



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
EX PQA IV

Prot. n. 64329

Decreto 10 dicembre 2013 concernente la modifica del disciplinare di produzione dei vini IGP “Terre di Veleja” e del relativo fascicolo tecnico, inviato alla Commissione UE ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, al fine di adeguarlo alle osservazioni formulate dalla Commissione UE.

IL CAPO DIPARTIMENTO

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all’organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l’etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell’articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il D.M. 30 novembre 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 20/12/2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP, concernente l’approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all’articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento CE n. 1234/2007 e l’approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell’inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della IGP “Terre di Veleja”;

VISTO il DM 12 luglio 2013, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP, concernente la correzione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP e dei relativi fascicoli tecnici inviati alla Commissione UE ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della IGP “Terre di Veleja”;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 14 febbraio 2012, n. 41, concernente la riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

VISTO il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 febbraio 2013, n. 105, rubricato “*Regolamento recante organizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a norma dell'articolo 2, comma 10-ter del decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012 n. 135*”, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 218 del 17 settembre 2013;

TENUTO CONTO della recente riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e nelle more della emanazione dei decreti attuativi conseguenti al D.P.C.M. 27 febbraio 2013, n. 105, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 218 del 17/9/2013;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 29 luglio 2013, registrato dalla Corte dei Conti il 6 settembre 2013, reg. 9, fgl. n. 150, con il quale è stato conferito al Prof. Avv. Gianluca Maria Esposito l'incarico di Capo del Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare e della pesca del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, successivamente confermato con Decreto del Presidente della Repubblica 30 settembre, registrato dalla Corte dei Conti in data 8 novembre 2011, reg. 10, fgl. n. 185;

VISTA la comunicazione n. 2324917 del 19/06/2013 con la quale la Commissione UE ha notificato le ragioni di annullamento al fascicolo tecnico n. PGI-IT-A0529 relativo alla citata IGP “Terre di Veleja” (comprensivo di disciplinare e documento unico riepilogativo di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 1, del Regolamento (CE) n. 1234/2007) ed ha invitato questo Ministero a presentare gli opportuni chiarimenti e/o correzioni tramite il sistema informatico e-Caudalie entro il termine di due mesi dalla data di ricezione della notifica, salvo eventuale proroga;

VISTA la comunicazione ministeriale prot. n. 22284 del 26/06/2013 con la quale è stata inoltrata la predetta notifica della Commissione UE al Consorzio tutela vini DOC Colli Piacentini, in qualità di soggetto richiedente legittimato, che a suo tempo ha predisposto il fascicolo tecnico della denominazione in questione ai fini della trasmissione alla Commissione UE ai sensi dell'art. 118 *vicies*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, nonché alla competente Regione, al fine di far pervenire a questo Ministero gli opportuni chiarimenti e/o emendamenti al fascicolo in questione;

VISTA la comunicazione prot. n. PG/2013/297590 del 29/11/2013 con la quale il predetto soggetto richiedente, per il tramite della Regione Emilia Romagna, ha presentato a questo Ministero le modifiche al fascicolo tecnico in questione;

VISTO il parere favorevole della Regione Emilia Romagna, presentato con nota prot. n. PG/2013/297590 del 29/11/2013, in merito alle modifiche al fascicolo tecnico in questione, così come proposte dal citato soggetto richiedente;

RITENUTO che si rende necessario approvare da parte di questo Ministero le predette modifiche al fascicolo tecnico della denominazione in questione, preliminarmente alla trasmissione alla Commissione UE, tramite il sistema informativo “e-Caudalie”, messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009;

RITENUTO altresì di dover pubblicare sul sito internet del Ministero il presente decreto e, conseguentemente, di dover procedere all'aggiornamento del disciplinare della denominazione in

questione e del relativo fascicolo tecnico, già pubblicati sul sito internet del Ministero ai sensi del richiamato D.M. 30.11.2011;

D E C R E T A

Articolo 1

1. A titolo di correzione degli errori relativi alle ragioni di annullamento comunicate dalla Commissione UE richiamate in premessa, al disciplinare di produzione dei vini IGP “Terre di Veleja”, così come consolidato con il D.M. 30.11.2011 e dal successivo D.M. 12 luglio 2013, richiamati in premessa, sono approvate le modifiche evidenziate nell’allegato al presente decreto.

2. Le modifiche di cui al comma 1 sono inserite nel disciplinare e nel fascicolo tecnico della denominazione in questione:

- a) nell’ambito del sistema informativo “e-Caudalie”, messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell’articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009, a titolo di aggiornamento di quello già inoltrato alla Commissione UE entro il 31.12.2011, ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007;
- b) nell’ambito del sistema informativo del Ministero: sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP, a titolo di aggiornamento di quelli già pubblicati sullo stesso sito ai sensi del D.M. 30.11.2011 richiamato in premessa.

Il presente decreto sarà pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP.

Roma, lì 10/12/2013

IL CAPO DIPARTIMENTO
F.to prof. Gianluca M. Esposito

Modifiche al disciplinare di produzione dei vini IGP “Terre di Veleja”

All’articolo 1 del disciplinare di produzione il termine mosto è sostituito dal termine “*mosto di uve parzialmente fermentato*”.

All’articolo 6 del disciplinare di produzione sono inserite le caratteristiche al consumo delle seguenti tipologie:

“ *“Terre di Veleja” bianco mosto di uve parzialmente fermentato:*

colore giallo paglierino

odore: delicato, caratteristico

sapore: amabile, dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% massimo 6,3% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Spuma evanescente.

“Terre di Veleja” rosso mosto parzialmente fermentato:

colore: rosso più o meno intenso

odore: caratteristico

sapore: amabile, dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% massimo 6,3% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

Spuma evanescente.

“Terre di Veleja” rosato mosto parzialmente fermentato:

colore: rosato più o meno intenso

odore: delicato, caratteristico

sapore: amabile, dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% massimo 6,3% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Spuma evanescente.

L’articolo 8 del disciplinare di produzione è sostituito per intero dal seguente testo:

Articolo 8

Legame con l’ambiente geografico

A) *Informazione sulla zona geografica*

1) *fattori naturali rilevanti per il legame*

Vocazionalità ambiente e terreno

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini ad indicazione geografica tipica “Terre di Veleja”, anche nelle tipologie frizzante, Moscato passito, mosto di uve parzialmente fermentato,

nonché con l'indicazione di vitigno, di cui all'articolo 3 del disciplinare, rientra nell'ambito del territorio della provincia di Piacenza e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Castell'Arquato, Vernasca, Lugagnano Val d'Arda, Carpaneto P.no, S. Giorgio P.no, Vigolzone, Gropparello, Ponte dell'Olio, Rivergaro, Bettola, Coli, Bobbio e parte del territorio amministrativo dei comuni di Alseno, Gazzola, Travo, Piozzano e Pecorara.

Significative le ricerche svolte dall'Istituto di Viticoltura dell'Università Sacro Cuore di Piacenza dal 1988 al 1991 e dal Consorzio di Tutela in collaborazione con l'allora Ministero delle Politiche Agricole dal 1993 al 1995.

I metodi di indagine utilizzata presentano degli aspetti innovativi che si basano sull'elevato grado di interdisciplina dello studio dell'interazione "genotipo per ambiente". Scopo della continua ricerca è la valutazione dell'effetto del pedotipo (insieme delle caratteristiche geologiche del suolo e della morfologia del paesaggio ad esso associato) sulle presentazioni vegeto – produttive e qualitative delle varietà Malvasia di Candia, Trebbiano Romagnolo, Barbera, Bonarda, Fortana, Berverdino, Marsanne, Moscato, di diversa destinazione enologica .

Ambiente climatico

Da un punto di vista climatico ambientale la zona di produzione, di tutte le tipologie descritte all'articolo 6 del presente disciplinare di produzione dell'IGT "Terre di Veleja", risulta caratterizzata da condizioni diversificate in modo significativo anche su distanze relativamente brevi per la presenza di conformazioni vallive parallele.

Gli allineamenti vallivi, l'esposizione dei pendii, le depressioni orografiche particolarmente protette dai complessi collinari circostanti, sono fondamentali nel definire tali climi locali. In linea di massima si può quindi dire che la particolarità dei suoli può dare luogo localmente a sezioni vallive ben esposte all'insolazione e protette dalle correnti atmosferiche più fredde e umide, oppure a climi particolarmente ventosi sui contrafforti collinari e nelle valli maggiormente esposte alle masse d'aria instabili di origine marina. L'attiva ventilazione che caratterizza il comparto è legata alla circolazione di brezza e interviene sia ostacolando l'accumulo di umidità, sia l'intensità delle gelate. Le pendenze dei terreni vitati favoriscono la percolazione dell'acqua e la parziale disidratazione del suolo nel periodo di maturazione delle bacche, facilitando il deposito, negli acini, degli zuccheri e delle altre sostanze nobili della qualità. Le pendenze sono spesso ragguardevoli, per cui i costi di produzione risultano generalmente alti.

Si trovano molti terreni calcarei, poveri di potassio perfettamente adatti agli spumanti, che richiedono uve acide e vini freschi che non "cascano" nel tempo.

Il clima dell'area di produzione è quello temperato subcontinentale, con temperatura media annua compresa tra 10 e 14,5°C; da uno a tre mesi estivi la temperatura media è superiore a 20°C.

La indicazione generale ha consentito nell'arco di 20 anni l'elaborazione di indici climatici, capaci di determinare i diversi microclimi al fine di definire su basi scientifiche una programmazione viticola, i vitigni per ogni sottozona.

La collina rispetto alla pianura è soggetta a minori escursioni termiche giornaliere ed annuali. In questa fascia altimetrica, soprattutto se ci si colloca nelle esposizioni più meridionali e relativamente distanti dai fondovalle, la temperatura media dei mesi più freddi risulta di 1-2°C più alta di quella della pianura, dando così origine ad inverni più umidi e con minore frequenza di gelo. Anche la temperatura dei mesi estivi risulta inferiore di 1-2°C a quella della pianura in virtù della maggior altitudine e del regime delle brezze, quindi l'estate è meno torrida e siccitosa rispetto alla pianura, con un bilancio idrico conseguentemente meno negativo. Sotto il profilo pluviometrico l'area viticola del territorio piacentino viene classificata nel regime sublitoraneo appenninico, che si caratterizza con una distribuzione di frequenza che presenta un massimo principale in autunno-ed un minimo principale in estate, nonché un massimo secondario primaverile.

Le precipitazioni annuali vanno da un minimo di 700-800 mm nella fascia pedocollinare a circa 1.000-1.100 mm al limite dei 500-600 m di altitudine. In conclusione il clima della fascia collinare

si configura meno continentale e più temperato rispetto a quello della pianura e della montagna e, quindi, particolarmente adatto alla coltura della vite.

La difesa altimetrica della prima e media collina, situata indicativamente tra i 200 e i 500 m. di altitudine, seppur ricompresa nel territorio a clima temperato sub continentale e a regime pluviometrico sub litoraneo appenninico, presenta una singolarità climatica che la rende particolarmente vocata ad ospitare la viticoltura di qualità. Questa fascia è collocata al di sopra dello strato atmosferico interessato nel semestre freddo al fenomeno dell'inversione termica tipico della pianura (i primi 100-200 m s.l.m.) ed è pertanto mediamente soggetta a minori escursioni termiche giornaliere ed annuali.

Poiché inoltre la temperatura media mensile dei mesi più caldi risulta inferiore di 1-2°C a quella della pianura in virtù della sua maggiore elevazione e del regime delle bozze, l'estate è mediamente meno torrida e siccitosa con un bilancio idrico conseguentemente meno negativo.

In quest'ambito si collocano diversi vitigni particolarmente importanti e unici dell'IGT "Terre di Veleja".

La disposizione termica della fascia del territorio collinare delle Terre di Veleja, utili per la coltura della vite oscilla tra i 1800 e 2000 gradi Winkler idonei ad una saturazione completa dei vitigni indicati per territorio.

2) fattori umani rilevanti per il legame

I vini dell'IGT "Terre di Veleja", anche nelle tipologie frizzante, moscato passito, mosti di uve parzialmente fermentati, nonché con la specificazione di vitigno, vanno a collocarsi nella zona tradizionalmente vitata che da sempre produce vini di coltura e tradizione.

Il territorio piacentino compreso la zona di produzione dell'IGT "Terre di Veleja" è "Terra di vini" da epoche remote: hanno impiantato viti i paleoliguri, gli etruschi, i romani; hanno prodotto vino i legionari latini, i galli ed i celti.

L'antica presenza del vino a Veleja è suffragata da tanti reperti e testimonianze uniche e inconfutabili.

Veleja fu un centro importante di produzione vinicola a partire dal 1° millennio avanti Cristo.

Veleja Romana

Plinio, nel nominare i più noti 80 vini italici in epoca romana, cita la qualità di un vino di Placentia che si gustava nei banchetti a Veleja.

Del vino prodotto a Placentia e delle sue caratteristiche alimentari fa menzione in più parti la Tabula Alimentaria Traianea, il maggior documento epigrafico bronzeo dell'antichità romana: un insieme di notizie e dati sull'alimentazione e sui prodotti coltivati rinvenuto nel 1747 casualmente in prossimità del Foro e del Tempio latino di Veleja Romana, al centro delle colline piacentine.

Non da meno le notizie che fanno riferimento all'antico paese di Vigoleno, ora un borgo di case ben conservate con castello e mura medioevali, il cui nome, però, deriva dal latino "Vico Lieo" che significa villaggio di Bacco, a significare che il dio pagano del vino era lì di casa.

Associazione Ercole Bibace

Sempre a Veleja Romana, nel 1760, durante gli intensi e interessanti scavi archeologici, venne ritrovato uno stupendo bronzo che raffigurava un "Ercole" ebbro su un piccolo piedistallo marmoreo, datato I sec. d.C., recante un'iscrizione dello scrittore Lucius Domitius Secundinus, dedicata al "Sodalitium" che aveva come emblema l'Ercole Bibace e che raccoglieva i cultori del vino buono e sincero del luogo.

A Veleja nacque la più antica associazione di diffusione e promozione della qualità dei vini piacentini.

B) informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

Il territorio comprende suoli con origine geologiche appartenenti all'area del Placenziano caratterizzata diversi millenni fa dalla presenza del mare che ha profondamente inciso sulla formazione dei terreni costituiti da elementi quali calcari e sedimenti organici di origine marina. La zona delimitata, che, a partire dall'estremità ovest, interessa tre vallate, comprende paesaggi simili, tutti di natura collinare. Tale zona presenta caratteri di uniformità negli aspetti pedoclimatici vista la comune origine, la giacitura e l'esposizione dei terreni. Il clima nelle sue varie espressioni ha uniformato il passaggio e di conseguenza, le colture, tanto che i vitigni che compongono la base ampelografica delle produzioni ad Indicazione Geografica Tipica "Terre di Veleja" sono allevati e coltivati con tecniche sostanzialmente omogenee in tutta la zona.

Il rilievo appenninico interessa un'area continua che si estende dalle prime colline fino al crinale appenninico. Le quote variano da 100 a 400 metri, ma il vigneto interessa prevalentemente quote inferiori ai 300 metri.

I suoli nella parte alta, verso la catena appenninica sono originati da affioramenti di rocce sedimentarie prevalentemente arenacee. Scendendo verso la pianura si assiste ad un'ampia variabilità geologica con versanti ondulati dove prevalgono le rocce argillose con alternanza di rocce arenacee e calcaree.

Nella parte bassa, ai confini con la pianura dominano le terre rosse antiche originate da un'antichissima pianura rialzata dai movimenti tellurici a creare superfici ondulate tra 70 e 350 m s.l.m. L'area centrale del territorio in oggetto è caratterizzata dalle terre dei fossili del Placenziano, testimonianza dell'innalzamento del fondo marino durante il Pliocene. È molto facile trovare nei terreni vitati ogni genere di conchiglie fossili. Il regime delle temperature dell'area è caratterizzato da un'elevata variabilità, passando dal temperato sub continentale (più importante relativamente all'area vitata) al temperato fresco. Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e secondariamente primaverile. Le condizioni di deficit idrico avvengono principalmente nel periodo estivo, attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria e dalle dotazioni idriche superficiali.

L'IGT "Terre di Veleja" è riferita a venti tipologie che, dal punto di vista analitico ed organolettico, manifesta caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, e che ne permettono una chiara individuazione delle tipicità legata all'ambiente geografico.

In generale il piacentino è la patria dei vini frizzanti, frutto di una lunga tradizione locale, caratteristica che accomuna i vini da est a ovest dell'area descritta, ma non mancano vini rossi e bianchi fermi importanti. La tradizionale presenza di bollicine dei vini frizzanti partecipa all'equilibrio gustativo esaltando i profumi varietali.

Nello specifico i vini e mosti di uva parzialmente fermentati ottenuti da uve a bacca di colore bianco presentano caratteristiche differenziate a seconda del vitigno predominante nella composizione ampelografica. I vini ad Igt "Terre di Veleja" provengono da vitigni storicamente coltivati nel piacentino, ma la zona di produzione "Terre di Veleja" fornisce ad essi le condizioni pedoclimatiche ideali caratterizzando le peculiarità chimiche ed organolettiche, saldano i concetti di tipicità e tradizione, al territorio, attore unico responsabile di produrre vini bianchi, rossi, rosati, mosti di uva parzialmente fermentati, ed ancora vini con l'indicazione di vitigno, e dove concesso anche nella versione passito, unici ed inimitabili.

Come già indicato al medesimo articolo 8, il territorio, per sommi capi, è caratterizzato da terreni calcarei con forte componente di sedimenti organici marini, che lo rendono fertile e ben drenato, giovando anche sulla struttura e tessitura del terreno che è più sciolta e grossolana; il clima, variabile da sub continentale a fresco, alleato al terreno consente ai vitigni Marsanne, Berverdino, Fortana e Moscato di ottenere vini sia fermi, frizzanti e dove previsto passiti, di buona qualità:

- i vini ad Igt "Terre di Veleja" Marsanne, trovano favorevole l'ambiente pedoclimatico nell'area della zona di produzione citata all'art. 3, in quanto il vitigno Marsanne necessita di terreni

di media fertilità e drenati, vuole esposizioni fresche e non esageratamente assolate. Queste caratteristiche consentono il mantenimento di una sufficiente acidità, ed evitano l'imbrunimento del grappolo. Le uve Marsanne danno vita ad un vino di bassa acidità, di color giallo paglierino, delicato, ricco, vegetale, di buon corpo con sentore di frutta, sia esso prodotto nella versione fermo che frizzante;

- il vino ad IGT “Terre di Veleja” Berverdino, anche nella tipologia frizzante, a differenza di tutti gli altri vitigni che vengono coltivati nel piacentino, è originario della Val d'Arda, area che comprende anche l'intera zona di produzione dell'IGT “Terre di Veleja”. In questo caso, il legame con il territorio è indiscutibile, al punto tale da poter metaforicamente considerare il territorio “padre” e il vitigno “suo figlio”. Il vino a IGT “Terre di Veleja” ha una bassa acidità, un colore paglierino, è piacevolmente fresco e gradevolmente fruttato, sia nella versione fermo che frizzante;
- il vino ad IGT “Terre di Veleja” Fortana, anche nella tipologia frizzante, ha origine dall'omonimo ed autoctono vitigno anticamente coltivato in zone marine, e che trova nella zona di produzione della IGT “Terre di Veleja” enormi similitudini pedoclimatiche, essendo anch'essa di origini marine. La presenza di sedimenti organici rende il terreno della zona di produzione, drenato, sciolto con tessitura grossolana che consente il mantenimento di una buona e costante umidità. Il vitigno, robusto e resistente, produce generosamente uva a bacca di color rosso e vino con spiccata acidità che, di conseguenza, risulta fresco, tannico e poco alcolico, di pronta beva sia nella versione fermo che frizzante;
- il vino ad IGT “Terre di Veleja” Moscato, anche nelle tipologie frizzante e passito, ha una forte componente che lo contraddistingue ovvero la spiccata aromaticità, data dall'omonimo vitigno. La zona di produzione dell'IGT “Terre di Veleja” ha caratteristiche pedoclimatiche coincidenti alla zona di origine del vitigno Moscato, che ha origini mediterranee. Infatti il vitigno predilige terreni calcarei, marnosi, umidi e con clima ben ventilato. L'area atta a produrre IGT “Terre di Veleja” Moscato, consente di ottenere dall'omonimo vitigno un'uva con una dolcezza molto elevata. Il vino che ne deriva è di color giallo dorato, con un profumo ricco e seducente intenso e ampio, con richiami di frutta cotta e sciropata, confettura, frutta secca, miele e talvolta fiori d'arancio. Il sapore è dolce, caldo e armonico, seducente persistente, dal corpo pieno e vellutato, con una viscosità pronunciata che lo rende pastoso e rotondo. Il vino IGT “Terre di Veleja” Moscato, anche frizzante, mantiene le caratteristiche aromatiche sia all'olfatto ed al gusto.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi della lettera A) e quelli della lettera B)

I terreni collocati nell'areale di produzione consentono la valorizzazione di alcuni vitigni minori, quali Fortana n., Marsanne b., Trebbiano Romagnolo b., Bervedino b. e la produzione di vini rossi facilmente inseribili nella dieta mediterranea.

In generale le condizioni d'illuminazione e calore della zona geografica delimitata, in riferimento all'area vitata, permettono alle uve di raggiungere un adeguato grado di maturazione.

Ad altitudini più elevate, dove il vigneto è più marginale, con suoli poco profondi, soggetti a intensi fenomeni erosivi, trovano un ambiente particolarmente favorevole vitigni a ciclo breve.

L'area di produzione dell'IGT “Terre di Veleja” rappresenta la giunzione geografica e culturale tra l'ovest della Provincia e la grande pianura emiliana, dove anche la cucina si arricchisce. I vini, soprattutto i minori che di fatto caratterizzano l'area, rappresentano bene il passaggio dall'austero Piemonte alle tradizioni delle terre emiliane. A opera del clima ventilato le uve sono ricche di acido malico e mantengono una fragranza aromatica spiccata. L'origine geologica dei suoli completa l'opera influenzando profondamente la nutrizione minerale delle bacche, dando ai vini sentori “minerali”.

La tradizione popolare trasforma queste uve in vini essenzialmente frizzanti o spumanti, a volte solo parzialmente fermentati, ideali con la cultura alimentare locale che produce eccellenze nella lavorazione delle carni suine. I mosti parzialmente fermentati e i vini Terre di Veleja rappresentano il ponte ideale verso i vini e le tradizioni della pianura emiliana.