

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
DEI VINI «TERRE DI COSENZA»

Articolo 1.

1. La denominazione di origine controllata "Terre di Cosenza" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

rosso, anche con la menzione riserva, passito, vendemmia tardiva e novello;

rosato, anche nella tipologia spumante;

bianco, anche nelle tipologie spumante, passito e vendemmia tardiva;

Magliocco, anche nelle tipologie spumante rose' e passito;

Greco bianco, anche nelle tipologie spumante e passito;

Guarnaccia bianca, anche nelle tipologie spumante e passito;

Malvasia bianca, anche nelle tipologie spumante e passito;

Montonico bianco (localmente detto Mantonico), anche nelle tipologie spumante e passito;

Pecorello, anche nelle tipologie spumante e passito;

Chardonnay, anche nelle tipologie spumante e passito;

Gaglioppo;

Greco nero;

Aglianico;

Calabrese;

Cabernet Sauvignon e/o Cabernet;

Merlot;

Sangiovese.

2. L'utilizzo delle sottozone: "Condoleo", "Donnici", "Esaro", "Pollino", "San Vito di Luzzi", "Colline del Crati", "Verbicaro", sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto nei predetti allegati, per la produzione dei vini delle relative sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Terre di Cosenza" rosso:

Magliocco (localmente detto anche Magliocco Dolce o Arvino o Mantonico nero o Lacrima o Guarnaccia nera): minimo 60%;

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino ad un massimo del 40%.

"Terre di Cosenza" rosato:

Greco nero, Magliocco, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella percentuale minima dell'60 %;

possono concorrere altri vitigni, fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 40 %.

"Terre di Cosenza" bianco:

Greco bianco, Guarnaccia bianca, Pecorello, Montonico (localmente Mantonico), da soli o congiuntamente, nella percentuale minima del 60 %;

possono concorrere altri vitigni a bacca bianca fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 40 %.

"Terre di Cosenza" bianco spumante:

Mantonico minimo 60%.

possono concorrere altri vitigni a bacca bianca fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 40 %.

"Terre di Cosenza" spumante rose':

Mantonico minimo 60%.

possono concorrere, da soli o congiuntamente i seguenti vitigni a bacca nera: greco nero, magliocco, gaglioppo aglianico e calabrese fino a un massimo del 40 %.

"Terre di Cosenza" Magliocco:

Magliocco (localmente detto anche Magliocco Dolce o Arvino o Mantonico nero o Lacrima o Guarnaccia nera), minimo 85 %;

possono concorrere, Greco nero, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15 %.

Tale tipologia deve, obbligatoriamente, fare specifico riferimento alla sottozona e/o alla vigna dalla quale provengono le uve, e rispondere ai requisiti di produzione specificati nei successivi articoli 4 e 6.

La denominazione "Terre di Cosenza", con la specificazione di una delle seguenti indicazioni di vitigno:

Greco bianco;

Guarnaccia bianca;

Malvasia bianca;

Montonico bianco (localmente detto Mantonico);

Pecorello;

Chardonnay;

Gaglioppo;

Greco nero;

Aglianico;

Calabrese;

Cabernet Sauvignon e/o Cabernet;

Merlot;

Sangiovese,

e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno; possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Calabria, e presenti nei vigneti in misura non superiore al 15% del totale.

Articolo 3.

Le uve destinate alla produzione dei vini atti ad essere designati con la Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" di cui all'articolo 1 devono provenire dai vigneti ubicati nell'intero territorio amministrativo della provincia di Cosenza.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all' art. 1 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualita'.

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

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" non deve essere superiore ai limiti indicati nella

segunte tabella 1:

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo nel rispetto dei limiti indicati nella seguente tabella 1:

Tipologia vini	Produzione massima uva Tonnellate/ ettaro	Titolo Alcolometrico Volumico Naturale Minimo %
rosso e rosso riserva	11	10,5
rosato e rosato spumante	11	9,5
bianco e bianco spumante	11	9,5
passito	11	12,5
vendemmia tardiva	11	11,5
novello	11	10,5
Greco bianco	11	9,5
Guarnaccia bianca	11	9,5
Malvasia bianca	11	9,5
Montonico bianco	11	9,5
Pecorello	11	9,5
Chardonnay	11	9,5
Gaglioppo	11	10,5
Greco nero	11	10,5
Aglianico	11	10,5
Calabrese	11	10,5
Cabernet Sauvignon e/o Cabernet	11	10,5
Merlot	11	10,5
Sangiovese	11	10,5
Magliocco	9	12

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, i valori relativi al Titolo alcolometrico volumico naturale minimo possono essere ridotti

dello 0,5% vol.

La resa massima, per i nuovi impianti, si intende a partire dal quarto anno in avanti:

Per il primo anno: resa uva pari a 0

Per il secondo anno: resa uva pari al 30%

Per il terzo anno: resa uva pari all' 80%.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini "Terre di Cosenza" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

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

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" con l'indicazione della Vigna devono provenire da vigneti aventi una produzione massima per ettaro e un titolo alcolometrico volumico naturale minimo nel rispetto dei limiti di seguito indicati:

Parte di provvedimento in formato grafico

Articolo 5.

Le operazioni di vinificazione per la produzione dei vini di cui all'art. 1, anche con l'indicazione della sottozona, devono essere effettuate nell'ambito della provincia di Cosenza.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" rosso, con o senza indicazione della sottozona, dopo 24 mesi di invecchiamento, a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia, può portare in etichetta la menzione "riserva".

Per la produzione delle tipologie passito le uve, dopo un'accurata cernita, devono essere sottoposte ad appassimento all'aria o in locali idonei, con possibilità di una parziale disidratazione con aria ventilata e/o deumidificata .

L'immissione al consumo può essere effettuata a partire dal 1° dicembre dell'anno successivo a quello di produzione.

Per la produzione delle tipologie vendemmia tardiva l'appassimento delle uve deve avvenire sulla pianta.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70% per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito e/o vendemmia tardiva per la quale non deve essere superiore al 50%.

La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" Novello deve essere ottenuta con la macerazione carbonica di almeno il 40 % delle uve.

La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per rifermentazione naturale in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 9 (nove) mesi e la durata del procedimento di elaborazione non deve essere inferiore a 12 (dodici) mesi.

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

Articolo 6.

I vini di cui all'articolo 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Terre di Cosenza" rosso, anche nella tipologia riserva;

colore: rosso rubino piu' o meno carico (fino a granato carico per la tipologia riserva); odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Terre di Cosenza" rosso novello

colore: rosso rubino;
profumo: fruttato;
sapore: armonico fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; acidita'
totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.;

"Terre di Cosenza" rosato

colore: rosa piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: fresco, asciutto, armonico, gradevole, talvolta fragrante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Terre di Cosenza" bianco

colore: giallo paglierino talvolta tendente al verdognolo;
odore: caratteristico, gradevole, fruttato;
sapore: fresco, delicato, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Terre di Cosenza" spumante bianco

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fine, delicato, fragrante;
sapore: morbido, giustamente pieno, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo: 11 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Terre di Cosenza" spumante rose'

colore: rosato piu' o meno intenso;
odore: gentile, fine, ampio e composito;
sapore: sapido, fresco, fine e armonico, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo: 11 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Terre di Cosenza" rosso passito

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Terre di Cosenza" bianco passito

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Terre di Cosenza" rosso vendemmia tardiva

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, da secco ad amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 % vol. di cui almeno 11 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

"Terre di Cosenza" bianco vendemmia tardiva

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: fine, delicato, da secco ad amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 % vol. di cui almeno 11 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

"Terre di Cosenza" Greco bianco

colore: giallo paglierino con eventuali riflessi verdolini;
odore: fresco, delicato, fruttato;
sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Guarnaccia bianca

colore: giallo paglierino con eventuali riflessi verdolini;
odore: delicato, gradevole e persistente;
sapore: fresco, secco, piacevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Malvasia bianca

colore: giallo paglierino con eventuali riflessi dorati;
odore: aromatico, floreale, caratteristico;
sapore: fresco, morbido, piacevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Montonico bianco (localmente Mantonico)

colore: giallo paglierino piu' o meno carico;
odore: fresco, delicato, fruttato;
sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Pecorello

colore: giallo paglierino piu' o meno carico;
odore: fresco, delicato, fruttato;
sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Chardonnay

colore: Giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: leggero, profumo caratteristico;
sapore: secco, vellutato, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Gaglioppo

colore: dal rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, corposo, caldo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Greco nero

colore: dal rosso rubino al granato;
odore: vinoso, caratteristico, delicato;
sapore: secco, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Aglianico

colore: rosso rubino piu' o meno intenso o granato;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto, sapido, armonico e giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Calabrese

colore: rubino piu' o meno intenso;
odore speziato, fruttato, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Cabernet Sauvignon e/o Cabernet

colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, fruttato, intenso;
sapore: asciutto, rotondo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Merlot

colore: rubino piu' o meno carico;
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Sangiovese

colore: rubino vivace tendente al granato;
odore: intensamente vinoso;
sapore: asciutto, armonico sapido, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Magliocco

colore: rosso rubino piu' o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Magliocco spumante rose'

Spuma: fine, regolare, persistente;
colore: rosato piu' o meno intenso;
odore: gentile, fine, ampio, composito, caratteristico;
sapore: sapido, fresco, fine e armonico, da extra brut a dry;
Titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo: 11 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Terre di Cosenza" Greco bianco spumante

Spuma: fine, regolare, persistente;
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fine, delicato, fruttato;
sapore: morbido, giustamente pieno, talvolta fruttato, da extra brut a dry;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo: 11 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Terre di Cosenza" Guarnaccia bianca spumante

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fine, gradevole, persistente, fragrante;
sapore: morbido, giustamente pieno, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente;

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo: 11 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Terre di Cosenza" Malvasia bianca spumante

colore: giallo paglierino con eventuali riflessi dorati;
odore: aromatico, floreale, fine;
sapore: morbido, giustamente pieno, da brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo: 11 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Terre di Cosenza" Mantonico bianco spumante

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fresco, fine, delicato, fragrante;
sapore: morbido, giustamente pieno, talvolta fruttato, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo: 11 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Terre di Cosenza" Pecorello spumante

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: Fresco, fruttato, fine, delicato, fragrante;
sapore: morbido, giustamente pieno, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo: 11 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Terre di Cosenza" Chardonnay spumante bianco

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: leggero, fine, delicato, fragrante;
sapore: morbido, giustamente pieno, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo: 11 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Terre di Cosenza" Magliocco passito

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: fruttato, intenso, caratteristico;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Terre di Cosenza" Greco bianco passito

colore: giallo paglierino intenso o dorato;
odore: fruttato, intenso, caratteristico;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Terre di Cosenza" Guarnaccia bianca passito

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: gradevole, persistente, caratteristico;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno
12 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Terre di Cosenza" Malvasia bianca passito

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: aromatico, floreale, intenso, caratteristico;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno
12 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Terre di Cosenza" Mantonico bianco passito

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, fresco, fruttato, caratteristico;
sapore: dolce, pieno, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno
12 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Terre di Cosenza" Pecorello passito

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: fresco, fruttato, caratteristico;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno
12 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Terre di Cosenza" Chardonnay passito

colore: giallo paglierino intenso o dorato;
odore: fruttato, intenso, caratteristico;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno
12 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini puo' rilevare lieve sentore di legno.
E' in facolta' del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali - 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 minimi sopra indicati per l' acidita' totale e l' estratto non riduttore minimo.

Alla Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" puo' figurare in etichetta il nome della sottozona in carattere di dimensione doppia rispetto a quella utilizzata per la Denominazione di Origine.

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Terre di Cosenza" e sue sottozone nelle tipologie Bianco, Rosso e Rosato, che derivino dall'assemblaggio di due varietà di vitigno e' ammessa l'indicazione dei vitigni che lo compongono esclusivamente nelle informazioni al consumatore ed alle seguenti condizioni.

- Essa non contenga il riferimento geografico della denominazione di origine controllata "Terre di Cosenza";

- Siano riportati con gli stessi caratteri e realizzazione grafica della altre informazioni al consumatore;

- Le varietà da cui il vino deriva devono essere indicate in ordine decrescente in relazione alle quantità utilizzate e che ognuno di esse partecipi per almeno il 15% del totale;

- Il prodotto in questione sia ottenuto al 100% dalle varietà menzionate.

Per tutte le tipologie dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" e' consentito l'uso della menzione vigna seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale alle condizioni stabilite dall'articolo 6 del decreto legislativo n. 61/2010.

Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata "Terre di Cosenza" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, ad esclusione delle tipologie spumante.

Articolo 8.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità di 0,250 litri - 0,375 litri - 0,500 litri - 0,750 litri - 1,5 litri - 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri - 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.

"Terre di Cosenza" sottozona Colline del Crati

Articolo 1.

La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Colline del Crati" e' riservata ai seguenti vini:

bianco;
bianco vendemmia tardiva;
bianco passito;
rosso (anche con la menzione riserva);
rosso vendemmia tardiva;
rosso passito;
Magliocco (anche con la menzione riserva);
rosato;

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

Articolo 2.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione della sottozona "Colline del Crati" e' riservata ai vini ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Terre di Cosenza" Colline del Crati rosso (anche nelle tipologie passito, vendemmia tardiva e con la menzione riserva):
Magliocco (localmente detto anche Magliocco Dolce o Mantónico nero):
minimo 70%;
possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino ad un massimo del 30%.

"Terre di Cosenza" Colline del Crati rosato:
Greco nero, Magliocco, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella percentuale minima dell'70 %;
Possono concorrere altri vitigni a bacca nera fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 30 %.

"Terre di Cosenza" Colline del Crati bianco (anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva):
Greco bianco, Guarnaccia bianca, Pecorello, Montónico (localmente Mantónico), da soli o congiuntamente, nella percentuale minima del 70 %;
Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 30 %.

"Terre di Cosenza" Colline del Crati Magliocco (anche con la menzione riserva):
Magliocco (localmente detto anche Magliocco Dolce o Mantónico nero),
minimo 85 %;
Possono concorrere, Greco nero, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15 %.

Articolo 3.

La zona di produzione delle uve per l' ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione della sottozona "Colline del Crati" comprende l' intero territorio

amministrativo dei comuni di : Acri, Bisignano, Castiglione Cosentino, Cervicati, Cerzeto, Lattarico, Luzzi, Marano Marchesato, Marano Principato, Mongrassano, Montalto, Rende, Rose, Rota Greca, San Benedetto Ullano, San Fili, San Martino di Finita, Santa Sofia d' Epiro, San Vincenzo la Costa e Torano Castello in provincia di Cosenza.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all' art.2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per i vini a Denominazione di Origine Controllata Terre di Cosenza accompagnata dalla specificazione "Colline del Crati" non deve essere superiore a tonnellate 10.

Per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Colline del Crati" con la specificazione del vitigno "Magliocco", la produzione di uva per ettaro di vigneto non deve essere superiore a tonnellate 7.

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata Terre di Cosenza sottozona "Colline del Crati" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Bianco 10,5 %

Rosato 10,5 %

Rosso 11,0 %

Riserva 11,5 %

Magliocco 12,0 %

Passito 13,0 %

Vendemmia tardiva 12,0 %

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Per la produzione della tipologia passito, le uve devono essere sottoposte all' appassimento in pianta o dopo la raccolta, fino ad assicurare al vino ottenuto un titolo alcolometrico volumico minimo del 16%.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70% per tutti i tipi di vino, ad eccezione delle tipologie passito e vendemmia tardiva per le quali non deve essere superiore al 50%.

Articolo 6.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Colline del Crati" all' atto dell' immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:

"Terre di Cosenza" Colline del Crati bianco

colore: giallo paglierino talvolta tendente al verdognolo;

odore: caratteristico, gradevole, fruttato;

sapore: fresco, delicato, fruttato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.;

acidita' totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Terre di Cosenza" Colline del Crati bianco vendemmia tardiva

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: da secco ad amabile, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Colline del Crati bianco passito

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Colline del Crati rosso (anche con la menzione riserva)

colore: rosso rubino piu' o meno carico (fino a granato carico per la tipologia riserva);
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Terre di Cosenza" Colline del Crati rosso vendemmia tardiva

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: da secco ad amabile pieno, vellutato, caldo, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Colline del Crati rosso passito

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Colline del Crati Magliocco (anche con la menzione riserva)

colore: rosso rubino piu' o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,5 vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Colline del Crati rosato
colore: rosa piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: fresco, armonico, gradevole, talvolta fragrante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini puo' rilevare lieve sentore di legno.

E' in facolta' del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali - 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 minimi sopra indicati per l' acidita' totale e l' estratto secco netto minimo.

Articolo 7.

Nella designazione e presentazione dei vini Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Colline del Crati" e' vietata l' aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

Le indicazioni tendenti a specificare l' attivita' agricola dell' imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.

Articolo 8.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacita' di 0,250 litri - 0,375 litri - 0,500 litri - 0,750 litri - 1,5 litri - 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri - 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.

"Terre di Cosenza" sottozona Condoleo

Articolo 1.

La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Condoleo" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2.

La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Condoleo" e' riservata ai seguenti vini:

rosso anche nelle tipologie passito, vendemmia tardiva, riserva e novello;

rosato;

bianco anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva;

Greco nero anche nella tipologia riserva.

I vini a Denominazione di Origine Controllata Terre di Cosenza accompagnata dalla specificazione della sottozona "Condoleo" e' riservata ai vini ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Terre di Cosenza"Condoleo rosso (anche nelle tipologie passito e vendemmia tardiva, riserva e novello):

Greco nero, minimo 60 %;

Possono concorrere altri vitigni a bacca nera fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 40 %.

"Terre di Cosenza"Condoleo rosato:

Greco nero, Magliocco, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella percentuale minima dell' 80 %;

Possono concorrere altri vitigni a bacca nera fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 20 %.

"Terre di Cosenza"Condoleo bianco (anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva):

Greco bianco, Guarnaccia bianca, Pecorello, Montonico (localmente Mantonico), da soli o congiuntamente, nella percentuale minima del 70 %;

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 30 %.

"Terre di Cosenza"Condoleo Greco nero:

Greco nero, minimo 85 %;

Possono concorrere, Magliocco, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15 %.

Articolo 3.

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza", con la specificazione della sottozona "Condoleo", dovranno provenire dai vigneti ubicati nell' intero territorio amministrativo del comune di Mandatoriccio in provincia di Cosenza.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all' art.2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Condoleo" non deve essere superiore a tonnellate 10.

Per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Condoleo" con la specificazione del vitigno "Greco nero", la produzione di uva per ettaro di vigneto non deve essere superiore a tonnellate 7.

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata Terre di Cosenza sottozona "Condoleo" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Rosato 10,5 %

Rosso 11,0 %

Novello 11,0 %

Riserva 11,5 %

Greco nero 12,0 %

Bianco 10,5 %

Vendemmia tardiva 12,0 %

Passito 13,0 %

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Per la produzione della tipologia passito, le uve devono essere sottoposte all' appassimento in pianta o dopo la raccolta, fino ad assicurare al vino ottenuto un titolo alcolometrico volumico minimo del 16%.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70% per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%.

Articolo 6.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Condoleo" all' atto dell' immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:

"Terre di Cosenza" Condoleo rosso (anche nella tipologia riserva);

colore: rosso rubino piu' o meno carico (fino a granato carico per la tipologia riserva); odore: vinoso, gradevole, caratteristico;

sapore: pieno, asciutto e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol.;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Terre di Cosenza" Condoleo passito rosso

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Condoleo vendemmia tardiva rosso

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: da secco da amabile, pieno, vellutato, caldo, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Condoleo rosso novello

colore: dal rosso rubino al porpora;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: gradevole, fresco, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Condoleo rosato

colore: rosa piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: fresco, armonico, gradevole, talvolta fragrante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Terre di Cosenza" Condoleo bianco

colore: giallo paglierino talvolta tendente al verdognolo;
odore: caratteristico, gradevole, fruttato;
sapore: fresco, delicato, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Terre di Cosenza" Condoleo passito bianco

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Condoleo vendemmia tardiva bianco

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: da secco ad amabile, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Condoleo Greco nero (anche nella tipologia riserva);

colore: dal rosso rubino al granato (fino a granato carico per la tipologia riserva);

odore: vinoso, caratteristico, delicato;

sapore: secco, armonico, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 % vol.;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini puo' rilevare lieve sentore di legno.

E' in facolta' del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali - 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 minimi sopra indicati per l' acidita' totale e estratto non riduttore minimo.

Articolo 7.

Nella designazione e presentazione dei vini Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Condoleo" e' vietata l' aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

Le indicazioni tendenti a specificare l' attivita' agricola dell' imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.

Articolo 8.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacita' di 0,250 litri - 0,375 litri - 0,500 litri - 0,750 litri - 1,5 litri - 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri - 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.

"Terre di Cosenza" sottozona "Donnici"

Articolo 1.

La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Donnici" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2.

La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Donnici" e' riservata ai seguenti vini:

bianco anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva;
rosso anche nelle tipologie passito, vendemmia tardiva, riserva e novello;
rosato:
Magliocco anche nella tipologia riserva.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione della sottozona "Donnici" e' riservata ai vini ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Terre di Cosenza" Donnici bianco (anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva):
Mantonico bianco (localmente noto come Mantonico): minimo 50%;
Greco bianco, Malvasia bianca, Pecorello bianco (da soli o congiuntamente): massimo 30%;
possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino ad un massimo del 20%;

"Terre di Cosenza" Donnici rosso (anche nelle tipologie passito e vendemmia tardiva, riserva e novello):
Magliocco (localmente detto anche Magliocco Dolce o Mantonico nero): minimo 60%;
Greco nero: minimo 10%;
possono concorrere alla produzione di detto vino le uve Malvasia bianca, Greco bianco, Mantonico bianco, Pecorello bianco, da soli o congiuntamente: massimo 10%;
possono inoltre concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino ad un massimo del 20%.

"Terre di Cosenza" Donnici rosato:
Magliocco (localmente detto anche Magliocco Dolce o Mantonico nero): minimo 60%;
Greco nero: minimo 10%;
possono concorrere alla produzione di detto vino le uve Malvasia bianca, Greco bianco, Mantonico bianco, Pecorello bianco, da soli o congiuntamente: massimo 10%;
possono inoltre concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino ad un massimo del 20%.

"Terre di Cosenza" Donnici Magliocco (anche nella tipologia riserva):
Magliocco (localmente detto anche Magliocco Dolce o Mantonico nero),

minimo 85 %;

Possono concorrere, Greco nero, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15 %.

Articolo 3.

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" con la specificazione della sottozona "Donnici" comprende l'intero territorio amministrativo, esclusi i fondo valle ed i vigneti ubicati al di sopra degli 800 m. dei comuni di Aprigliano, Cellara, Cosenza, Dipignano, Figline Vegliaturo, Mangone, Paterno Calabro, Pedace, Piane Crati e Pietrafitta, tutti in provincia di Cosenza.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" con la specificazione della sottozona "Donnici" di cui all'art.2 debbono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati, le specifiche caratteristiche di qualità'.

Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti bene esposti e ubicati su terreni idonei.

Sono da escludersi, ai fini della iscrizione all' albo, i vigneti situati in aree particolarmente umide.

I sistemi di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere tali da non modificare le caratteristiche di qualità' dell' uva e dei vini derivati. Sono da escludere le forme di allevamento a tendone.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l' irrigazione di soccorso per non più di due interventi annui prima dell' invaiatura. I nuovi impianti ed i reimpianti debbono prevedere un numero minimo di 2500 ceppi per ettaro.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare le 10 tonnellate per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" con la specificazione della sottozona "Donnici" bianco, rosso e rosato. Per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" con la specificazione della sottozona "Donnici" con la specificazione del vitigno "Magliocco", la produzione di uva per ettaro di vigneto non deve essere superiore a tonnellate 7.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato la produzione massima per ettaro di vigneti in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all' effettiva superficie coperta dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini "Terre di Cosenza" sottozona "Donnici" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70% per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito e/o vendemmia tardiva per la quale non deve essere superiore al 50%.

Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l' eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La regione Calabria, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite di produzione di uva per ettaro inferiore a quelli fissati nel presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole,

alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Le uve destinate alla vinificazione debbono assicurare ai vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" con la specificazione della sottozona "Donnici" bianco e rosato un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10% ed al vino "Donnici" rosso un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell' 11,0%.

Articolo 5.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche legali, costanti e tradizionali della zona -anche se attuate con metodologie e macchinari moderni- e comunque atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche qualitative.

Articolo 6.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Donnici" all' atto dell' immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:

"Terre di Cosenza" Donnici bianco

colore: bianco con riflessi gialli o verdolini;
odore: fresco, vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 vol. ;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Donnici passito bianco

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Donnici vendemmia tardiva bianco

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l

"Terre di Cosenza" Donnici rosso (anche nella tipologia riserva)

colore: dal rosso rubino al cerasuolo;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 vol. ;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Donnici passito rosso

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Donnici vendemmia tardiva rosso

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Donnici rosso Novello

colore: rosso rubino;
profumo: fruttato;
sapore: armonico fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.;

"Terre di Cosenza" Donnici Rosato

colore: rosa piu' o meno intenso;
odore: caratteristico delicato;
sapore: fresco, armonico, gradevole, talvolta fragrante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Donnici Magliocco, anche nella tipologia riserva

colore: rosso rubino piu' o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,5 vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini puo' rilevare lieve sentore di legno.
E' in facolta' del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali - 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 minimi sopra indicati per l' acidita' totale e l'estratto non riduttore minimo

Articolo 7.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" con la specificazione della sottozona "Donnici"rosso, dopo due anni di invecchiamento, a partire dal 1° novembre dell' anno della vendemmia, di cui almeno sei mesi in botti di legno e sei mesi di affinamento in bottiglia, puo' portare in etichetta la menzione "riserva".

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" con la specificazione della sottozona "Donnici" rosso puo' utilizzare in etichetta l' indicazione "Novello" secondo la vigente normativa per i vini novelli.

Nella designazione e presentazione dei vini Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Donnici" e' vietata l' aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

Le indicazioni tendenti a specificare l' attivita' agricola dell' imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.

Articolo 8.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacita' di 0,250 litri - 0,375 litri - 0,500 litri - 0,750 litri - 1,5 litri - 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri - 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.

"Terre di Cosenza" sottozona Esaro

Articolo 1.

La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Esaro" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2.

La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Esaro" e' riservata ai seguenti vini:

bianco anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva;
rosso anche nella tipologia riserva, passito e vendemmia tardiva;
rosato;
Magliocco anche nella tipologia riserva.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione della sottozona "Esaro" e' riservata ai vini ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Terre di Cosenza" Esaro bianco (anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva):

Greco bianco, Guarnaccia bianca, Pecorello, Montonico (localmente Mantonico), da soli o congiuntamente, nella percentuale minima del 70 %;

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 30 %.

"Terre di Cosenza" Esaro rosso (anche nelle tipologie passito, vendemmia tardiva e riserva):

Magliocco (localmente detto anche Guarnaccia nera o Magliocco Dolce o Mantonico nero o Lacrima): minimo 70%;

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino ad un massimo del 30%.

"Terre di Cosenza" Esaro rosato:

Greco nero, Magliocco, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella percentuale minima del 70 %;

Possono concorrere altri vitigni a bacca nera fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 30 %.

Terre di Cosenza "Esaro" Magliocco:

Magliocco (localmente detto anche Guarnaccia nera o Magliocco Dolce o Mantonico nero o Lacrima), minimo 85 %;

Possono concorrere, Greco nero, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15 %.

Articolo 3.

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Esaro" comprende l'intero

territorio amministrativo dei comuni di : Acquaformosa, Altomonte, Fagnano Castello, Firmo, Lungo, Malvito, Mottafollone, Roggiano Gravina, San Donato di Ninea, San Lorenzo del Vallo, San Marco Argentano, San Sosti, Santa Caterina Albanese, Sant'Agata d' Esaro, Spezzano Albanese, Tarsia e Terranova da Sibari in provincia di Cosenza.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all' art.2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Esaro" non deve essere superiore a tonnellate 10.

Per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Esaro" con la specificazione del vitigno "Magliocco", la produzione di uva per ettaro di vigneto non deve essere superiore a tonnellate 7.

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Esaro" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Bianco 10,5 %

Rosato 10,5 %

Rosso 11,0 %

Riserva 11,5 %

Magliocco 12,0 %

Vendemmia tardiva 12,0 %

Passito 13,0 %

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Per la produzione della tipologia passito, le uve devono essere sottoposte all' appassimento in pianta o dopo la raccolta, fino ad assicurare al vino ottenuto un titolo alcolometrico volumico minimo del 16%.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70% per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%.

Articolo 6.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Esaro" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:

"Terre di Cosenza" Esaro bianco

colore: giallo paglierino talvolta tendente al verdognolo;

odore: caratteristico, gradevole, fruttato;

sapore: fresco, delicato, fruttato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.;

acidita' totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Terre di Cosenza" Esaro passito bianco

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Esaro vendemmia tardiva bianco

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Esaro rosso, anche nella tipologia riserva

colore: rosso rubino piu' o meno carico (fino a granato carico per la tipologia riserva);
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Terre di Cosenza" Esaro passito rosso

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Esaro vendemmia tardiva rosso

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Esaro rosato

colore: rosa piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: fresco, armonico, gradevole, talvolta fragrante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Terre di Cosenza" Esaro Magliocco, anche nella tipologia riserva

colore: rosso rubino piu' o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,5 vol.%;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini puo' rilevare lieve sentore di legno
E' in facolta' del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali - 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 minimi sopra indicati per l'acidita' totale e l'estratto non riduttore minimo

Articolo 7.

Nella designazione e presentazione dei vini Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Esaro" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attivita' agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.

Articolo 8.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacita' di 0,250 litri - 0,375 litri - 0,500 litri - 0,750 litri - 1,5 litri - 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri - 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.

"Terre di Cosenza" sottozona "Pollino"

Articolo 1.

La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Pollino" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2.

La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Pollino" e' riservata ai seguenti vini:

bianco anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva;
rosso anche nelle tipologie riserva, novello, passito e vendemmia tardiva;
rosato;
Magliocco anche nella tipologia riserva;
moscato passito.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione della sottozona "Pollino" e' riservata ai vini ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Terre di Cosenza" Pollino bianco (anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva):

Greco bianco, Guarnaccia bianca, Pecorello, Montonico (localmente Mantonico), da soli o congiuntamente, nella percentuale minima del 80 %;

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 20 %.

"Terre di Cosenza" Pollino rosso (anche nelle tipologie riserva, novello, passito e vendemmia tardiva):

Magliocco (localmente detto anche Guarnaccia nera o Magliocco Dolce o Mantonico nero o Lacrima) e/o Gaglioppo, da soli o congiuntamente, in misura non inferiore al 60%;

possono concorrere altri vitigni a bacca nera fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 40 %;

"Terre di Cosenza" Pollino rosato:

Magliocco, Greco nero, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella percentuale minima del 70 %;

Possono concorrere altri vitigni a bacca nera fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 30 %.

"Terre di Cosenza" Pollino Magliocco (anche nella tipologia riserva):

Magliocco (localmente detto anche Guarnaccia nera o Magliocco Dolce o Mantonico nero o Lacrima), minimo 85 %;

Possono concorrere, Greco nero, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15 %.

"Terre di Cosenza" Pollino Moscato passito:

Moscato, minimo 85 %;

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca fra quelli idonei nella regione Calabria, nella misura massima del 15 %.

Articolo 3.

Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza", con la specificazione della sottozona "Pollino", dovranno provenire dai vigneti ubicati nella zona appresso indicata, che comprende in parte il territorio dei comuni di: Castrovillari, S.Basile, Saracena, Cassano Ionio, Civita e Frascineto.

Tale zona e' cosi' delimitata: a nord dal punto di incrocio del confine comunale di Castrovillari con la strada statale delle Calabrie (n.19), in prossimita' del km 198,500, il limite segue in direzione sud-est la strada ferrata che fiancheggia la strada statale fino ad incrociarla presso il centro abitato di Castrovillari. Da qui, segue per breve tratto la strada statale n.19 sino ad incrociare poco dopo la strada statale di Castrovillari (n.105) e quindi lungo questa proseguire verso ovest incrociando il confine di Castrovillari (km 87,500 circa), lo segue per breve tratto verso nord-ovest e quindi verso ovest segue quello di S.Basile fino ad incrociare la strada per il centro abitato. Da tale punto di incrocio segue una retta spezzata verso sud passando per le quote 676, 647, 650 e 643 e sul proseguimento della retta tra queste due ultime quote raggiunge il confine comunale di S.Basile; prosegue lungo questi verso sud prima e poi verso est fino al km 82 della strada per S.Basile, segue tale strada e superato di poco il km 81 prosegue per quella che porta al centro abitato di Saracena, lo attraversa e prosegue per la strada che in direzione sud va a congiungersi con la strada statale n. 105 in prossimita' del km 76,500. Segue la strada statale n. 105 in direzione sud sino al km 72,500 per poi proseguire verso sud-est per la strada che raggiunge C.sta del Cappello ed incrocia, presso il Porcile, il sentiero che segue verso nord-est sino a raggiungere i ruderi a quota 284 in localita' Cavello.

Da quota 284 segue verso nord-est una retta immaginaria che raggiunge i ruderi a quota 270 (localita' Scarpone) e da qui, sempre seguendo una retta nella stessa direzione raggiunge prima la quota 114 e poi la quota 109 (Mass.a di Gallo). Segue quindi la strada verso nord-est per breve tratto ed in prossimita' della quota 114 prosegue verso sud-est per quella che conduce a Varco Amendola (quota 106), quindi attraversa la strada statale delle Calabrie (n.19) prosegue per la strada che attraverso la localita' Ciriaco e passando per le quote 99 e 79 raggiunge in prossimita' del km 3,5 la strada che, proseguendo verso est, va ad incrociare la linea ferroviaria per Cassano Ionio. Prosegue lungo tale strada e raggiunta la ferrovia prosegue verso nord lungo la medesima sino ad incrociare prima del centro abitato (quota 199) la strada che la costeggia sul lato est; segue quest' ultima sino ad incontrare in localita' Frana Montana, la strada per Frascineto che segue verso nord lungo la medesima sino alla altezza della quota 333 (circa 800 metri prima della stazione di Civita). Da qui segue una linea retta verso est fino ad incrociare il confine di Cassano Ionio seguendo fino al M. Spirito Santo quota 533, da tale quota per una retta verso nord-est raggiunge il km 104 della strada statale di Castrovillari (n.105) segue quindi la statale in direzione ovest fino al km 95 e da qui una linea retta verso ovest sino alla Mass.a Frasca (quota 411).

Dalla Mass.a Frasca segue la strada verso sud sino ad incrociare e proseguire su quella che, in direzione ovest, passa per le quote 405, 420, 433 e 452 e raggiunge la strada statale n. 19 in localita' Crocifisso, chiudendo la delimitazione.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata di cui all' art.1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualita'.

Sono, pertanto, da escludere i vigneti di fondo valle e quelli di pianura.

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 del vino.

La resa massima di uva ammessa alla produzione del vino di cui all' art.1 non deve essere superiore a tonnellate 10 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. A detto limite anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovra' essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite massimo.

La resa massima dell' uva in vino non deve essere superiore al 70 per cento ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%.

Per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza", con la specificazione della sottozona "Pollino" e con la specificazione del vitigno "Magliocco", la produzione di uva per ettaro di vigneto non deve essere superiore a tonnellate 7.

Articolo 5.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare una gradazione alcolica minima naturale di 11,5 e di 12,00 per il superiore.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche legali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 6.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Pollino" all' atto dell'immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:

"Terre di Cosenza" Pollino bianco

colore: bianco con riflessi gialli o verdolini;
odore: fresco, vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 vol.%;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Pollino passito bianco

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Pollino vendemmia tardiva bianco

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;

odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Pollino rosso, anche nella tipologia riserva e con la menzione Superiore

colore: rosso rubino piu' o meno carico;
odore: profumo caratteristico;
sapore: pieno, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale: 12,00 vol.(12,5 % vol. per la tipologia Superiore);
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Terre di Cosenza" Pollino rosso novello

colore: rosso rubino;
profumo: fruttato;
sapore: armonico fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.;

"Terre di Cosenza" Pollino passito rosso

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Pollino vendemmia tardiva rosso

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Pollino rosato;

colore: dal rosa al rosa cerasuolo;
odore: profumo caratteristico;
sapore: pieno, asciutto;
gradazione alcoolica minima complessiva: 11,00 vol.;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Terre di Cosenza" Pollino Magliocco (anche nella tipologia riserva);

colore: rosso rubino piu' o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;

sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 vol.%;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Pollino Moscato passito

colore: giallo dorato piu' o meno intenso;
odore: gradevole e aromatico;
sapore: dolce, caratteristico del Moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini puo' rilevare lieve sentore di legno.
E' in facolta' del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali - 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 minimi sopra indicati per l' acidita' totale e l' estratto non riduttore minimo.

Articolo 7.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza", con la specificazione della sottozona "Pollino", ottenuto da uve aventi una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 12, immesso al consumo con una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 12,5 e con un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni a partire dal primo novembre dell'anno di produzione delle uve, puo' portare in etichetta la qualificazione di "superiore".

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza", sottozona Pollino rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni. Il periodo di invecchiamento decorre dal primo novembre dell' anno di produzione delle uve.

Nella designazione e presentazione dei vini Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Pollino" e' vietata l' aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

Le indicazioni tendenti a specificare l' attivita' agricola dell' imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.

Articolo 8.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacita' di 0,250 litri - 0,375 litri - 0,500 litri - 0,750 litri - 1,5 litri - 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri - 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.

"Terre di Cosenza" sottozona "San Vito di Luzzi".

Articolo 1.

La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "San Vito di Luzzi" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "San Vito di Luzzi" e' riservata ai seguenti vini:

bianco anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva;
rosso anche nelle tipologie riserva, novello, passito e vendemmia tardiva;
rosato;
Magliocco anche nella tipologia riserva .

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione della sottozona "San Vito di Luzzi" e' riservata ai vini ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi bianco, anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva:
Malvasia bianca: dal 40 al 60%;
Greco bianco: dal 20 al 30%;
Guarnaccia bianca, fino al 30%;

possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Calabria, fino ad un massimo del 40%;

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi rosso, anche nelle tipologie passito e/o vendemmia tardiva, novello e riserva:
Gaglioppo e/o Magliocco (localmente noto come Magliocco Dolce), da soli o congiuntamente: minimo il 70%;
possono concorrere i vitigni bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Calabria, fino ad un massimo del 30% e la Malvasia bianca fino ad un massimo del 10%.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi rosato:
Gaglioppo e/o Magliocco (localmente noto come Magliocco Dolce), da soli o congiuntamente: minimo il 70%;
Malvasia: fino a un massimo del 10%;
possono concorrere i vitigni Greco nero, Sangiovese e altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Calabria, fino ad un massimo del 30%.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi Magliocco, anche nella tipologia riserva:
Magliocco (localmente noto anche come Arvino, Aglianico di Cassano e

Lacrima), minimo 85 %; Possono concorrere, Greco nero, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15 %.

Articolo 3.

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "San Vito di Luzzi", di cui al precedente articolo 2, devono provenire da vigneti ubicati nella zona di produzione appresso indicata, che comprende la frazione di San Vito nel comune di Luzzi in provincia di Cosenza.

Tale zona e' cosi' delimitata: partendo dalla confluenza dei comuni di Luzzi, Rose e Montalto, in localita' Boccalupo a quota 124, la linea di delimitazione prosegue verso est, seguendo il corso del torrente Boccalupo, incrociando la fontana Petrulla, e seguendo il corso d' acqua lungo il confine con il comune di Rose.

Sempre continuando verso est, lungo tale confine, incrocia in via comunale Luzzi - San Martino alla localita' Valle Ceraso a quota 535. Proseguendo verso nord lungo la predetta strada comunale fino alla localita' Casino Intrieri, a quota 604, e proseguendo verso il torrente Gidora raggiunge la localita' Serra Civita quota 526. Da tale localita' segue la strada comunale Civita-Cirioli in direzione est, fino a raggiungere la strada statale 559 nei pressi dell' Abbazia della sambucina a quota 848.

Da tale punto di incrocio seguendo la strada statale 559, la delimitazione prosegue verso ovest fino alla localita' Matarese a quota 709.

Dalla localita' Matarese segue verso nord la strada comunale Malderima fino alla localita' Filetta all' incrocio con la strada comunale di San Sosti-Pezze.

Da questo incrocio a quota 450 verso nord-est, attraversando l' azienda Falcone, fino a incrociare il torrente Trignetto e seguendo il suo corso d' acqua verso nord-ovest, raggiunge la sponda sinistra del fiume Mucone al confine con il comune di Acri.

Da questo punto, lungo l' argine sinistro del fiume Mucone, verso ovest fino alla confluenza con il fiume Crati.

Da questo punto la delimitazione prosegue lungo la riva destra del fiume Crati in direzione sud, fino alla confluenza con il torrente Boccalupo, al confine con il comune di Rose, da cui era iniziata la delimitazione.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "San Vito di Luzzi", di cui all' articolo 2, devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualita'.

Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ben esposti, ubicati su terreni di natura argilloso-calcareo e ben drenati.

I sesti di impianto, le forme di allevamento e 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 in coltura specializzata non deve essere superiore alle 10 tonnellate per ettaro per tutte le tipologie, mentre in coltura promiscua non dovra' superare rispettivamente i cinque e quattro chilogrammi per ceppo.

A detti limiti anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovra' essere riportata attraverso un' accurata cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del

20% i limiti massimi.

La Regione Calabria, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, puo' stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, al Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini di cui all'articolo 2 un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5% per il tipo bianco e dell' 11% per i tipi rosso e rosato.

Articolo 5.

La resa massima delle uve in vino per tutti i tipi non deve essere superiore al 70% ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%.

Per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza", con la specificazione della sottozona "San Vito di Luzzi", con la specificazione del vitigno "Magliocco", la produzione di uva per ettaro di vigneto non deve essere superiore a tonnellate 7.

Qualora la resa uva-vino superi la percentuale sopra indicata, l' eccedenza non avra' diritto alla denominazione di origine controllata.

Nella vinificazione dei vini di cui al comma precedente sono ammesse soltanto le pratiche enologiche, leali, costanti e tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

I vini a denominazione di origine controllata "Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi bianco, rosso e rosato non possono essere immessi al consumo prima del mese di gennaio dell' anno successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "San Vito di Luzzi" all' atto dell' immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi bianco

colore: paglierino piu' o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: secco, armonico, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0%;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi passito bianco

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi vendemmia tardiva bianco

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi rosso, anche nella tipologia riserva

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: gradevole, delicato, caratteristico;
sapore: secco, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0%;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi Novello

colore: rosso rubino;
profumo: fruttato;
sapore: armonico fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.;

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi passito rosso

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi vendemmia tardiva rosso

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi Rosato

colore: rosa piu' o meno intenso, talvolta con sfumature arancioni;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: sapido, fresco, asciutto, armonico, elegante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi Magliocco (anche nella tipologia riserva)

colore: rosso rubino piu' o meno carico;

odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 vol.%;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini puo' rilevare lieve sentore di legno
E' in facolta' del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali - 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 minimi sopra indicati per l' acidita' totale e l' estratto non riduttore minimo.

Articolo 7.

Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "San Vito di Luzzi" e' vietata l' aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi comprese gli aggettivi extra, fine, riserva, scelto, selezionato, e similari.
Le indicazioni tendenti a specificare l' attivita' agricola dell' imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.

Articolo 8.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacita' di 0,250 litri - 0,375 litri - 0,500 litri - 0,750 litri - 1,5 litri - 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri - 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.

"Terre di Cosenza" sottozona "Verbicaro"

Articolo 1.

La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Verbicaro" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2.

La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Verbicaro" e' riservata ai seguenti vini:

bianco anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva;
rosso anche nelle tipologie riserva, novello, passito e vendemmia tardiva;
rosato;
Magliocco anche nella tipologia riserva;
moscato passito.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione della sottozona "Verbicaro" e' riservata ai vini ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Terre di Cosenza" Verbicaro bianco anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva:
Greco bianco: minimo 30%;
Malvasia bianca: massimo il 40%;
Guarnaccia bianca, fino al 30%;
possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Calabria, fino ad un massimo del 30%;

"Terre di Cosenza" Verbicaro rosso anche nelle tipologie passito e vendemmia tardiva, novello e riserva:
Magliocco (localmente chiamato anche Guarnaccia nera) e Greco nero, da soli o congiuntamente dal 60 all' 80%;
Malvasia bianca, Guarnaccia bianca, Greco bianco, da soli o congiuntamente, massimo il 20%; possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Calabria, fino ad un massimo del 20%.

"Terre di Cosenza" Verbicaro rosato:
Magliocco (localmente chiamato anche Guarnaccia nera) e Greco nero, da soli o congiuntamente dal 60 all' 80%;
Malvasia bianca, Guarnaccia bianca, Greco bianco, da soli o congiuntamente, massimo 20%; possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Calabria, fino ad un massimo del 20%.

"Terre di Cosenza" Verbicaro Magliocco:
Magliocco (localmente chiamato anche Guarnaccia nera), minimo 85 %;
Possono concorrere, Greco nero, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da

soli o congiuntamente, nella misura massima del 15 %.

"Terre di Cosenza" Verbicaro Moscato passito:

Moscato, minimo 85 %;

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca fra quelli idonei nella regione Calabria, nella misura massima del 15 %.

Articolo 3.

La zona di produzione delle uve e quindi del vino a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Verbicaro" comprende parte del territorio dei comuni di Verbicaro, Grisolia, Orsomarso, S.Domenica Talao, S.Maria del Cedro, tutti in provincia di Cosenza.

Tale zona e' cosi' delimitata:

partendo da est dell' abitato di Verbicaro, il confine coincide con la dorsale di Santa Maria La Nova a quota 550 metri, prosegue verso nord-est., in localita' Acqua dei Bagni, Alberosa (quota 752 m.s.m.) e Schiena La Magra (quota 690 m.s.m.) per scendere fino all' abitato di Orsomarso seguendo il percorso dei canali La Mira e Assuolo, ad ovest del timpone Anzo Nicola e dell' abitato di Orsomarso, in direzione ovest attraverso le localita' Olivato fino al fiume Lao lungo il quale risale per le localita' Costa Vitelli, Ragazzo, fino alla fonte dell' Antro, adiacente la s.s. 504. Da fonte dell' Antro seguendo il percorso della s.s. 504 verso ovest, lungo il corso del torrente in localita' Finocchio, fino all' abitato di Santa Domenica Talao (quota 300 m.s.m.). Da qui ancora verso ovest, seguendo il tracciato della s.s. 504 fino al bivio con la ex s.s. 18 (quota 35 m.s.m.). da questo punto, in direzione sud, segue il rilevato ferroviario fino al bivio di Cirella (100 m.s.m.) con Maiera': prosegue in direzione est lungo la strada provinciale fino all' abitato di Maiera' (350 m.s.m.) e attraversando il torrente Vaccuto raggiunge l' abitato di Grisolia (quota 437 m.s.m.). Da Grisolia si ritorna a Verbicaro scendendo lungo la strada di collegamento dei due centri abitati attraverso le localita' Postinuto, Ferraro, S.Janni e Bozzino. Da Bozzino lungo la strada interpodereale in localita' Sotto il Monte, attraverso il torrente Fezzarulo, si scende fino alla localita' La Centrale (206 m.s.m.) e da questo punto risale seguendo il corso del torrente Vaccarelle, attraverso le localita' di Santa Maria di Loreto e Jardino fino all' abitato di Verbicaro, punto di partenza.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Verbicaro" devono essere quelli tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualita'. Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni collinari, pedocollinari e quelli della zona di pianura delimitata, mentre debbono venire esclusi i vigneti ubicati in terreni umidi e male esposti.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i metodi di potatura debbono essere quelli tradizionali della zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. E' esclusa ogni pratica di forzatura.

Le rese massime di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Verbicaro" non devono essere superiori alle 10 tonnellate per ettaro.

Le uve devono assicurare ai vini a DOC "Terre di Cosenza" Verbicaro bianco e rosato un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del

10 % ed al rosso dell' 11 % (12 % al riserva).

La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutti i vini ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%. Per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza", con la specificazione della sottozona "Verbicaro" e con la specificazione del vitigno "Magliocco", la produzione di uva per ettaro di vigneto non deve essere superiore a tonnellate 7.

Qualora superi questo limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto ad alcuna denominazione d' origine; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

Articolo 5.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Verbicaro" rosso, ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore a 12,5% e che sia stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a tre anni, puo' portare in etichetta la menzione "Riserva".

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all' annata di produzione delle uve.

Nella vinificazione dei vini di cui all' art.6 sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali, costanti e tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Verbicaro" bianco, rosso e rosato non possono essere immessi al consumo prima del mese di gennaio dell' anno successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Verbicaro" all' atto dell' immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:

"Terre di Cosenza" Verbicaro bianco

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: delicato caratteristico;
sapore: secco, morbido, talvolta aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15g/l.

"Terre di Cosenza" Verbicaro passito bianco

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 26 g/l

"Terre di Cosenza" Verbicaro vendemmia tardiva bianco

colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 26 g/l

"Terre di Cosenza" Verbicaro rosso, anche nella tipologia riserva

colore: rosso rubino piu' o meno carico;
odore: vinoso, delicato, caratteristico;
sapore: gradevole, asciutto, vellutato, talvolta leggermente aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00 % vol. (12,5 per il riserva);
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Terre di Cosenza" Verbicaro rosso novello

colore: rosso rubino;
profumo: fruttato;
sapore: armonico fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.;

"Terre di Cosenza" Verbicaro passito rosso

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Verbicaro vendemmia tardiva rosso

colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Verbicaro Rosato

colore: rosa piu' o meno intenso;
odore: delicato caratteristico;
sapore: fresco, asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11 % vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Terre di Cosenza" Verbicaro Magliocco, anche nella tipologia riserva

colore: rosso rubino piu' o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Verbicaro Moscato passito

colore: giallo dorato piu' o meno intenso;
odore: gradevole e aromatico;
sapore: dolce, caratteristico del Moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno
13 % vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini puo' rilevare lieve sentore di legno.

E' in facolta' del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali - 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 minimi sopra indicati per l'acidita' totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7.

Nella designazione e presentazione dei vini Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Verbicaro" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

Le indicazioni tendenti a specificare l' attivita' agricola dell' imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.

Articolo 8

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacita' di 0,250 litri - 0,375 litri - 0,500 litri - 0,750 litri - 1,5 litri - 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri - 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.