

**Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico****I. NOME/I DA REGISTRARE**

S. Anna di Isola Capo Rizzuto (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Calabria
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	S.N. E. Molè 88100 Catanzaro Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0961853073; +39.0961853074
<i>Fax:</i>	+39.0961853075
<i>e-mail:</i>	a.zaffina@regcal.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC S. Anna di Isola Capo Rizzuto - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 10.01.1979
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	S. Anna di Isola Capo Rizzuto (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

1. Vino
---------

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****“S. Anna di Isola Capo Rizzuto” rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 6,0 g/l ; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso più o meno carico; odore : vinoso, caratteristico ; sapore: asciutto, armonico, rotondo.

**“S. Anna di Isola Capo Rizzuto” rosato**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 6,0 g/l ; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosato più o meno carico;

odore : vinoso, caratteristico ;  
sapore: asciutto, armonico, rotondo.

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

#### b. Punto b)

### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

#### a. Pratiche enologiche

*Tipo di pratica enologica:*

*Descrizione della pratica:*

#### b. Rese massime:

##### S. Anna di Isola Capo Rizzuto rosso

*Resa massima:*

Resa uva: 12 t/ha

Resa vino: 84 hl/ha

##### S. Anna di Isola Capo Rizzuto rosato

*Resa massima:*

Resa uva: 12 t/ha

Resa vino: 84 hl/ha

### 5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini <<S. Anna di Isola Capo Rizzuto>> devono essere prodotte nella zona appresso indicata che comprende tutto il territorio amministrativo comunale di Isola Capo Rizzuto e parte dei comuni di

Crotone e di Cutro.

Tale zona è così delimitata: partendo a nord del cimitero di Crotone sulla costa, il limite segue una retta in direzione nordest e attraversata la quota 26 raggiunge, ad ovest di monte Viscovatello, la strada per C. Chiusa Piccola e lungo questa, verso nord, raggiunge tale località a quota 13 sulla strada per Crotone. Da quota 13 segue in direzione nord-ovest una retta fino ad incrociare la strada statale n. 106 in prossimità del km. 246,100 all'incrocio di tale strada con la linea ferroviaria, segue quest'ultima verso nord fino all'altezza del C. Vela (quota 18) da dove prosegue lungo una retta in direzione nord-ovest sino ad incrociare la strada statale n.107 alla quota 14 in prossimità del km. 180,300, lungo la quale prosegue verso ovest sino alle adiacenze del km. 178,500 raggiungendo il punto di incrocio con la strada per C. Domenica, la percorre in direzione ovest sino a incrociare il confine comunale tra Crotone e Scandale, segue questi verso sud-ovest fino a quota 35 in località Mezzaricotta. E a quota 35 prosegue verso sud per il sentiero che passa per le quote 41 e 38 e costeggia la C. Gianvallera fino a raggiungere la quota 42 sulla linea ferrata calabro-lucana. Da quota 42 segue il sentiero che in direzione sud raggiunge il centro abitato di Papanice, dopo aver attraversato la località Scarano. Da Papanice segue la provinciale verso sud-ovest sino a raggiungere il confine di Cutro che segue verso sud fino a quota 178 in località Scirocchello da dove in linea retta verso sud raggiunge la ferrovia Crotone-Reggio Calabria alla quota 63 (località Manca della Chiesa), quindi lungo la linea ferroviaria, in direzione ovest raggiunge all'imbocco della galleria di Cutro, da dove segue la strada che in direzione sud passa per le quote 129 e 206 supera C. Rocca, attraversa la strada statale ionica (n.196) raggiunge la provinciale Cutro Campolongo, lungo questa verso sud, raggiunge il km. 7 da dove prosegue in direzione sud-ovest per il crinale che si affaccia sul Serra del Monte, passando per le quote 202, 193 e 188 fino a congiungersi con la provinciale Cutro- Campolongo in prossimità della quota 185. Segue tale strada verso sud sino all'altezza della quota 167, località Ceneraccio. Da qui segue una retta verso ovest che, attraversata la quota 167, raggiunge il sentiero che costeggia a nord-ovest Manche della Pietra, lo percorre in direzione ovest sino ad incrociare il corso d'acqua, superato di circa 350 metri il confine di Crotone, risale verso nord il corso d'acqua in località Porcheria fino a raggiungere, di poco superata la quota 36, la strada per Vota Bizzarra che segue verso nord raggiungendo quota 41 in quest'ultima località. Prosegue quindi verso sud-ovest lungo il corso d'acqua che costeggia il burrone Cavaliere sino a raggiungere la ferrovia che segue verso sud e superata la stazione S. Leonardo di Cutro incrocia a quota 121 il corso d'acqua che attraversa Valle del Dragone e lungo tale torrente raggiunge la costa. Segue quindi la costa verso est e poi verso nord sino ad incrociare, in prossimità di Crotone, il punto di inizio della delimitazione.

**a. Zona NUTS**

ITF63	Catanzaro
ITF6	Calabria
ITF	SUD
IT	ITALIA

**b. Mappe della zona delimitata**

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

**6. UVE DA VINO****a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

Nerello Cappuccio
-------------------

Greco Bianco
--------------

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

Nerello Mascalese N
---------------------

Gaglioppo N
-------------

Malvasia Nera di Brindisi N
-----------------------------

Malvasia Bianca B
-------------------

Nocera N
----------

**c. Altre varietà**

--

**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****DOC "S. 'Anna di Isola Capo Rizzuto"**

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
--

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione fa capo a S. Anna, frazione del comune di Isola di capo Rizzuto e interessa, in parte Crotone e Cutro. La zona di produzione è quasi tutta pianeggiante, viene coltivato in terreni con esposizione ad est o sud- est. La zona, in prossimità del mare è particolarmente vocata alla coltivazione della vite. Nelle

in prossimità del mare è particolarmente vocata alla coltivazione della vite. Nelle scelte delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione e ventilazione. L'area è interamente occupata da sedimenti pliocenici che si adagiano sul basamento cristallino paleozoico. Il passaggio con il miocene avviene gradualmente con l'interposizione di locali affioramenti conglomeratici nei pressi dei piccoli centri abitati il Miocene conglomeratico viene ricoperto da un'altra formazione stratigrafica denominata informalmente argille "varicolori".

I dati climatici evidenziano che le piogge sono concentrate prevalentemente nel periodo autunno-inverno, raggiungono il loro valore massimo nel mese di ottobre ed il minimo nel mese di giugno. La temperatura media mensile raggiunge il massimo nel mese di agosto ed il minimo nel mese di gennaio. Siamo in presenza di un clima che va da subumido a sub arido con una forte deficienza idrica in estate e una concentrazione estiva dell'efficienza termica. La variabilità delle forme, i diversi tipi di substrato (materiale parentale) e la diversa azione del fattore tempo imprimono a questa zona una spiccata diversità delle tipologie di suolo che si rinvengono. Sui rilievi collinari che rappresentano gran parte del territorio, dominano le formazioni sabbiose o conglomeratiche. Sono in questo caso suoli da poco a moderatamente profondi con evidenze di idromorfia entro i 50 cm e con moderata presenza di Sali solubili. Infine sulle antiche superfici terrazzate di origine fluviale si rinvengono suoli fortemente alterati che differenziano un orizzonte di accumulo di argilla. Si tratta di suoli moderatamente profondi a tessitura media e reazione subacida.

## 2) Fattori umani rilevanti per il legame

Quello che prende nome da Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto è da sempre celebrato come un vino di altissima qualità. Quando l'imperatore Federico Barbarossa sbarcò a Sant'Anna con le sue truppe, vi trovò tali possibilità di vettovagliamento, ma soprattutto un vino così buono che decise di fare sosta nella contrada per ben sei mesi. Ma già molti secoli prima che nascesse il Sacro Romano Impero, Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto era stato il più importante centro della Magna Grecia per la produzione di frutta, e di uva in particolare. Il vino che si otteneva da tale uva serviva all'approvvigionamento di Crotone, ma soprattutto all'esportazione, che allora si spingeva fino a Creta e all'Egitto. La produzione di questo vino ebbe ulteriore impulso quando, agli albori del Cristianesimo, i Benedettini, impegnati nella divulgazione della parola di Cristo, iniziarono a costruire in quest'area monasteri, attorno ai quali proliferava la coltura della vite. Dalle citazioni precedenti, si evince che l'uomo nel corso degli anni, tramandato gli antichi metodi di coltivazione della vite in questi importanti luoghi.

*base ampelografica dei vigneti:* i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.

*le forme di allevamento,* i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle

operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.  
*le pratiche relative all'elaborazione dei vini* sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

*Informazioni sul prodotto:*

La DOC "Sant'Anna" è riferita alle tipologie di cui all'art. 1 che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.  
 In tutte le tipologie si riscontrano aromi prevalentemente fruttati (bacche e drupe), ma anche floreali tipici del vitigno.

*Legame causale:*

Per questo vino nel corso della lunga storia, sono stati innescati ad opera dell'uomo processi innovativi per migliorare e affinare la produzione notevoli. Questa attività, pur tramandando, con le varie generazioni le tecniche tradizionali di coltivazione, ha permesso di modernizzare in modo encomiabile le tecniche produttive a partire dai vigneti e passando per le cantine. Metodi che negli ultimi anni hanno subito un processo innovativo di miglioramento.

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

### Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>"S. Anna di Isola Capo Rizzuto", rosso e rosato:          Gaglioppo dal 40% al 60% ;          Nocera, Nerello mascalese, Nerello cappuccio, Malvasia nera, Malvasia bianca e Greco bianco da soli o congiuntamente, dal 40% al 60% con una presenza massima dei vitigni a bacca bianca non superiore al 35% del totale.</p>	

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>

Allegato 2 - DM 2 novembre 2010



**VI. ALTRE INFORMAZIONI****1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, SAQ9@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA****3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**