

**SCAVIGNA**  
**D.M. 17/OTTOBRE/1994**  
**Modifica del 12/maggio/1995**  
**D.O.C.**

**Art 1** La denominazione di origine controllata “Scavigna” è riservata ai vini

**Bianco**

**Rosso**

**Rosato**

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

**Art 2** I vini a DOC “Scavigna” devono essere ottenuti esclusivamente mediante vinificazione delle uve provenienti dalla zona di produzione indicata nel successivo art. 3 da vigneti che, nell’ambito aziendale, abbiano le seguenti composizioni ampelografiche:

**“Scavigna bianco”**

**Trebbiano toscano massimo 50%**

**Chardonnay massimo 30%**

**Greco bianco massimo 20%**

**Malvasia bianca massimo 10%**

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Catanzaro, fino ad un massimo del **35%**.

**“Scavigna rosso e rosato”**

**Gaglioppo massimo 60%**

**Nerello Cappuccio massimo 40%**

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a bacca rossa, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Catanzaro, da soli o congiuntamente. Fino ad un massimo del **40%**.

**Art 3** Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC “Scavigna” di cui al precedente art. 2 devono essere prodotte nella zona omonima di produzione appresso indicata, che comprende parte dei territori a vocazione viticola dei comuni di:

**Nocera Terinese**

**Falerna**

**In provincia di Catanzaro.**

Tale zona è così delimitata:

partendo dal km 386 della strada statale Tirrena inferiore n. 18, località Bracia, la linea di delimitazione segue la strada statale n. 18 diramazione che sale verso l’abitato di Nocera Terinese fino ad incrociare l’altro bivio, chiamato bivio Fanciano a quota 261.

Da questo punto la linea prosegue verso est lungo la predetta strada statale n. 18 diramazione fino a raggiungere l’abitato di Falerna.

Da tale località segue la strada provinciale in direzione sud fino a raggiungere la località Falerna Marina.

Da tale punto d’incrocio, la delimitazione prosegue verso ovest di nuovo lungo la strada statale n. 18 a raggiungere il km. 386 da cui era iniziata la linea di delimitazione.

**Art 4** Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC **“Scavigna”** di cui all’art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve 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 sestri 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 dei vini.

E’ vietata ogni pratica di forzatura.

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

**“Scavigna bianco”** **10,00 tonn/ettaro**

**“Scavigna rosso e rosato”** **9,00 tonn/ettaro**

mentre in coltura promiscua non dovrà superare rispettivamente i:

**“Scavigna bianco”** **5,000 kg/ceppo**

**“Scavigna rosso e rosato”** **4,000 kg/ceppo**

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un’accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del **20%** i limiti massimi sopra stabiliti.

La regione Calabria con proprio decreto, sentiti gli organismi interessati, 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 di produzione, 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.

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

**“Scavigna bianco”** **10,50% vol.**

**“Scavigna rosso e rosato”** **11,00% vol.**

**Art 5** Le operazioni di vinificazione ed affinamento dei vini di cui all’art. 2 devono essere effettuate all’interno del territorio dei due comuni anche se compresi solo in parte nella zona di produzione.

I vini a DOC. **“Scavigna”** non possono essere immessi al consumo prima del mese di:

**gennaio dell’anno successivo a quello di produzione delle uve.**

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

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

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

**Art 6** I vini a DOC **“Scavigna”** di cui all’art. 2, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

**“Scavigna bianco”**

**colore:** **giallo paglierino con riflessi tendenti al verdognolo;**

**profumo:** **fresco, vinoso, gradevole, caratteristico;**

**sapore:** **secco, pieno, armonico, piacevolmente fruttato;**

**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** **10,50% vol.;**

**acidità totale minima:** **4,5 g/l;**

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

**“Scavigna rosso”**

<b>colore:</b>	<b>rosso rubino più o meno intenso;</b>
<b>profumo:</b>	<b>gradevole, intenso, caratteristico;</b>
<b>sapore:</b>	<b>asciutto, robusto, armonico;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>	<b>11,50% vol.;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>5,0 g/l;</b>
<b>estratto secco netto minimo:</b>	<b>20,0 g/l;</b>

**“Scavigna rosato”**

<b>colore:</b>	<b>rosa più o meno intenso, talvolta con sfumature arancione;</b>
<b>profumo:</b>	<b>delicato, caratteristico;</b>
<b>sapore:</b>	<b>asciutto, sapido, fresco, armonico, elegante;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>	<b>11,00% vol.;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>5,0 g/l;</b>
<b>estratto secco netto minimo:</b>	<b>20,0 g/l;</b>

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 netto.

**Art 7** Nella presentazione designazione dei vini a DOC **“Scavigna”** è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, 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.  
Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.  
E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive di aree, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22/04/1992.  
Sulle bottiglie e recipienti contenenti i vini a DOC **“Scavigna”** deve figurare l'annata di produzione delle uve.

**Art 8** Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo on la DOC **“Scavigna”**, vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, è punito a norma degli articoli 28, 29 30 e 31 della Legge 10/02/1992, n. 164.