue quindi il confine del comune di Rodengo Saiano fino a M.Valenzano;

a nord, da M.Valenzano segue il confine del comune di Rodengo Saiano prima, quindi del comune di Gussago fino all'intersezione di questi con il ramo del T:Canale che prende avvio in prossimità della località Barche, e scende, seguendolo, fino al Caricatore a quota 293. Da qui risale attraverso Piè di Monte di sotto, fino a quota 422 dove continua passando a nord di Quarone di sopra, quota 694 e si interseca con il confine del comune di Concesio, nei pressi di Dosso Croce;

ad est, dalla intersezione di questo confine, segue il confine del comune di Concesio attraverso Passo della Forcella, Mad.na della Stella, C.na Monte Grande, M.Peso fino a quota 360. Qui segue la strada che porta a Collebeato e poi ancora, seguendo la strada fino a Ponte Crotte in Brescia.

#### **Articolo 4**

##### **<Norme di viticoltura>**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Cellatica" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei dell'iscrizione all'Albo dei Vigneti di cui all'art.15 della legge 10 Febbraio 1992 n. 164, unicamente i vigneti pedecollinari e collinari di buona esposizione, situati ad una altitudine non superiore a 400 metri s.l.m., con esclusione dei terreni pianeggianti, freschi, profondi.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

Sono esclusi i sistemi espansi che sono tuttavia consentiti su particolari sistemazioni del terreno senza alternativa come terrazzamenti ed i gradoni.

<b>ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE</b>	<b>Documento di base</b>	<b>PT CE DB 01 RV.00</b>
	<b>Disciplinare di produzione per la Denominazione "CELLATICA"</b>	<b>Data inizio validità: 01/08/2009</b>

I nuovi impianti e i reimpianti devono prevedere un minimo di 2200 ceppi per ettaro fatto salvo i nuovi vigneti piantati con i sistemi Sylvoz o a Pergola, la cui densità non può essere inferiore a 2000 ceppi per ettaro.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' ammessa l'irrigazione come mezzo di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare per il vino a denominazione di origine controllata "Cellatica" 115 q.li per ettaro e per il vino a denominazione di origine controllata "Cellatica" superiore a 100 q.li per ettaro. La produzione massima per ceppo non deve in media superare i Kg 6.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa deve essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.

L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre tale limite tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata.

Fermi restando i limiti sopra indicati, la produzione massima per ettaro in coltura promiscua, deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto al numero di piante e alla produzione per ceppo.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Cellatica", un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10.50% vol al "Cellatica" superiore dell'11.00 %vol.

La regione Lombardia annualmente, prima della vendemmia, con proprio decreto sentite le organizzazioni professionali di categoria, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltura che nell'anno si sono verificate, può stabilire con decreto un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione in rapporto agli ettolitri di vino ottenibile, dandone immediata comunicazione al Ministero per le Politiche agricole - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini ed alla Camera di Commercio I.A.A. Di Brescia.

#### **Art. 5**

##### **<Norme di vinificazione>**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio dei comuni compresi, in tutto o in parte, nella zona di produzione di cui all'art. 3.

La resa massima dell'uva in vini finiti non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa di vino superi il limite sopra riportato le eventuali eccedenze, purché fino ad un massimo del 6%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre tale limite tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata "Cellatica".

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, pur tenendo debitamente conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche qualitative.

La qualificazione "superiore" può essere usata per designare il vino "Cellatica" proveniente da uve che abbiano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di gradi 11,00 come previsto dall'art. 4 e che venga immesso al consumo dopo il 30 settembre dell'annata successiva a quella della vendemmia di produzione

#### **Art. 6**

##### **<Caratteristiche vini al consumo>**

Il vino "Cellatica" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

limpidezza: brillante;

colore: rosso rubino;

odore: vinoso tipico;

sapore: sapido, asciutto, con retrogusto leggermente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50%;

acidità totale minima: 5,0g/l;

estratto secco netto minimo: 20 g/l.

Il vino a denominazione di origine "Cellatica" avente il diritto alla qualificazione "Superiore" all'atto dell'immissione al consumo dovrà avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 12%. E' consentito l'affinamento in recipienti in legno.

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

#### **Art. 7**

##### **<Etichettature designazione e presentazione>**

<b>ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE</b>	<b>Documento di base</b>	<b>PT CE DB 01 RV.00</b>
	<b>Disciplinare di produzione per la Denominazione "CELLATICA"</b>	<b>Data inizio validità: 01/08/2009</b>

Alla denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

E' inoltre vietato l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento ad unità amministrative come comuni, frazioni e località comprese nella zona delimitata dal precedente art. 3.

E'tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non avanti significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

E' consentito l'aggiunta di indicazioni veritiere tendenti a specificare l'attività dell'imbottigliatore, quali, viticoltore, azienda agricola, fattoria, villa, tenuta agricola, castello, abbazia e similari in osservanza alle disposizioni in materia

L'uso dell'indicazione aggiuntiva "vigna" seguita immediatamente dal relativo toponimo è consentito purchè le uve provengano totalmente dai corrispondenti vigneti e siano rivendicate annualmente ed iscritte appositamente come previsto dalla legge n. 164 del 1992..

Sui contenitori di vino "Cellatica" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

#### **Art. 8**

##### **<Confezioni e chiusure>**

I vini a denominazione di origine controllata "Cellatica" immessi al consumo in recipienti di capacità compresa tra 0,20 e 5 litri, debbono utilizzare soltanto bottiglie di vetro.

Sono vietate per i recipienti fino a 4,5 litri le chiusure con tappo a corona e con tappo a strappo.

Il vino a denominazione di origine controllata "Cellatica" immesso al consumo con la qualificazione Superiore deve essere condizionato in bottiglie di capacità non superiore a 0.75 litri, chiuse con tappo a sughero