

**Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Tintilia del Molise (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio per la valorizzazione dei vini DOC del Molise
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 Piazza della vittoria 86100 Campobasso Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0874 471294
<i>Fax:</i>	+39 0874 471794
<i>e-mail:</i>	consorziovinimolise@cb.camcom.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Tintilia del Molise - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 20 09 2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 1 06 2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Tintilia del Molise (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

### 1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
---------

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Tintilia del Molise” rosso:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico totale minimo: 11,5% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino intenso, con riflessi violacei; odore: vinoso, intenso, gradevole, caratteristico; sapore: secco, armonico, morbido, caratteristico;

“Tintilia del Molise” rosato:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico totale minimo: 11,5% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l; zuccheri residui: massimo 10 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: rosato più o meno intenso;  
 odore: fruttato delicato;  
 sapore: asciutto, fresco, armonico, fruttato;

### “Tintilia del Molise” rosso riserva:

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico totale minimo: 13% vol.;  
 acidità totale minima: 4,5 g/l.;  
 estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso granato con riflessi aranciati;  
 odore: speziato, intenso, caratteristico;  
 sapore: secco, armonico, morbido, caratteristico;

## 3. MENZIONI TRADIZIONALI

### a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

### b. Punto b)

Riserva

## 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

### a. Pratiche enologiche

#### Tintilia del Molise

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
-----------------------------------	-----------------------------

#### *Descrizione della pratica:*

Le operazioni di vinificazione, compreso l'invecchiamento delle tipologie di vino di cui all'art. 1, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Tintilia del Molise” Rosso riserva, deve essere sottoposto ad un periodo d'invecchiamento obbligatorio di 2 anni. Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

**b. Rese massime:****Tintilia del Molise**

<i>Resa massima:</i>		
Tintilia del Molise	Resa uva/ettaro (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
Rosso	8	56
Rosso riserva	8	44
Rosato	8	56

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Tintilia del Molise", comprende i terreni vocati alla qualità ed idonei alla coltura della vite nei territori dei Comuni sotto elencati.

In provincia di Campobasso:

Acquaviva Collecroce, Baranello, Boiano, Bonefro, Busso, Campobasso, Campodipietra, Campolieto, Casacalenda, Casalciprano, Castelmauro, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castropignano, Colletorto, Colle d'Anchise, Ferrazzano, Fossalto, Gambatesa, Guardialfiera, Guglionesi, Larino, Limosano, Lucito, Lupara, Macchia Valfortore, Mafalda, Mirabello Sannitico, Monacilioni, Montagano, Montecilfone, Montefalcone del Sannio, Montelongo, Montemitro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Oratino, Palata, Petacciato, Petrella Tifernina, Pietracatella, Portocannone, , Ripalimosani, Rotello, Salcito, Sant'Angelo Limosano, San Biase, Santa Croce di Magliano, San Felice del Molise, San Giacomo degli Schiavoni, San Giovanni in Galdo, San Giuliano di Puglia, San Martino in Pensilis, Tavenna, Toro, Tufara, Trivento, Ururi e Vinchiaturò.

Provincia di Isernia:

Agnone, Belmonte del Sannio, Castelverrino, Colli al Volturno, , Forlì del Sannio, Fornelli, Isernia, Longano, Macchia d'Isernia, Miranda, Montaquila, Monteroduni, Pesche, Pietrabbondante, Poggio Sannita, Pozzilli e Venafro.

**a. Zona NUTS**

ITF22	Campobasso
ITF21	Isernia
ITF2	Molise

ITF	SUD
IT	ITALIA

**b. Mappe della zona delimitata**

<i>Numero di mappe allegata</i>	0
---------------------------------	---

**6. UVE DA VINO****a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

TINTILIA
----------

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

--

**c. Altre varietà**

--

**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****DOC Tintilia del Molise*****Informazioni sulla zona geografica:***

Il legame con la zona geografica delimitata della DOP " Tintilia del Molise" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare: Sistema di paesaggio di colline, con suoli ben drenati, profondi, tessitura fine, calcarei e pietrosità; sistema di paesaggio delle colline costiere, con suoli ben drenati, da non calcarei a calcarei, substrato geolitologico sabbioso – argilloso, tessitura topsoil e subsoil da fine a media e pietrosità assente o scarsa; sistema di paesaggio pedemontano, morfologicamente caratterizzato da una serie di conoidi coalescenti originate dai corsi d'acqua provenienti dai rilievi circostanti e da depositi alluvionali dei fiumi. L'altitudine dei terreni coltivati a Tintilia è compresa tra i 200 e 800 m.l.m e la zona geografica delimitata, comprende comuni delle provincie di Campobasso ed Isernia, quasi tutti situati tra il medio e alto Molise.

La collina per la "Tintilia" è senza dubbio l'ambiente più adatto, in essa l'uva acquisisce il meglio dei costituenti organici e minerali.

Essendo l'orografia del Molise non particolarmente tormentata, la temperatura media annua varia tra 13,5 e 14,8° C, mentre le precipitazioni medie annue sono

comprese tra mm 696,8 e 1067 mm.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito alla coltivazione e alla diffusione del vitigno “Tintilia” da cui si ottiene l’omonimo vino.

La coltivazione del vitigno “Tintilia” in Molise ha origini antichissime, testimonianze della sua presenza ci portano alla fine dell’700, in epoca borbonica, ed è sancita, dall’agronomo Raffaele Pepe di Civitacampomariano, nel suo manoscritto del 1810.

La introduzione e la diffusione del vitigno, documentata e tramandata a noi da numerose testimonianze e reperti del 700, è stata opera dei vari nobili, notabili e possidenti dei Comuni facenti parte del Contado del Molise. Testimonianza scritta della *Casa Vinicola Janigro* dimostra che, nella seconda metà dell’800, produceva e imbottigliava *Tintilia* e che questo vino, prodotto nell’anno 1890, si classificò al primo posto e fu premiato con medaglia d’oro alla mostra vinicola di Parigi nel 1900.

#### *Informazioni sul prodotto:*

L’incidenza dei fattori umani, nel corso del tempo, è particolarmente imputata alla regolare determinazione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che fanno parte integrante del presente disciplinare di produzione:

***base ampelografica dei vigneti:*** la produzione del vino “Tintilia del Molise” deve essere ottenuto da uve provenienti dal vitigno “Tintilia”, con aggiunta del 5% di uve provenienti da altri vitigni a bacca rossa ammessi alla coltivazione nella Regione Molise.

***le forme di allevamento,*** i sesti d’impianto ed i sistemi di potatura, che anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali della zona di produzione, sono comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini e di contenere le rese di produzione entro i limiti fissati dal presente disciplinare.

***le pratiche relative alla vinificazione, compreso l’invecchiamento*** sono quelle tradizionalmente consolidate, per la vinificazione in rosso e rosato, delle uve provenienti dal vitigno “Tintilia”, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. Esse vanno effettuate nell’ambito della zona di produzione, di cui all’articolo 3. La resa massima dell’uva in vino, per le tipologie Rosso e Rosato, non deve essere superiore al 70%, ad eccezione della Riserva che non deve superare il 55% di vino a Denominazione di Origine.

#### *Legame causale:*

Gli aspetti ambientali ed agronomici e le precise entità biologiche, considerate dai viticoltori, hanno consentito, nel corso degli anni, il raggiungimento di:

- una corretta tecnica colturale;
- la scelta ed il perfezionamento di idonei sesti e sistemi di allevamento;
- l’individuazione delle migliori aree vocate per la coltivazione del vitigno “Tintilia”,

al fine dell'esaltazione delle caratteristiche organolettiche delle uve e dei vini da esse ottenuti.

L'adozione delle forme di allevamento, permettono di controllare meglio le alterazioni climatiche in atto, e consentono alle uve una maturazione graduale e completa.

La storicità della vitivinicoltura della regione, dal medioevo fino ai giorni nostri, testimoniata da importanti documenti, è la sostanziale prova della stretta relazione ed influenza reciproca esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini "Molisani", tant'è che essa ha favorito la permanenza e/o l'insediamento degli agricoltori nelle aziende e sul territorio, ovvero, è la dimostrazione di come l'intervento dell'uomo nel territorio abbia, nel corso dei secoli, conservato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e delle pratiche enologiche, che nel tempo sono state perfezionate ed affinate, grazie all'evidente progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini odierni.

I Numerosi studi realizzati dalla facoltà di agraria dell'Università del Molise sul vitigno "Tintilia" hanno portato a definire con metodo scientifico l'autoctonicità dello stesso, nel contempo hanno fissato punti fermi nelle tecniche di coltivazioni e vinificazione delle uve. Infatti, i viticoltori hanno dato e danno molto credito alle innovazioni tecniche, ritenendo importante l'ausilio dei ricercatori di settore, al fine di migliorare la produzione e la qualità dei vini. Ciò è provato dal fatto che le novità tecniche e colturali, in particolare la razionalizzazione delle tecniche di potatura, che risultano essere un lavoro d'intelligenza e che nessuna macchina potrà mai rigorosamente fare, hanno trovato molto spazio nella vitivinicoltura contemporanea.

Il viticoltore Molisano, ha sperimentato, sul campo, che il segreto della ottima produzione, dei vini DOC, "Tintilia del Molise", è racchiuso nelle mani e le forbici del potatore, il quale, tenendo sotto controllo il carico di gemme, regola anche i principi fisiologici espressi dal " Bilancio energetico azoto – carboidrati".

## ***8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI***

--

## ***9. DOCUMENTAZIONE***

### **a. Altri documenti:**

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 – D.M. 02/11/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 – D.lgs. n. 61/2010

**VI. ALTRE INFORMAZIONI****1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656139; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it ,ne.dimedio@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it ,SAQ9@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA****3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**