

CIRÒ
D.O.C.
D.P.R. 25/Settembre/1989

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

Rosso

Rosato

Bianco

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

Art 2 I vini a DOC “Cirò” devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti composti dai seguenti vitigni:

Cirò rosso e rosato:

Gaglioppo minimo 95%

Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve provenienti dai vitigni:

Trebbiano toscano, Greco bianco

Presenti nei vigneti fino ad un massimo del **5%** del totale delle viti.

Cirò bianco:

Greco bianco minimo 90%

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti dal vitigno:

Trebbiano toscano

Presenti nei vigneti fino ad un massimo del **10%** del totale delle viti.

Art 3 Le uve devono essere prodotte nelle zone di produzione appresso indicate che comprendono in tutto i territori dei comuni di:

Cirò Cirò Marina

Ed in parte i territori dei comuni di:

Melissa Crucoli

Tutti in provincia di Crotone.

Tali zone sono così delimitate:

Prima zona

da sud la linea di confine parte dal mare Jonio (Torre Melissa) risale il torrente Perticara fino all'altezza del primo affluente di sinistra che percorre sino a raggiungere la provinciale per Melissa, che attraversa per raggiungere l'acquedotto del Lese; segue questi fino al gruppo di case (all'altezza di Palazzina Caparra), da qui seguendo la strada che le attraversa raggiunge la quota 45 da dove in linea retta, attraverso la Valle di Casa, passa per la quota 96 e raggiunge il confine comunale di Cirò Marina e Melissa.

Segue quindi il confine comunale di cui sopra in direzione di Timpa Bianca fino in prossimità di quota 166 da dove prende il sentiero verso sud ed il crinale che si affaccia su Serra Basilisca passando per le quote 204, 199 e 139, in prossimità di quest'ultima segue il sentiero che costeggia Serra Alivento ed arriva a quota 221 da dove in linea retta attraversa Serra Alivento fino a raggiungere quota 174 e la strada provinciale per Melissa che segue fino a quota 111 da dove in linea retta passa per quota 174 e raggiunge quota 107 attraversando così Serra di Cattica e Serra Graveda. Da quota 107 verso sud passando per le quote 210 e 229 raggiunge quota 314 sul confine comunale tra Melissa e Strogoli, segue tale confine comunale fino a quota 340 sulla strada provinciale Strogoli-Melissa in prossimità di Cozzo Granatello.

Verso nord prosegue per la strada provinciale Melissa-Strogoli fino al bivio per Melissa. A tale bivio prende la strada San Nicola dell'Alto fino a quota 443 in prossimità di Casa Muzzonetti; da tale quota in linea retta verso nord passa per quota 358 fino a raggiungere il

confine comunale di Melissa e Carfizzi e segue questo fino alla confluenza dei tre confini comunali di Melissa, Cirò e Carfizzi, di qui segue il confine ovest del comune di Cirò e Carfizzi, fino a raggiungere la confluenza del confine comunale di Crucoli che segue costeggiando la Serra di Cardacchio e prosegue fino a Monte Lelo da dove segue verso nord il confine tra le province di Crotone e Cosenza costeggiando la Serra di Pipino fino in prossimità della quota 107 da dove segue una linea spezzata in direzione sud-est che passa attraverso le quote 228, 227 (contrada Lelo e contrada Sindaco); da quota 227 segue il sentiero fino a raggiungere il torrente Lelo che attraversa per procedere in direzione della quota 206 e seguire l'impluvio tra il Lelo e Canalaggia fino ad intersecare una linea retta tra le quote 128 e 145, linea che segue verso nord-ovest fino a quest'ultima quota; da qui procede sempre nella stessa direzione seguendo una linea spezzata passante per le quote 145, 109, 123. Attraversa la strada Umbriatico-Crucoli e prosegue in linea fino a quota 181.

Dalla quota 181 attraversa il Cammarero ed il Carinello passando per le quote 132, 81, 84, 143 fino a raggiungere il sentiero che passa tra il Carinello e Colle Schino, costeggia ad est quest'ultimo seguendo il medesimo sentiero fino ad inserirsi nella strada che costeggia il torrente Sorvito, prosegue quindi lungo tale strada fino al bivio della quota 55, dopo di che segue il corso del torrente Sorvito, abbandonandolo dopo aver percorso l'ansa in prossimità di quota 38 per congiungersi alla strada di bonifica Crucoli-strada statale n. 106.

Segue in direzione sud la strada di bonifica passando alle pendici di Timpa del Ronzo e costeggiando il torrente Sorvito fino a raggiungere a quota 80 (Cugnalicchio) di qui segue il corso d'acqua affluente di destra del torrente Sorvito che passa per le quote 83 e 84 e si congiunge alla strada che attraversa la località Carponetto dove oltrepassata, alle pendici, la quota 135 e raggiunto l'impluvio abbandonata la strada per prendere il sentiero che costeggia il corso d'acqua fino a raggiungere la quota 171 tra Rorià e Porro; da qui, in direzione nord-est segue il sentiero che costeggia le località Rorià e Pontalemina, passando per le quote 142, 228 e raggiunge San Leo (quota 302); da San Leo in linea retta raggiunge a nord-est, passando per la quota 181, il Carafuno di Cacciapica e lo segue fino alla foce. Dalla foce del Carafuno di Cacciapica la zona è delimitata verso sud dal mare Jonio fino al torrente Perticara.

Seconda zona:

sita nel comune di Crucoli, è delimitata ad est dalla provinciale Torretta-Crucoli partendo dal ponte sito in prossimità dell'acquedotto del Lese a quota 59 nella zona di Madonna di Manipuglia. Segue tale strada in direzione di Crucoli costeggiando l'acquedotto del Lese fino all'incrocio di quota 180; da tale punto segue la strada secondaria e successivamente il sentiero fino al torrente Giardino, costeggiando Casa Scaglia. Risale quindi il torrente Giardino fino all'altezza di quota 143, quindi in direzione ovest segue una linea spezzata passante per le quote 143, 379, 324 da qui segue il sentiero che costeggia Cozzo du Lampo, abbandona quindi il sentiero all'altezza della quota 365 per seguire una linea retta in direzione di Cozzo di Caposerra (quota 352). Dal Cozzo di Caposerra prosegue verso nord passando per le quote 240 e 148; da quest'ultima segue il sentiero in direzione est fino a raggiungere il fosso d'impluvio portante le acque del Frasso che scorre tra Serra Cavallo e le Monache, segue tale corso d'acqua fino a quota 61. Da tale punto segue una linea spezzata verso sud-sud-est passando per le quote 194, 155, 88, attraversa il torrente Giardino, prosegue verso le quote 134 e 59 sulla strada Torretta-Crucoli.

Terza zona:

sita nel comune di Crucoli in località Piano di Mazza è delimitata partendo da est sulla strada di bonifica Crucoli, strada statale n. 106 all'altezza della quota 33, segue il sentiero verso sud, passa per la quota 27, giunge al fontanile, prosegue quindi sempre lungo il sentiero fino a quota 87 per giungere al corso d'acqua portante le acque del Frasso;

ridiscende tale corso d'acqua fino all'altezza della quota 17, percorre verso est il sentiero fino a raggiungere tale quota e ridiscende in direzione sud, sempre percorrendo il sentiero fino a raggiungere la strada statale Crucoli-strada statale n. 106.

Art 4 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC "Cirò" rosso, rosato e bianco devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a DOC "Cirò", in coltura specializzata, non deve essere superiore a:

Cirò rosso e rosato **115,00 quintali/ettaro**

Cirò bianco **135,00 quintali/ettaro**

Fermi restando i limiti sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua, deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

S detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve purché la produzione globale non superi del **20%** i limiti medesimi.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore a:

Cirò rosso e rosato **70%**

Cirò bianco **72%**

Qualora la resa uva-vino superi i limiti sopra riportati l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

La regione Calabria, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero dell'Agricoltura e delle foreste ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Art 5 Le operazioni di vinificazione nonché di conservazione e di invecchiamento dei vini a DOC "Cirò", devono essere effettuate nell'interno delle zone di produzione delimitate nell'art 3.

Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni, anche se solo in parte compresi nelle zone di produzione delimitate.

Il vino a DOC "Cirò rosso" non può essere immesso al consumo prima del

1° giugno dell'anno successivo all'annata di produzione delle uve.

Le uve destinate alla vinificazione dei vini a DOC "Cirò" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Cirò rosso e rosato **12,00%**

Cirò bianco **10,50%**

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

Art 6 I vini di cui all'art 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Cirò rosso

Colore: **rosso rubino;**

profumo: gradevole, delicato, intensamente vinoso;
sapore: asciutto, corposo, caldo, armonico, vellutato con l'età;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%
acidità totale minima: 5,00 grammi/litro
estratto secco netto minimo: 20,00 grammi/litro

Cirò rosato:

colore: rosé più o meno intenso;
profumo: delicato, vinoso;
sapore: asciutto, fresco, armonico e gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%
acidità totale minima: 5,00 grammi/litro;
estratto secco netto minimo: 17,00 grammi/litro;

Cirò bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: vinoso, gradevole;
sapore: secco, armonico, delicato, vivace e caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%
acidità totale minima: 5,00 grammi/litro
estratto secco netto minimo: 16,00 grammi/litro

E' facoltà del Ministero dell'Agricoltura e delle foreste di modificare con proprio decreto i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art 7 Al vino a DOC “**Cirò rosso**” proveniente da uve prodotte e vinificate nei territori comunali di **Cirò e Cirò Marina**

È riservata la qualifica aggiuntiva di “**classico**”.

I vini a DOC “**Cirò rosso e Cirò rosso classico**” provenienti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di **13,00%**

E che all'atto dell'immissione al consumo abbiano un titolo alcolometrico volumico totale minimo di **13,50%**

Possono fregiarsi della qualifica “**superiore**”

I vini a DOC “**Cirò rosso superiore e Cirò rosso classico superiore**” che siano stati sottoposti ad un invecchiamento non inferiore a:

due anni a partire dal 1° gennaio successivo all'annata della produzione delle uve possono portare in etichetta la qualifica “**riserva**”.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a DOC “**Cirò**” di cui all'art 1 può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile, tale indicazione è obbligatoria per la tipologia “**riserva**”.

Art 8 Alla DOC “**Cirò**” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. E' consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, arre, fattorie, zone e località comprese nella zona delimitata nel precedente art 3, e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Art 9 Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la DOC “Cirò” vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, è punito a norma dell’art 28 del D.P.R. 12/Luglio/1963 n. 930.