

LAMEZIA

D.O.C.

LAMEZIA

D.M. 2/MAGGIO/1995

D.O.C.

Art 1

La denominazione di origine controllata "Lamezia" è riservata ai vini:

Bianco

Rosso

Rosato

Greco

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

Art 2

I vini a DOC "Lamezia" devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, le seguenti composizioni ampelografiche:

"Lamezia bianco"

Greco bianco massimo 50%

Trebbiano toscano massimo 40%

Malvasia bianca minimo 20%

Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Catanzaro, presenti nel vigneto, da soli o congiuntamente, sino ad un massimo del 30%.

"Lamezia rosso e rosato"

Nerello Mascale e Nerello Cappuccio da soli o congiuntamente dal 30 al 50%.

Gaglioppo nero e Magliocco nero da soli o congiuntamente dal 25 al 35%.

Greco nero e Marsigliana nero da soli o congiuntamente dal 25 al 35%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, altri vitigni a bacca rossa, raccomandati e o autorizzati per la provincia di Catanzaro, presenti nel vigneto, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 20%.

"Lamezia Greco"

Greco bianco minimo 85%

Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Catanzaro, presenti nei vigneti, in ambito aziendale, nella misura massima del 15%.

Art 3

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC "Lamezia" devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata, che comprende in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Curinga Falerna Feroletto Antico

Gizzeria Francavilla Angitola

Maida Pianopoli [Lamezia Terme](#)

San Pietro a Maida

Tutti in provincia di Catanzaro.

Tale zona è così delimitata:

partendo dal centro abitato di Sant'Eufemia di [Lamezia Terme](#), il limite segue per la strada statale Tirrena Inferiore (n. 18) verso nord – ovest e superata la stazione ferroviaria di Falerna di circa 1,000 km. In località Posto del Bosco, incrocia il Torrente Griffio, segue questi in direzione nord – est sino alla strada per Castiglione Marittimo, raggiungendo lungo questa il centro abitato.

Da Castiglione Marittimo, in direzione sud – est, prosegue per il sentiero che attraverso le quote 201, 195, 243, 206, costeggiando ad ovest Serra di Pirro, raggiunge il Torrente Tridattoli (contrada Petraro), risale il corso d'acqua e all'altezza della quota 287 per una retta, in direzione est, raggiunge la strada che segue verso nord – est attraverso le località Pantanello e Rizzica fino a raggiungere il centro abitato di Gizzeria.

Da Gizzeria prosegue verso sud – est per la strada statale n. 18 (diramazione) fino al km.

28,200 circa, all'incrocio con il Torrente Bagni, segue questi verso nord fino alla confluenza del Fosso Difesa, che risale in direzione nord – est fino ad incrociare la strada in località fondo Destre; segue tale strada in direzione est sino all'incrocio con il Fosso Matacca e quindi prosegue verso sud – est per il sentiero che, passando a nord di Crozzano e a sud di Case Bucolia di Sotto raggiunge il fosso d'acqua affluente del Torrente Cantagalli, risale tale affluente verso nord e giunto alla quota 615 prosegue verso sud per il sentiero e per la strada poi fino ad incrociare il confine comunale di Lamezia Terme (Dosso Lupino), che segue verso est sino a raggiungere Palmatico, prende quindi la strada per Pianopoli, che segue in direzione sud, supera Accaria Rosaria, Galli e Feroletto Antico e attraversa Pianopoli e raggiunge la linea ferroviaria (quota 106), all'imbocco della galleria posta in prossimità della stazione di Feroletto Antico.

Segue quindi la linea ferroviaria in direzione sud – est sino all'incrocio con la strada statale delle Calabrie in prossimità del km. 12,200, prosegue per tale strada verso ovest fino a raggiungere in prossimità del km. 17,800 l'incrocio con la strada per Vena e lungo questa raggiunge tale centro abitato, per proseguire verso sud – est lungo la strada che passando per la quota 203 raggiunge il confine comunale di Maida sul Torrente Conicello, prosegue lungo tale confine verso ovest fino alla quota 217 sul Torrente Rodia da dove, seguendo una retta in direzione sud – ovest, raggiunge il km. 6,400 della strada statale n. 181.

Prosegue quindi lungo questa in direzione ovest sino a raggiungere il centro abitato di Maida, da dove segue la strada che attraversa i centri abitati di San Pietro a Maida e Curinga sino ad incrociare la strada statale n. 19 – bis in prossimità del km. 32,000 e quindi lungo questa procede verso sud sino ad incontrare il confine comunale di Filadelfia (km. 33,800).

Segue tale confine, in direzione sud – ovest prima e poi sud – est, fino a raggiungere la strada per Filadelfia al km. 8,400 circa, procede lungo questa fino al km. 8,000 per proseguire poi sul sentiero, che in direzione sud, raggiunge la strada per Francavilla Angitola e lungo questa tale centro abitato.

Da Francavilla Angitola segue verso est il sentiero che incrocia il corso d'acqua Fiumicello, discendendolo verso sud – ovest sino ad incrociare la strada statale n. 19 – bis a nord – est di M. S. Domenica e lungo tale strada prosegue verso ovest e poi a nord fino al km. 36,000 (Piano di Curinga).

Dal km. 36,000 segue una retta verso nord fino ad incrociare la stazione ferroviaria di Curinga e quindi lungo la linea ferroviaria raggiunge, prima della stazione di San Pietro a Maida Scalo, il confine comunale di Lamezia Terme, lungo questi prosegue verso nord – est prima e nord – ovest poi, sino al ponte Sant'Ippolito (località Palazzo).

Da ponte Sant'Ippolito segue verso ovest il corso d'acqua che costeggia la località Scannagatti fino alla strada Tirrena Inferiore (n. 18) per raggiungere lungo questa in direzione nord il centro abitato di Sant'Eufemia di Lamezia Terme da dove è iniziata la delimitazione.

Art 4

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

Sono pertanto da considerarsi esclusi, ai fini dell'iscrizione all'Albo, i vigneti male esposti, particolarmente umidi e serviti da un impianto di irrigazione.

I sestri di impianto, le forme di allevamento, a Guyot, spalliera o alberello ed i sistemi di potatura, mista e corta, devono essere atti a non modificare le caratteristiche di qualità delle uve e dei vini derivati.

E' escluso l'allevamento a tendone.

I reimpianti devono prevedere un numero minimo di 2.500 ceppi/ettaro.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva per ettaro, in coltura specializzata, non deve essere superiore a:

"Lamezia bianco" 12,00 tonn./ettaro

"Lamezia rosso e rosato" 11,00 tonn./ettaro

"Lamezia Greco" 10,00 tonn./ettaro.

Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione deve essere riportata

attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti massimi sopra stabiliti.

La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 70%.

L'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

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 quelli fissati dal presente disciplinare, 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 e alla C.C.I.A.A. di Catanzaro.

Art 5

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'affinamento e l'invecchiamento obbligatori, devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi, anche se solo in parte, nella zona di produzione.

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

"Lamezia bianco" 10,00% vol.

"Lamezia rosso e rosato" 11,00% vol.

"Lamezia Greco" 10,00% vol.

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

Art 6

I vini a DOC "Lamezia", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Lamezia bianco"

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

profumo: vinoso, gradevole, caratteristico;

sapore: secco, vellutato, pieno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 15,0 g/l;

"Lamezia rosso"

"Lamezia rosso superiore"

colore: rosso cerasuolo più o meno intenso, tendente al rubino

carico con l'invecchiamento;

profumo: gradevolmente vinoso, delicato, talvolta fruttato;

sapore: asciutto, di giusto corpo, armonico, talvolta morbido;

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

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto secco netto minimo: 18,0 g/l;

"Lamezia rosso novello"

colore: rosso cerasuolo più o meno intenso;

profumo: vinoso, gradevolmente fruttato;

sapore: asciutto, morbido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

zuccheri residui massimo: 10,0 g/l;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto secco netto minimo: 18,0 g/l

"Lamezia rosato"

colore: rosa più o meno intenso;

profumo: delicato, caratteristico;

sapore: asciutto, fragrante;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

"Lamezia Greco"

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: gradevole, fresco, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l;

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

Art 7

Il vino a DOC "Lamezia rosso" dopo un periodo di invecchiamento minimo di: tre anni di cui almeno sei mesi in botti di legno e sei mesi in bottiglia a decorrere dal 1° dicembre dell'annata di produzione delle uve può portare in etichetta la menzione aggiuntiva "riserva".

Il vino a d.o.c. "Lamezia rosso", elaborato secondo la specifica vigente normativa, può essere qualificato come vino "novello".

Sulle bottiglie e recipienti contenenti i vini a d.o.c. "Lamezia" deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Art 8

Alla denominazione di origine controllata "Lamezia" 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' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati veritieri non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore, quali viticoltore, fattoria, tenuta, vigna, podere, cascina, masseria e similari, sono consentite in osservanza alle vigenti normative comunitarie e nazionali in materia.