

quote 202, 193 e 188 fino a congiungersi con la provinciale Cutro – Campolongo in prossimità di quota 185.

Segue tale strada verso sud fino all'altezza di quota 167, località Ceneracchio.

Da qui segue una retta verso ovest, che attraversata la quota 167, raggiunge il sentiero che costeggia a nord – ovest Manche della Pietra, lo percorre in direzione ovest sino ad incrociare il corso d'acqua, superato di circa 350 metri il confine di Crotone, risale verso nord il corso d'acqua in località Porcheria fino a raggiungere, di poco superata la quota 36, la strada per Vota Bizzarra che segue verso nord, raggiungendo quota 41, in quest'ultima località.

Prosegue quindi verso sud – ovest lungo il corso d'acqua che costeggia il burrone Cavaliere sino a raggiungere la ferrovia, che segue verso sud e superata la stazione San Leonardo di Cutro, incrocia a quota 121 il corso d'acqua che attraversa Valle del Dragone e lungo tale torrente raggiunge la costa.

Segue quindi la costa verso est e poi verso nord sino ad incontrare, in prossimità di Crotone, il punto di inizio della delimitazione,

Art 4 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC “**S. Anna di Isola Capo Rizzuto**” devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi esclusi, ai fini dell'iscrizione all'albo previsto dall'articolo 10 del D.P.R. n. 930 del 12/Luglio/1963 i vigneti male esposti ed umidi.

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

E' vietata ogni pratica di forzatura nonché l'irrigazione di soccorso.

La resa massima dell'uva ammessa per la produzione dei vini a DOC “**S. Anna di Isola Capo Rizzuto**”, in vigneti a coltura specializzata, non deve essere superiore a:

12,00 tonnellate/ettaro

Fermo restando il limite sopra indicato, la resa per ettaro in vigneti a coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

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

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

Art 5 Le operazioni di vinificazione dei vini a DOC “**S. Anna di Isola Capo Rizzuto**” devono essere effettuate nell'intero territorio dei comuni compresi, anche se solo in parte, nella zona di produzione delle uve di cui all'art 3.

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

11,50% vol.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Art 6 I vini a DOC “**S. Anna di Isola Capo Rizzuto**”, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

S. Anna di Isola Capo Rizzuto rosso:

colore: rosso rubino più o meno carico;

profumo: vinoso, caratteristico;

sapore: asciutto, rotondo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo:	12,00% vol.;
acidità totale minima:	6,00 g/l;
estratto secco netto minimo:	18,00 g/l;

S. Anna di Isola Capo Rizzuto rosato:

colore:	rosato più o meno tenue;
profumo:	vinoso, caratteristico;
sapore:	asciutto, fresco, rotondo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	12,00% vol.;
acidità totale minima:	6,00 g/l;
estratto secco netto minimo:	18,00 g/l;

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

- Art 7** Alla DOC “**S. Anna di Isola Capo Rizzuto**” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e simili.
E' tuttavia 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 che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nella zona di produzione delimitata dall'art 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto.
- Art 8** Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la DOC “**S. Anna di Isola Capo Rizzuto**” vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione è punito a norma dell'articolo 28 del D.P.R. n. 930 del 12/Luglio/1963.