Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «TERRE DI COSENZA»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	D.M. 18.10.2011	G.U. 256 - 03.11.2011 (S.O. 229)
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 - 20.11.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 07.11.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione del disciplinare)	D.M. 23.11.2015	G.U. 284 - 05.12.2015
(modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 3, lett. b) e comma 4)		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019
Provvedimento Ministeriale 12.07.2019 (concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019)		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata "Terre di Cosenza" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
rosso, anche con la menzione riserva, passito, vendemmia tardiva e novello;
rosato, anche nella tipologia spumante;
bianco, anche nelle tipologie spumante, passito e vendemmia tardiva;
Magliocco, anche nelle tipologie spumante rosè e passito;
Greco bianco, anche nelle tipologie spumante e passito;
Guarnaccia bianca, anche nelle tipologie spumante e passito;
Malvasia bianca, anche nelle tipologie spumante e passito;
Montonico bianco (localmente detto Mantonico), anche nelle tipologie spumante e passito;
Pecorello, anche nelle tipologie spumante e passito;

Chardonnay, anche nelle tipologie spumante e passito;
Gaglioppo;
Greco nero;
Aglianico;
Calabrese;
Cabernet Sauvignon e/o Cabernet;
Merlot;
Sangiovese.

2. L'utilizzo delle sottozone: "Condoleo", Donnici", "Esaro", "Pollino", "San Vito di Luzzi", "Colline del Crati", "Verbicaro", sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto nei predetti allegati, per la produzione dei vini delle relative sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Terre di Cosenza" rosso:
Magliocco (localmente detto anche Magliocco Dolce o Arvino o Mantonico nero o Lacrima o Guarnaccia nera): minimo 60%;
possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare fino ad un massimo del 40%.

"Terre di Cosenza" rosato:
Greco nero, Magliocco, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella percentuale minima dell'60%;
possono concorrere altri vitigni, fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, fino a un massimo del 40%.

"Terre di Cosenza" bianco:
Greco bianco, Guarnaccia bianca, Pecorello, Montonico (localmente Mantonico), da soli o congiuntamente, nella percentuale minima del 60 %;
possono concorrere altri vitigni a bacca bianca fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, fino a un massimo del 40%.

"Terre di Cosenza" bianco spumante:
Mantonico minimo 60%.
possono concorrere altri vitigni a bacca bianca fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, fino a un massimo del 40%.

"Terre di Cosenza" spumante rosè:
Mantonico minimo 60%.

possono concorrere, da soli o congiuntamente i seguenti vitigni a bacca nera: greco nero, magliocco, gaglioppo aglianico e calabrese fino a un massimo del 40%.

"Terre di Cosenza" Magliocco:
Magliocco (localmente detto anche Magliocco Dolce o Arvino o Mantonico nero o Lacrima o Guarnaccia nera), minimo 85%;
possono concorrere, Greco nero, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15%.
Tale tipologia deve, obbligatoriamente, fare specifico riferimento alla sottozona e/o alla vigna dalla quale provengono le uve, e rispondere ai requisiti di produzione specificati nei successivi articoli 4 e 6.

La denominazione "Terre di Cosenza", con la specificazione di una delle seguenti indicazioni di vitigno:
Greco bianco;
Guarnaccia bianca;
Malvasia bianca;
Montonico bianco (localmente detto Mantonico);
Pecorello;
Chardonnay;
Gaglioppo;
Greco nero;
Aglianico;
Calabrese;
Cabernet sauvignon e/o Cabernet;
Merlot;
Sangiovese,
è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.
Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Calabria e presenti nei vigneti in misura non superiore al 15% del totale.

Articolo 3
Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini atti ad essere designati con la Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" di cui all'articolo 1 devono provenire dai vigneti ubicati nell'intero territorio amministrativo della provincia di Cosenza.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all' art. 1 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" non deve essere superiore ai limiti indicati nella seguente tabella 1:

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di

Cosenza" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo nel rispetto dei limiti indicati nella seguente tabella 1:

Tabella 1

Tipologia vini	Produzione massima uva Tonnellate/ettaro	Titolo Alcolometrico Volumico Naturale Minimo %
rosso e rosso riserva	11	10,5
rosato e rosato spumante	11	9,5
bianco e bianco spumante	11	9,5
passito	11	12,5
vendemmia tardiva	11	11,5
novello	11	10,5
Greco bianco	11	9,5
Guarnaccia bianca	11	9,5
Malvasia bianca	11	9,5
Montonico bianco	11	9,5
Pecorello	11	9,5
Chardonnay	11	9,5
Gaglioppo	11	10,5
Greco nero	11	10,5
Aglianico	11	10,5
Calabrese	11	10,5
Cabernet Sauvignon e/o Cabernet	11	10,5
Merlot	11	10,5
Sangiovese	11	10,5
Magliocco	9	12

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, i valori relativi al Titolo alcolometrico volumico naturale minimo possono essere ridotti dello 0,5% vol.

La resa massima, per i nuovi impianti, si intende a partire dal terzo anno in avanti:

Per il primo anno: resa uva pari a 0
Per il secondo anno: resa uva pari al 30%
Per il terzo anno: resa uva pari all' 80%.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini "Terre di Cosenza" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

La resa massima dell' uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" con l'indicazione della Vigna devono provenire da vigneti aventi una produzione massima per ettaro e un titolo alcolometrico volumico naturale minimo nel rispetto dei limiti di seguito indicati:

Tipologia	Prod. Max Uva Tonn./Ha	Tit. alcol. Vol. nat. minimo
Terre di Cosenza bianco.	8,5	11,5 %

Terre di Cosenza rosso e riserva.	8,5	12,5 %
Terre di Cosenza Magliocco.	8,5	12,5 %
Terre di Cosenza bianco, con la specificazione della sottozona	7	11,5 %
Terre di Cosenza rosso e riserva, con la specificazione della sottozona	7	12,5 %
Terre di Cosenza Magliocco, con la specificazione della sottozona	7	12,5 %
Terre di Cosenza Condoleo con la specificazione del vitigno Greco nero	7	12%

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione per la produzione dei vini di cui all'art. 1, anche con l'indicazione della sottozona, devono essere effettuate nell'ambito della provincia di Cosenza.
Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" rosso, con o senza indicazione della sottozona, dopo 24 mesi di invecchiamento, a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia, può portare in etichetta la menzione "riserva".
Per la produzione delle tipologie passito le uve, dopo un'accurata cernita, devono essere sottoposte ad appassimento all'aria o in locali idonei, con possibilità di una parziale disidratazione con aria ventilata e/o deumidificata .
L'immissione al consumo può essere effettuata a partire dal 1° dicembre dell'anno successivo a quello di produzione.
Per la produzione delle tipologie vendemmia tardiva l'appassimento delle uve deve avvenire sulla pianta.
La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70% per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito e/o vendemmia tardiva per la quale non deve essere superiore al 50%.
La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" Novello deve essere ottenuta con la macerazione carbonica di almeno il 40 % delle uve.
La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per rifermentazione naturale in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 9 (nove) mesi e la durata del procedimento di elaborazione non deve essere inferiore a 12 (dodici) mesi.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche, leali e costanti, atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'articolo 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Terre di Cosenza" rosso, anche nella tipologia riserva;
colore: rosso rubino più o meno carico (fino a granato carico per la tipologia riserva);
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Terre di Cosenza” rosso novello
colore: rosso rubino;
odore: fruttato;
sapore: armonico fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Terre di Cosenza” rosato
colore: rosa più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: fresco, asciutto, armonico, gradevole, talvolta fragrante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Terre di Cosenza” bianco
colore: giallo paglierino talvolta tendente al verdognolo;
odore: caratteristico, gradevole, fruttato;
sapore: fresco, delicato, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Terre di Cosenza” spumante bianco
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fine, delicato, fragrante;
sapore: morbido, giustamente pieno, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:16,0 g/l.

“Terre di Cosenza” spumante rosé
colore: rosato più o meno intenso;
odore: gentile, fine, ampio e composito;
sapore: sapido, fresco, fine e armonico, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Terre di Cosenza” rosso passito
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Terre di Cosenza” bianco passito
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Terre di Cosenza” rosso vendemmia tardiva
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, da secco ad amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Terre di Cosenza” bianco vendemmia tardiva
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: fine, delicato, da secco ad amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Greco bianco
colore: giallo paglierino con eventuali riflessi verdolini;
odore: fresco, delicato, fruttato;
sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:16,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Guarnaccia bianca
colore: giallo paglierino con eventuali riflessi verdolini;
odore: delicato, gradevole e persistente;
sapore: fresco, secco, piacevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50% vol;
acidità totale minima:5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Malvasia bianca
colore: giallo paglierino con eventuali riflessi dorati;
odore: aromatico, floreale, caratteristico;
sapore: fresco, morbido, piacevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Terre di Cosenza”Montonico bianco (localmente Mantonico)
colore: giallo paglierino più o meno carico;
odore: fresco, delicato, fruttato;
sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Pecorello
colore: giallo paglierino più o meno carico;
odore: fresco, delicato, fruttato;
sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Chardonnay
colore: Giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: leggero, profumo caratteristico;
sapore: secco, vellutato, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Gaglioppo
colore: dal rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, corposo, caldo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Greco nero
colore: dal rosso rubino al granato;
odore: vinoso, caratteristico, delicato;
sapore: secco, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Aglianico
colore: rosso rubino più o meno intenso o granato;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto, sapido, armonico e giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Calabrese
colore: rubino più o meno intenso;
odore speziato, fruttato, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Cabernet Sauvignon e/o Cabernet
colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, fruttato, intenso;
sapore: asciutto, rotondo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Merlot
colore: rubino più o meno carico;
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Sangiovese
colore: rubino vivace tendente al granato;
odore: intensamente vinoso;
sapore: asciutto, armonico sapido, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Magliocco
colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Magliocco spumante rosé
spuma: fine, regolare, persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: gentile, fine, ampio, composito, caratteristico;
sapore: sapido, fresco, fine e armonico, da extra brut a dry;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Greco bianco spumante
spuma: fine, regolare, persistente;
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fine, delicato, fruttato;
sapore: morbido, giustamente pieno, talvolta fruttato, da extra brut a dry;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Guarnaccia bianca spumante
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fine, gradevole, persistente, fragrante;
sapore: morbido, giustamente pieno, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Malvasia bianca spumante
colore: giallo paglierino con eventuali riflessi dorati;
odore: aromatico, floreale, fine;
sapore: morbido, giustamente pieno, da brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Mantonico bianco spumante
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fresco, fine, delicato, fragrante;
sapore: morbido, giustamente pieno, talvolta fruttato, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:16,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Pecorello spumante
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: Fresco, fruttato, fine, delicato, fragrante;
sapore: morbido, giustamente pieno, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:16,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Chardonnay spumante bianco
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: leggero, fine, delicato, fragrante;
sapore: morbido, giustamente pieno, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:16,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Magliocco passito
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: fruttato, intenso, caratteristico;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Greco bianco passito
colore: giallo paglierino intenso o dorato;
odore: fruttato, intenso, caratteristico;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Guarnaccia bianca passito
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: gradevole, persistente, caratteristico;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Malvasia bianca passito
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: aromatico, floreale, intenso, caratteristico;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00 % vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Mantonico bianco passito
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, fresco, fruttato, caratteristico;
sapore: dolce, pieno, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Pecorello passito
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: fresco, fruttato, caratteristico;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Chardonnay passito
colore: giallo paglierino intenso o dorato;
odore: fruttato, intenso, caratteristico;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

È in facoltà del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" può figurare in etichetta il nome della sottozona in carattere di dimensione doppia rispetto a quella utilizzata per la Denominazione di Origine.
Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Terre di Cosenza" e sue sottozone nelle tipologie Bianco, Rosso e Rosato, che derivino dall'assemblaggio di due varietà di vitigno è ammessa l'indicazione dei vitigni che lo compongono esclusivamente nelle informazioni al consumatore ed alle seguenti condizioni:

- Essa non contenga il riferimento geografico della denominazione di origine controllata "Terre di Cosenza";
- Siano riportati con gli stessi caratteri e realizzazione grafica della altre informazioni al consumatore;
- Le varietà da cui il vino deriva devono essere indicate in ordine decrescente in relazione alle quantità utilizzate e che ognuno di esse partecipi per almeno il 15% del totale;
- Il prodotto in questione sia ottenuto al 100% dalle varietà menzionate.

Per tutte le tipologie dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" è l'uso della menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale alle condizioni stabilite dall'articolo 6 del decreto legislativo 61/2010.

Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata "Terre di Cosenza" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, ad esclusione delle tipologie spumante.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità di 0,250 litri - 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri – 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica
1) Fattori naturali rilevanti per il legame
Il comprensorio del Terre di Cosenza, ricade nel territorio amministrativo della Provincia di Cosenza, si espande dai litorali delle coste Ionica e Tirrenica e nel loro entroterra collinare sino alle prime pendici della Sila. Comprende un territorio molto esteso per circa 50.000. Dalle zone litoranee si passa alle superfici terrazzate poste sulle pendici interne. Procedendo verso l'interno si incontrano le colline a profilo molto regolare, che conferiscono al paesaggio un aspetto leggermente ondulato. Infine si ritrovano le alture delle zone più interne che, sono facilmente riconoscibili per le pendenze più aspre.
L'area è interamente occupata da sedmenti di età terziaria e quaternaria. I conglomerati si presentano etero metrici, il materiale cementante è costituito da carbonato di calcio. La presenza dei conglomerati appare subito evidente poiché il paesaggio diventa sempre più aspro e le pendenze si accentuano. La zona costiera è rappresentata da un vasto terrazzo olocenico le cui caratteristiche granulometriche variano a seconda dei sedmenti che hanno dato origine al terrazzo stessi.
I dati climatici evidenziano che le piogge sono concentrate prevalentemente nel periodo autunno-inverno, raggiungono i loro valori massimi nei mese di ottobre, novembre e dicembre i minimi si hanno nei mesi di luglio e agosto. La temperatura media mensile raggiunge il massimo nei mesi di luglio e agosto ed i minimi nei mesi di gennaio, febbraio e marzo. Siamo in presenza di un clima

subumido con una leggera deficienza idrica in estate soprattutto nelle fasce pianeggianti una concentrazione estiva dell'efficienza termica.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino Terre di Cosenza. Tanto lavoro condotto nel tempo ha permesso di recuperare gli antichi vitigni de cosentino giacché, il territorio, aveva goduto nei tempi passati, di grande fama che gli derivava dalle produzioni di grandi vini esclusivi delle mense dell'antica nobiltà locale. La selezione dei vitigni autoctoni ha permesso di ridare a questa zona l'antico splendore che da sempre aveva goduto. Accanto a questa operazione di recupero, è stato possibile identificare, le zone dove l'esposizione e la particolarità dei terreni, potessero garantire vini di altissima qualità. Nel Cinquecento e per tutta l'epoca moderna il vino viene descritto come uno degli elementi caratterizzanti un'agricoltura e un'economia propri di una Calabria felix, prospera, fertile, secondo immagini veritiere che vengono tramandate da padre in figlio.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La DOC "Terre di Cosenza" 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 tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In tutte le tipologie si riscontrano aromi prevalentemente fruttati (bacche e drupe), ma anche floreali tipici del vitigno.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

L'orografia collinare dell'areale di produzione e l'esposizione prevalente dei versanti concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso.

Anche la tessitura, la struttura chimico-fisica dei terreni, interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del Terre di Cosenza.

Sono sicuramente dei vini autoctoni più coltivato in Calabria. Quella del Terre di Cosenza è la produzione più variegata e tipicizzata di tutta la Provincia di Cosenza.

Per questi vini nel corso della lunga storia, sono stati innescati ad opera dell'uomo processi innovativi per migliorare e affinare le produzioni. 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 e arrivando a un marketing aggressivo e moderno. Questa valutazione rende la viticoltura cosentina, un cardine dell'economia e del progresso territoriale.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Cosenza
Via Calabria, 33
87100 - Cosenza
Tel 0984 81 51
Fax 0984 81 52 84
Mail: cciaa@cs.legalmail.camcom.it
Web: www.cs.camcom.it

La C.C.I.A.A. di Cosenza è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par.

1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.

ALLEGATO A

"Terre di Cosenza" sottozona Colline del Crati

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Colline del Crati" è riservata ai seguenti vini:
bianco;
bianco vendemmia tardiva:
bianco passito;
rosso (anche con la menzione riserva);
rosso vendemmia tardiva;
rosso passito;
Magliocco (anche con la menzione riserva);
rosato;
che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione della sottozona "Colline del Crati" è riservata ai vini ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Terre di Cosenza" Colline del Crati rosso (anche nelle tipologie passito, vendemmia tardiva e con la menzione riserva):
Magliocco (localmente detto anche Magliocco Dolce o Mantonico nero): minimo 70%;
possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Terre di Cosenza" Colline del Crati rosato:
Greco nero, Magliocco, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella percentuale minima dell'70 %;
Possono concorrere altri vitigni a bacca nera fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 30 % ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Terre di Cosenza" Colline del Crati bianco (anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva):
Greco bianco, Guarnaccia bianca, Pecorello, Montonico (localmente Mantonico), da soli o congiuntamente, nella percentuale minima del 70 %;
Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 30 % ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Terre di Cosenza" Colline del Crati Magliocco (anche con la menzione riserva):
Magliocco (localmente detto anche Magliocco Dolce o Mantonico nero), minimo 85 %;
Possono concorrere, Greco nero, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15 %.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve per l' ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione della sottozona "Colline del Crati"comprende l' intero territorio amministrativo dei comuni di : Acri, Bisignano, Castiglione Cosentino, Cervicati, Cerzeto, Lattarico, Luzzi, Marano Marchesato, Marano Principato, Mongrassano, Montalto, Rende, Rose, Rota Greca, San Benedetto Ullano, San Fili, San Martino di Finita, Santa Sofia d' Epiro, San Vincenzo la Costa e Torano Castello in provincia di Cosenza.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all' art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per i vini a Denominazione di Origine Controllata Terre di Cosenza accompagnata dalla specificazione "Colline del Crati" non deve essere superiore a tonnellate 10.

Per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Colline del Crati" con la specificazione del vitigno "Magliocco", la produzione di uva per ettaro di vigneto non deve essere superiore a tonnellate 7.

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata Terre di Cosenza sottozona "Colline del Crati" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Bianco	10,5 %
Rosato	10,5 %
Rosso	11,0 %
Riserva	11,5 %
Magliocco	12,0 %
Passito	13,0 %
Vendemmia tardiva	12,0 %

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Per la produzione della tipologia passito, le uve devono essere sottoposte all' appassimento in pianta o dopo la raccolta, fino ad assicurare al vino ottenuto un titolo alcolometrico volumico minimo del 16,00%.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70% per tutti i tipi di vino, ad eccezione delle tipologie passito e vendemmia tardiva per le quali non deve essere superiore al 50%.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” sottozona “Colline del Crati” all’ atto dell’ immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:

“Terre di Cosenza” Colline del Crati bianco
colore: giallo paglierino talvolta tendente al verdognolo;
odore: caratteristico, gradevole, fruttato;
sapore: fresco, delicato, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Colline del Crati bianco vendemmia tardiva
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: da secco ad amabile, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Colline del Crati bianco passito
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Colline del Crati rosso (anche con la menzione riserva)
colore: rosso rubino più o meno carico (fino a granato carico per la tipologia riserva);
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Colline del Crati rosso vendemmia tardiva
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: da secco ad amabile pieno, vellutato, caldo, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Colline del Crati rosso passito
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Colline del Crati Magliocco (anche con la menzione riserva)
colore: rosso rubino più o meno carico;

odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Colline del Crati rosato
colore: rosa più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: fresco, armonico, gradevole, talvolta fragrante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

E’ in facoltà del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l’ acidità totale e l’ estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” sottozona “Colline del Crati” è vietata l’ aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

Le indicazioni tendenti a specificare l’ attività agricola dell’ imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità di 0,250 litri - 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri – 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.

ALLEGATO B

“Terre di Cosenza” sottozona “Condoleo”

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” accompagnata dalla specificazione “Condoleo” è riservata ai seguenti vini:

rosso anche nelle tipologie passito, vendemmia tardiva, riserva e novello;
rosato;
bianco anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva;
Greco nero anche nella tipologia riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata Terre di Cosenza accompagnata dalla specificazione della sottozona “Condoleo” è riservata ai vini ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

“Terre di Cosenza”Condoleo rosso (anche nelle tipologie passito e vendemmia tardiva, riserva e novello):
Greco nero, minimo 60%;
Possono concorrere altri vitigni a bacca nera fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 40% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

“Terre di Cosenza”Condoleo rosato:
Greco nero, Magliocco, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella percentuale minima dell’80 %;
Possono concorrere altri vitigni a bacca nera fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 20 % ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

“Terre di Cosenza”Condoleo bianco (anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva):
Greco bianco, Guarnaccia bianca, Pecorello, Montonico (localmente Mantonico), da soli o congiuntamente, nella percentuale minima del 70 %;
Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 30 % ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

“Terre di Cosenza”Condoleo Greco nero:
Greco nero, minimo 85 %;
Possono concorrere, Magliocco, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15 %.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei vini atti ad essere designati con la Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza”, con la specificazione della sottozona “Condoleo”, dovranno provenire dai vigneti ubicati nell’ intero territorio amministrativo del comune di Mandatoriccio in provincia di Cosenza.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all' art.2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Condoleo" non deve essere superiore a tonnellate 10.

Per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Condoleo" con la specificazione del vitigno "Greco nero", la produzione di uva per ettaro di vigneto non deve essere superiore a tonnellate 7.

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata Terre di Cosenza sottozona "Condoleo" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Rosato	10,5 %
Rosso	11,0 %
Novello	11,0 %
Riserva	11,5 %
Greco nero	12,0 %
Bianco	10,5 %
Vendemmia tardiva	12,0 %
Passito	13,0 %

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Per la produzione della tipologia passito, le uve devono essere sottoposte all' appassimento in pianta o dopo la raccolta, fino ad assicurare al vino ottenuto un titolo alcolometrico volumico minimo del 16,00% vol.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70% per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Condoleo" all' atto dell' immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:

"Terre di Cosenza" Condoleo rosso (anche nella tipologia riserva)
colore: rosso rubino più o meno carico (fino a granato carico per la tipologia riserva);
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Condoleo passito rosso
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Condoleo vendemmia tardiva rosso
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: da secco da amabile, pieno, vellutato, caldo, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Condoleo rosso novello
colore: dal rosso rubino al porpora;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: gradevole, fresco, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Condoleo rosato
colore: rosa più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: fresco, armonico, gradevole, talvolta fragrante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Condoleo bianco
colore: giallo paglierino talvolta tendente al verdognolo;
odore: caratteristico, gradevole, fruttato;
sapore: fresco, delicato, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Condoleo passito bianco
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Condoleo vendemmia tardiva bianco
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: da secco ad amabile, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Condoleo Greco nero (anche nella tipologia riserva)
colore: dal rosso rubino al granato (fino a granato carico per la tipologia riserva);
odore: vinoso, caratteristico, delicato;
sapore: secco, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

E’ in facoltà del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l’ acidità totale e estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” sottozona “Condoleo” è vietata l’ aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

Le indicazioni tendenti a specificare l’ attività agricola dell’ imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità di 0,250 litri - 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri – 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.

ALLEGATO C

“Terre di Cosenza” sottozona “Donnici”

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” accompagnata dalla specificazione “Donnici” è riservata ai seguenti vini:

bianco anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva;
rosso anche nelle tipologie passito, vendemmia tardiva, riserva e novello;
rosato:
Magliocco anche nella tipologia riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione della sottozona "Donnici" è riservata ai vini ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Terre di Cosenza" Donnici bianco (anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva):
Montonico bianco (localmente noto come Mantonico): minimo 50%;
Greco bianco, Malvasia bianca, Pecorello bianco (da soli o congiuntamente): massimo 30%;
possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino ad un massimo del 20% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Terre di Cosenza" Donnici rosso (anche nelle tipologie passito e vendemmia tardiva, riserva e novello):
Magliocco (localmente detto anche Magliocco Dolce o Mantonico nero): minimo 60%;
Greco nero: minimo 10%;
possono concorrere alla produzione di detto vino le uve Malvasia bianca, Greco bianco, Mantonico bianco, Pecorello bianco, da soli o congiuntamente: massimo 10%;
possono inoltre concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino ad un massimo del 20% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Terre di Cosenza" Donnici rosato:
Magliocco (localmente detto anche Magliocco Dolce o Mantonico nero): minimo 60%;
Greco nero: minimo 10%;
possono concorrere alla produzione di detto vino le uve Malvasia bianca, Greco bianco, Mantonico bianco, Pecorello bianco, da soli o congiuntamente: massimo 10%;
possono inoltre concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino ad un massimo del 20% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Terre di Cosenza" Donnici Magliocco (anche nella tipologia riserva):
Magliocco (localmente detto anche Magliocco Dolce o Mantonico nero), minimo 85 %;
Possono concorrere, Greco nero, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15 %.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" con la specificazione della sottozona "Donnici" comprende l' intero territorio amministrativo, esclusi i fondo valle ed i vigneti ubicati al di sopra degli 800 m. dei comuni di Aprigliano, Cellara, Cosenza, Dipignano, Figline Vegliaturo, Mangone, Paterno Calabro, Pedace, Piane Crati e Pietrafitta, tutti in provincia di Cosenza.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" con la specificazione della sottozona "Donnici"di cui all' art. 2 debbono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati, le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti bene esposti e ubicati su terreni idonei.

Sono da escludersi, ai fini della iscrizione allo schedario viticolo, i vigneti situati in aree particolarmente umide.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere tali da non modificare le caratteristiche di qualità dell' uva e dei vini derivati. Sono da escludere le forme di allevamento a tendone.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l' irrigazione di soccorso per non più di due interventi annui prima dell' invaiatura.

I nuovi impianti ed i reimpianti debbono prevedere un numero minimo di 2500 ceppi per ettaro.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare le 10 tonnellate per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" con la specificazione della sottozona "Donnici" bianco, rosso e rosato. Per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" con la specificazione della sottozona "Donnici" con la specificazione del vitigno "Magliocco", la produzione di uva per ettaro di vigneto non deve essere superiore a tonnellate 7.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato la produzione massima per ettaro di vigneti in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all' effettiva superficie coperta dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini "Terre di Cosenza" sottozona "Donnici" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70% per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito e/o vendemmia tardiva per la quale non deve essere superiore al 50%.

Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l' eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La regione Calabria, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite di produzione di uva per ettaro inferiore a quelli fissati nel presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

Le uve destinate alla vinificazione debbono assicurare ai vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" con la specificazione della sottozona "Donnici" bianco e rosato un titolo alcometrico volumico minimo naturale del 10,00% vol ed al vino "Donnici" rosso un titolo alcometrico volumico naturale minimo dell' 11,00% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche legali, costanti e tradizionali della zona – anche se attuate con metodologie e macchinari moderni - e comunque atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche qualitative.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” sottozona “Donnici” all’ atto dell’ immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:

“Terre di Cosenza” Donnici bianco
colore: bianco con riflessi gialli o verdolini;
odore: fresco, vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Donnici passito bianco
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Donnici vendemmia tardiva bianco
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Donnici rosso (anche nella tipologia riserva)
colore: dal rosso rubino al cerasuolo;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Donnici passito rosso
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00 % vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Donnici vendemmia tardiva rosso
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Donnici rosso Novello
colore: rosso rubino;

odore: fruttato;
sapore: armonico fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Donnici Rosato
colore: rosa più o meno intenso;
odore: caratteristico delicato;
sapore: fresco, armonico, gradevole, talvolta fragrante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Donnici Magliocco, anche nella tipologia riserva
colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

E’ in facoltà del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l’ acidità totale e l’estratto non riduttore minimo

Articolo 7
Designazione e presentazione

Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” con la specificazione della sottozona “Donnici”rosso, dopo due anni di invecchiamento, a partire dal 1° novembre dell’ anno della vendemmia, di cui almeno sei mesi in botti di legno e sei mesi di affinamento in bottiglia, può portare in etichetta la menzione “riserva”.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” con la specificazione della sottozona “Donnici”rosso può utilizzare in etichetta l’ indicazione “Novello” secondo la vigente normativa per i vini novelli.

Nella designazione e presentazione dei vini Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” sottozona “Donnici” è vietata l’ aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

Le indicazioni tendenti a specificare l’ attività agricola dell’ imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità di 0,250 litri - 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri – 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.

ALLEGATO D

"Terre di Cosenza" sottozona "Esaro"

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Esaro" è riservata ai seguenti vini:

bianco anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva;
rosso anche nella tipologia riserva, passito e vendemmia tardiva;
rosato;
Magliocco anche nella tipologia riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione della sottozona "Esaro" è riservata ai vini ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Terre di Cosenza" Esaro bianco (anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva):
Greco bianco, Guarnaccia bianca, Pecorello, Montonico (localmente Mantonico), da soli o congiuntamente, nella percentuale minima del 70%;

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Terre di Cosenza" Esaro rosso (anche nelle tipologie passito, vendemmia tardiva e riserva):
Magliocco (localmente detto anche Guarnaccia nera o Magliocco Dolce o Mantonico nero o Lacrima): minimo 70%;
possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Terre di Cosenza" Esaro rosato:
Greco nero, Magliocco, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella percentuale minima del 70%;
Possono concorrere altri vitigni a bacca nera fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Terre di Cosenza "Esaro" Magliocco:
Magliocco (localmente detto anche Guarnaccia nera o Magliocco Dolce o Mantonico nero o Lacrima), minimo 85 %;
Possono concorrere, Greco nero, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15 %.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve per l' ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Esaro" comprende l' intero territorio amministrativo dei comuni di : Acquaformosa, Altomonte, Fagnano Castello, Firmo, Lungo, Malvito, Mottafollone, Roggiano Gravina, San Donato di Ninea, San Lorenzo del Vallo, San Marco Argentano, San Sosti, Santa Caterina Albanese, Sant'Agata d' Esaro, Spezzano Albanese, Tarsia e Terranova da Sibari in provincia di Cosenza.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all' art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Esaro" non deve essere superiore a tonnellate 10.

Per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Esaro" con la specificazione del vitigno "Magliocco", la produzione di uva per ettaro di vigneto non deve essere superiore a tonnellate 7.

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Esaro" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Bianco 10,5 %

Rosato	10,5 %
Rosso	11,0 %
Riserva	11,5 %
Magliocco	12,0 %
Vendemmia tardiva	12,0 %
Passito	13,0 %

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Per la produzione della tipologia passito, le uve devono essere sottoposte all' appassimento in pianta o dopo la raccolta, fino ad assicurare al vino ottenuto un titolo alcolometrico volumico minimo del 16%.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70% per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Esaro" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:

"Terre di Cosenza" Esaro bianco
colore: giallo paglierino talvolta tendente al verdognolo;
odore: caratteristico, gradevole, fruttato;
sapore: fresco, delicato, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Esaro passito bianco
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Esaro vendemmia tardiva bianco
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Esaro rosso, anche nella tipologia riserva
colore: rosso rubino più o meno carico (fino a granato carico per la tipologia riserva);
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Esaro passito rosso
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Esaro vendemmia tardiva rosso
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l’invecchiamento
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Esaro rosato
colore: rosa più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: fresco, armonico, gradevole, talvolta fragrante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Esaro Magliocco, anche nella tipologia riserva
colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,5 vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno

E’ in facoltà del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l’ acidità totale e l’estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” sottozona “Esaro” è vietata l’ aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

Le indicazioni tendenti a specificare l' attività agricola dell' imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità di 0,250 litri - 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri – 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.

ALLEGATO E

"Terre di Cosenza" sottozona "Pollino"

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Pollino" è riservata ai seguenti vini:

bianco anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva;
rosso anche nelle tipologie riserva, novello, passito e vendemmia tardiva;
rosato;
Magliocco anche nella tipologia riserva;
moscato passito.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione della sottozona "Pollino" è riservata ai vini ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Terre di Cosenza" Pollino bianco (anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva):
Greco bianco, Guarnaccia bianca, Pecorello, Montonico (localmente Mantonico), da soli o congiuntamente, nella percentuale minima del 80%;
Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 20% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

“Terre di Cosenza” Pollino rosso (anche nelle tipologie riserva, novello, passito e vendemmia tardiva):
Magliocco (localmente detto anche Guarnaccia nera o Magliocco Dolce o Mantonico nero o Lacrima) e/o Gaglioppo, da soli o congiuntamente, in misura non inferiore al 60%;
possono concorrere altri vitigni a bacca nera fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 40% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

“Terre di Cosenza” Pollino rosato*:*
Magliocco, Greco nero, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella percentuale minima del 70%;
Possono concorrere altri vitigni a bacca nera fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

“Terre di Cosenza” Pollino Magliocco (anche nella tipologia riserva):
Magliocco (localmente detto anche Guarnaccia nera o Magliocco Dolce o Mantonico nero o Lacrima), minimo 85 %;
Possono concorrere, Greco nero, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15 %.

“Terre di Cosenza” Pollino Moscato passito:
Moscato, minimo 85 %;
Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca fra quelli idonei nella regione Calabria, nella misura massima del 15 %.

Articolo 3
Zona di produzione

Le uve per l’ottenimento dei vini atti ad essere designati con la Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza”, con la specificazione della sottozona “Pollino”, dovranno provenire dai vigneti ubicati nella zona appresso indicata, che comprende in parte il territorio dei comuni di: Castrovillari, S.Basile, Saracena, Cassano Ionio, Civita e Frascineto.
Tale zona è così delimitata: a nord dal punto di incrocio del confine comunale di Castrovillari con la strada statale delle Calabrie (n.19), in prossimità del km 198,500, il limite segue in direzione sud-est la strada ferrata che fiancheggia la strada statale fino ad incrociarla presso il centro abitato di Castrovillari. Da qui, segue per breve tratto la strada statale n.19 sino ad incrociare poco dopo la strada statale di Castrovillari (n.105) e quindi lungo questa proseguire verso ovest incrociando il confine di Castrovillari (km 87,500 circa), lo segue per breve tratto verso nord-ovest e quindi verso ovest segue quello di S.Basile fino ad incrociare la strada per il centro abitato. Da tale punto di incrocio segue una retta spezzata verso sud passando per le quote 676, 647, 650 e 643 e sul proseguimento della retta tra queste due ultime quote raggiunge il confine comunale di S.Basile; prosegue lungo questi verso sud prima e poi verso est fino al km 82 della strada per S.Basile, segue tale strada e superato di poco il km 81 prosegue per quella che porta al centro abitato di saracena, lo attraversa e prosegue per la strada che in direzione sud va a congiungersi con la strada statale n. 105 in prossimità del km 76,500. Segue la strada statale n. 105 in direzione sud sino al km 72,500 per poi proseguire verso sud-est per la strada che raggiunge C.sta del Cappello ed incrocia, presso il Porcile, il sentiero che segue verso nord-est sino a raggiungere i ruderi a quota 284 in località Cavello.
Da quota 284 segue verso nord-est una retta immaginaria che raggiunge i ruderi a quota 270 (località Scarpone) e da qui, sempre seguendo una retta nella stessa direzione raggiunge prima la

quota 114 e poi la quota 109 (Mass.a di Gallo). Segue quindi la strada verso nord-est per breve tratto ed in prossimità della quota 114 prosegue verso sud-est per quella che conduce a Varco Amendola (quota 106), quindi attraversa la strada statale delle Calabrie (n.19) prosegue per la strada che attraverso la località Ciriaco e passando per le quote 99 e 79 raggiunge in prossimità del km 3,5 la strada che, proseguendo verso est, va ad incrociare la linea ferroviaria per Cassano Ionio. Prosegue lungo tale strada e raggiunta la ferrovia prosegue verso nord lungo la medesima sino ad incrociare prima del centro abitato (quota 199) la strada che la costeggia sul lato est; segue quest' ultima sino ad incontrare in località Frana Montana, la strada per Frascineto che segue verso nord lungo la medesima sino alla altezza della quota 333 (circa 800 metri prima della stazione di Civita). Da qui segue una linea retta verso est fino ad incrociare il confine di Cassano Ionio seguendo fino al M. Spirito Santo quota 533, da tale quota per una retta verso nord-est raggiunge il km 104 della strada statale di Castrovillari (n.105) segue quindi la statale in direzione ovest fino al km 95 e da qui una linea retta verso ovest sino alla Mass.a Frasca (quota 411).
Dalla Mass.a Frasca segue la strada verso sud sino ad incrociare e proseguire su quella che, in direzione ovest, passa per le quote 405, 420, 433 e 452 e raggiunge la strada statale n. 19 in località Crocifisso, chiudendo la delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata di cui all' art.1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono, pertanto, da escludere i vigneti di fondo valle e quelli di pianura.

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

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare una titolo alcolometrico naturale minimo di 11,50% vol e di 12,00% vol per il superiore.

La resa massima di uva ammessa alla produzione del vino di cui all' art.1 non deve essere superiore a tonnellate 10 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. A detto limite anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purchè la produzione non superi del 20% il limite massimo.

La resa massima dell' uva in vino non deve essere superiore al 70 per cento ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%.

Per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza", con la specificazione della sottozona "Pollino" e con la specificazione del vitigno "Magliocco", la produzione di uva per ettaro di vigneto non deve essere superiore a tonnellate 7.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche legali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Pollino" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:

"Terre di Cosenza" Pollino bianco
colore: bianco con riflessi gialli o verdolini;
odore: fresco, vinoso, gradevole, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Pollino passito bianco
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Pollino vendemmia tardiva bianco
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Pollino rosso, anche nella tipologia riserva e con la menzione Superiore
colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: profumo caratteristico;
sapore: pieno, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale: 12,00 vol (12,50 % vol per la tipologia Superiore)
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Pollino rosso novello
colore: rosso rubino;
odore: fruttato;
sapore: armonico fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Pollino passito rosso
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l’invecchiamento
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Pollino vendemmia tardiva rosso
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Pollino rosato
colore: dal rosa al rosa cerasuolo;
odore: profumo caratteristico;
sapore: pieno, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Pollino Magliocco (anche nella tipologia riserva)
colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Pollino Moscato passito
colore: giallo dorato più o meno intenso;
odore: gradevole e aromatico;
sapore: dolce, caratteristico del Moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

E’ in facoltà del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l’ acidità totale e l’ estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza”, con la specificazione della sottozona “Pollino”, ottenuto da uve aventi una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 12, immesso al consumo con una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 12,5 e con un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni a partire dal primo novembre dell’anno di produzione delle uve, può portare in etichetta la qualificazione di “superiore”.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza”, sottozona Pollino rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni. Il periodo di invecchiamento decorre dal primo novembre dell’ anno di produzione delle uve.

Nella designazione e presentazione dei vini Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” sottozona “Pollino” è vietata l’ aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

Le indicazioni tendenti a specificare l’ attività agricola dell’ imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità di 0,250 litri - 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri – 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.

ALLEGATO F

"Terre di Cosenza" sottozona "San Vito di Luzzi"

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "San Vito di Luzzi" è riservata ai seguenti vini:

bianco anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva;
rosso anche nelle tipologie riserva, novello, passito e vendemmia tardiva;
rosato;
Magliocco anche nella tipologia riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione della sottozona "San Vito di Luzzi" è riservata ai vini ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi bianco, anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva:
Malvasia bianca: dal 40 al 60%;
Greco bianco: dal 20 al 30%;
Guarnaccia bianca, fino al 30%;
possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Calabria, fino ad un massimo del 40% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi rosso, anche nelle tipologie passito e/o vendemmia tardiva, novello e riserva:
Gaglioppo e/o Magliocco (localmente noto come Magliocco Dolce), da soli o congiuntamente: minimo il 70%;
possono concorrere i vitigni bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Calabria, fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare e la Malvasia bianca fino ad un massimo del 10%.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi rosato:

Gaglioppo e/o Magliocco (localmente noto come Magliocco Dolce), da soli o congiuntamente: minimo il 70%;
Malvasia: fino a un massimo del 10%;
possono concorrere i vitigni Greco nero, Sangiovese e altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Calabria, fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi Magliocco, anche nella tipologia riserva:
Magliocco (localmente noto anche come Arvino, Aglianico di Cassano e Lacrima), minimo 85 %;
Possono concorrere, Greco nero, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15 %.

Articolo 3
Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "San Vito di Luzzi", di cui al precedente articolo 2, devono provenire da vigneti ubicati nella zona di produzione appresso indicata, che comprende la frazione di San Vito nel comune di Luzzi in provincia di Cosenza.

Tale zona è così delimitata: partendo dalla confluenza dei comuni di Luzzi, Rose e Montalto, in località Boccalupo a quota 124, la linea di delimitazione prosegue verso est, seguendo il corso del torrente Boccalupo, incrociando la fontana Petrulla, e seguendo il corso d' acqua lungo il confine con il comune di Rose.
Sempre continuando verso est, lungo tale confine, incrocia in via comunale Luzzi – San Martino alla località Valle Ceraso a quota 535.
Proseguendo verso nord lungo la predetta strada comunale fino alla località Casino Intrieri, a quota 604, e proseguendo verso il torrente Gidora raggiunge la località Serra Civita quota 526.
Da tale località segue la strada comunale Civita-Cirioli in direzione est, fino a raggiungere la strada statale 559 nei pressi dell' Abbazia della sambucina a quota 848.
Da tale punto di incrocio seguendo la strada statale 559, la delimitazione prosegue verso ovest fino alla località Matarese a quota 709.
Dalla località Matarese segue verso nord la strada comunale Malderima fino alla località Filetta all' incrocio con la strada comunale di San Sosti-Pezze.
Da questo incrocio a quota 450 verso nord-est, attraversando l' azienda Falcone, fino a incrociare il torrente Trignetto e seguendo il suo corso d' acqua verso nord-ovest, raggiunge la sponda sinistra del fiume Mucone al confine con il comune di Acri.
Da questo punto, lungo l' argine sinistro del fiume Mucone, verso ovest fino alla confluenza con il fiume Crati.
Da questo punto la delimitazione prosegue lungo la riva destra del fiume Crati in direzione sud, fino alla confluenza con il torrente Boccalupo, al confine con il comune di Rose, da cui era iniziata la delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "San Vito di Luzzi", di cui all' articolo 2, devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ben esposti, ubicati su terreni di natura argilloso-calcarea e ben drenati.

I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore alle 10 tonnellate per ettaro per tutte le tipologie, mentre in coltura promiscua non dovrà superare rispettivamente i cinque e quattro chilogrammi per ceppo.

A detti limiti anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un' accurata cernita delle uve, purchè la produzione globale del vigneto non superi del 20% i limiti massimi.

La Regione Calabria, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini di cui all'articolo 2 un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,50% vol per il tipo bianco e dell' 11,00% vol per i tipi rosso e rosato.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

La resa massima delle uve in vino per tutti i tipi non deve essere superiore al 70% ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%.

Per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza", con la specificazione della sottozona "San Vito di Luzzi", con la specificazione del vitigno "Magliocco", la produzione di uva per ettaro di vigneto non deve essere superiore a tonnellate 7.

Qualora la resa uva-vino superi la percentuale sopra indicata, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

Nella vinificazione dei vini di cui al comma precedente sono ammesse soltanto le pratiche enologiche, leali, costanti e tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

I vini a denominazione di origine controllata "Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi bianco, rosso e rosato non possono essere immessi al consumo prima del mese di gennaio dell' anno successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "San Vito di Luzzi" all' atto dell' immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi bianco
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: secco, armonico, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi passito bianco
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi vendemmia tardiva bianco
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi rosso, anche nella tipologia riserva
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: gradevole, delicato, caratteristico;
sapore: secco, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi Novello
colore: rosso rubino;
odore: fruttato;
sapore: armonico fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi passito rosso
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi vendemmia tardiva rosso
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi Rosato
colore: rosa più o meno intenso, talvolta con sfumature arancioni;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: sapido, fresco, asciutto, armonico, elegante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Terre di Cosenza” San Vito di Luzzi Magliocco (anche nella tipologia riserva)
colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

E’ in facoltà del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l’ acidità totale e l’ estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” sottozona “San Vito di Luzzi” è vietata l’ aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi comprese gli aggettivi extra, fine, riserva, scelto, selezionato, e similari.

Le indicazioni tendenti a specificare l’ attività agricola dell’ imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità di 0,250 litri - 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri – 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.

ALLEGATO G

"Terre di Cosenza" sottozona "Verbicaro"

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Verbicaro" è riservata ai seguenti vini:

bianco anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva;
rosso anche nelle tipologie riserva, novello, passito e vendemmia tardiva;
rosato;
Magliocco anche nella tipologia riserva ;
moscato passito.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione della sottozona "Verbicaro" è riservata ai vini ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Terre di Cosenza" Verbicaro bianco anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva:
Greco bianco: minimo 30%;
Malvasia bianca: massimo il 40%;
Guarnaccia bianca, fino al 30%;
possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Calabria, fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Terre di Cosenza" Verbicaro rosso anche nelle tipologie passito e vendemmia tardiva, novello e riserva:
Magliocco (localmente chiamato anche Guarnaccia nera) e Greco nero, da soli o congiuntamente dal 60 all' 80%;
Malvasia bianca, Guarnaccia bianca, Greco bianco, da soli o congiuntamente, massimo il 20%;
possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Calabria, fino ad un massimo del 20% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Terre di Cosenza" Verbicaro rosato:
Magliocco (localmente chiamato anche Guarnaccia nera) e Greco nero, da soli o congiuntamente dal 60 all' 80%;
Malvasia bianca, Guarnaccia bianca, Greco bianco, da soli o congiuntamente, massimo 20%;
possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Calabria, fino ad un massimo del 20% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

“Terre di Cosenza” Verbicaro Magliocco:
Magliocco (localmente chiamato anche Guarnaccia nera), minimo 85 %;
Possono concorrere, Greco nero, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15 %.

“Terre di Cosenza” Verbicaro Moscato passito:
Moscato, minimo 85 %;
Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca fra quelli idonei nella regione Calabria, nella misura massima del 15 %.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve e quindi del vino a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” accompagnata dalla specificazione “Verbicaro” comprende parte del territorio dei comuni di Verbicaro, Grisolia, Orsomarso, S.Domenica Talao, S.Maria del Cedro, tutti in provincia di Cosenza.

Tale zona è così delimitata:
partendo da est dell’ abitato di Verbicaro, il confine coincide con la dorsale di Santa Maria La Nova a quota 550 metri, prosegue verso nord-est., in località Acqua dei Bagni, Alberosa (quota 752 m.s.m.) e Schiena La Magra (quota 690 m.s.m.) per scendere fino all’ abitato di Orsomarso seguendo il percorso dei canali La Mira e Assuolo, ad ovest del timpone Anzo Nicola e dell’ abitato di Orsomarso, in direzione ovest attraverso le località Olivato fino al fiume Lao lungo il quale risale per le località Costa Vitelli, Ragazzo, fino alla fonte dell’ Antro, adiacente la s.s. 504. Da fonte dell’ Antro seguendo il percorso della s.s. 504 verso ovest, lungo il corso del torrente in località Finocchio, fino all’ abitato di Santa Domenica Talao (quota 300 m.s.m.). Da qui ancora verso ovest, seguendo il tracciato della s.s. 504 fino al bivio con la ex s.s. 18 (quota 35 m.s.m.). da questo punto, in direzione sud, segue il rilevato ferroviario fino al bivio di Cirella (1oo m.s.m.) con Maierà: prosegue in direzione est lungo la strada provinciale fino all’ abitato di Maierà (350 m.s.m.) e attraversando il torrente Vaccuto raggiunge l’ abitato di Grisolia (quota 437 m.s.m.). Da Grisolia si ritorna a Verbicaro scendendo lungo la strada di collegamento dei due centri abitati attraverso le località Postinuto, Ferraro, S.Janni e Bozzino. Da Bozzino lungo la strada interpoderale in località Sotto il Monte, attraverso il torrente Fezzarulo, si scende fino alla località La Centrale (206 m.s.m.) e da questo punto risale seguendo il corso del torrente Vaccarelle, attraverso le località di Santa Maria di Loreto e Jardino fino all’ abitato di Verbicaro, punto di partenza.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” accompagnata dalla specificazione “Verbicaro” devono essere quelli tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni collinari, pedocollinari e quelli della zona di pianura delimitata, mentre debbono venire esclusi i vigneti ubicati in terreni umidi e male esposti.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i metodi di potatura debbono essere quelli tradizionali della zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E’ esclusa ogni pratica di forzatura.

Le rese massime di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” accompagnata dalla specificazione “Verbicaro”non devono essere superiori alle 10 tonnellate per ettaro.

Le uve devono assicurare ai vini a DOC “Terre di Cosenza” Verbicaro bianco e rosato un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10,00% vol ed al rosso dell’ 11,00% vol (12,00 % vol al riserva).

La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutti i vini ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%. Per l’ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza”, con la specificazione della sottozona “Verbicaro” e con la specificazione del vitigno “Magliocco”, la produzione di uva per ettaro di vigneto non deve essere superiore a tonnellate 7.

Qualora superi questo limite, ma non oltre il 75%,l’eccedenza non ha diritto ad alcuna denominazione d’ origine; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” sottozona “Verbicaro” rosso, ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore a 12,50% e che sia stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a tre anni, può portare in etichetta la menzione “Riserva”.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all’ annata di produzione delle uve.

Nella vinificazione dei vini di cui all’ art.6 sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali, costanti e tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” sottozona “Verbicaro” bianco, rosso e rosato non possono essere immessi al consumo prima del mese di gennaio dell’ anno successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” sottozona “Verbicaro” all’ atto dell’ immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:

“Terre di Cosenza” Verbicaro bianco
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato caratteristico;
sapore: secco, morbido, talvolta aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Verbicaro passito bianco
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 26,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Verbicaro vendemmia tardiva bianco
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 26,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Verbicaro rosso, anche nella tipologia riserva
colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: vinoso, delicato, caratteristico;
sapore: gradevole, asciutto, vellutato, talvolta leggermente aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00 % vol (12,50% vol per il riserva);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Verbicaro rosso novello
colore: rosso rubino;
odore: fruttato;
sapore: armonico fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Verbicaro passito rosso
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l’invecchiamento
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Verbicaro vendemmia tardiva rosso
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l’invecchiamento
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Verbicaro Rosato
colore: rosa più o meno intenso;
odore: delicato caratteristico;
sapore: fresco, asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Verbicaro Magliocco, anche nella tipologia riserva
colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Verbicaro Moscato passito
colore: giallo dorato più o meno intenso;
odore: gradevole e aromatico;
sapore: dolce, caratteristico del Moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

E’ in facoltà del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l’ acidità totale e l’ estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” sottozona “Verbicaro” è vietata l’ aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

Le indicazioni tendenti a specificare l’ attività agricola dell’ imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità di 0,250 litri - 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri – 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.