

BIVONGI
D.O.C.
D.M. 24/Maggio/1996
Modificato D.D. 4/Luglio/2005

Art 1

La denominazione di origine controllata "Bivongi" è riservata ai [vini](#):

[rosso](#)

riserva

novello

rosato

bianco

che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art 2

I [vini](#) a DOC "Bivongi" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti costituiti, nell'ambito aziendale, dai seguenti vitigni nella proporzione indicata per ciascuno di essi:

"Bivongi [rosso](#) e rosato"

Gaglioppo (localmente detto anche Magliocco), Greco nero (localmente detto anche Maglioccone), da soli o congiuntamente dal 30 al 50%

Nocera, Calabrese (localmente detto anche Nero d'Avola o Mantónico nero, solo per il territorio del comune di Guardavalle)

Castiglione (per i territori dei comuni della provincia di [Reggio Calabria](#))

Da soli o congiuntamente dal 30 al 50%.

Possono concorrere alla composizione ampelografica, dei vigneti, nell'ambito aziendale, destinati alla produzione di detti vini, altri vitigni a bacca nera, raccomandati e/o autorizzati per le province di Reggio Calabria e Catanzaro, fino ad un massimo del 10%.

Possono altresì concorrere alla composizione ampelografica dei vigneti, nell'ambito aziendale, destinati alla produzione di detti vini, i vitigni a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati per le province di Reggio Calabria e di Catanzaro, fino ad un massimo del 15%.

"Bivongi bianco"

Greco bianco,

Guardavalle (localmente detto anche Uva greca) e Monsonico (localmente detto anche Mantónico bianco) per i territori dei comuni della provincia di Reggio Calabria), da soli o congiuntamente, dal 30 al 50%

Malvasia bianca e Ansonica (per tutti i territori della zona di produzione), da soli o congiuntamente dal 30 al 50%.

Possono concorrere alla composizione ampelografica dei vigneti, in ambito aziendale, destinati alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati per le province di Catanzaro e di Reggio Calabria, fino ad un massimo del 30%.

Il vino a DOC "Bivongi rosso" può essere prodotto anche nelle tipologie "novello e riserva".

Art 3

Le uve destinate alla produzione dei vini a d.o.c. "Bivongi" devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di:

Bivongi Camini Caulonia

Monasterace Pazzano Placanica

Riace Stignano Stilo

Tutti in provincia di Reggio Calabria

E l'intero territorio amministrativo del comune di:

Guardavalle in provincia di Catanzaro

Art 4

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

Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione all'Albo dei vigneti, unicamente quelli ubicati su terreni di buona esposizione e giacitura collinare e pedecollinare, con esclusione dei fondovalle e di quelli al di sopra degli 800 metri s.l.m.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

I sistemi di impianto, le forme di allevamento, con esclusione di quelli di tipo espanso, ed i sistemi di potatura, corti, lunghi e misti, devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare

le caratteristiche delle uve e dei vini.

Per i nuovi impianti di vigneto in coltura specializzata, il numero minimo di ceppi per ettaro non dovrà essere inferiore a 4.000.

La produzione media per ceppo non dovrà essere superiore a:

"Bivongi bianco" 3,250 kg./ceppo

"Bivongi rosso e rosato" 3,000 kg./ceppo.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a d.o.c. "Bivongi", in coltura specializzata, non deve essere superiore a:

"Bivongi bianco" 13,00 tonnellate/ettaro

"Bivongi rosso e rosato" 12,00 tonnellate/ettaro

Nella coltura promiscua le rese non dovranno superare rispettivamente:

"Bivongi bianco" 5,00 kg./ceppo

"Bivongi rosso e rosato" 4,00 kg./ceppo.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi sopra indicati.

Tale esubero della resa non potrà essere commercializzato come vino a denominazione di origine controllata "Bivongi".

La regione Calabria, può modificare dette rese ai sensi dell'art. 10 della Legge 10/02/1992, n. 164, dandone immediata comunicazione al Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, nonché alle C.C.I.A.A. di Reggio Calabria e di Catanzaro.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

"Bivongi bianco" 10,50% vol.

"Bivongi rosso e rosato" 11,50% vol.

Le uve destinate alla produzione del tipo "Bivongi rosso" designabile con la menzione aggiuntiva "riserva" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 12,00% vol.

Art 5

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio dei vini di cui all'art. 2 devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui al precedente art. 3.

Inoltre, le predette operazioni, possono essere effettuate anche nel territorio amministrativo del comune di Roccella Jonica, a condizione che gli stabilimenti di vinificazione siano ubicati ad una distanza non superiore ai 1.000 metri dal confine della zona delimitata nel precedente articolo 3.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti e tradizionali della zona o comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%.

Qualora superi detto 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.

Il vino a DOC "Bivongi rosso" designabile con la menzione aggiuntiva "riserva", deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno:

due anni a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve

La DOC "Bivongi rosso" può essere utilizzata per designare il vino "novello" ottenuto da uve che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione seguendo le vigenti norme per la preparazione dei vini novelli.

Art 6

I vini di cui all'art. 2, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Bivongi rosso"

colore: rosso più o meno intenso, tendente al granata con l'età;

profumo: vinoso, caratteristico, delicato;

sapore: asciutto, armonico, gradevole, talvolta fruttato;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 20,0 g/l;

"Bivongi rosso riserva"

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

"Bivongi rosso novello"

colore: rosso rubino più o meno intenso;

profumo: delicato, vinoso, fruttato;

sapore: asciutto o morbido, fruttato, fresco, armonico;

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

zuccheri riduttori massimo: 10,0 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l;
"Bivongi rosato"
colore: rosato più o meno intenso;
profumo: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, gradevole, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

"Bivongi bianco"
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: vinoso, gradevole;
sapore: secco, armonico, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l;

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

Art 7

I vini a DOC "Bivongi rosso", "Bivongi rosato", "Bivongi bianco" ad esclusione delle tipologie "novello e riserva", non possono essere immessi al consumo prima del:

di gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve

Nella presentazione e designazione dei vini a DOC "Bivongi" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.

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

E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, località e zone dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti i vini a DOC "Bivongi" deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Art 8

Per il vino a d.o.c. "Bivongi rosso riserva" immesso al consumo in contenitori di capacità nominale non superiore a litri 1,500 è obbligatoria la chiusura con tappo di sughero, raso bocca.

Tuttavia per i contenitori uguali o inferiore a litri 0,375 è ammessa anche la tappatura metallica a vite.

Gazzetta n. 52 del 4 marzo 2011

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Parere inerente la richiesta di la richiesta di modifica dell'articolo 2 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bivongi».

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;
Esaminata la domanda presentata dalla Regione Calabria, intesa ad ottenere modifiche del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Bivongi»;

Visto il parere favorevole della Regione Calabria sull'istanza di cui sopra;

Ha espresso, nella riunione del 20 e 21 gennaio 2011, presente il funzionario della Regione Calabria, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo annesso al presente parere.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione, in regola con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini - Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della citata proposta di disciplinare di produzione.

Annesso

PROPOSTA DI MODIFICA DELL'ARTICOLO 2 DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «BIVONGI»

Art. 2.

I vini a denominazione di origine controllata «Bivongi» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, le seguenti composizioni ampelografiche:

«Bivongi» rosso e rosato:

Gaglioppo (e suoi sinonimi), Greco nero, da soli o congiuntamente dal 30 al 50%;

Nocera, Calabrese, Castiglione da soli o congiuntamente dal 30 al 50%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 10% le uve a bacca nera e fino ad un massimo del 15% le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Calabria iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 28 maggio 2010 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

«Bivongi» bianco:

Greco bianco, Guardavalle e Montonico bianco da soli o congiuntamente dal 30 al 50%;

Malvasia bianca e Ansonica, da soli o congiuntamente dal 30 al 50%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 30%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Calabria, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 28 maggio 2010 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

Il vino a DOC «Bivongi» rosso può essere prodotto anche nelle tipologie novello e riserva.