

Monty Wind S.r.l.

Parco Eolico Monty sito nei Comuni di Montenero di Bisaccia e Montecilfone

Allegati alla Relazione Pedo-Agronomica

Settembre 2022

Regione Molise



Comune di Montenero di Bisaccia



Comune di Montecilfone



Committente:

Monty Wind S.r.l.

Monty Wind S.r.l.

Via Sardegna, 40

00187 Roma

P.IVA/C.F. 16181131000

Titolo del Progetto:

Parco Eolico Monty sito nei Comuni di Montenero di Bisaccia e Montecilfone

Documento:

**Allegati alla
Relazione Pedo-Agronomica**

N° Documento:

IT-VESMON-TEN-GEN-TR-03.1

Progettista:



sede legale e operativa

San Martino Sannita (BN) Località Chianarile snc Area Industriale

sede operativa

Lucera (FG) via Alfonso La Cava 114

P.IVA 01465940623

Azienda con sistema gestione qualità Certificato N. 50 100 11873



Tecnico Incaricato

Dott. Agr. Iacono Ambrogio



Rev	Data Revisione	Descrizione	Redatto	Controllato	Approvato
00	Settembre 2022	Richiesta VIA	AI	GV	NV

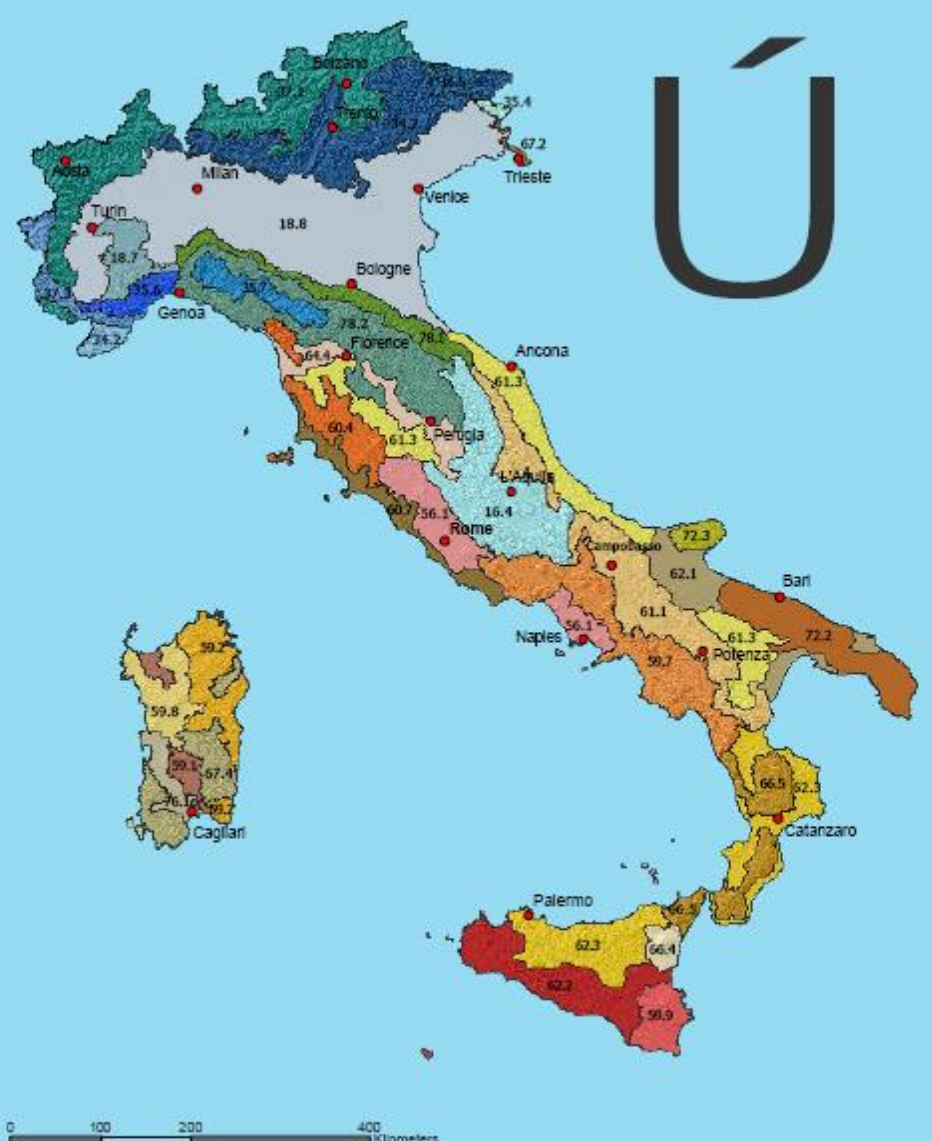
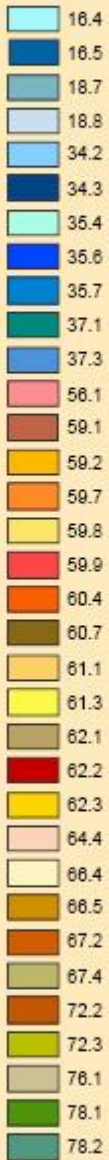
A L L E G A T I

- All. A : *Carta delle Regioni Pedologiche*
- All. B : *Legenda USD e Carta dell'uso e della copertura del suolo*
- All. C : *Modello interpretativo LCC*
- All. D : *Individuazione geografica e catastale dell'area*
- All. E : *Rilievo fotografico*
- All. F : *Cartografia delle aree SIC, ZPS e delle aree protette*
- All. G : *Relazione su Rilievo delle Produzioni Agricole di Qualità*
- All. H : *Relazione Elementi Caratterizzanti il territorio*
- All. I: *Autocertificazioni*



SOIL REGIONS OF ITALY

Legend



Italian National Council for Agricultural Research



Italian Ministry of Agriculture Policies and Forestry



Experimental Institute for Soil Study and Conservation



Italian National Center for Soil Mapping



LEGENDA

Definizioni

1. Territori modellati artificialmente**1.1. Zone urbanizzate***1.1.1. Tessuto urbano continuo.*

Spazi strutturati dagli edifici e dalla viabilità. Gli edifici, la viabilità e le superfici ricoperte artificialmente occupano più dell'80% della superficie totale. La vegetazione non lineare e il suolo nudo rappresentano l'eccezione. Sono qui compresi cimiteri senza vegetazione. Problema particolare degli abitati a sviluppo lineare (villes – rue): anche se la larghezza delle costruzioni che fiancheggiano la strada, compresa la strada stessa, raggiunge solo 75 m, e a condizione che la superficie totale superi i 25 ha, queste aree saranno classificate come tessuto urbano continuo (o discontinuo se le aree non sono congiunte).

1.1.2. Tessuto urbano discontinuo.

Spazi caratterizzati dalla presenza di edifici. Gli edifici, la viabilità e le superfici a copertura artificiale coesistono con superfici coperte da vegetazione e con suolo nudo, che occupano in maniera discontinua aree non trascurabili. Gli edifici, la viabilità e le superfici ricoperte artificialmente coprono dall'50 all'80% della superficie totale. Si dovrà tenere conto di questa densità per le costruzioni localizzate all'interno di spazi naturali (foreste o spazi erbosi).

Questa voce non comprende:

- le abitazioni agricole sparse delle periferie delle città o nelle zone di coltura estensiva comprendente edifici adibiti a impianti di trasformazione e ricovero;
- le residenze secondarie disperse negli spazi naturali o agricoli.

Comprende invece cimiteri senza vegetazione.

1.2. Zone industriali, commerciali e reti comunicazione*1.2.1. Aree industriali o commerciali.*

Aree a copertura artificiale (in cemento, asfaltate o stabilizzate: per esempio terra battuta), senza vegetazione, che occupano la maggior parte del terreno. (Più del 50% della superficie).

La zona comprende anche edifici e/o aree con vegetazione. Le zone industriali e commerciali ubicate nei tessuti urbani continui e discontinui sono da considerare solo se si distinguono nettamente dall'abitato. (Insieme industriale di aree superiore a 25 ha con gli spazi associati: muri di cinta, parcheggi, depositi, ecc.). Le stazioni centrali delle città fanno parte di questa categoria, ma non i grandi magazzini integrati in edifici di abitazione, i sanatori, gli stabilimenti termali, gli ospedali, le case di riposo, le prigioni ecc.

1.2.2. Reti stradali e ferroviarie e spazi accessori.

Larghezza minima da considerare: 100 m.

Autostrade, ferrovie, comprese le superfici annesse (stazioni, binari, terrapieni, ecc.) e le reti ferroviarie più larghe di 100m che penetrano nella città. Sono qui compresi i grandi svincoli stradali e le stazioni di smistamento, ma non le linee elettriche ad alta tensione con vegetazione bassa che attraversano aree forestali.

1.2.3. Aree portuali.

Infrastrutture delle zone portuali compresi i binari, i cantieri navali e i porti da diporto. Quando i moli hanno meno di 100 m di larghezza, la superficie dei bacini (d'acqua dolce o salata) delimitati dagli stessi è da comprendere nel calcolo dei 25 ha.

1.2.4. Aeroporti.

Infrastrutture degli aeroporti: piste, edifici e superfici associate. Sono da considerare solo le superfici che sono interessate dall'attività aeroportuale (anche se alcune parti di queste sono utilizzate occasionalmente per agricoltura – foraggio). Di norma queste aree sono delimitate da recinzioni o strade. In molti casi, l'area aeroportuale figura sulle carte topografiche a grande scala (1:25.000 e 1:50.000). Non sono compresi i piccoli aeroporti da turismo (con piste consolidate) ed edifici di dimensioni molto piccole.

1.3. Zone estrattive, discariche e cantieri*1.3.1. Aree estrattive.*

Estrazione di materiali inerti a cielo aperto (cave di sabbia e di pietre) o di altri materiali (miniere a cielo aperto).

Ne fanno parte cave di ghiaia, eccezion fatta, in ogni caso, per le estrazioni nei letti dei fiumi. Sono qui compresi gli edifici e le installazioni industriali associate. Rimangono escluse le cave sommerse, mentre sono comprese le superfici abbandonate e sommerse, ma non recuperate, comprese in aree estrattive. Le rovine, archeologiche e non, sono da includere nelle aree ricreative.

1.3.2. Discariche.

Discariche e depositi di miniere, industrie e collettività pubbliche.

1.3.3. Cantieri.

Spazi in costruzione, scavi e suoli rimaneggiati.

1.4. Zone verdi artificiali non agricole*1.4.1. Aree verdi urbane.*

Spazi ricoperti di vegetazione compresi nel tessuto urbano. Ne fanno parte cimiteri con abbondante vegetazione e parche urbani.

1.4.2. Aree sportive e ricreative.

Aree utilizzate per camping, attività sportive, parchi di divertimento, campi da golf, ippodromi, rovine archeologiche e non, ecc.

Ne fanno parte i campi attrezzati (aree dotate intensamente di attrezzature ricreative, da picnic, ecc.). Compresi nel tessuto urbano. N.B.: sono escluse le piste da sci, da classificare, di norma, come 2.3.1. e 3.2.1.

2. Territori agricoli

2.1. Seminativi

Superfici coltivate regolarmente arate e generalmente sottoposte ad un sistema di rotazione.

2.1.1. Seminativi in aree non irrigue.

Sono da considerare perimetri irrigui solo quelli individuabili per fotointerpretazione, satellitare o aerea, per la presenza di canali e impianti di pompaggio. Cereali, leguminose in pieno campo, colture foraggere, coltivazioni industriali, radici commestibili e maggesi. Vi sono compresi i vivai e le colture orticole, in pieno campo, in serra e sotto plastica, come anche gli impianti per la produzione di piante medicinali, aromatiche e culinarie. Vi sono comprese le colture foraggere (prati artificiali), ma non i prati stabili.

2.1.2. Seminativi in aree irrigue.

Colture irrigate stabilmente e periodicamente grazie ad un'infrastruttura permanente (canale d'irrigazione, rete di drenaggio). La maggior parte di queste colture non potrebbe realizzarsi senza l'apporto artificiale d'acqua. Non vi sono comprese le superfici irrigate sporadicamente.

2.1.3. Risaie.

Superfici utilizzate per la coltura del riso. Terreni terrazzati e dotati di canali di irrigazione. Superfici periodicamente inondate.

2.2. Colture permanenti

Colture non soggette a rotazione che forniscono più raccolti e che occupano il terreno per un lungo periodo prima dello scasso e della ripiantatura: si tratta per lo più di colture legnose. Sono esclusi i prati, i pascoli e le foreste.

2.2.1. Vigneti.

Superfici piantate a vigna.

2.2.2. Frutteti e frutti minori.

Impianti di alberi o arbusti fruttiferi: colture pure o miste di specie produttrici di frutta o alberi da frutto in associazione con superfici stabilmente erbate. Ne fanno parte i castagneti da frutto e i nocciolieti. I frutteti di meno di 25 ha compresi nei terreni agricoli (prati stabili o seminativi) ritenuti importanti sono da comprendere nella classe 2.4.2. I frutteti con presenza di diverse associazioni di alberi sono da includere in questa classe.

2.2.3. Oliveti.

Superfici piantate ad olivo, comprese particelle a coltura mista di olivo e vite.

2.3. Prati stabili

2.3.1. Prati stabili.

Superfici a copertura erbacea densa a composizione floristica rappresentata principalmente da graminacee, non soggette a rotazione. Sono per lo più pascolate, ma il foraggio può essere raccolto meccanicamente. Ne fanno parte i prati permanenti e temporanei e le marcite. Sono comprese inoltre aree con siepi. Le colture foraggere (prati artificiali inclusi in brevi rotazioni) sono da classificare come seminativi (2.1.1.).

2.4. Zone agricole eterogenee

2.4.1. Colture annuali associate a colture permanenti.

Colture temporanee (seminativi o prati) in associazione con colture permanenti sulla stessa superficie, quando le particelle a frutteto comprese nelle colture annuali non associate rappresentano meno del 25% della superficie totale dell'unità.

2.4.2. Sistemi colturali e particellari complessi.

Mosaico di piccoli appezzamenti con varie colture annuali, prati stabili e colture permanenti, occupanti ciascuno meno del 75% della superficie totale dell'unità. Vi sono compresi gli "orti per pensionati" e simili. Eventuali "lotti" superanti i 25 ha sono da includere nelle zone agricole.

2.4.3. Aree prevalentemente occupate da colture agrarie con presenza di spazi naturali (formazioni vegetali naturali, boschi, lande, cespuglieti, bacini d'acqua, rocce nude, ecc.) importanti.

Le colture agrarie occupano più del 25 e meno del 75% della superficie totale dell'unità.

2.4.4. Aree agroforestali.

Colture annuali o pascolo sotto copertura arborea composta da specie forestali.

3. Territori boscati e ambienti seminaturali

3.1. Zone boscate

3.1.1. Boschi di latifoglie.

Formazioni vegetali, costituite principalmente da alberi, ma anche da cespugli e arbusti, nelle quali dominano le specie forestali a latifoglie. La superficie a latifoglie deve coprire almeno il 75% dell'unità, altrimenti è da classificare bosco misto.

N.B.: vi sono compresi i pioppeti e gli eucalitteti.

3.1.2. Boschi di conifere.

Formazioni vegetali costituite principalmente da alberi, ma anche da cespugli e arbusti, nelle quali dominano le specie forestali conifere. La superficie a conifere deve coprire almeno il 75% dell'unità, altrimenti è da classificare bosco misto.

N.B.: vi sono comprese le conifere a rapido accrescimento.

3.2. Zone caratterizzate da vegetazione arbustiva e/o erbacea

3.2.1. Aree a pascolo naturale e praterie d'alta quota.

Aree foraggere a bassa produttività. Sono spesso situate in zone accidentate. Interessano spesso superfici rocciose, roveti e arbusteti. Sulle aree interessate dalla classe non sono di norma presenti limiti di particelle (siepi, muri, recinti).

3.2.2. Brughiere e cespuglieti.

Formazioni vegetali basse e chiuse, composte principalmente di cespugli, arbusti e piante erbacee (eriche, rovi, ginestre dei vari tipi, ecc.). vi sono comprese le formazioni a pino mugo.

3.2.3. Aree a vegetazione sclerofilla.

Ne fanno parte macchie garighe. Macchie: associazioni vegetali dense composte da numerose specie arbustive miste su terreni silicei acidi in ambiente mediterraneo. Garighe: associazioni cespugliose discontinue delle piattaforme calcaree mediterranee. Sono spesso composte da quercia coccifera, corbezzolo, lavanda, timo, cisto bianco, ecc. Possono essere presenti rari alberi isolati.

3.2.4. Aree a vegetazione boschiva e arbustiva in evoluzione.

Vegetazione arbustiva o erbacea con alberi sparsi. Formazioni che possono derivare dalla degradazione della foresta o da una rinnovazione della stessa per ricolonizzazione di aree non forestali.

3.3. Zone aperte con vegetazione rada o assente

3.3.1. Spiagge, dune, sabbie (più larghe di 100 m).

Le spiagge, le dune e le distese di sabbia e di ciottoli di ambienti litorali e continentali, compresi i letti sassosi dei corsi d'acqua a regime torrentizio. Le dune ricoperte di vegetazione (erbacea o legnosa) devono essere classificati nelle voci corrispondenti: boschi (3.1.1., 3.1.2. e 3.1.3.), prati (2.3.1.) o aree a pascolo naturale (3.2.1.).

3.3.2. *Rocce nude, falesie, rupi affioramenti.*

3.3.3. *Aree con vegetazione rada.*

Comprende le steppe xerofile, le steppe alofile, le tundre e le aree calanchive in senso lato.

3.3.4. *Aree percorse da incendi.*

Superfici interessate da incendi recenti. I materiali carbonizzati sono ancora presenti.

3.3.5. *Ghiacciai e nevi perenni.*

Superfici coperte da ghiacciai o da nevi perenni.

4. Zone umide

4.1. Zone umide interne

Zone non boscate, parzialmente, temporaneamente o permanentemente saturate da acqua stagnante o corrente.

4.1.1. *Paludi interne.*

Terre basse generalmente inondate in inverno e più o meno saturate d'acqua durante tutte le stagioni.

4.1.2. *Torbiere.*

Terreni spugnosi umidi nei quali il suolo è costituito principalmente da muschi e materiali vegetali decomposti. Torbiere utilizzate o meno.

4.2. Zone umide marittime

Zone non boscate, saturate parzialmente, temporaneamente o in permanenza da acqua salmastra o salata.

4.2.1. *Paludi salmastre.*

Terre basse con vegetazione, situate al di sotto del livello di alta marea, suscettibili pertanto di inondazione da parte delle acque del mare. Spesso in via di riempimento, colonizzate a poco a poco da piante alofile.

4.2.2. *Saline.*

Saline attive o in via di abbandono. Parti di paludi salmastre utilizzate per la produzione di sale per evaporazione. Sono nettamente distinguibili dal resto delle paludi per la forma regolare delle particelle e il loro sistema di argini.

4.2.3. *Zone intertidali.*

Superfici limose, sabbiose o rocciose generalmente prive di vegetazione comprese fra il livello delle alte e delle basse maree.

5. Corpi idrici

5.1. Acque continentali

5.1.1. *Corsi d'acqua, canali e idrovie.*

Corsi di acqua naturali o artificiali che servono per il deflusso delle acque. Larghezza minima da considerare: 100 m.

5.1.2. *Bacini d'acqua.*

Superfici naturali o artificiali coperte da acque.

5.2. Acque marittime

5.2.1. *Lagune.*

Aree coperte da acque salate o salmastre, separate dal mare da barre di terra o altri elementi topografici simili. Queste superfici idriche possono essere messe in comunicazione con il mare in certi punti particolari, permanentemente o periodicamente.

5.2.2. *Estuari.*

Parte terminale dei fiumi, alla foce, che subisce l'influenza delle acque.

5.2.3. *Mari e oceani.*

Aree al di là del limite delle maree più basse.



**CAPACITÀ D'USO DEI SUOLI
(Land Capability Classification = LCC)**

MODELLO INTERPRETATIVO

cod. limit.	Classi LCC ▶	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	sotto classi	
	Parametri ▼	Suoli adatti all'uso agricolo				Suoli adatti al pascolo e alla forestazione			Suoli inadatti ad usi agro-silvo-pastorali		
1	Prof. utile (cm)	>100	>60 e ≤100	≥25 e ≤60		<25					s ⁽¹⁾
2	Tessitura ⁽¹⁾ Orizzonte superficiale (%)	A+L<70 A<35 L<60; S<85	A+L≥70 35≤A<60 L<60; S<85				A≥50 S≥85 L≥60				
3	Schel orizzonte superficiale (%)	≤15	>15 e ≤35	>35 e ≤70		>70					
4	Pietrosità % ⁽¹⁾	≤0,1	>0,1 e ≤3		>3 e ≤15		>15 e ≤60		>60		
	Rocciosità %	≤2				>2 e ≤25		>25 e ≤60	>60		
5	Fertilità ⁽²⁾ Orizzonte superficiale	5,5<pH<8,5 TSB>50% CSC>10meq CaCO ₃ ≤25%	4,5≤pH≤5,5 35<TSB≤50% 5<CSC≤10meq CaCO ₃ >25%	pH<4,5 o pH>8,4 TSB≤35% CSC≤5meq							
6	Drenaggio	buono	mediocre moder. rapido	rapido lento	molto lento	impedito					w ⁽³⁾
7	Inondabilità	assente	lieve	moderata	alta	molto alta					
8	Limitazioni climatiche	assenti	lievi	moderate			forti	molto forti			c
9	Pendenza (%)	≤2	>2 e ≤8	>8 e ≤15	>15 e ≤25	≤2	>25 e ≤45	>45 e ≤100	>100	e	
10	Erosione	assente		debole	moderata	assente	moderata	forte	molto forte	e	
11	AWC (cm) ⁽⁴⁾	>100		>50 e ≤100	≤50					s	

(1) è sufficiente una condizione; (2) Considerare solo la pietrosità maggiore o uguale a 7.5 cm.

(3) pH, TSB e CSC riferiti all'orizzonte superficiale; CaCO₃ al 1°m di suolo (media ponderata); è sufficiente una condizione

(4) Riferita al 1°m di suolo o alla prof. utile se < a 1m; AWC non si considera se il drenaggio è lento, molto lento o impedito

(5) Quando la prof. utile è limitata esclusivamente della falda (orizz. idromorfo) indicare la sottoclasse w.

(6) Quando la limitazione è dovuta a drenaggio rapido o moderatamente rapido, indicare la sottoclasse s



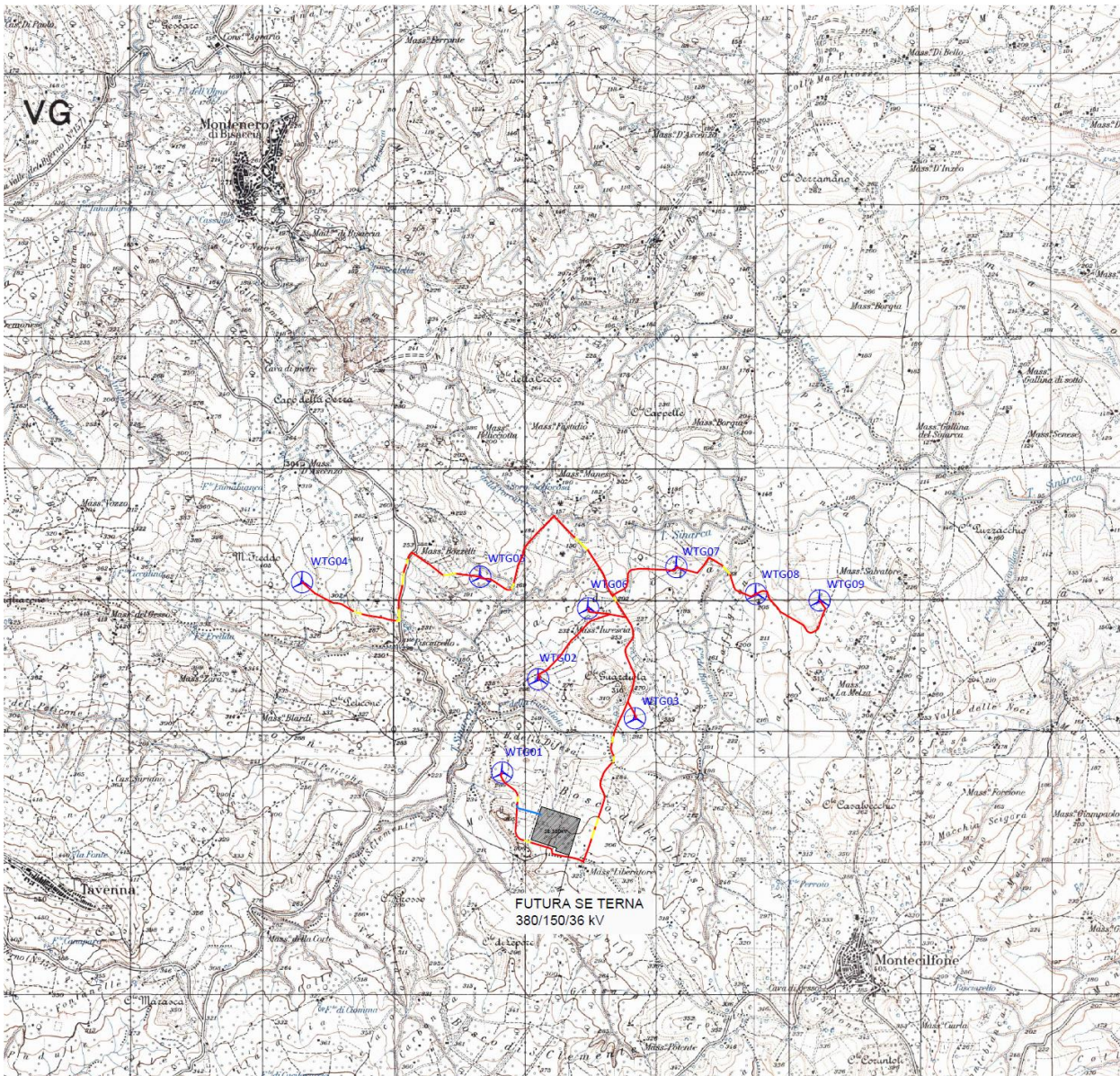


Figura 1. Elaborato su IGM della zona di insidenza del campo eolico



All. E



Foto 1 – Area di Impianto vista dal Comune di Montecilfone, si noti la prevalenza di terreni a seminativo



Foto 2 –Sito di installazione dell'aerogeneratore WTG01, si evidenzia la giacitura pianeggiante e coltivazione a seminativo.

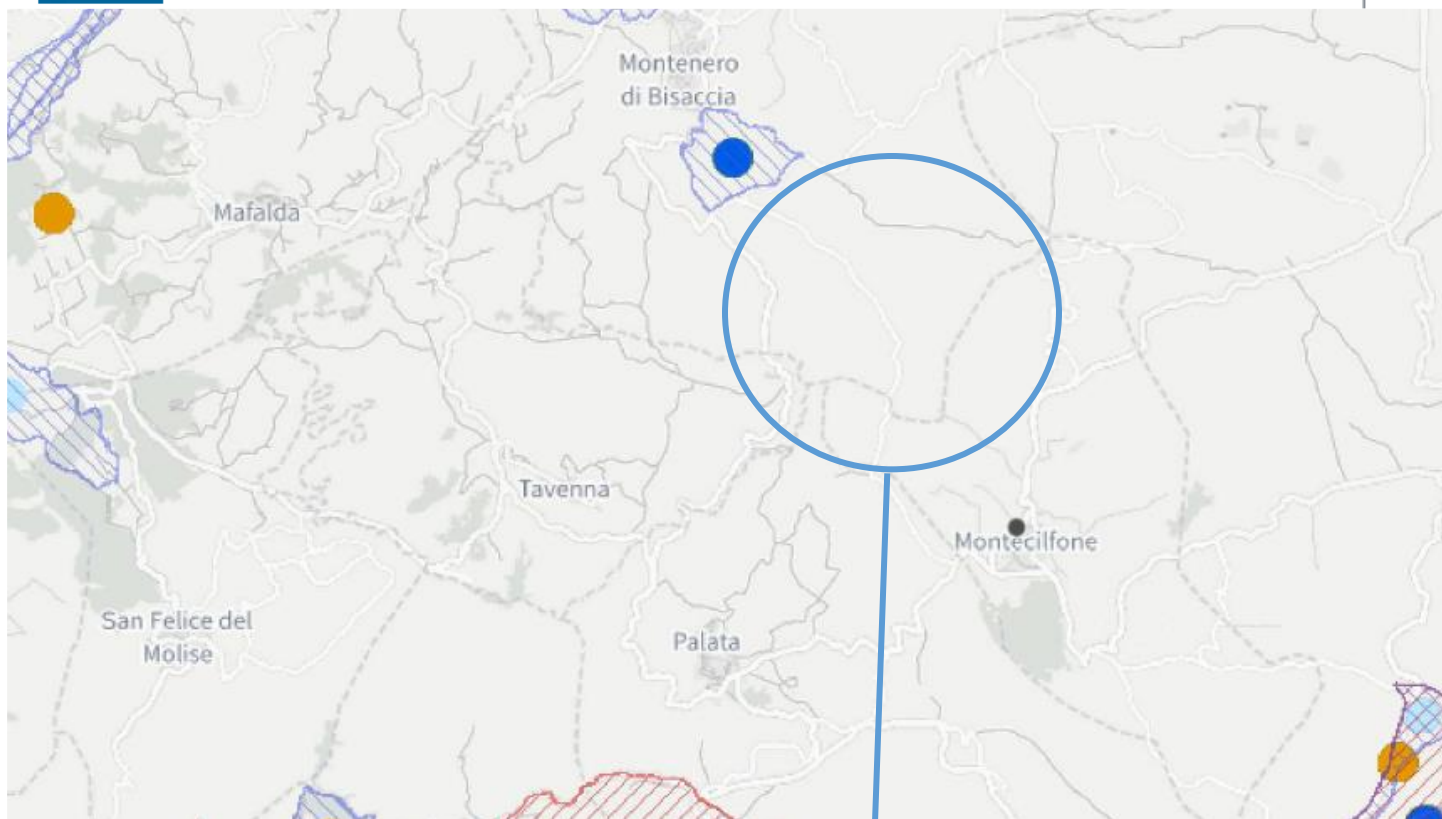


Foto 3 – Vista dell'area destinata all'Aerogeneratore WTG03 palesemente a seminativo. La Giacitura è collinare, ma con pendenze lievi.



Foto 4 – Vista dell'area destinata all'Aerogeneratore WTG06 palesemente a seminativo come anche tutta l'area.





AREA DI PROGETTO DELL'IMPIANTO EOLICO



ALL. G

**RELAZIONE SU RILIEVO
DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'**

PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IM-
PIANTO EOLICO - 9 AEROGENERATORI -

**MONTECILFONE
MONTENERO DI BISACCIA
Località "Guardiola"**





**RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'**

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.MCF01.PD.03
10 settembre 2022
10 settembre 2022
00
2 di 46

SOMMARIO

PREMESSA..... pag. 3
DESCRIZIONE DELL'IMPIANTO.....pag. 3
PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'.....pag. 7
RILIEVO PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'..... pag. 7
CONCLUSIONI.....pag. 9

1. PREMESSA

La presente relazione su rilievo delle produzioni agricole di qualità(DOCG, DOC, IGT, DOP, IGT), redatta ai sensi della Delibera della Giunta Regionale n. 3029/2010, concernente «Norme generali sul procedimento in materia di autorizzazione unica di cui all'art. 12 del D. Leg.vo 29.12.2003, n. 387 è relativa a "PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE PARCO EOLICO "MONTY" SITO NEI COMUNI DI MONTENERO DI BISACCIA E MONTECILFONE" da realizzarsi in agro di MONTENERO DI BISACCIA(CB) e MONTECILFONE(CB) in località Guardiola commissionato dalla ditta Monty Wind S.r.l.. Con essa si vuole evidenziare e descrivere le produzioni di pregio insistenti nelle zone interessate dal progetto.

2 - DESCRIZIONE DELL'IMPIANTO

Il progetto descritto nella presente relazione riguarda la realizzazione di un impianto eolico costituito da 9 aerogeneratori della potenza di 7,2 MW ciascuno, per una potenza complessiva di 64,8 MW, da installare nei comuni di Montecilfone e Montenero di Bisaccia, in Provincia di Campobasso in località "Guardiola".

Il sito di installazione degli aerogeneratori è ubicato tra i centri abitati di Montecilfone e Montenero di Bisaccia.

Gli aerogeneratori saranno collegati tra di loro mediante un cavidotto in alta tensione 36 kV interrato che sarà posato in gran parte al di sotto della viabilità di progetto di nuova realizzazione per l'accesso agli aerogeneratori e della viabilità esistente ed in minima parte su terreno agricolo.

I cavidotti in partenza dagli aerogeneratori saranno collegati ad una cabina di raccolta a 36 kV, la quale sarà collegata tramite un cavidotto in alta tensione a 36 kV, anch'esso interrato, alla sezione a 36 kV della futura Stazione Elettrica di Trasformazione di Terna S.p.A. a 380/150/36 kV (anche detta SE Terna) da inserire in entra - esce sulla linea RTN a 380 kV "Larino – Gissi".

La futura SE Terna è ubicata nell'area di impianto nei pressi dell'aerogeneratore WTG01.

L'aerogeneratore previsto in progetto è il modello V162-7.2 MW della Vestas con altezza al mozzo pari a 119 metri e diametro del rotore pari a 162 metri per un'altezza totale pari a 200 metri.

L'area d'impianto si colloca in località "Guardiola" tra i comuni di Montecilfone e Montenero di Bisaccia in provincia di Campobasso.

Gli aerogeneratori denominati con le sigle WTG02 – WTG03 – WTG04 – WTG05 – WTG06 – WTG07 ricadono nel comune di Montenero di Bisaccia (CB). Gli aerogeneratori denominati con le sigle WTG01 – WTG08 – WTG09, la cabina di raccolta 36 kV e la futura Stazione Elettrica di Trasformazione (SE) a 380/150/36 kV SE Terna sono previsti nel comune di Montecilfone.

Dal punto di vista catastale, la base degli aerogeneratori ricade sulle seguenti particelle:

- Comune di Montenero di Bisaccia (CB)
 - Aerogeneratore WTG02 foglio 79 p.lla 105
 - Aerogeneratore WTG03 foglio 79 p.lla 103; foglio 80 p.lla 135
 - Aerogeneratore WTG04 foglio 77 p.lla 66
 - Aerogeneratore WTG05 foglio 73 p.lla 111
 - Aerogeneratore WTG06 foglio 79 p.lla 6
 - Aerogeneratore WTG07 foglio 80 p.lla 155
- Comune di Montecilfone (CB)
 - Aerogeneratore WTG01 foglio 8 p.lla 25-26
 - Aerogeneratore WTG08 foglio 2 p.lla 6
 - Aerogeneratore WTG09 foglio 2 p.lla 62

Il cavidotto interno attraversa i seguenti fogli catastali:

- Comune di Montenero di Bisaccia (CB) fogli catastali n. 73,74,77,78,79,80,
- Comune di Montecilfone (CB) fogli catastali nn. 2,3,8,9

Il cavidotto esterno attraversa il foglio catastale 8 del comune di Montecilfone.

La cabina di raccolta a 36 kV ricade nella particella 42 del foglio 8 del comune di Montecilfone.

Nel dettaglio, il progetto prevede la realizzazione/installazione di:

- 9 aerogeneratori;
- 9 cabine di trasformazione poste all'interno della torre di ogni aerogeneratore;
- Opere di fondazione degli aerogeneratori;
- 9 piazzole di montaggio con adiacenti piazzole di stoccaggio;
- Opere temporanee per il montaggio del braccio gru;
- Un'area temporanea di cantiere di 6.500mq nel Comune di Montenero di Bisaccia;
- Due aree temporanee di manovra e trasbordo di cui una di 1.615mq nel Comune di Montenero di Bisaccia ed una di 6.716mq nel Comune di Montecilfone;
- Nuova viabilità per una lunghezza complessiva di circa 4460 m per una larghezza media di 5m di cui 2.865m nel Comune di Montenero di Bisaccia e 1.916m nel Comune di Montecilfone;
- Viabilità esistente da adeguare per una lunghezza di circa 2030 m ad una larghezza media di 5m di cui 978m nel Comune di Montenero di Bisaccia e 1.067m nel Comune di Montecilfone;
- Un cavidotto interrato interno in alta tensione a 36 kV per il collegamento tra gli aerogeneratori e tra quest'ultimi e la cabina di raccolta - lunghezza scavo circa 18 Km con una sezione di 45cm per 130cm di profondità di cui 15.374 nel Comune di Montenero di Bisaccia e 3.152m nel Comune di Montecilfone;

- Una cabina di raccolta con relative opere di accesso e sistemazione esterna per una superficie complessiva di 375 nel Comune di Montecilfone;
- Un cavidotto interrato esterno in alta tensione a 36 kV di lunghezza pari a 210 m per il trasferimento dell'energia dalla cabina di raccolta alla futura SE TERNA con una sezione di 45cm per 130cm di profondità nel Comune di Montecilfone;
- Futura Stazione Elettrica di Trasformazione di Terna S.p.A. a 380/150/36 kV da inserire in entrata - esce sulla linea RTN a 380 kV "Larino – Gissi".

L'energia prodotta da ogni singolo aerogeneratore viene trasformata in AT a 36 kV dalla cabina di trasformazione posta alla base della torre stessa. Linee in cavo interrato a 36 kV, costituenti il cosiddetto "cavidotto interno", collegheranno fra loro i diversi aerogeneratori e, quindi, proseguiranno verso la cabina di raccolta. La cabina di raccolta attraverso una linea in cavo interrato a 36 kV, definito come "cavidotto esterno", trasferirà l'energia prodotta dall'impianto alla sezione a 36 kV della futura Stazione Elettrica di Trasformazione di Terna S.p.A. a 380/150/36 kV (anche detta SE Terna) che occuperà una superficie di 84.237 mq nel Comune di Montecilfone da inserire in entrata - esce sulla linea RTN a 380 kV "Larino – Gissi". In merito alla stazione elettrica, sarà cura di TERNA approfondire gli studi.

In prossimità di ogni aerogeneratore sarà prevista una piazzola di montaggio, una piazzola temporanea di stoccaggio e le aree temporanee per consentire il montaggio del braccio della gru. È prevista per ogni aerogeneratore nel Comune di Montenero di Bisaccia (WTG02 – WTG03 – WTG04 – WTG05 – WTG06 – WTG07) l'occupazione di una superficie di 5.056mq complessivi di cui 2.466mq per occupazione permanente (piazzola di montaggio+base torre) e 2.590mq per occupazione provvisoria (aree di stoccaggio e montaggio temporanee). Le aree di ingombro totali delle piazzole interessate dagli aerogeneratori, in detto Comune, quindi, in fase di cantiere sarà di 30.336mq (pari a 5.056m ciascuna), mentre a regime sarà di 14.796mq (pari a 2.466mq ciascuna).

Anche nel Comune di Montecilfone è prevista, per ogni aerogeneratore (WTG01 – WTG08 – WTG09), l'occupazione di una superficie di 5.056mq complessivi di cui 2.466mq per occupazione permanente (piazzola di montaggio+base torre) e 2.590mq per occupazione provvisoria (aree di stoccaggio e montaggio temporanee). Le aree di ingombro totali delle piazzole interessate dagli aerogeneratori, in detto Comune, quindi, in fase di cantiere sarà di 15.168mq (pari a 5.056m ciascuna), mentre a regime sarà di 7.398mq (pari a 2.466mq ciascuna).

Al termine dei lavori di realizzazione del parco eolico, le piazzole di stoccaggio, le aree per il montaggio del braccio gru e le aree di cantiere saranno dismesse prevedendo la rinaturalizzazione delle aree e il ripristino allo stato ante operam.

Per le opere ci sarà massimo rispetto dell'orografia del terreno (limitazione delle opere di scavo/riporto), massimo riutilizzo della viabilità esistente; realizzazione della nuova viabilità rispettando l'orografia del terre-



**RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'**

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.MCF01.PD.03
10 settembre 2022
10 settembre 2022
00
6 di 46

no e secondo la tipologia esistente in zona o attraverso modalità di realizzazione che tengono conto delle caratteristiche percettive generali del sito.

Saranno impiegati materiali che favoriscono l'integrazione con il paesaggio dell'area per tutti gli interventi che riguardino manufatti (strade, cabine, muri di contenimento, ecc.) e sistemi vegetazionali.

Ci sarà attenzione alle condizioni determinate dai cantieri e ripristino della situazione "ante operam" con particolare riguardo alla reversibilità e rinaturalizzazione o rimboschimento delle aree occupate temporaneamente da camion e autogrù nella fase di montaggio degli aerogeneratori.

Per quanto riguarda la fase di dismissione dell'impianto è preciso impegno della società proponente provvedere, a fine vita dell'impianto, al ripristino finale delle aree e alla dismissione dello stesso, assicurando la completa rimozione dell'aerogeneratore e della relativa piazzola, nonché la rimozione delle opere elettriche e il conferimento agli impianti di recupero e trattamento secondo la normativa vigente.

Si provvederà al massimo riutilizzo degli inerti provenienti dagli scavi (sia per la formazione dei rilevati delle strade e delle piazzole, sia per le operazioni di ripristino morfologico a fine cantiere).

Sono state previste opere di regimazione delle acque meteoriche.

E' garantita la dismissione degli aerogeneratori e il ripristino dello stato dei luoghi. La fondazione sarà sepolta sotto terreno vegetale.

È assicurato il corretto smaltimento degli oli esausti derivanti dal funzionamento dell'impianto.

3. PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

Il Molise è un paese ricco di tradizioni agricole e di grande qualità.

Tale Regione si fregia di riconoscimento di qualità DOC e DOP riconosciuti a livello nazionale ed internazionale.

Le aree interessate all'intervento sono periferiche rispetto alle grandi produzioni di qualità e tradizionali anche se sono compendiate in diverse DOC, DOP, IGP e IGT pugliesi.

Di seguito sono riportate le produzioni di qualità che interessano i Comuni oggetto di intervento:

Prodotti Tipici dei Comuni di Montecilfone e Montenero di Bisaccia

DOP- Olio extravergine di oliva	<u>Olio extravergine Molise D.O.P.</u>
DOP- Formaggio	<u>Caciocavallo Silano D.O.P.</u>
DOP- Salumi	<u>Salamini Italiani alla cacciatora D.O.P.</u>
DOCG/DOC- vino	<u>Biferno DOC,</u> <u>Tintilia del Molise D.O.C.</u> <u>Molise D.O.C.</u>
IGT- vino	<u>Osci I.G.T.</u>
IGP- Carne	<u>Vitellone dell'Appennino cntrale I.G.P.</u>
IGP- Formaggio	<u>Burrata di Andria</u>

Si allega documento accluso riportante tutti disciplinari di produzione relative

4. RILIEVO PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

Dopo attento sopralluogo e confronto tra situazione catastale ed oggettiva delle particelle oggetto di intervento si è rilevata la loro perfetta coincidenza che ha portato alla conclusione che non vi sono aree interessate a colture di pregio come si evince anche dal riepilogo del catastale sotto riportato dove si evidenzia che le particelle arborate, che sono le uniche pertinenti colture di pregio, sono interessate da interventi marginali quali adeguamenti stradali che le coinvolgono su aree confinanti o limitrofe e comunque non alterando di fatto gli elementi colturali e paesaggistici o addirittura, per la maggior parte, sono porzioni di particelle non interessate all'intervento.



RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.MCF01.PD.03
10 settembre 2022
10 settembre 2022
00
8 di 46

N.	Foglio	P.IIa	ha	are	ca	QUALITA'	CLASSE	Note	
COMUNE DI MONTECILFONE (CB)									
3	2	5		18	35	ULIVETO	2	Occ. Aerea WTG08	
				02	65	VIGNETO	2		
17	2	76		43	71	SEMIN ARBOR	3	Occ. Aerea WTG08 + Cav. AT	
				00	28	ULIVETO	2		
23	3	114		27	91	PASCOLO ARB	U	Cavidotto AT	
				43	71	SEMINATIVO	1		
				00	28	ORTO IRRIG	U		
24	3	116		27	91	ULIVETO	1	Cavidotto AT	
				10	15	SEMIN ARBOR	1		
25	3	122		31	45	ULIVETO	1	Cavidotto AT	
			1	74	75	SEMINATIVO	1		
27	3	140		31	45	ULIVETO	1	Cavidotto AT	
				02	29	SEMINATIVO	1		
28	3	180		19	71	ULIVETO	1	Nuova Viab. + Cav. AT	
			3	23	40	SEMINATIVO	1		
				11	09	ULIVETO	1		Area non interessata all'intervento
				02	58	PASCOLO	2		Nuova Viab. + Cav. AT
30	3	202		29	83	PASCOLO ARB	U	Cavidotto AT	
				48	10	ULIVETO	2		
31	3	204		00	36	SEMINATIVO	1	Cavidotto AT	
				27	94	ULIVETO	1		
32	3	205		18	20	ULIVETO	1	Cavidotto AT	
36	6	169		01	30	ULIVETO	2	Occ.. Temporanea	
39	6	172	1	23	97	SEMIN ARBOR	1	Occ.. Temporanea	
				02	13	ULIVETO	1	Area non interessata all'intervento	
67	8	119		00	96	SEMINATIVO	1	Cavidotto AT	
				39	54	ULIVETO	1		
77	8	139		79	03	SEMINATIVO	1	Cavidotto AT	
				00	17	ULIVETO	1		
78	8	141		10	10	SEMINATIVO	3	SE Terna	
				40	40	ULIVETO	1		
79	8	142		18	80	ULIVETO	1	SE Terna	
87	8	173		03	40	ULIV VIGNET	1	Cavidotto AT	
88	8	174		02	40	VIGNETO	1	Cavidotto AT	
89	8	175		03	40	VIGNETO	1	Cavidotto AT	
91	8	179		25	92	SEMINATIVO	3	SE Terna	
				01	48	ULIVETO	1		
97	8	189		00	80	ULIV VIGNET	1	Cavidotto AT	
99	8	198		01	12	SEMINATIVO	1	Cavidotto AT	
				18	08	ULIVETO	1		
103	8	217		16	19	SEMINATIVO	1	SE Terna	
				34	81	ULIVETO	1		
106	8	221		13	00	ULIVETO	1	Nuova Viab. + Cav. AT	
				13	10	VIGNETO	1		
107	8	228		08	07	SEMINATIVO	1	Cavidotto AT	
				22	23	ULIVETO	1		
108	8	229		30	00	VIGNETO	1	Cavidotto AT	
110	8	231		05	10	VIGNETO	1	Cavidotto AT	
116	8	239		15	58	SEMINATIVO	1	Occ. Temporanea	
				19	32	ULIVETO	1		
120	9	185		07	00	SEMINATIVO	3	Cavidotto AT	
				01	30	VIGNETO	2		
121	9	206		55	51	SEMINATIVO	2	Cavidotto AT	
				00	01	ULIVETO	1		

N.	Foglio	P.lla	ha	are	ca	QUALITA'	CLASSE	Destinazione
COMUNE DI MONTENERO DI BISACCIA (CB)								
7	72	323		01	70	ULIVETO	2	Cavidotto AT
18	74	61	4	29	80	SEMINATIVO	2	Cavidotto AT
				07	00	ULIVETO	2	
25	74	157	1	41	82	SEMINATIVO	3	Nuova Viab. + Cav. AT
				06	48	ULIVETO	2	Area non interessata all'intervento
36	77	235		05	52	SEMINATIVO	2	Cavidotto AT
				11	73	VIGNETO	2	
41	78	44		08	00	ULIVETO	1	Cavidotto AT
				00	60	SEMINATIVO	3	
49	78	60	2	97	90	SEMINATIVO	3	Cavidotto AT
				04	50	VIGNETO	2	
62	79	5	6	35	25	SEMINATIVO	3	Aer.WTG06+ N. Viab. + Cav. AT
				09	35	ULIVETO	3	Area non interessata all'intervento
74	79	80		85	00	SEMINATIVO	3	Nuova Viab. + Cav. AT
				10	00	ULIVETO	3	Area non interessata all'intervento
81	79	108		61	64	SEMINATIVO	3	Nuova Viab. + Cav. AT
				01	56	ULIVETO	3	Area non interessata all'intervento
85	80	3	2	70	07	SEMINATIVO	3	Aer. WTG07+ Nuova Viab. + Cav. AT
				03	13	ULIVETO	1	Area non interessata all'intervento

Ribadendo che le produzioni di pregio menzionate di fatto interessano solo aree destinate a colture a Vigneto, Oliveto e di produzioni zootecniche- lattiero-casearie si evince che tutte le particelle coinvolte direttamente nell'intervento non afferiscono a queste particolari categorie produttive.

Infatti le particelle oggetto dell'impianto eolico di fatto sono coltivate a seminativo, colture, che in questa zona, non sono gratificate da menzione di produzione di qualità né regolamentate da chicchessia protocollo di produzione riconosciuto. E, comunque, l'eventuale coinvolgimento di particelle afferenti a produzioni di qualità per strade e cavidotti od occupazioni temporanee è sempre marginale e non comporta diminuzione del potenziale agricolo, non comportando mai l'espianto di alberature. In merito alla stazione elettrica, sarà cura di TERNA approfondire gli studi.

5. CONCLUSIONI

Le opere di cui al progetto vengono installate in terreni non soggetti a produzioni di qualità.

Le opere di contorno non essendo direttamente di produzione di energie rinnovabili, non hanno un effetto diretto sul paesaggio e, pertanto, non vincolano né alterano gli elementi rurali e le colture di pregio.

Tutto ciò premesso si assevera che tale opera non verrà realizzata, in maniera assoluta, su aree interessate da produzioni di qualità non alterando né vincolando le colture di pregio insistenti sul territorio. Tanto per l'incarico affidatomi.

Forio, 10 settembre 2022


 Ambrogio Iacono
 DOTT.
 IACONO
 N. 640
 NAPOLI - ITALIA



TENPROJECT

RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.MCF01.PD.03
10 settembre 2022
10 settembre 2022
00
10 di 46

VERBALE DI ASSEVERAZIONE

IL SOTTOSCRITTO IACONO AMBROGIO NATO A FORIO(NA) IL 03.07.1970 ED IVI RESIDENTE ALLA VIA ZAPPINO N. 4 C.F. CNIMRG70L03D702M, ISCRITTO ALL'ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI DELLA PROVINCIA DI NAPOLI AL N.640 CON LA PRESENTE ASSEVERA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ, SECONDO LEGGE, LA PRESENTE RELAZIONE REDATTA SU INCARICO DELLA DITTA "MONTY WIND S.r.l."
SI ALLEGA ALLA PRESENTE FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DI RICONOSCIMENTO.

FORIO, LÌ 10/09/2022

FIRMA

A circular professional stamp from the Order of Agronomists and Foresters of the Province of Naples. The stamp contains the text: "ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI - NAPOLI - ITALIA" around the perimeter, "DOTT. AMBROGIO IACONO" in the center, and "N. 640" at the bottom. A handwritten signature in black ink is written over the stamp.



Cognome..... LACONO.....

Nome..... AMBROGIO.....

nato il..... 03-07-1970.....

(atto n..... 15..... P.I..... S...A.....)

a..... FORIO..... (..... NA.....)

Cittadinanza..... ITALIANA.....

Residenza..... FORIO (NA).....

Via..... VIA ZAPPINO, B Int. 1.....

Stato civile..... CONIUGATO.....

Professione..... DOTTORE AGRONOMO.....

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura..... 1,68.....

Capelli..... CASTANI.....

Occhi..... VERDI.....

Segni particolari.....



Firma del titolare..... *Ol. Lac...*.....

FORIO..... 20-10-2011.....

Impronta ufficiale d'Anagrafe e Stato Civile
indice sinistro

IL SINDACO
Sig. GUARRACINO Leonardo

TABELLA DISCIPLINARI DI PRODUZIONE**Prodotti Tipici dei Comuni di Montecilfone e Montenero di Bisaccia**

DOP- Olio extravergine di oliva	<u>Olio extravergine Molise D.O.P..</u>
DOP- Formaggio	<u>Caciocavallo Silano D.O.P.</u>
DOP- Salumi	<u>Salamini Italiani alla cacciatora D.O.P.</u>
DOCG/DOC- vino	<u>Biferno DOC,</u> <u>Tintilia del Molise D.O.C.</u> <u>Molise D.O.C.</u>
IGT- vino	<u>Osci I.G.T.</u>
IGP- Carne	<u>Vitellone dell'Appennino cntrale I.G.P.</u>
IGP- Formaggio	<u>Burrata di Andria</u>

D.O.P.**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MOLISE (DOP)**

Area di produzione – comprende i territori dei comuni: Acquaviva Collecroce, Agnone, Bagnoli del Trigno, Baranello, Belmonte del Sannio, Boiano, Bonefro, Busso, Campobasso, Campodipietra, Campolieto, Campomarino, Cantalupo nel Sannio, Carpinone, Casacalenda, Casalciprano, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castelmauro, Castelpetroso, Castelpizzuto, Castelverrino, Castel S. Vincenzo, Castropignano, Cercemaggiore, Cercepiccola, Cerro al Volturno, Civitacampomariano, Civitanova del Sannio, Colle d'Anchise, Colletorto, Colli al Volturno, Conca Casale, Duronia, Ferrazzano, Filignano, Forlì del Sannio, Fornelli, Fossalto, Frosolone, Gambatesa, Gildone, Guardialfiera, Guardiaregia, Guglionesi, Jelsi, Isernia, Larino, Limosano, Longano, Lucito, Lupara, Macchia d'Isernia, Macchiagodena, Macchia Valfortore, Mafalda, Matrice, Mirabello Sannitico, Miranda, Molise, Monacilioni, Montagano, Montaquila, Montecilfone, Montefalcone nel Sannio, Montelongo, Montemitro, Montenero di Bisaccia, Montenero Valcocchiara, Monteroduni, Montorio nei Frentani, Morrone nel Sannio, Oratino, Palata, Pesche, Pescolanciano, Petacciato, Petrella Tifernina, Pettoranello del Molise, Pietrabbondante, Pietracatella, Pietracupa, Pizzone Poggio Sannita, Portocannone, Pozzilli, Providenti, Riccia, Ripabottoni, Ripalimosani, Roccamandolfi, Roccasicura, Roccavivara, Rocchetta al Voltumo, Rotello, Salcito, San Biase, San Felice del Molise, San Giacomo degli Schiavoni, San Giovanni in Galdo, San Giuliano del Sannio, San Giuliano di Puglia, San Martino in Pensilis, San Massimo, Santa Croce di Magliano, Sant'Agapito, Sant'Angelo Limosano, Sant'Elena Sannita, Sant'Elia a Pianisi, Santa Maria del Molise, Scapoli, Sepino, Sesto Campano, Spinete, Tavenna, Termoli, Torella del Sannio, Toro, Trivento, Tufara, Ururi, Vastogirardi, Venafro, Vinchiaturò.

Varietà – è ottenuto dalle varietà di olivo presenti negli oliveti congiuntamente o disgiuntamente, per almeno l'80% di: Aurina (o Licinia), Gentile di Larino, Oliva nera di Colletorto e Leccino; il restante 20% è costituito congiuntamente o disgiuntamente dalle varietà autoctone Paesana bianca, Sperone di gallo, Olivastro e Rosciola.

Caratteristiche al consumo – colore giallo-verde, odore fruttato, da leggero a medio; sapore fruttato, delicato sentore di amaro e di piccante.

Metodo di produzione – Nella oleificazione delle olive sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli esenti da alterazioni. La gramolatura, a prescindere dal sistema di estrazione adottato, dovrà essere effettuata

con acqua termoregolata alla temperatura massima di 25 °C e per tempi compatibili ai sistemi di lavorazione. Le operazioni di oleificazione delle olive sono effettuate in impianti di molitura posti nell'ambito del territorio indicato.

CACIOCAVALLO SILANO (DOP)



Area di produzione – Campania, Molise, Puglia, Calabria e Basilicata.

Forma – tipicamente a pera. Il sapore è dolce e burroso quando è di media stagionatura, piccante quando è di stagionatura avanzata.

Crosta – è dura, liscia, sottile e lucida di colore bianco avorio ricoperta da muffe.

Pasta – è cruda e filata. Se stagionato a lungo friabile, scagliosa di un colore bianco o giallo oro, omogenea e compatta o con lievissima occhiatura.

Metodo di produzione – il latte pastorizzato viene portato a 35°C con aggiunta del caglio di vitello. Dopo la coagulazione viene rotta la cagliata. La pasta viene lasciata maturare sotto siero caldo per diverse ore, per poi farla spurgare sul tavolo di sgrondo. La pasta viene lasciata maturare per 3-4 giorni tagliata a pezzi. La filatura avverrà successivamente in acqua a 80-85 gradi. La salatura si effettua in salamoia da due a 12 ore, a seconda del peso. Matura in un mese in ambiente aerato e fresco, dove le forme vengono appese a coppia a cavallo di un bastone orizzontale. La stagionatura si protrae dai 3 mesi fino ad un anno in cantina a temperatura costante.

SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORE (DOP)



Area di produzione – l'intero territorio delle seguenti regioni: Friuli Venezia

Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.

Caratteristiche al consumo – venduti sfusi, confezionati sotto-vuoto o in atmosfera modificata. Si conservano in luoghi freschi e asciutti, per lunghi periodi in frigorifero.

Forma – cilindrica.

Metodo di produzione – si producono con carni magre, tratte dalla muscolatura striata delle carcasse di suino, grasso suino duro, sale e pepe a pezzi o macinato, aglio. Talvolta, addizionati con vino, zucchero (destrosio, fruttosio, lattosio) latte (magro o in polvere) o caseinati, con avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e potassio, acido ascorbico e sale sodico. Il preparato, così ottenuto è insaccato in budelli naturali o artificiali con diametro superiore a 75 millimetri, eventualmente legati con filza e di lunghezza superiore a 350 millimetri.

Biferno D.O.C.

Vino a Denominazione di Origine Controllata - Approvato con D.P.R. 26.04.1983, G.U. 269 del 30.09.1983
Denominazione aggiornata con le ultime modifiche introdotte dal D.M. 07.03.2014

La denominazione di origine controllata “**Biferno**” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- a. **Rosso**
- b. **Rosato**
- c. **Bianco**
- d. **Rosso Riserva**
- e. **Rosso Superiore**

1. Tipologie e Uve del Vino DOC Biferno

○ **Biferno Bianco** (Vino Bianco)

○ *Versioni: Secco*

- >< 70-80% Vitigno Trebbiano Toscano
- >< 20-30% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco dal colore giallo paglierino, più o meno intenso, con riflessi verdognoli, odore gradevole, delicato, leggermente aromatico e sapore asciutto, armonico.

○ **Biferno Rosso** (Vino Rosso)

○ *Versioni: Secco*

- >< 70-80% Vitigno Montepulciano
- >< 10-20% Vitigno Aglianico

- =< 20% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 11,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso dal colore rosso rubino più o meno intenso, con riflessi granati se invecchiato, odore gradevole, caratteristico, con profumo etereo se invecchiato e sapore asciutto, armonico, vellutato, giustamente tannico.

- **Biferno Rosso Superiore (Vino Rosso Superiore)**

- *Versioni: Secco*

- >< 70-80% Vitigno Montepulciano
- >< 10-20% Vitigno Aglianico
- =< 20% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 12,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso Superiore dal colore rosso rubino più o meno intenso, con riflessi granati se invecchiato, odore gradevole, intenso, caratteristico, con profumo etereo se invecchiato e sapore asciutto, armonico, vellutato, giustamente tannico.

- **Biferno Rosso Riserva (Vino Rosso Invecchiato)**

- *Versioni: Secco*

- >< 70-80% Vitigno Montepulciano
- >< 10-20% Vitigno Aglianico
- =< 20% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 11,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso Invecchiato dal colore rosso rubino più o meno intenso, con riflessi granati, odore gradevole, intenso, caratteristico, con profumo etereo e sapore robusto, asciutto, armonico, vellutato, giustamente tannico

- **Biferno Rosato (Vino Rosato)**

- *Versioni: Secco*

- >< 70-80% Vitigno Montepulciano
- >< 10-20% Vitigno Aglianico
- =< 20% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 11,50% Vol. Titolo alcolometrico

- Vino Rosato dal colore rosa più o meno intenso, odore fruttato, delicato e sapore asciutto, armonico, fruttato.

(Legenda simboli: > maggiore di; < minore di; >< da-a; = uguale a; => uguale o maggiore di; =< uguale o minore di).

2. Territorio e Zona di produzione del Vino DOC Biferno

L'area geografica vocata alla produzione del Vino DOC Biferno si estende nell'alto bacino del Biferno, in prossimità dei monti del Sannio e dell'Appennino Matese, in un territorio adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive delle vigne.

La Zona di Produzione del Vino **DOC Biferno** è localizzata in:

- **provincia di Campobasso** e comprende il territorio dei comuni di Acquaviva Collecroce, Campobasso, Campodipietra, Campomarino, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Colletorto, Ferrazzano, Gambatesa, Guardialfiera, Guglionesi, Larino, Limosano, Lucito, Lupara, Macchia Valfortore, Mirabello Sannitico, Mafalda, Montagano, Montecilfone, Montefalcone del Sannio, Montelongo, Montemitro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Palata, Petacciato, Petrella Tifernina, Pietracatella, Portocannone, Rotello, Santa Croce di Magliano, San Felice del Molise, San Giacomo degli Schiavoni, San Giovanni in Galdo, San Giuliano di Puglia, San Martino in Pensilis, Tavenna, Termoli, Toro, Tufara e Ururi.

3. Vinificazione e Affinamento del Vino DOC Biferno

Nelle fasi di vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti della zona atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità. Le pratiche enologiche di vinificazione del **Vino DOC Biferno** prevedono, tra l'altro, che:

- La **resa massima dell'uva** in vino DOC Biferno non dovrà essere superiore al 70%.
- Il vino DOC Biferno Riserva deve essere sottoposto ad **invecchiamento** per almeno 36 mesi.
- Sulle etichette di ciascuna tipologia di Vino DOC Biferno è obbligatorio riportare l'**annata** di produzione delle uve.

4. Produttori di Vino DOC Biferno

Con l'utilizzo della DOC Biferno i **Produttori Vinicoli Molisani** sono orgogliosi di presentare al consumatore un **Vino di Qualità** che ha più cose da raccontare rispetto ad altri: da dove proviene, come viene lavorato, le origini storiche e le caratteristiche che lo identificano in un territorio ben definito che l'appassionato o l'estimatore potrà maggiormente percepire ed apprezzare durante la **Visita alle Cantine** che operano nell'ambito di questa denominazione.

5. Abbinamenti gastronomici con il Vino DOC Biferno

- Il **Biferno Bianco** presenta un colore giallo paglierino con sfumature verdoline, profumo leggero con note di frutta e fiori bianchi, gusto fresco, poco caldo e poco morbido, caratteri che lo rendono adatto ad essere abbinato con antipasti, risotto con verdure e con piatti a base di pesce poco elaborati.

- Il **Biferno Rosso** si caratterizza per il colore rosso rubino mediamente concentrato, profumo intenso e fruttato con un gusto abbastanza fresco, poco tannico e morbido. Questo vino si abbina piacevolmente con arrosti di carne rossa e formaggi stagionati, soprattutto con la tipologia Riserva.

- Il **Biferno Rosato** può avere un colore più o meno concentrato, in funzione del tempo di contatto con le bucce, dal profumo poco intenso e fruttato. Al gusto è equilibrato, abbastanza fresco e abbastanza caldo, con media struttura, adatto all'abbinamento con salumi, primi piatti semplici e formaggi semi-stagionati.

6. Storia e Letteratura del Vino DOC Biferno

La storia e la civiltà agricola del Molise hanno tra le proprie singolarità, per riconosciuta e rinsaldata tradizione, i fattori umani legati al territorio agrario che hanno contribuito a produrre uve, con specifiche caratteristiche, per ottenere vini di ottima qualità.

La nostra viticoltura, conosciuta già ai tempi dei Greci con un vino denominato Paetrutianum e Plinio parla di un famoso vino prodotto da una vite chiamata pumula, si è consolidata nel medioevo all'ombra del castello feudale, che con il placet del "Signore" era possibile coltivare la vite e poche altre colture per i vassalli e il fabbisogno delle famiglie dei coloni.

L'intero territorio regionale è cosperso di testimonianze che documentano la presenza della vite e la illustre qualità dei vini ottenuti. Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico, sulla produzione dei vini prodotti in Molise dalle varietà presenti e coltivate, risalgono agli scritti di Raffaele Pepe. Giuseppe del Re, nel 1836, indica che "i vigneti, quasi tutti piantati sopra colli e poggi, formano un totale di 56.948 moggi (circa 4.000 ha), e contengono varie specie di uve, che maturano quali presto quali tardi, ma vanno tutte al posto nei giorni di vendemmia".

Nel 1892, su iniziativa di Angelantuono Baranello, sorge a Ferrazzano la Società Operaia che svolge un'intensa attività di promozione nel sottore agricolo locale. L'influenza dei fattori umani, nel corso dei tempi ha portato alla costituzione di numerose cantine cooperative e private, portando nel contempo a definire aspetti tecnici e produttivi, puntualmente riportati nel vigente disciplinare di produzione.

Il Vino DOC Biferno ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata in data 26 aprile 1983.

TINTILIA DEL MOLISE DOC

Vino a Denominazione di Origine Controllata - Approvato con D.M. 01.06.2011, G.U. 139 del 17.06.2011
Denominazione aggiornata con le ultime modifiche introdotte dal D.M. 30.11.2011

La denominazione di origine controllata "Tintilia del Molise" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- a. **Rosso**
- b. **Rosso Riserva**
- c. **Rosato**

1. Tipologie e Uve del Vino DOC Tintilia del Molise

- o **Tintilia del Molise Rosso** (Vino Rosso)
- o *Versioni: Secco*

- => 95% Vitigno Tintilia
- =< 5% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 11,50% Vol. Titolo alcolometrico.
- Vino Rosso dal colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, odore vinoso, intenso, gradevole, caratteristico, dal sapore secco, armonico, morbido, caratteristico.

- **Tintilia del Molise Rosso Riserva (Vino Rosso Invecchiato)**

- *Versioni: Secco*

- => 95% Vitigno Tintilia
- =< 5% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 11,50% Vol. Titolo alcolometrico.
- Vino Rosso Invecchiato dal colore rosso granato con riflessi aranciati, odore speziato, intenso, caratteristico, dal sapore secco, armonico, morbido, caratteristico.

- **Tintilia del Molise Rosato (Vino Rosato)**

- *Versioni: Secco*

- => 95% Vitigno Tintilia
- =< 5% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 11,50% Vol. Titolo alcolometrico.
- Vino Rosato dal colore rosato più o meno intenso, odore fruttato delicato, dal sapore asciutto, fresco, armonico, fruttato.

(Legenda simboli: > maggiore di; < minore di; >< da-a; = uguale a; => uguale o maggiore di; =< uguale o minore di).

2. Territorio e Zona di produzione del Vino DOC Tintilia del Molise

L'area geografica vocata alla produzione del Vino DOC Tintilia del Molise è situata nell'omonima regione in territori collinari e montani dell'Appennino Centrale, che si alternano a profonde vallate adeguatamente ventilate, luminose e favorevoli all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive delle vigne.

La Zona di Produzione del Vino **DOC Tintilia del Molise** è localizzata in:

- **provincia di Campobasso** e comprende il territorio dei comuni di Acquaviva Collecroce, Baranello, Boiano, Bonefro, Busso, Campobasso, Campodipietra, Campolieto, Casacalenda, Casalciprano, Castelmauro, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castropignano, Colletorto, Colle d'Anchise,

Ferrazzano, Fossalto, Gambatesa, Guardialfiera, Guglionesi, Larino, Limosano, Lucito, Lupara, Macchia Valfortore, Mafalda, Mirabello Sannitico, Monacilioni, Montagano, Montecilfone, Montefalcone del Sannio, Montelongo, Montemitro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Oratino, Palata, Petacciato, Petrella Tifernina, Pietracatella, Portocannone, Ripalimosani, Rotello, Salcito, Sant'Angelo Limosano, San Biase, Santa Croce di Magliano, San Felice del Molise, San Giacomo degli Schiavoni, San Giovanni in Galdo, San Giuliano di Puglia, San Martino in Pensilis, Tavenna, Toro, Tufara, Trivento, Ururi e Vinchiaturò.

- **provincia di Isernia** e comprende il territorio dei comuni di Agnone, Belmonte del Sannio, Castelverrino, Colli al Volturno, Forlì del Sannio, Fornelli, Isernia, Longano, Macchia d'Isernia, Miranda, Montaquila, Monteroduni, Pesche, Pietrabbondante, Poggio Sannita, Pozzilli e Venafro.

2. Vinificazione e Affinamento del Vino DOC Tintilia del Molise

Nelle fasi di vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti della zona atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità. Le pratiche enologiche di vinificazione del **Vino DOC Tintilia del Molise** prevedono, tra l'altro, che:

- La **resa massima dell'uva** in vino DOC Tintilia del Molise non dovrà essere superiore al 70% e al 55% per la tipologia di Vino Rosso Riserva; nel caso tali parametri venissero superati entro il limite del 5%, l'eccedenza non potrà avere diritto alla DOC. Oltre detti limiti decade il diritto alla DOC per tutto il prodotto.
- Il vino DOC Tintilia del Molise Riserva deve essere sottoposto ad **invecchiamento** per almeno 24 mesi.
- Sulle etichette di ciascuna tipologia di Vino DOC Tintilia del Molise è obbligatorio riportare l'**annata** di produzione delle uve.

4. Produttori di Vino DOC Tintilia del Molise

Con l'utilizzo della DOC Tintilia del Molise i **Produttori Vinicoli Molisani** sono orgogliosi di presentare al consumatore un **Vino di Qualità** che ha più cose da raccontare rispetto ad altri: da dove proviene, come viene lavorato, le origini storiche e le caratteristiche che lo identificano in un territorio ben definito che l'appassionato o l'estimatore potrà maggiormente percepire ed apprezzare durante la **Visita alle Cantine** che operano nell'ambito di questa denominazione.

5. Abbinamenti gastronomici con il Vino DOC Tintilia del Molise

Primi con i sughi ragù di carne, selvaggina, carne bianca in umido, formaggi stagionati.

6. Storia e Letteratura del Vino DOC Tintilia del Molise

La coltivazione del vitigno "Tintilia" in Molise ha origini antichissime, testimonianze della sua presenza ci portano alla fine dell'700, in epoca borbonica, ed è sancita, dall'agronomo Raffaele Pepe di Civitacampomariano, nel suo manoscritto del 1810. La introduzione e la diffusione del vitigno, documentata e tramandata a noi da numerose testimonianze e reperti del 700, è stata opera dei vari nobili, notabili e possidenti dei Comuni facenti parte del Contado del Molise. Testimonianza scritta della Casa Vinicola Janigro dimostra che, nella seconda metà dell'800, produceva e imbottigliava Tintilia e che questo vino, prodotto nell'anno 1890, si classificò al primo posto e fu premiato con medaglia d'oro alla mostra vinicola di Parigi nel 1900.

La nostra viticoltura si è consolidata nel medioevo, all'ombra del castello feudale, che con il placet del "Signore" era possibile coltivare la vite e poche altre colture per i vassalli e il fabbisogno delle famiglie dei coloni, anche se testimonianza della sua presenza ci è data dai Greci, dai Sanniti e dagli scritti di Plinio. Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico sulla produzione dei vini prodotti in Molise, dalle varietà coltivate, risalgono agli scritti di Raffaele Pepe, che nel 1812 invitava i produttori a migliorare la vinificazione delle proprie uve senza ricorrere a sofisticate pratiche enologiche. Giuseppe del Re, nel 1836, indica che "i vigneti, quasi tutti piantati sopra colli e poggi, formano un totale di 56.948 moggi (circa 4.000 ha), e contengono varie specie di uve, che maturano quali presto quali tardi, ma vanno tutte al posto nei giorni di vendemmia".

Nel 1892, su iniziativa di Angelantuono Baranello, sorge a Ferrazzano la Società Operaia che svolge un'intensa attività di promozione nel sottore agricolo locale. L'influenza dei fattori umani, nel corso dei tempi ha portato alla costituzione di numerose cantine cooperative e cantine private, portando nel contempo a definire aspetti tecnici e produttivi, puntualmente riportati nel vigente disciplinare di produzione.

Il Vino DOC Tintilia del Molise ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata in data 1 giugno 2011.

MOLISE DOC

Vino a Denominazione di Origine Controllata - Approvato come IGT con D.M. 4.11.1995, G.U. 281 del 1.12.1995

Approvato come DOC con D.M. 18.05.98, G.U. 126 del 2.06.1998

Denominazione aggiornata con le ultime modifiche introdotte dal D.M. 30.11.11

La denominazione di origine controllata "**Molise (o del Molise)**" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- a. **Rosso**, anche Riserva, Novello, Spumante di qualità
- b. **Rosato**, anche Spumante di qualità
- c. **Bianco Spumante di qualità**
- d. **Chardonnay**, anche Spumante, Frizzante
- e. **Falanghina**, anche Passito, Spumante di qualità
- f. **Trebbiano**
- g. **Sauvignon**
- h. **Fiano**, anche Frizzante, Spumante di qualità
- i. **Greco bianco**
- j. **Malvasia**, anche Frizzante, Spumante di qualità
- k. **Moscato Bianco**, anche Spumante di qualità, Passito, Frizzante
- l. **Pinot Bianco**, anche Frizzante, Spumante di qualità
- m. **Pinot Grigio**, anche Frizzante, Spumante di qualità
- n. **Pinot nero**
- o. **Cabernet Sauvignon**

- p. **Merlot**, anche Frizzante, Novello
- q. **Sangiovese**
- r. **Aglianico**, anche Riserva

1. Tipologie e Uve del Vino DOC Molise

- **Molise Rosso** (Vino Rosso)

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Montepulciano
- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 12,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso dal colore rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento, odore vinoso, intenso, gradevole, caratteristico e sapore secco, armonico, morbido, a volte, leggermente tannico.

- **Molise Rosso Novello** (Vino Rosso Novello)

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Montepulciano
- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 11% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso Novello dal colore rosso rubino più o meno intenso, odore gradevole, caratteristico e sapore morbido, armonico, vellutato.

- **Molise Rosso Riserva** (Vino Rosso Invecchiato)

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Montepulciano
- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 12,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso Invecchiato dal colore rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato, odore vinoso, intenso, etereo, pieno, caratteristico e sapore ampio, caldo, armonico, morbido, a volte, leggermente tannico.

- **Molise Rosso Spumante** (Vino Rosso Spumante)

- *Versioni: Spumante Brut-nature /Extra-brut /Brut*

- => 85% Vitigno Montepulciano

- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 12,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso Spumante dalla spuma fine e persistente, colore rosso rubino, più o meno intenso, odore gradevole e caratteristico di fruttato e sapore brut nature o extra brut o brut, delicato, armonico.
- **Molise Rosato** (Vino Rosato)
- *Versioni: Secco*
- => 85% Vitigno Montepulciano
- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 11,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosato dal colore rosso ciliegia o rosa delicato, odore vinoso, fruttato caratteristico e sapore secco e morbido.
- **Molise Aglianico** (Vino Rosso)
- *Versioni: Secco*
- => 85% Vitigno Aglianico
- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 11,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso dal colore rosso rubino più o meno intenso, talora con riflessi violacei, odore vinoso, intenso, gradevole, caratteristico e sapore secco, armonico, morbido, caratteristico.
- **Molise Aglianico Riserva** (Vino Rosso Invecchiato)
- *Versioni: Secco*
- => 85% Vitigno Aglianico
- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 12,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso Invecchiato dal colore rosso rubino più o meno intenso, talora con riflessi violacei, odore vinoso, intenso, gradevole, caratteristico e sapore secco, armonico, morbido, caratteristico.
- **Molise Cabernet Sauvignon** (Vino Rosso)
- *Versioni: Secco*
- => 85% Vitigno Cabernet Sauvignon

- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 11% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso dal colore rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento, odore vinoso, intenso, gradevole, caratteristico e sapore robusto, vivace ed armonico.

- **Molise Sangiovese (Vino Rosso)**
- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Sangiovese
- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 11% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso dal colore rosso rubino più o meno intenso, talora con riflessi violacei, odore vinoso, gradevole, caratteristico e sapore asciutto, caldo, delicato retrogusto amarognolo.

- **Molise Merlot (Vino Rosso)**
- *Versioni: Secco /Abboccato*

- => 85% Vitigno Merlot
- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 11% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso dal colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento, odore vinoso, intenso, caratteristico, se invecchiato, più delicato, etereo e gradevole, dal sapore asciutto o abboccato, sapido, di corpo, leggermente tannico, armonico.

- **Molise Novello (Vino Rosso Novello)**
- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Merlot
- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 11% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso Novello dal colore rosso rubino, odore gradevole, intenso, caratteristico e sapore fruttato, armonico, vellutato.

- **Molise Riserva (Vino Rosso Invecchiato)**
- *Versioni: Secco /Abboccato*

- => 85% Vitigno Merlot

- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 12% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso Invecchiato dal colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento, odore vinoso, intenso, caratteristico, se invecchiato, più delicato, etereo e gradevole, dal sapore asciutto o abboccato, sapido, di corpo, leggermente tannico, armonico.

- **Molise Merlot Frizzante** (Vino Rosso Frizzante)
- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Merlot
- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 11% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso Frizzante dalla spuma vivace ed evanescente, colore rosso rubino, odore gradevole, intenso, caratteristico e sapore fruttato, armonico, vellutato.

- **Molise Pinot Nero** (Vino Rosso)
- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Pinot Nero
- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 11,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso dal colore rosso granato più o meno intenso, odore fine e gradevole e sapore asciutto, pieno, armonico, piacevolmente amarognolo.

- **Molise Pinot Grigio** (Vino Bianco)
- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Pinot Grigio
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco dal colore variabile dal giallo paglierino al ramato intenso secondo i metodi di vinificazione, odore intenso, persistente, caratteristico e sapore vellutato, armonico, morbido.

- **Molise Pinot Grigio Frizzante** (Vino Bianco Frizzante)
- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Pinot Grigio

- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco Frizzante dalla spuma vivace ed evanescente, colore variabile dal giallo paglierino al ramato intenso secondo i metodi di vinificazione, odore intenso, persistente, caratteristico e sapore vellutato, armonico, morbido.

- **Molise Pinot Grigio Spumante (Vino Bianco Spumante)**
- *Versioni: Spumante Brut*

- => 85% Vitigno Pinot Grigio
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco Spumante dalla spuma fine e persistente, colore variabile dal giallo paglierino al ramato intenso secondo i metodi di vinificazione, odore intenso, persistente, caratteristico e sapore vellutato, armonico, morbido.

- **Molise Pinot Bianco (Vino Bianco)**
- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Pinot Bianco
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 11% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, odore fresco, fruttato e sapore delicato ed armonico, a volte leggermente vivace.

- **Molise Pinot Bianco Frizzante (Vino Bianco Frizzante)**
- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Pinot Bianco
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 11% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco Frizzante dalla spuma lieve ed evanescente, colore giallo paglierino con riflessi verdolini, odore fresco, fruttato e sapore delicato ed armonico, a volte leggermente vivace.

- **Molise Pinot Bianco Spumante di Qualità (Vino Bianco Spumante)**
- *Versioni: Spumante Brut-nature /Extra-brut /Brut*

- => 85% Vitigno Pinot Bianco

- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 11% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco Spumante dalla spuma fine e persistente, colore giallo paglierino con riflessi verdolini, odore fresco, fruttato e sapore brut nature o extra brut o brut, delicato ed armonico.

- **Molise Chardonnay (Vino Bianco)**
- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Chardonnay
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, odore fresco, fruttato e sapore delicato ed armonico.

- **Molise Chardonnay Frizzante (Vino Bianco Frizzante)**
- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Chardonnay
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco Frizzante dalla spuma lieve ed evanescente, colore giallo paglierino con riflessi verdolini, odore fresco, fruttato e sapore delicato ed armonico.

- **Molise Chardonnay Spumante di Qualità (Vino Bianco Spumante)**
- *Versioni: Spumante Extra-dry*

- => 85% Vitigno Chardonnay
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco Spumante dalla spuma fine e persistente, colore giallo paglierino con riflessi verdolini, odore fresco, fruttato e sapore extra dry, delicato ed armonico.

- **Molise Falanghina (Vino Bianco)**
- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Falanghina
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.

- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco dal colore giallo paglierino, più o meno intenso, odore delicato, gradevole, caratteristico e sapore secco, leggermente vivace, armonico.
- **Molise Falanghina Spumante di Qualità** (Vino Bianco Spumante)
- *Versioni: Spumante Brut-nature /Extra-brut /Brut*
- => 85% Vitigno Falanghina
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco Spumante dalla spuma fine e persistente, colore dal giallo paglierino al dorato, odore delicato, gradevole, caratteristico e sapore brut nature o extra brut o brut, delicato, armonico.
- **Molise Falanghina Passito** (Vino Bianco Passito)
- *Versioni: Dolce*
- => 85% Vitigno Falanghina
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco Passito dal colore variabile dal giallo dorato all'ambrato, odore delicato, tipico e sapore caratteristico, alcolico.
- **Molise Fiano** (Vino Bianco)
- *Versioni: Secco*
- => 85% Vitigno Fiano
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco dal colore giallo paglierino più o meno intenso, odore intenso gradevole, caratteristico e sapore secco, armonico.
- **Molise Fiano Frizzante** (Vino Bianco Frizzante)
- *Versioni: Secco*
- => 85% Vitigno Fiano
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10% Vol. Titolo alcolometrico

- Vino Bianco Frizzante dalla spuma vivace ed evanescente, colore giallo paglierino più o meno intenso, odore intenso gradevole, caratteristico e sapore secco, armonico.
- **Molise Fiano Spumante di Qualità (Vino Bianco Spumante)**
 - *Versioni: Spumante Extra-dry*
 - => 85% Vitigno Fiano
 - =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
 - => 10% Vol. Titolo alcolometrico
 - Vino Bianco Spumante dalla spuma fine e persistente, colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante, odore intenso, fine, caratteristico e sapore: extra dry, delicato ed armonico.
- **Molise Greco Bianco (Vino Bianco)**
 - *Versioni: Secco*
 - => 85% Vitigno Greco Bianco
 - =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
 - => 10% Vol. Titolo alcolometrico
 - Vino Bianco dal colore giallo paglierino, più o meno intenso, odore delicato, gradevole, caratteristico e sapore secco, intenso, armonico.
- **Molise Malvasia (Vino Bianco)**
 - *Versioni: Secco*
 - => 85% Vitigno Malvasia
 - =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
 - => 9% Vol. Titolo alcolometrico
 - Vino Bianco dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, odore intenso, persistente, aromatico, caratteristico e sapore vellutato, morbido, di medio corpo.
- **Molise Malvasia Frizzante (Vino Bianco Frizzante)**
 - *Versioni: Secco /Abboccato /Amabile*
 - => 85% Vitigno Malvasia
 - =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
 - => 9% Vol. Titolo alcolometrico

- Vino Bianco Frizzante dalla spuma vivace ed evanescente, colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, odore intenso, persistente, aromatico, caratteristico e sapore dal secco all'amabile, aromatico.
- **Molise Malvasia Spumante di Qualità** (Vino Bianco Spumante)
 - *Versioni: Spumante Demi-sec /Doux*
 - => 85% Vitigno Malvasia
 - =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
 - => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
 - Vino Bianco Spumante dalla spuma fine e persistente, colore giallo paglierino più o meno intenso, a volte dorato, odore intenso, persistente, aromatico, caratteristico e sapore demi-sec o dolce, armonico, caratteristico, fragrante.
- **Molise Moscato Bianco** (Vino Bianco Moscato)
 - *Versioni: Secco*
 - => 85% Vitigno Moscato
 - =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
 - => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
 - Vino Bianco Moscato dal colore giallo paglierino, più o meno intenso, a volte dorato, odore caratteristico, armonico e sapore armonico, caratteristico.
- **Molise Moscato Bianco Frizzante** (Vino Bianco Moscato Frizzante)
 - *Versioni: Secco /Dolce*
 - => 85% Vitigno Moscato
 - =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
 - => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
 - Vino Bianco Moscato Frizzante dalla spuma vivace ed evanescente, colore giallo paglierino, più o meno intenso, a volte dorato, odore intenso, caratteristico, armonico e sapore armonico, caratteristico, anche dolce, fragrante.
- **Molise Moscato Bianco Spumante di Qualità** (Vino Bianco Moscato Spumante)
 - *Versioni: Spumante Demi-sec /Doux*
 - => 85% Vitigno Moscato

- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco Moscato Spumante dalla spuma fine e persistente, colore giallo paglierino, più o meno intenso, a volte dorato, odore intenso, caratteristico, armonico e sapore demi-sec o dolce, armonico, fragrante, caratteristico.
- **Molise Moscato Bianco Passito (Vino Bianco Moscato Passito)**
- *Versioni: Dolce*
- => 85% Vitigno Moscato
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 14% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco Moscato Passito colore giallo dorato, odore tipico di moscato, aromatico, caratteristico, intenso e delicato, dal sapore dolce, armonico, gradevole.
- **Molise Sauvignon (Vino Bianco)**
- *Versioni: Secco*
- => 85% Vitigno Sauvignon
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco dal colore giallo paglierino, più o meno carico, odore delicato, fresco, gradevole, caratteristico e sapore secco, morbido, moderatamente vellutato.
- **Molise Trebbiano (Vino Bianco)**
- *Versioni: Secco*
- => 85% Vitigno Trebbiano
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco dal colore giallo paglierino, odore delicato, fruttato e sapore sapido, fresco ed armonico, anche leggermente vivace.
- **Molise Bianco Spumante di Qualità (Vino Bianco Spumante)**
- *Versioni: Spumante Brut-nature /Extra-brut /Brut*
- => 50% Vitigni Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Moscato, Falanghina, Montepulciano (vinificato in bianco), Fiano e Malvasia, da soli o congiuntamente.

- =< 50% Vitigni a bacca bianca e nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco Spumante dalla spuma fine e persistente, colore giallo paglierino, più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati, odore gradevole, intenso con delicati sentori floreali e fruttati, dal sapore brut nature o extra brut o brut, delicato, armonico.
- **Molise Rosato Spumante di Qualità (Vino Rosato Spumante)**
- *Versioni: Spumante Brut-nature /Extra-brut /Brut*
- => 50% Vitigni Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Moscato, Falanghina, Montepulciano (vinificato in bianco), Fiano e Malvasia, da soli o congiuntamente.
- =< 50% Vitigni a bacca bianca e nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosato Spumante dalla spuma fine e persistente, colore rosato più o meno intenso, odore gradevole con delicati sentori fruttati e sapore brut nature o extra brut o brut, delicato, armonico.

(Legenda simboli: > maggiore di; < minore di; >< da-a; = uguale a; => uguale o maggiore di; =< uguale o minore di).

2. Territorio e Zona di produzione del Vino DOC Molise

L'area geografica vocata alla produzione del Vino DOC Molise è situata nell'omonima regione in territori collinari e montani che si alternano a profonde vallate adeguatamente ventilate, luminose e favorevoli all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive delle vigne.

La Zona di Produzione del Vino **DOC Molise** è localizzata in:

- **provincia di Campobasso** e comprende il territorio dei comuni di Acquaviva Collecroce, Baranello, Boiano, Bonefro, Busso, Campobasso, Campochiaro, Campodipietra, Campolieto, Campomarino, Casacalenda, Casalciprano, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castelmauro, Castropignano, Cercemaggiore, Cercepiccola, Civitacampomarano, Colle d'Anchise, Colletorto, Duronia, Ferrazzano, Fossalto, Gambatesa, Gildone, Guardialfiera, Guardiaregia, Guglionesi, Ielsi, Larino, Limosano, Lucito, Lupara, Macchia Valfortore, Mafalda, Matrice, Mirabello Sannitico, Montagano, Montecilfone, Montefalcone del Sannio, Molise, Monacilioni, Montagano, Montelongo, Montemitro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Morrone del Sannio, Oratino, Palata, Petacciato, Petrella Tifernina, Pietra-

catella, Pietracupa, Portocannone, Riccia, Ripabottoni, Ripalimosani, Roccavivara, Rotello, Salcito, Sant'Angelo Limosano, San Biase, Santa Croce di Magliano, Sant'Elia a P., San Felice del Molise, San Giacomo degli Schiavoni, San Giovanni in Galdo, San Giuliano del Sannio, San Giuliano di Puglia, Santa Maria del Molise, San Massimo, San Polo Matese, San Martino in Pensilis, Sepino, Tavenna, Termoli, Toro, Torella del Sannio, Trivento, Tufara, Ururi e Vinchiaturò.

- **provincia di Isernia** e comprende il territorio dei comuni di Acquaviva d'Isernia, Agnone, Bagnoli del Trigno, Belmonte del Sannio, Cantalupo, Capracotta, Carovilli, Carpinone, Castel del Giudice, Castelpetroso, Castelpizzuto, Castel San Vincenzo, Castelverrino, Cerro al Volturno, Chiauci, Civitanova del Sannio, Colli a Volturno, Conca Casale, Filignano, Forli del Sannio, Fornelli, Frosolone, Isernia, Longano, Macchia d'Isernia, Macchiagodena, Miranda, Montaquila, Monteroduni, Pesche, Pescolanciano, Pescopennataro, Pettoranello del Molise, Pietrabbondante, Poggio Sannita, Pozzilli, Rionero Sannitico, Roccamandolfi, Roccasicura, Rocchetta a Volturno, Sant'Agapito, Sant'Angelo del Pesco, Sant'Elena Sannita, San Pietro Avellana, Scapoli, Sessano del Molise, Sesto Campano, Vastogirardi, Venafro.

3. Vinificazione e Affinamento del Vino DOC Molise

Nelle fasi di vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti della zona atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità. Le pratiche enologiche di vinificazione del Vino **DOC Molise** prevedono, tra l'altro, che:

- La **resa massima dell'uva** in vino DOC Molise non dovrà essere superiore al 70% e al 50% per le tipologie di Vino Passito; nel caso tali parametri venissero superati entro il limite del 5%, l'eccedenza non potrà avere diritto alla DOC. Oltre detti limiti decade il diritto alla DOC per tutto il prodotto.
- Le uve destinate alla produzione del Vino DOC Molise Passito devono essere sottoposte ad **appassimento** naturale.
- Il vino DOC Molise Riserva deve essere sottoposto ad **invecchiamento** per almeno 24 mesi, di cui almeno 6 in botti di legno.

4. Produttori di Vino DOC Molise

Con l'utilizzo della DOC Molise i **Produttori Vinicoli Molisani** sono orgogliosi di presentare al consumatore un **Vino di Qualità** che ha più cose da raccontare rispetto ad altri: da dove proviene, come viene lavorato, le origini storiche e le caratteristiche che lo identificano in un territorio ben definito che l'appassionato o l'estimatore potrà maggiormente percepire ed apprezzare durante la **Visita alle Cantine** che operano nell'ambito di questa denominazione.

5. Abbinamenti gastronomici con il Vino DOC Molise

Primi leggeri, pizza, polenta al ragù, formaggi freschi e semi-stagionati, carni al forno.

6. Storia e Letteratura del Vino DOC Molise

La storia e la civiltà agricola del Molise hanno tra le proprie singolarità, per riconosciuta e rinsaldata tradizione, i fattori umani legati al territorio agrario che hanno contribuito a produrre uve, con specifiche caratteristiche, per ottenere vini di alta qualità. La nostra viticoltura, conosciuta già ai tempi dei Greci con un vino denominato Paetrutianum, e Plinio parla di un famoso vino prodotto da una vite chiamata pumula, enunciando parole di elogio per quelli della zona di Isernia, si è consolidata nel medioevo all'ombra del castello feudale, che con il placet del "Signore" era possibile coltivare la vite e poche altre colture per i vassalli e il fabbisogno delle famiglie dei coloni.

[eADV](#)

L'intero territorio regionale è cosparso di testimonianze che documentano la presenza della vite e la illustre qualità dei vini ottenuti. Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico, sulla produzione dei vini prodotti in Molise dalle varietà presenti e coltivate, risalgono agli scritti di Raffaele Pepe. Giuseppe del Re, nel 1836, indica che "i vigneti, quasi tutti piantati sopra colli e poggi, formano un totale di 56.948 moggi (circa 4.000 ha), e contengono varie specie di uve, che maturano quali presto quali tardi, ma vanno tutte al posto nei giorni di vendemmia".

Nel 1892, su iniziativa di Angelantuono Baranello, sorge a Ferrazzano la Società Operaia che svolge un'intensa attività di promozione nel sottore agricolo locale. L'influenza dei fattori umani, nel corso dei tempi ha portato alla costituzione di numerose cantine cooperative e cantine private, portando nel contempo a definire aspetti tecnici e produttivi, puntualmente riportati nel vigente disciplinare di produzione, con 34 diverse denominazioni di cultivar diffuse in quasi tutti i comuni della regione Molise.

Il Vino DOC Molise ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata in data 4 novembre 1995.

I.G.T.

Osco (o Terra degli Osci) IGT

Vino a Indicazione Geografica Tipica - Approvato con D.M. 4.11.1995, G.U. 281 del 1.12.1995

1. Tipologie e Uve del Vino IGT Osco

○ **Osco Bianco** (Vino Bianco)

○ *Versioni: Secco*

- => 100% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 9,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco dal colore giallo paglierino, odore delicato, gradevole e sapore asciutto e fresco.

- **Oscò Bianco Frizzante (Vino Bianco Frizzante)**

- *Versioni: Secco*

- => 100% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 9,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco Frizzante dalla spuma vivace ed evanescente, colore giallo paglierino tenue, odore delicato, floreale e sapore fresco e armonico.

- **Oscò Bianco Passito (Vino Bianco Passito)**

- *Versioni: Dolce*

- => 100% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 9,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco Passito dal colore giallo dorato, odore gradevole fine e delicato, dal sapore dolce e caldo.

- **Oscò Rosato (Vino Rosato)**

- *Versioni: Secco*

- => 100% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosato dal colore rosa più o meno intenso, odore floreale, fresco e sapore delicato e armonico.

- **Oscò Rosato Frizzante (Vino Rosato)**

- *Versioni: Secco*

- => 100% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosato Frizzante dalla spuma vivace ed evanescente, colore rosa più o meno intenso, odore fresco, delicato e sapore gradevole e armonico.

- **Oscò Rosso (Vino Rosso)**

- *Versioni: Secco*

- => 100% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso dal colore rosso rubino, odore delicato caratteristico e sapore secco e armonico

- **Oscò Rosso Frizzante (Vino Rosso)**



- *Versioni: Secco*

- => 100% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso Frizzante dalla spuma vivace ed evanescente, colore rosso rubino più o meno intenso, odore tenue, gradevole e sapore morbido e asciutto.

- **Oscò Rosso Novello (Vino Rosso Novello)**

- *Versioni: Secco*

- => 100% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 11% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso Novello dal colore rosso brillante, odore inteso, floreale e sapore gradevole e fresco.

- **Oscò Bombino Bianco (Vino Bianco)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Bombino Bianco
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco dal colore giallo paglierino e aromi fruttati di mela e camomilla, nonché note minerali di pietra focaia e grafite.

- **Oscò Chardonnay (Vino Bianco)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Chardonnay
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco dal colore giallo paglierino non particolarmente carico; all'olfatto è caratteristico, delicato e fruttato (frutta tropicale, ananas e banana in particolare), e al palato esprime piacevole freschezza e sapidità. Sentori di frutta secca indicheranno il percorso evolutivo del vino, che potrà offrire sensazioni gusto-olfattive più armoniche.

- **Oscò Falanghina (Vino Bianco)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Falanghina

- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, un profumo gradevole, fruttato, sapore asciutto, fresco, vellutato, leggermente acidulo ma sempre delicato e speciale; pur variando la natura dei terreni ed il clima, i vini mantengono sempre le migliori qualità organolettiche.

- **Osco Fiano (Vino Bianco)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Fiano
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco dal colore giallo paglierino più o meno intenso con i tipici aromi di nocciola tostata, pera e spezie, dotato di lunga persistenza e spesso grande complessità.

- **Osco Greco (Vino Bianco)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Greco
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco dal colore giallo paglierino più o meno intenso, al naso sono gradevoli, intensi, fine e caratteristici. In bocca freschi, secchi e armonici.

- **Osco Malvasia (Vino Bianco)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Malvasia bianca di Candia
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco dal colore giallo paglierino piuttosto carico, lievemente profumato, dal caratteristico sapore amarognolo e di buona sapidità.

- **Osco Moscato Bianco (Vino Bianco Moscato)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Moscato bianco

- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco Moscato dal colore giallo paglierino, intensamente aromatico, fragrante e muschiato al naso. Si presta bene sia all'appassimento sia alla spumantizzazione, nonchè all'utilizzo come base per vini liquorosi.

- **Oscò Pinot Bianco (Vino Bianco)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Pinot bianco
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, di profumo intenso e sapore delicato, asciutto, vellutato. Di corpo, con gradazione generalmente piuttosto elevata, acidità fissa medio-alta, elegante. L'affinamento gli dona sfumature dorate e profumi delicati.

- **Oscò Pinot Grigio (Vino Bianco)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Pinot grigio
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso lievemente profumato, fruttato, asciutto, alcolico, morbido e sapore fresco, armonico ed equilibrato. Se vinificato in ramato assume un sapore leggermente amarognolo.

- **Oscò Riesling (Vino Bianco)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Riesling Renano
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco dal colore giallo paglierino, odore caratteristico, equilibrato e con leggeri sentori di moscato. Al palato risulta pulito, delicato ed elegante, caratterizzato da un buon equilibrio acidità/alcol e buon retrogusto che riprende il caratteristico bouquet di aromi primari.

- **Oscò Sauvignon (Vino Bianco)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Sauvignon
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco dal colore giallo paglierino più o meno carico. Al naso è aromatico e caratteristico, con note floreali e fruttate. In bocca è morbido e vellutato, con toni caldi, di corpo, fine, armonico e abbastanza persistente.

- **Osco Trebbiano Toscano (Vino Bianco)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Grechetto
- =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco dal colore giallo paglierino, non molto intenso al naso, non fortemente caratterizzato al palato, fresco per acidità, abbastanza caldo e di medio corpo.

- **Osco Aglianico (Vino Rosso)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Aglianico
- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso dal colore rosso rubino, fruttato, fresco e tannico, di buon corpo, adatto all'invecchiamento.

- **Osco Barbera (Vino Rosso)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Barbera
- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso dal colore rosso rubino intenso con sentori floreali di viola che si spingono allo speziato se passati in legno. Presenta un'ottima struttura ed equilibrio gustativo.

- **Osco Cabernet Franc (Vino Rosso)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Cabernet franc

- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso dal colore rosso rubino carico; al naso si percepiscono aromi vegetali e di frutta rossa; al gusto si rileva una buona struttura e tannini di particolare spessore.

- **Oscò Cabernet Sauvignon (Vino Rosso)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Cabernet Sauvignon
- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso dal colore rosso rubino intenso, bouquet complesso e affascinante, ricco di tannino e sostanze aromatiche, di buona struttura, capace di lungo invecchiamento.

- **Oscò Ciliegiolo (Vino Rosso)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Ciliegiolo
- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso dal colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, piuttosto alcolico, elegante e di buon corpo. Al naso colpisce l'ampiezza e dolcezza della sensazione fruttata che, con la maturazione del vino, evolve verso aromi di marasca, prugna e confettura di frutti di bosco e sottobosco.

- **Oscò Merlot (Vino Rosso)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Merlot
- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso dal colore rosso rubino più o meno intenso, con aroma fruttato e note di fiori rossi. Il sapore è abbastanza tannico, morbido, corposo.

- **Oscò Montepulciano (Vino Rosso)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Montepulciano
- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.



- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso dal colore rosso rubino intenso. Il suo profumo è vinoso e fruttato. In bocca è asciutto e caldo, con tannini equilibrati, adatto all'invecchiamento. Si presta anche alla vinificazione in bianco e alla produzione di vini rosati per parziale macerazione delle uve in purezza.

- **Oscò Negro Amaro (Vino Rosso)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Negro Amaro
- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso dal colore rosso rubino o rosato cerasuolo, secondo il sistema di vinificazione impiegato. Il profumo è intenso, vinoso e fruttato, con riconoscimenti di piccoli frutti a bacca nera. Dotato di media struttura, al gusto esprime un ottimo equilibrio tra freschezza e sensazioni pseudocaloriche, con tannicità appena accennata.

- **Oscò Pinot Nero (Vino Rosso)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Pinot nero
- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso dal colore rosso rubino chiaro. Al naso è fine, fruttato con note di lampone e di mora. Al palato lievemente tannico, armonico, di corpo. Con l'affinamento il colore prende toni mattonati, i profumi acquistano in complessità e finezza.

- **Oscò Primitivo (Vino Rosso)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Primitivo
- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso dal colore rosso rubino scuro molto intenso. Al naso è speziato e fruttato. Al palato si presenta caldo, morbido, giustamente tannico. Di grande struttura e notevole persistenza.

- **Oscò Sangiovese (Vino Rosso)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Sangiovese
- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso dal colore rosso rubino intenso, tannico, di corpo, armonico, con gradevole restrogusto amarognolo e fruttato; invecchiato sprigiona i caratteristici profumi terziari.

- **Osco Syrah (Vino Rosso)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Syrah
- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso dal colore rosso tendente al violaceo. Al naso è complesso, fruttato e floreale, con sentori di frutti rossi e violetta. Al palato è secco, di corpo, tannico e discretamente alcolico.

- **Osco Tintilia (Vino Rosso)**

- *Versioni: Secco*

- => 85% Vitigno Tintilia
- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Molise.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso dal colore rosso violaceo molto scuro. Al naso erbaceo e fruttato, con note di carciofo, asparago e prugna. Al palato è fresco per acidità e di buona struttura, alcolicità presente e tannini eleganti. Adatto sia a versioni giovani che all'affinamento in botte.

(Legenda simboli: > maggiore di; < minore di; >< da-a; = uguale a; => uguale o maggiore di; =< uguale o minore di).

2. Territorio e Zona di produzione del Vino IGT Osco

L'area geografica vocata alla produzione del Vino IGT Osco si estende sulle colline molisane centrali, nella media e alta valle del Trigno e del Biferno tra Larino e Campobasso, in un territorio adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive delle vigne.

La Zona di Produzione del Vino **IGT Osco** è localizzata in:

- **provincia di Campobasso** e comprende l'intero territorio provinciale.

3. Vinificazione e Affinamento del Vino IGT Osco

Nelle fasi di vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti della zona atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità.

Le pratiche enologiche di vinificazione del Vino **IGT Osco** prevedono, tra l'altro, che:

- La **resa massima dell'uva** in vino IGT Osco non dovrà essere superiore al 80% e al 50% per la tipologia del Vino Passito.

4. Produttori di Vino IGT Osco

Con l'utilizzo della IGT Osco i **Produttori Vinicoli Molisani** sono orgogliosi di presentare al consumatore un **Vino di Qualità** che ha più cose da raccontare rispetto ad altri: da dove proviene, come viene lavorato, le origini storiche e le caratteristiche che lo identificano in un territorio ben definito che l'appassionato o l'estimatore potrà maggiormente percepire ed apprezzare durante la **Visita alle Cantine** che operano nell'ambito di questa denominazione.

5. Abbinamenti gastronomici con il Vino IGT Osco

Piatti a base di carne rossa e bianca, pollo alla cacciatora, arrosti, salumi.

6. Storia e Letteratura del Vino IGT Osco

La storia e la civiltà agricola del Molise hanno tra le proprie singolarità, per riconosciuta e rinsaldata tradizione, i fattori umani legati al territorio agrario che hanno contribuito a produrre uve, con specifiche caratteristiche, per ottenere vini di alta qualità.

La nostra viticoltura, conosciuta già ai tempi dei Greci con un vino denominato Paetrutianum, e Plinio parla di un famoso vino prodotto da una vite chiamata pumula, enunciando parole di elogio per quelli della zona di Isernia, si è consolidata nel medioevo all'ombra del castello feudale, che con il placet del "Signore" era possibile coltivare la vite e poche altre colture per i vassalli e il fabbisogno delle famiglie dei coloni.

L'intero territorio regionale è cosparso di testimonianze che documentano la presenza della vite e la illustre qualità dei vini ottenuti.

Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico, sulla produzione dei vini prodotti in Molise dalle varietà presenti e coltivate, risalgono agli scritti di Raffaele Pepe. Giuseppe del Re, nel 1836, indica che "i vigneti, quasi tutti piantati sopra colli e poggi, formano un totale di 56.948 moggi (circa 4.000 ha), e contengono varie specie di uve, che maturano quali presto quali tardi, ma vanno tutte al posto nei giorni di vendemmia".

Nel 1892, su iniziativa di Angelantuono Baranello, sorge a Ferrazzano la Società Operaia che svolge un'intensa attività di promozione nel sottore agricolo locale.

L'influenza dei fattori umani, nel corso dei tempi ha portato alla costituzione di numerose cantine cooperative e cantine private, portando nel contempo a definire aspetti tecnici e produttivi, puntualmente riportati nel vigente disciplinare di produzione, con 34 diverse denominazioni di cultivar diffuse in quasi tutti i comuni della regione Molise.

I.G.P.

VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE (IGP)



Area di produzione – i territori delle province: Bologna, Ravenna, Forlì, Rimini, Pesaro, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa.

Razza – la carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è prodotta da bovini, maschi e femmine, di pura razza Chianina, Marchigiana e Romagnola, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi.

Metodo di allevamento – dalla nascita allo svezzamento, è consentito l'uso dei seguenti sistemi di allevamento: pascolo, stabulazione libera, stabulazione fissa. Nelle fasi successive allo svezzamento e fino alla macellazione, il pascolo è vietato in quanto incide negativamente sulle caratteristiche qualitative delle carni: pertanto i soggetti devono essere allevati esclusivamente a stabulazione libera o a posta fissa. I vitelli devono essere allattati naturalmente dalle madri fino al momento dello svezzamento. Successivamente la base alimentare è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee

tipiche della zona geografica indicata; in aggiunta, è permesso l'uso di mangimi concentrati semplici o composti e l'addizione con integratori minerali e vitaminici. La razione deve comunque essere calcolata in modo da assicurare livelli nutritivi alti o medio alti e una quota proteica compresa tra il 13% e il 18% in funzione dello stadio di sviluppo dell'animale. Nei quattro mesi che precedono la macellazione è vietato alimentare il bestiame con foraggi insilati e sottoprodotti dell'industria. La macellazione deve avvenire in mattatoi idonei, situati all'interno della zona di produzione; al fine di evitare l'instaurarsi di fenomeni di stress nell'animale, particolare cura va prestata al trasporto e alla sosta prima della macellazione evitando l'utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico degli automezzi e la promiscuità, sia nel viaggio che nella sosta, di animali provenienti da allevamenti diversi. Nel rispetto delle normative vigenti, la refrigerazione delle carcasse deve essere effettuata in modo tale da evitare il fenomeno della contrattura da freddo. Al fine di migliorare la tenerezza delle carni, e' consentito l'uso dell'elettrostimolazione sulle carcasse.

Caratteristiche al consumo – la carne deve essere immessa al consumo provvista di particolare contrassegno a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto. Il marchio deve essere apposto con caratteri chiari e indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguito dalla menzione Indicazione Geografica Protetta e/o I.G.P. La marchiatura deve essere effettuata al mattatoio da un esperto incaricato dall'organismo di controllo. Il logo deve essere impresso sulla superficie della carcassa, in corrispondenza della faccia esterna dei 18 tagli di seguito elencati (specificando tra parentesi le relative basi muscolari):

- 1) muscolo posteriore (tibiale anteriore e posteriore, peroneo, estensori comune, anteriore e laterale delle falangi, flessori esterno ed interno delle falangi);
- 2) campanello (gastrocnemio laterale e mediale, soleo e flessore superficiale delle falangi);
- 3) girello (semitendinoso);
- 4) sottofesa (bicipite femorale-lungo vasto, paramerale-lungo-vasto);
- 5) noce (retto anteriore della coscia, vasto intermedio, laterale e medio);
- 6) fesa (semimembranoso, adduttore del femore, pettineo, sartorio, gracile);
- 7) scamone (tensore della fascia lata, gluteo medio, superficiale, profondo e accessorio);
- 8) lombata (lunghissimo del dorso, lungo spinoso e costale, trapezio, trasverso spinoso, intercostale, elevatore delle coste, piccolo dentato e gran dorsale);
- 9) costata (trapezio, trasverso spinoso del dorso, lungo costale e spinoso, intercostale, lunghissimo del dorso, gran dorsale, piccolo dentato ed elevatore delle coste);
- 10) pancia (obliquo esterno ed interno, trasverso e retto dell'addome);
- 11) petto (pettorale profondo e superficiale, trasversale delle coste);
- 12) sottospalla (romboide, trapezio, splenio, lungo flessore del collo, lungo spinoso e costale, trasverso spinoso del dorso, gran dorsale, gran dentato, lunghissimo del dorso, intercostali);
- 13) reale (intercostale, gran dorsale);
- 14) collo (romboide, trapezio, splenio, piccolo e grande complesso, lungo flessore del collo, trasverso spinoso, atloide del piccolo complesso, cleidoccipitale e mastoideo, intertrasversali del collo);
- 15) muscolo anteriore (estensore obliquo ed anteriore del metacarpo, estensore proprio delle dita, estensore anteriore delle falangi, cubitale esterno ed interno, gran palmare, flessore superficiale e profondo delle falangi, capo omerale e ulnare del flessore profondo delle falangi, capo radiale del flessore superficiale delle falangi);
- 16) girello di spalla (soprasspinoso e brachiocefalico);



TENPROJECT

RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.MCF01.PD.03
10 settembre 2022
10 settembre 2022
00
46 di 46

17) polpa di spalla (bicipite brachiale e pettorale profondo);
18) copertina (sottospinoso e piccolo rotondo). La carne è' posta in vendita al taglio o confezionata. La carne confezionata porzionata, fresca o surgelata, è posta in vendita solo in confezioni sigillate. Il confezionamento può avvenire solo in laboratori abilitati e sotto il controllo dell'organo preposto che consente la stampigliatura del marchio della Indicazione Geografica Protetta sulle singole confezioni. E' comunque vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.




ALL. H

**RELAZIONE SU RILIEVO
DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI
IL PAESAGGIO AGRARIO**

PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IM-
PIANTO EOLICO - 9 AEROGENERATORI –

**MONTECILFONE
MONTENERO DI BISACCIA
Località "Guardiola"**



	<p style="text-align: center;">RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO</p>	<p>Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina</p>	<p>GE.MCF01.PD.03 10 settembre 2022 10 settembre 2022 00 2 di 12</p>
---	--	--	--

SOMMARIO


PREMESSA.....pag. 3

DESCRIZIONE DELL'IMPIANTO.....pag. 3

ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO
.....pag. 5

RILIEVO ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO
AGRARIO.....pag. 5

CONCLUSIONI.....pag. 8

 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCF01.PD.03 10 settembre 2022 10 settembre 2022 00 3 di 12
---	---	---	---

1. PREMESSA

La presente relazione su rilievo degli elementi caratterizzanti il paesaggio agrario redatta ai sensi delle Norme Generali sul procedimento in materia di autorizzazione unica di cui all'art. 12 del D. Leg.vo 29.12.2003, n. 387 è relativa a "PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE PARCO EOLICO "MONTY" SITO NEI COMUNI DI MONTENERO DI BISACCIA E MONTECILFONE" da realizzarsi in agro di MONTENERO DI BISACCIA(CB) e MONTECILFONE(CB) in località Guardiola commissionato dalla ditta Monty Wind S.r.l.. Con essa si vuole evidenziare e descrivere gli elementi caratterizzanti il paesaggio insistenti nelle zone interessate dal progetto.

2 - DESCRIZIONE DELL'IMPIANTO

Il progetto descritto nella presente relazione riguarda la realizzazione di un impianto eolico costituito da 9 aerogeneratori della potenza di 7,2 MW ciascuno, per una potenza complessiva di 64,8 MW, da installare nei comuni di Montecilfone e Montenero di Bisaccia, in Provincia di Campobasso in località "Guardiola".

Il sito di installazione degli aerogeneratori è ubicato tra i centri abitati di Montecilfone e Montenero di Bisaccia.

Gli aerogeneratori saranno collegati tra di loro mediante un cavidotto in alta tensione 36 kV interrato che sarà posato in gran parte al di sotto della viabilità di progetto di nuova realizzazione per l'accesso agli aerogeneratori e della viabilità esistente ed in minima parte su terreno agricolo.

I cavidotti in partenza dagli aerogeneratori saranno collegati ad una cabina di raccolta a 36 kV, la quale sarà collegata tramite un cavidotto in alta tensione a 36 kV, anch'esso interrato, alla sezione a 36 kV della futura Stazione Elettrica di Trasformazione di Terna S.p.A. a 380/150/36 kV (anche detta SE Terna) da inserire in entra - esce sulla linea RTN a 380 kV "Larino – Gissi".

La futura SE Terna è ubicata nell'area di impianto nei pressi dell'aerogeneratore WTG01.

L'aerogeneratore previsto in progetto è il modello V162-7.2 MW della Vestas con altezza al mozzo pari a 119 metri e diametro del rotore pari a 162 metri per un'altezza totale pari a 200 metri.

L'area d'impianto si colloca in località "Guardiola" tra i comuni di Montecilfone e Montenero di Bisaccia in provincia di Campobasso.

Gli aerogeneratori denominati con le sigle WTG02 – WTG03 – WTG04 – WTG05 – WTG06 – WTG07 ricadono nel comune di Montenero di Bisaccia (CB). Gli aerogeneratori denominati con le sigle WTG01 – WTG08 – WTG09, la cabina di raccolta 36 kV e la futura Stazione Elettrica di Trasformazione (SE) a 380/150/36 kV SE Terna sono previsti nel comune di Montecilfone.

Dal punto di vista catastale, la base degli aerogeneratori ricade sulle seguenti particelle:

- Comune di Montenero di Bisaccia (CB)

- Aerogeneratore WTG02 foglio 79 p.lla 105
- Aerogeneratore WTG03 foglio 79 p.lla 103; foglio 80 p.lla 135
- Aerogeneratore WTG04 foglio 77 p.lla 66
- Aerogeneratore WTG05 foglio 73 p.lla 111
- Aerogeneratore WTG06 foglio 79 p.lla 6
- Aerogeneratore WTG07 foglio 80 p.lla 155
- Comune di Montecilfone (CB)
 - Aerogeneratore WTG01 foglio 8 p.lle 25-26
 - Aerogeneratore WTG08 foglio 2 p.lla 6
 - Aerogeneratore WTG09 foglio 2 p.lla 62

Il cavidotto interno attraversa i seguenti fogli catastali:

- Comune di Montenero di Bisaccia (CB) fogli catastali n. 73,74,77,78,79,80,
- Comune di Montecilfone (CB) fogli catastali nn. 2,3,8,9

Il cavidotto esterno attraversa il foglio catastale 8 del comune di Montecilfone.

La cabina di raccolta a 36 kV ricade nella particella 42 del foglio 8 del comune di Montecilfone.

Nel dettaglio, il progetto prevede la realizzazione/installazione di:

- 9 aerogeneratori;
- 9 cabine di trasformazione poste all'interno della torre di ogni aerogeneratore;
- Opere di fondazione degli aerogeneratori;
- 9 piazzole di montaggio con adiacenti piazzole di stoccaggio;
- Opere temporanee per il montaggio del braccio gru;
- Un'area temporanea di cantiere di 6.500mq nel Comune di Montenero di Bisaccia;
- Due aree temporanee di manovra e trasbordo di cui una di 1.615mq nel Comune di Montenero di Bisaccia ed una di 6.716mq nel Comune di Montecilfone;
- Nuova viabilità per una lunghezza complessiva di circa 4460 m per una larghezza media di 5m di cui 2.865m nel Comune di Montenero di Bisaccia e 1.916m nel Comune di Montecilfone;
- Viabilità esistente da adeguare per una lunghezza di circa 2030 m ad una larghezza media di 5m di cui 978m nel Comune di Montenero di Bisaccia e 1.067m nel Comune di Montecilfone;
- Un cavidotto interrato interno in alta tensione a 36 kV per il collegamento tra gli aerogeneratori e tra quest'ultimi e la cabina di raccolta - lunghezza scavo circa 18 Km con una sezione di 45cm per 130cm di profondità di cui 15.374 nel Comune di Montenero di Bisaccia e 3.152m nel Comune di Montecilfone;
- Una cabina di raccolta con relative opere di accesso e sistemazione esterna per una superficie complessiva di 375 nel Comune di Montecilfone;

- Un cavidotto interrato esterno in alta tensione a 36 kV di lunghezza pari a 210 m per il trasferimento dell'energia dalla cabina di raccolta alla futura SE TERNA con una sezione di 45cm per 130cm di profondità nel Comune di Montecilfone;
- Futura Stazione Elettrica di Trasformazione di Terna S.p.A. a 380/150/36 kV da inserire in entra - esce sulla linea RTN a 380 kV "Larino – Gissi".


L'energia prodotta da ogni singolo aerogeneratore viene trasformata in AT a 36 kV dalla cabina di trasformazione posta alla base della torre stessa. Linee in cavo interrato a 36 kV, costituenti il cosiddetto "cavidotto interno", collegheranno fra loro i diversi aerogeneratori e, quindi, proseguiranno verso la cabina di raccolta. La cabina di raccolta attraverso una linea in cavo interrato a 36 kV, definito come "cavidotto esterno", trasferirà l'energia prodotta dall'impianto alla sezione a 36 kV della futura Stazione Elettrica di Trasformazione di Terna S.p.A. a 380/150/36 kV (anche detta SE Terna) che occuperà una superficie di 84.237 mq nel Comune di Montecilfone da inserire in entra - esce sulla linea RTN a 380 kV "Larino – Gissi". In merito alla stazione elettrica, sarà cura di TERNA approfondire gli studi.

In prossimità di ogni aerogeneratore sarà prevista una piazzola di montaggio, una piazzola temporanea di stoccaggio e le aree temporanee per consentire il montaggio del braccio della gru. È prevista per ogni aerogeneratore nel Comune di Montenero di Bisaccia(WTG02 – WTG03 – WTG04 – WTG05 – WTG06 – WTG07) l'occupazione di una superficie di 5.056mq complessivi di cui 2.466mq per occupazione permanente(piazzola di montaggio+base torre) e 2.590mq per occupazione provvisoria(aree di stoccaggio e montaggio temporanee). Le aree di ingombro totali delle piazzole interessate dagli aerogeneratori, in detto Comune, quindi, in fase di cantiere sarà di 30.336mq(pari a 5.056m ciascuna), mentre a regime sarà di 14.796mq(pari a 2.466mq ciascuna).

Anche nel Comune di Montecilfone è prevista, per ogni aerogeneratore(WTG01 – WTG08 – WTG09), l'occupazione di una superficie di 5.056mq complessivi di cui 2.466mq per occupazione permanente(piazzola di montaggio+base torre) e 2.590mq per occupazione provvisoria(aree di stoccaggio e montaggio temporanee). Le aree di ingombro totali delle piazzole interessate dagli aerogeneratori, in detto Comune, quindi, in fase di cantiere sarà di 15.168mq(pari a 5.056m ciascuna), mentre a regime sarà di 7.398mq(pari a 2.466mq ciascuna).

Al termine dei lavori di realizzazione del parco eolico, le piazzole di stoccaggio, le aree per il montaggio del braccio gru e le area di cantiere saranno dismesse prevedendo la rinaturalizzazione delle aree e il ripristino allo stato ante operam.

Per le opere ci sarà massimo rispetto dell'orografia del terreno (limitazione delle opere di scavo/riporto), massimo riutilizzo della viabilità esistente; realizzazione della nuova viabilità rispettando l'orografia del terreno e secondo la tipologia esistente in zona o attraverso modalità di realizzazione che tengono conto delle caratteristiche percettive generali del sito.

 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCF01.PD.03 10 settembre 2022 10 settembre 2022 00 6 di 12
---	---	---	---

Saranno impiegati materiali che favoriscono l'integrazione con il paesaggio dell'area per tutti gli interventi che riguardino manufatti (strade, cabine, muri di contenimento, ecc.) e sistemi vegetazionali.

Ci sarà attenzione alle condizioni determinate dai cantieri e ripristino della situazione "ante operam" con particolare riguardo alla reversibilità e rinaturalizzazione o rimboschimento delle aree occupate temporaneamente da camion e autogru nella fase di montaggio degli aerogeneratori.

Per quanto riguarda la fase di dismissione dell'impianto è preciso impegno della società proponente provvedere, a fine vita dell'impianto, al ripristino finale delle aree e alla dismissione dello stesso, assicurando la completa rimozione dell'aerogeneratore e della relativa piazzola, nonché la rimozione delle opere elettriche e il conferimento agli impianti di recupero e trattamento secondo la normativa vigente.

Si provvederà al massimo riutilizzo degli inerti provenienti dagli scavi (sia per la formazione dei rilevati delle strade e delle piazzole, sia per le operazioni di ripristino morfologico a fine cantiere).

Sono state previste opere di regimazione delle acque meteoriche.

E' garantita la dismissione degli aerogeneratori e il ripristino dello stato dei luoghi. La fondazione sarà sepolta sotto terreno vegetale.

È assicurato il corretto smaltimento degli oli esausti derivanti dal funzionamento dell'impianto.

3. ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO

Il Molise è un paese ricco di tradizioni agricole e di grande qualità.

La tradizione agricola vuole che nei secoli gli elementi descrittivi tale attività segnassero il territorio caratterizzandolo e pregiandolo di tanti elementi importanti della tradizione agricola.

In Molise, ed in particolare riferendosi ai Comuni di Montecilfone e Montenero di Bisaccia i principali elementi sono sicuramente i caratteristici muretti a secco che descrivono gran parte del territorio definendone in maniera importante anche la bellezza.

Altro elemento importante è sicuramente la presenza di alberature monumentali che sono in questa regione elemento atto a descrivere non solo la storia, ma anche la bellezza di tanta ruralità.

4. RILIEVI DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO

Dopo attento sopralluogo e confronto tra situazione catastale ed oggettiva delle particelle oggetto di intervento si è rilevata la loro perfetta coincidenza.



**RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELE-
MENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAG-
GIO AGRARIO**

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.MCF01.PD.03
10 settembre 2022
10 settembre 2022
00
7 di 12

N.	Foglio	P.IIa	ha	are	ca	QUALITA'	CLASSE	Note
COMUNE DI MONTECILFONE (CB)								
3	2	5		18	35	ULIVETO	2	Occ. Aerea WTG08
				02	65	VIGNETO	2	
17	2	76		43	71	SEMIN ARBOR	3	Occ. Aerea WTG08 + Cav. AT
				00	28	ULIVETO	2	
				27	91	PASCOLO ARB	U	
23	3	114		43	71	SEMINATIVO	1	Cavidotto AT
				00	28	ORTO IRRIG	U	
				27	91	ULIVETO	1	
24	3	116		10	15	SEMIN ARBOR	1	Cavidotto AT
				31	45	ULIVETO	1	
25	3	122	1	74	75	SEMINATIVO	1	Cavidotto AT
				31	45	ULIVETO	1	
27	3	140		02	29	SEMINATIVO	1	Cavidotto AT
				19	71	ULIVETO	1	
28	3	180	3	23	40	SEMINATIVO	1	Nuova Viab. + Cav. AT
				11	09	ULIVETO	1	Area non interessata all'intervento
				02	58	PASCOLO	2	Nuova Viab. + Cav. AT
				29	83	PASCOLO ARB	U	
30	3	202		48	10	ULIVETO	2	Cavidotto AT
31	3	204		00	36	SEMINATIVO	1	Cavidotto AT
				27	94	ULIVETO	1	
32	3	205		18	20	ULIVETO	1	Cavidotto AT
36	6	169		01	30	ULIVETO	2	Occ.. Temporanea
39	6	172	1	23	97	SEMIN ARBOR	1	Occ.. Temporanea
				02	13	ULIVETO	1	Area non interessata all'intervento
67	8	119		00	96	SEMINATIVO	1	Cavidotto AT
				39	54	ULIVETO	1	
77	8	139		79	03	SEMINATIVO	1	Cavidotto AT
				00	17	ULIVETO	1	
78	8	141		10	10	SEMINATIVO	3	SE Terna
				40	40	ULIVETO	1	
79	8	142		18	80	ULIVETO	1	SE Terna
87	8	173		03	40	ULIV VIGNET	1	Cavidotto AT
88	8	174		02	40	VIGNETO	1	Cavidotto AT
89	8	175		03	40	VIGNETO	1	Cavidotto AT
91	8	179		25	92	SEMINATIVO	3	SE Terna
				01	48	ULIVETO	1	
97	8	189		00	80	ULIV VIGNET	1	Cavidotto AT
99	8	198		01	12	SEMINATIVO	1	Cavidotto AT
				18	08	ULIVETO	1	
103	8	217		16	19	SEMINATIVO	1	SE Terna
				34	81	ULIVETO	1	
106	8	221		13	00	ULIVETO	1	Nuova Viab. + Cav. AT
				13	10	VIGNETO	1	
107	8	228		08	07	SEMINATIVO	1	Cavidotto AT
				22	23	ULIVETO	1	
108	8	229		30	00	VIGNETO	1	Cavidotto AT
110	8	231		05	10	VIGNETO	1	Cavidotto AT
116	8	239		15	58	SEMINATIVO	1	Occ. Temporanea
				19	32	ULIVETO	1	
120	9	185		07	00	SEMINATIVO	3	Cavidotto AT
				01	30	VIGNETO	2	
121	9	206		55	51	SEMINATIVO	2	Cavidotto AT
				00	01	ULIVETO	1	



RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.MCF01.PD.03
10 settembre 2022
10 settembre 2022
00
8 di 12

N.	Foglio	P.lla	ha	are	ca	QUALITA'	CLASSE	Destinazione
COMUNE DI MONTENERO DI BISACCIA (CB)								
7	72	323		01	70	ULIVETO	2	Cavidotto AT
18	74	61	4	29	80	SEMINATIVO	2	Cavidotto AT
				07	00	ULIVETO	2	
25	74	157	1	41	82	SEMINATIVO	3	Nuova Viab. + Cav. AT
				06	48	ULIVETO	2	Area non interessata all'intervento
36	77	235		05	52	SEMINATIVO	2	Cavidotto AT
				11	73	VIGNETO	2	
41	78	44		08	00	ULIVETO	1	Cavidotto AT
				00	60	SEMINATIVO	3	
49	78	60	2	97	90	SEMINATIVO	3	Cavidotto AT
				04	50	VIGNETO	2	
62	79	5	6	35	25	SEMINATIVO	3	Aer.WTG06+ N. Viab. + Cav. AT
				09	35	ULIVETO	3	Area non interessata all'intervento
74	79	80		85	00	SEMINATIVO	3	Nuova Viab. + Cav. AT
				10	00	ULIVETO	3	Area non interessata all'intervento
81	79	108		61	64	SEMINATIVO	3	Nuova Viab. + Cav. AT
				01	56	ULIVETO	3	Area non interessata all'intervento
85	80	3	2	70	07	SEMINATIVO	3	Aer. WTG07+ Nuova Viab. + Cav. AT
				03	13	ULIVETO	1	Area non interessata all'intervento

Fermo restando che nessuna delle particelle direttamente interessate dall'intervento annoverano elementi caratterizzanti il territorio, essendo coltivati a seminativo anche nelle particelle da opere accessorie, quali principalmente strade e cavidotti, che alcune particelle interessate all'intervento sono coltivate con arboreti, in nessuna parte della superficie oggetto di intervento si è rilevata la presenza di chicchessia alberature secolare.

Dal sopralluogo inoltre si è appurata la varia giacitura del terreno da piano fino a leggera pendenza senza, però alcuna presenza di caratteristici elementi rurali come i muretti a secco.


La completa assenza di elementi di ruralità da salvaguardare è rafforzata dall'assenza dell'area oggetto di intervento dalle aree protette (parchi, natura 2000, etc.).

Le particelle oggetto del progetto di fatto sono coltivate a seminativo, colture, che in questa zona, sono destinate ad aree di scarso valore paesaggistico e di ruralità.

5. CONCLUSIONI

Le opere di cui al progetto vengono installate in terreni che non presentano elementi caratterizzanti il paesaggio agrario.

Le opere di contorno non essendo direttamente di produzione di energie rinnovabili, non hanno un effetto diretto sul paesaggio e, pertanto, non vincolano né alterano gli elementi rurali.

 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCF01.PD.03 10 settembre 2022 10 settembre 2022 00 9 di 12
---	---	---	---

Tutto ciò premesso si assevera che tale opera non verrà realizzata, in maniera assoluta, su aree interessate da elementi caratterizzanti il paesaggio agrario né tantomeno verranno alterati elementi insistenti sul territorio circostante.

Tanto per l'incarico affidatomi.

Forio, 10 settembre 2022

Ambrogio Iacopo





RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELE-
MENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAG-
GIO AGRARIO

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.MCF01.PD.03
10 settembre 2022
10 settembre 2022
00
10 di 12

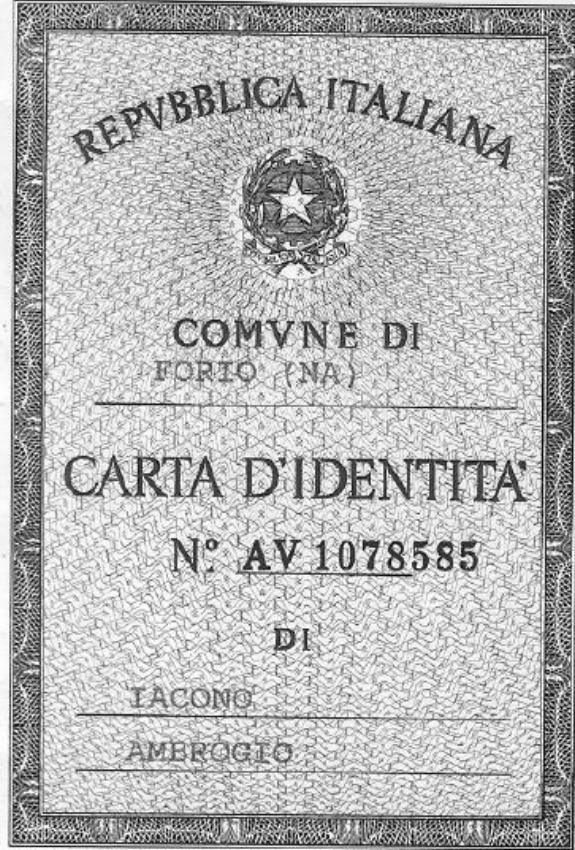
VERBALE DI ASSEVERAZIONE

IL SOTTOSCRITTO IACONO AMBROGIO NATO A FORIO(NA) IL 03.07.1970 ED IVI RESIDENTE ALLA VIA ZAPPINO N. 4 C.F. CNIMRG70L03D702M, ISCRITTO ALL'ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI DELLA PROVINCIA DI NAPOLI AL N.640 CON LA PRESENTE ASSEVERA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ, SECONDO LEGGE, LA PRESENTE RELAZIONE REDATTA SU INCARICO DELLA DITTA "MONTY WIND S.r.l."

SI ALLEGA ALLA PRESENTE FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DI RICONOSCIMENTO.

FORIO, LÌ 10/09/2022

FIRMA



Cognome IACONO
 Nome AMBROGIO
 nato il 03-07-1970
 (atto n. 15 P. I. S. A.)
 a FORIO (NA)
 Cittadinanza ITALIANA
 Residenza FORIO (NA)
 Via VIA ZAPPINO, 8 Int. 1
 Stato civile CONIUGATO
 Professione DOTTORE AGRONOMO

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura 1,68
 Capelli CASTANI
 Occhi VERDI
 Segni particolari



Finna del titolare Ol. Iac.
 FORIO 20-10-2011

Impronta
 indice sinistro

IL SINDACO
 ufficiale d'Anagrafe e Stato Civile
Sig. GUARRACINO Leonardo

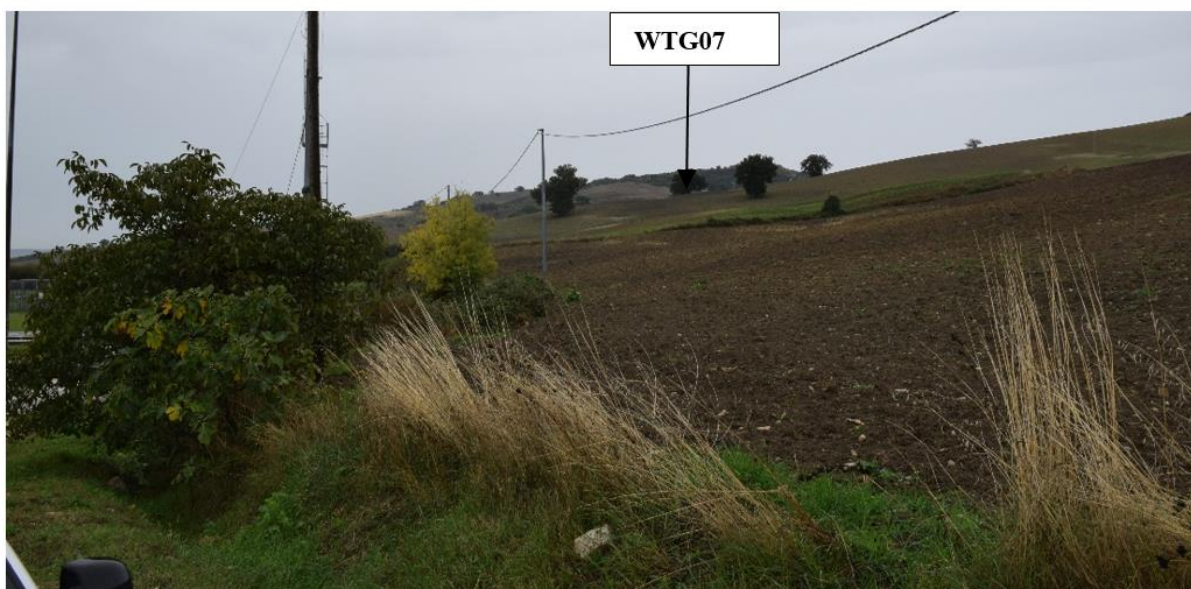
Foto 1**Foto 2**

Foto 1-2 Aree destinate ai campi eolici WTG05-WTG07, presi come elementi rappresentativi, con evidenza della giacitura del terreno dell'area e dell'assenza di elementi caratterizzanti il territorio come i muretti a secco o piante secolari e la discreta presenza antropica

Dr. AMBROGIO IACONO

Dottore Agronomo

Nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970

Residente in Forio (NA) alla Via Zappino, 4

Codice Fiscale: CNI MRG 70L03 D702 M

P. I.V.A.:03812161218



DICHIARAZIONE ASSEVERATA

Il sottoscritto **Iacono Ambrogio** nato a **Forio (NA)** il **03/07/1970** ed ivi residente in via **Zappino n. 4**, Dottore Agronomo, iscritto all'albo dei Dottori Agronomi di Napoli al n. **640**, in merito al "PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE PARCO EOLICO "MONTY" SITO NEI COMUNI DI MONTENERO DI BISACCIA E MONTECILFONE" da realizzarsi in agro di MONTENERO DI BISACCIA(CB) e MONTECILFONE(CB) in località Guardiola commissionato dalla ditta Monty Wind S.r.l. e progettato dalla ditta **Ten Project S.r.l.** Località Chiarenile snc Area Industriale, 82010 San Martino Sannita(BN) P.IVA 01465940623, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/00 n.445 in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, di cui all'art. 75 del D.P.R. del 28/12/00 n.445, ai sensi e per gli effetti dell'art. 47 del citato D.P.R. 445/2000, sotto la propria responsabilità,

ASSEVERA

"la realizzazione dell'impianto non comporta l'espianto o, comunque, la riduzione in termini di superficie coltivata, di impianti arborei oggetto di produzione agricole di qualità"

Forio, 10 settembre 2022



Dr. AMBROGIO IACONO

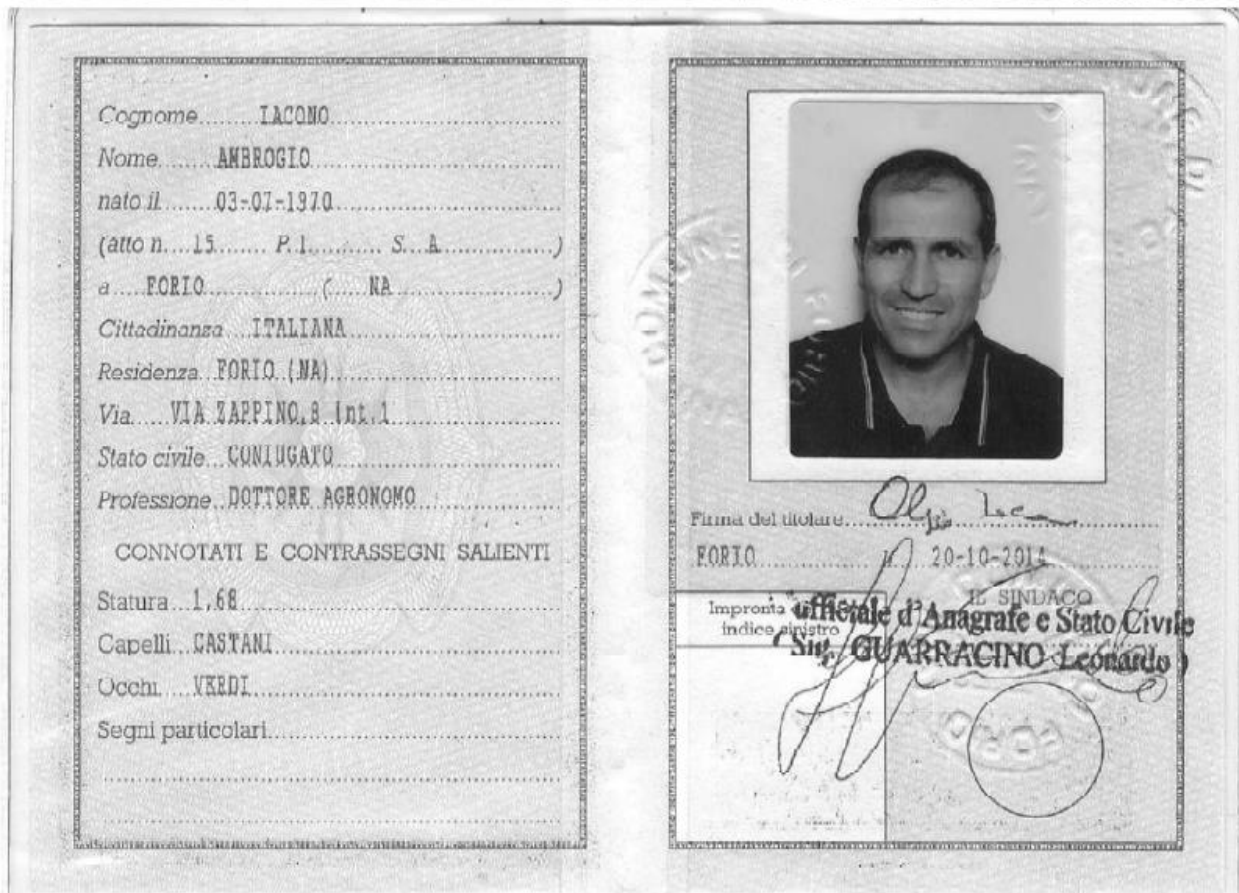
Dottore Agronomo

Nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970

Residente in Forio (NA) alla Via Zappino, 4

Codice Fiscale: CNI MRG 70L03 D702 M

P. I.V.A.:03812161218



Dr. AMBROGIO IACONO

Dottore Agronomo

Nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970

Residente in Forio (NA) alla Via Zappino, 4

Codice Fiscale: CNI MRG 70L03 D702 M

P. I.V.A.:03812161218



DICHIARAZIONE ASSEVERATA

Il sottoscritto **Iacono Ambrogio** nato a **Forio (NA)** il **03/07/1970** ed ivi residente in via **Zappino** n. **4**, Dottore Agronomo, iscritto all'albo dei Dottori Agronomi di Napoli al n. **640**, in merito al "PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE PARCO EOLICO "MONTY" SITO NEI COMUNI DI MONTENERO DI BISACCIA E MONTECILFONE" da realizzarsi in agro di MONTENERO DI BISACCIA(CB) e MONTECILFONE(CB) in località Guardiola commissionato dalla ditta Monty Wind S.r.l. e progettato dalla ditta **Ten Project S.r.l.** Località Chiarenile snc Area Industriale, 82010 San Martino Sannita(BN) P.IVA 01465940623, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/00 n.445 in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, di cui all'art. 75 del D.P.R. del 28/12/00 n.445, ai sensi e per gli effetti dell'art. 47 del citato D.P.R. 445/2000, sotto la propria responsabilità,

ASSEVERA

"Per tale progetto, in merito alle opere di costruzione di impianti da fonti rinnovabili, l'assenza di culture agricole che danno origine ai prodotti con riconoscimento D.O.C., D.O.P., I.G.P. e I.G.T, sia sulle aree direttamente interessate dalle opere progettuali e sia sulla fascia estesa fino a 500 metri distribuita uniformemente intorno all'impianto e ad esso adiacente."

Forio, 10 settembre 2022

Ambrogio Iacono

Dr. AMBROGIO IACONO

Dottore Agronomo


Nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970

Residente in Forio (NA) alla Via Zappino, 4

Codice Fiscale: CNI MRG 70L03 D702 M

P. I.V.A.:03812161218



Cognome..... IACONO.....	
Nome..... AMBROGIO.....	
nato il..... 03-07-1970.....	Finna del titolare..... <i>Ambrogio Iacono</i>
(atto n. 15..... P.I..... S. A.....)	FORIO..... 20-10-2014.....
a..... FORIO..... (NA.....)	Impronta ufficiale d'Anagrafe e Stato Civile
Cittadinanza..... ITALIANA.....	Indice sinistro..... <i>Sig. GUARRACINO Leonardo</i>
Residenza..... FORIO (NA).....	
Via..... VIA ZAPPINO, 4 Int. 1.....	
Stato civile..... CONIUGATO.....	
Professione..... DOTTORE AGRONOMO.....	
CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI	
Statura..... 1,68.....	
Capelli..... CASTANI.....	
Occhi..... VERDI.....	
Segni particolari.....	

Dr. AMBROGIO IACONO

Dottore Agronomo

Nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970

Residente in Forio (NA) alla Via Zappino, 4

Codice Fiscale: CNI MRG 70L03 D702 M

P. I.V.A.:03812161218



DICHIARAZIONE ASSEVERATA

Il sottoscritto **Iacono Ambrogio** nato a **Forio (NA)** il **03/07/1970** ed ivi residente in via **Zappino** n. **4**, Dottore Agronomo, iscritto all'albo dei Dottori Agronomi di Napoli al n. **640**, in merito al "PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE PARCO EOLICO "MONTY" SITO NEI COMUNI DI MONTENERO DI BISACCIA E MONTECILFONE" da realizzarsi in agro di MONTENERO DI BISACCIA(CB) e MONTECILFONE(CB) in località Guardiola commissionato dalla ditta Monty Wind S.r.l. e progettato dalla ditta **Ten Project S.r.l.** Località Chiarenile snc Area Industriale, 82010 San Martino Sannita(BN) P.IVA 01465940623, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/00 n.445 in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, di cui all'art. 75 del D.P.R. del 28/12/00 n.445, ai sensi e per gli effetti dell'art. 47 del citato D.P.R. 445/2000, sotto la propria responsabilità,

ASSEVERA

"che tale progetto, in merito alla opere di costruzione di impianti fa fonti rinnovabili, riguarda aree non interessate dalla presenza di ulivi dichiarati monumentali, altre alberature dichiarate monumentali, ai sensi della L.R. 48-05"

Forio, 10 settembre 2022



Dr. AMBROGIO IACONO

Dottore Agronomo

Nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970

Residente in Forio (NA) alla Via Zappino, 4

Codice Fiscale: CNI MRG 70L03 D702 M

P. I.V.A.:03812161218



SCADE IL 03-07-2025

Dir. C.I. E.6,00
Dir. Segreteria E.O.00

AV 1078585

REPUBBLICA ITALIANA

COMUNE DI FORIO (NA)

CARTA D'IDENTITA

N° AV 1078585

DI IACONO AMBROGIO

IPZS SPA - O.G.V. - ROMA

Cognome IACONO

Nome AMBROGIO

nato il 03-07-1970

(atto n. 15 P.1 S.A.)

a FORIO (NA)

Cittadinanza ITALIANA

Residenza FORIO (NA)

Via VIA ZAPPINO, 8 Int. 1

Stato civile CONIUGATO

Professione DOTTORE AGRONOMO

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura 1,68

Capelli CASTANI

Occhi VERDI

Segni particolari

Firma del titolare Ol. Iacono

FORIO 20-10-2011

Impronta indice sinistro

Ufficiale di Anagrafe e Stato Civile

Sig. GUARRACINO Leonardo

Dr. AMBROGIO IACONO

Dottore Agronomo

Nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970

Residente in Forio (NA) alla Via Zappino, 4

Codice Fiscale: CNI MRG 70L03 D702 M

P. I.V.A.:03812161218



Oggetto: Autorizzazione unica ai sensi del Dlgs 29/12/2003 n. 387 relativa alla costruzione ed all'esercizio dell'impianto di produzione di energia elettrica di tipo Eolico della potenza elettrica di 64,8 MW sito nei Comuni di di MONTENERO DI BISACCIA(CB) e MONTECILFONE(CB) in località Guardiola .

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA

(Art 47 D.P.R. 445 del 28.12.2000)

Il sottoscritto Dott. Ambrogio Iacono nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970, C.F. CNIMRG70L03D702M, residente in Forio (NA) alla via Zappino n. 8, iscritto all'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali di Napoli al n. 640, in qualità di tecnico incaricato dalla società Monty Wind S.r.l. con sede in Roma(RM), Via Sardegna, 40 (P.IVA 16181131000), consapevole che in caso di dichiarazione mendace sarà punito ai sensi del Codice Penale secondo quanto prescritto dall'art. 76 del succitato D.P.R. 445/2000 e che, inoltre qualora dal controllo effettuato emerga la non veridicità del contenuto di taluna delle dichiarazioni rese, decadrà dai benefici conseguenti al provvedimento eventualmente emanato sulla base delle dichiarazioni non veritiere. (art. 75 D.P.R. 445/2000).

DICHIARA

Di essere iscritto all'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali di Napoli al n. 640

Forio, 10 settembre 2022



Dr. AMBROGIO IACONO

Dottore Agronomo

Nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970

Residente in Forio (NA) alla Via Zappino, 4

Codice Fiscale: CNI MRG 70L03 D702 M

P. I.V.A.:03812161218

