



**SCHEDA PRODOTTO**  
**VINI DOC E IGT DELLA VALLE DEL CRATI**



**SCHEDA PRODOTTO**  
**Vini della Valle del Crati**

**TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE**

Acri, Bisignano, Cervicati, Cerzeto, Lattarico, Luzzi, Mongrassano, Montalto Uffugo, Rende, Rose, Rota Greca, San Benedetto Ullano, San Fili, San Martino di Finita, S.Sofia d'Epiro, San Vincenzo La Costa e Torano Castello.

**TIPOLOGIA DI PRODOTTO**

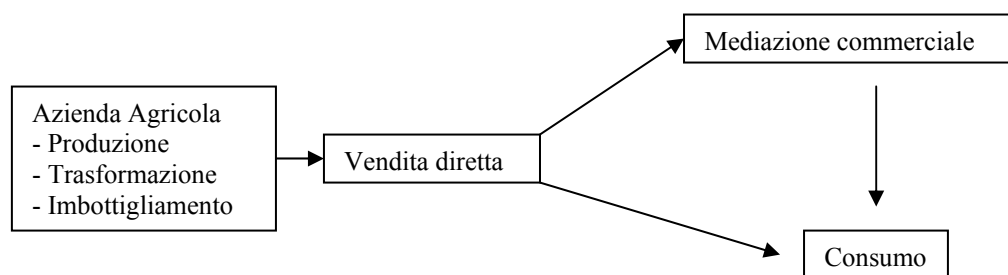
**PRODOTTO AGRICOLO**       **PRODOTTO TRASFORMATO**

**VALUTAZIONE ASSETTO PRODUTTIVO**

**SCOMPARSO**       **A RISCHIO**       **ATTIVO**

**SINONIMI E TERMINI DIALETTALI**

**STRUTTURAZIONE DELLA FILIERA (Descrivere in sintesi)**



**MATERIE PRIME**

**Descrizione delle aziende dai quali deriva il prodotto originario: UVA**

**Tipo di vitigni prevalenti:**

*Per la DOC "San Vito di Luzzi":* Gaglioppo, Malvasia, greco Nero, Sangiovese, Greco bianco, Malvasia bianca sono i principali vitigni che oggi costituiscono gli uvaggi tipici dei vini a DOC .

*Per l'IGT "Valle del Crati":* Il Magliocco, il Gaglioppo, il Nerello, la Guarnaccia, i Greci, le Malvasie, il Mantonico sono i principali vitigni che oggi costituiscono gli uvaggi tipici dei vini a IGT .



**SCHEDA PRODOTTO**  
**VINI DOC E IGT DELLA VALLE**  
**DEL CRATI**

*Giacitura:*  Collina     Pianura     Mista

◆ *Descrizione del tipo di allevamento:*

Le forme di allevamento più diffuse sono la spalliera con potatura a cordone speronato o a guyot ed il tradizionale alberello. Alcune aziende hanno introdotto recentemente la cortina semplice o cordone libero, con conseguente riduzione di costi di manodopera pur mantenendo elevati livelli qualitativi.

◆ *Densità di impianto da n° 3.300 a n°6.000 piante/ha*

◆ *Carichi di gemme da n° 30.000 a n°40.000/ha*

- **Superficie della DOC "San Vito di Luzzi" (al 2006) 160 ha**

*Produzione media per ettaro: .....100/120..... Q.li/ha*

- **Superficie dell' IGT "Valle del Crati" (al 2006).....2.000 ha**

*Produzione media per ettaro: .....80/110 ..... Q.li/Ha*

*Indicare il tipo di agricoltura praticato:*

1)  *Convenzionale*    2)  *Integrato*    3)  *Biologico*

**METODICHE DI LAVORAZIONE**

*Periodo prevalente in cui avviene la vendemmia:*

◆ *Per la DOC dalla prima settimana di **Settembre** alla prima metà di **ottobre***

◆ *Per l'IGT dal mese di **agosto** al mese di **ottobre***

*Tipo di raccolta:*  Manuale     Meccanizzata     Mista

**Descrizione del processo di vinificazione**

**1) VINI ROSSI**

- Descrivere il tipo di lavorazione diffuso

Per la produzione dei vini rossi si effettua la diraspatura e la pigiatura, quindi si avvia il pigiato nei contenitori dove avviene la fermentazione con macerazione: quest'ultima ha lo scopo di facilitare l'estrazione del colore e dei tannini dalle bucce. La durata della macerazione varia a seconda del grado di maturazione delle uve, dei vitigni che compongono la massa e del vino che si deve produrre. In generale, per la produzione del vino Valle del Crati da vendere nell'annata si fanno macerazioni brevi, di 48-72 ore; mentre per la produzione dei vini riserva, che si prevede di commercializzare dopo un periodo di



**SCHEMA PRODOTTO**  
**VINI DOC E IGT DELLA VALLE**  
**DEL CRATI**

invecchiamento, la macerazione può durare fino a 8-10 giorni. Dopo la macerazione si esegue la pressatura, il mosto-vino completerà la fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata sui 25-28 gradi. Avvenuta la fermentazione malolattica, si effettua un travaso per la separazione delle fecce. Nel caso dei vini riserva è previsto un periodo di invecchiamento in botte o in barrique per un periodo che varia tra 6 e 24 mesi a seconda della struttura del vino e del prodotto che si vuole ottenere.

## **2) VINI BIANCHI**

- Descrivere il tipo di lavorazione diffuso

La tecnica di produzione dei vini bianchi prevede la pigiatura delle uve e la immediata pressatura, il mosto che se ne ottiene viene leggermente solfitato e posto a decantare per circa 12 ore. Il mosto limpido inizia la fermentazione che è condotta a temperature controllate fra i 18 e i 20 gradi. Completata la trasformazione degli zuccheri in alcol, si effettua un travaso allo scopo di separare le fecce che potrebbero alterare i profumi e il gusto del vino. A questo punto il prodotto finito è conservato in serbatoi di acciaio nelle cantine a temperature costanti, avendo cura di evitare la fermentazione malolattica. Prima dell'imbottigliamento il vino subisce una refrigerazione per la stabilizzazione tartarica.

### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO**

*Caratteristiche chimiche e organolettiche dei vini*

#### **DOC "SAN VITO DI LUZZI"**

**San Vito di Luzzi Rosso** - Prodotto da uve Gaglioppo, Malvasia, greco Nero, Sangiovese ed altri vitigni della zona, vendemmiate nella prima metà di Ottobre, pigiate e poste a macerare per 24-48 ore. La fermentazione è condotta a temperatura controllata fino a completo svolgimento degli zuccheri, seguono travasi e le operazioni di stabilizzazione fino all'imbottigliamento, preceduto, in alcuni casi da un passaggio in botti di legno.

**Colore:** rosso rubino più o meno intenso – **Odore:** gradevole, delicato, caratteristico –

**Sapore:** secco, vellutato - **Gradazione minima:** 11,5% - **Vitigni:** *Gaglioppo* (min. 70%), *Malvasia* (max 10%), *Greco Nero*, *Sangiovese* e altri vitigni ammessi (max 30% a bacca nera). – **Resa uva/ha:** 110 q.li.

**San Vito di Luzzi Bianco** - Prodotto da uve Greco bianco, Malvasia bianca, vendemmiate nella prima metà di Settembre, pigiate e subito pressate. La fermentazione è condotta a temperatura controllata fino a completo svolgimento degli zuccheri, seguono travasi e varie operazioni di stabilizzazione fino all'imbottigliamento. **Colore:** paglierino più o meno intenso – **Odore:** vinoso, gradevole – **Sapore:** secco, armonico, delicato - **Gradazione minima:** 10,5% - **Vitigni:** *Malvasia Bianca* (dal 40% al 60%), *Greco Bianco* (dal 20 al 30%), altri vitigni ammessi (max 40% a bacca bianca). – **Resa uva/ha:** 120 q.li.

**San Vito di Luzzi Rosato** - Prodotto da uve Gaglioppo, Malvasia, greco Nero, Sangiovese ed altri vitigni della zona, vendemmiate nella seconda metà di Settembre, pigiate e subito pressate. La fermentazione è condotta a temperatura controllata fino a completo svolgimento degli zuccheri, segue un travaso e le operazioni di stabilizzazione fino all'imbottigliamento.

**Colore:** rosa più o meno intenso, talvolta con sfumature arancioni – **Odore:** delicato, caratteristico **Sapore:** sapido, fresco, asciutto, armonico, elegante - **Gradazione minima:** 11% - **Vitigni:** *Gaglioppo* (min. 70%), *Malvasia* (max 10%), *Greco Nero*, *Sangiovese* e altri vitigni ammessi (max 30% a bacca nera). – **Resa uva/ha:** 110 q.li..



**SCHEMA PRODOTTO**  
**VINI DOC E IGT DELLA VALLE**  
**DEL CRATI**

**IGT "VALLE DEL CRATI"**

Il Magliocco, il Gaglioppo, il Nerello, la Guarnaccia, i Greci, le Malvasie, il Mantonico sono i principali vitigni che oggi costituiscono gli uvaggi tipici dei vini a IGT "Valle del Crati".

Tra i rossi spiccano il Magliocco e il Gaglioppo, che fino a poco tempo fa erano considerati sinonimi e che si sono rivelati, invece, completamente diversi l'uno dall'altro, soprattutto in relazione al profilo antocianico.

Mentre il Magliocco presenta spiccate attitudini alla produzione di vini rossi di grande corpo, adatti all'invecchiamento, il Gaglioppo dà ottimi risultati nella produzione di vini rosati freschi e ricchi di profumi primari che lo caratterizzano.

Il Greco bianco, insieme alla Malvasia, è alla base dei vini bianchi di quest'area, e conferisce ai vini, la vivacità e la freschezza propria dei vini con buoni contenuti di acidità, raro pregio delle uve bianche meridionali.

A queste varietà tradizionali, la dinamicità di alcuni produttori ha affiancato vitigni internazionali quali il Cabernet S., il Merlot, il Sauvignon b., lo Chardonnay, il Pinot b., che in queste colline danno risultati qualitativi eccellenti. Tutte queste risorse naturali, nelle loro diverse combinazioni, caratterizzano i vini delle varie aziende al punto che possiamo dire esiste un "Valle del Crati" per ogni occasione e per ogni palato.

**Rosso – Gradazione minima:** 11,5%, 11% per il frizzante e per il novello, 15% per il passito- **Vitigni:** uno o più vitigni raccomandati o autorizzati per la provincia di Cosenza – **Resa uva/ha:** 130 q.li – **Tipologia di vino prodotto:** Novello o passito.

**Rosato – Gradazione minima:** 10,5% - **Vitigni:** uno o più vitigni raccomandati o autorizzati per la provincia di Cosenza – **Resa uva/ha:** 130 q.li .

**Bianco - Gradazione minima:** 10,5%, 15% per il passito - **Vitigni:** uno o più vitigni raccomandati o autorizzati per la provincia di Cosenza – **Resa uva/ha:** 150 q.li . - **Tipologia di vino prodotto:** Passito.

**Aspetti Commerciali**

1) Mercato prevalente  **Locale**  **Regionale**  **Extraregionale**

2) Informazioni sulla promozione e certificazione

- *Indicare le aziende che hanno una propria etichetta?* Per l'IGT: Azienda Cariglialto di Lidia Matera, Az. Serracavallo di Demetrio Stancati, Azienda Boscarelli. Per la DOC : az. Vivacqua

- *Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con il marchio Biologico?*

**Si**  **No** *Se si quali:* Per l'IGT Azienda Cariglialto di Lidia Matera, Az. Serracavallo di Demetrio Stancati .

**ELEMENTI CHE COMPROVANO L'ORIGINE DEL PRODOTTO**

**Riferimenti storici** (testimonianze attestanti il legame con il territorio, ecc.)



## SCHEDA PRODOTTO

### VINI DOC E IGT DELLA VALLE DEL CRATI

Per la DOC San Vito di Luzzi, la produzione di questo vino viene fatta risalire ai tempi in cui nella zona si stabilirono i monaci cistercensi, costruendovi la famosissima Abbazia della Sambucina, emblema del monachesimo occidentale.

Mentre in un elenco di vitigni di Bisignano datato 1849 vengono descritte alcuni vitigni quali: fra le uve bianche la Bianca di lusso, Cimigno (cimiciattola), Maltese mostaja, pinta o dipinta, uva passula; tra le uve rosse l'Acritanello, Arvino gaglioppo, Gaglioppo, Gaglioppone, Magliocco, Minutello, Montano, Montonico. (da Terra d'uve, di M. De Bonis, Ed. Le nuvole 2002).

Per la tenuta terre nobili vi è una leggenda che narra di un nobile guerriero di nome Cariglio che trovò riparo, al sopraggiungere della notte, ai piedi di un grande albero dopo che una cruenta battaglia aveva disperso e resi privi di comando i soldati. Al risveglio si avvide di essere giunto su una collina alla cui sommità si ergeva maestosa una grande quercia e, tutt'intorno, una distesa di piante di olivo e vigne cariche di frutti maturi. Quel giardino di luce e di colori ritemprò l'uomo stanco che, dopo tanto perigliare, decise di fermarsi e di dedicarsi alla coltivazione di quelle piante, chiamando l'intera zona Carigialto.

**Riferimenti culturali** (eventuali sagre e/o manifestazioni interamente o parzialmente dedicate al prodotto, occasioni particolari di consumo, ecc.)

**Riferimenti gastronomici** (segnalare della presenza del prodotto nei ricettari antichi e moderni e indicare come nell'area di riferimento è abbinato ai pasti )

**Esistenza di un panel?**  Si  No

Se si, indicarne i riferimenti **AIS CALABRIA** resp. Gennaro Convertini

**Riferimenti sociali ed economici** (presenza di produttori che da anni effettuano questo tipo di produzione, mano d'opera specializzata, ecc.)

#### ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME CON L'AMBIENTE

**Fattori geografici e climatici:**