Ref. Ares(2011)1389876 - 21/12/2011

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Fara (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Consorzio volontario di tutela ai sensi della legge 164 del 10/02/1992 . E' composto da 90 soci suddivisi tra viticoli , aziende vitivinicole ed imbottigliatori . E' rappresentata tutta la filiera vitivinicola delle Province di Novara , Vercelli e Biella .
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	21 Roma 28074 Ghemme Italia
Telefono:	+39.0163 841750
Fax:	+39.0163 841750
e-mail:	info@consnebbiolialtop.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Fara - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 30.11.2011
Base giuridica:	DM 04.06.2010

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Fara (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
Tipo di indicazione geografica:	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Fara

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% Vol. acidità totale minima: 4.5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l. "Fara" con indicazione di "vigna": estratto non riduttore minimo: 21 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino; -odore: profumo fine e piacevolmente gradevole; -sapore: asciutto, sapido, armonico;

Fara riserva

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo 12.50 % Vol; - acidità totale minima: 5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 21 g/l

Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino con leggeri riflessi granato; -odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ; -sapore: asciutto, sapido, armonico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Fara

Resa massima:
resa uva 10,00 t/ha - resa vino 70,00 hl/ha

Fara e Fara Riserva con menzione vigna

Resa massima:
dal 5° anno di impianto resa uva 7,20 t/ha -resa vino 50,40 hl/ha al 6° anno resa uva 8,10 t/ha - resa vino 56,70 hl/ha dal 7°anno in poi resa uva 9,00 t/ha - resa vino 63,00 hl/ha

Fara Riserva

Resa massima:
resa uva 9,00 t/ha - resa vino 63,00 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Novara: Fara, Briona

a. Zona NUTS

ITC15	Novara
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

NEBBIOLO N.
VESPOLINA N.
UVA RARA N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Fara"

Informazioni sulla zona geografica:

Risalendo lungo il Fiume Sesia , Fara è la prima delle denominazioni “comunali” del Novarese . Due i comuni interessati : Briona e Fara Novarese. Il suo territorio si trova parte in altopiani morenici e parte su versanti collinari Tra i prodotti del territorio , il primo posto spetta all'uva e la coltivazione della vite vanta più di un millennio di esperienza che con il passare degli anni si è affinata in base alle conformazioni territoriali e climatiche.
Informazioni sul prodotto:
La viticoltura di Fara si sviluppa sul versante orientale della valle del Sesia , una lunga e regolare collina morenica che si sviluppa su un asse nord-sud : un altopiano prevalentemente argilloso diviso in due strisce collinari . E’ una collina frutto dei lavori di terrazzamento fluvio-glaciali, che l’hanno arricchita di strati alluvionali eterogenei. Terreni profondi nella parte superiore (quella in piano) , più ciottolosi e più sciolti lungo i versanti esposti a ovest.
Legame causale:
Fin dai tempi più remoti a Fara si è coltivata la vite per fare il vino e lo scrittore Plinio il Vecchio già lo menziona nel I° secolo dopo Cristo, testimonianze derivano anche da antichi diari di viticultori.A Fara Novarese è conservato un Sarcofago romano, attribuito al II° Secolo d.C.. , nel quale si legge molto chiaramente il testo dell’iscrizione nel cartiglio che ci dice che il proprietario negoziava in generi agricoli e in vino.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

vitigni principali

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:	
I vini A DOC Fara devono essere ottenuti dai seguenti vitigni Nebbiolo (Spanna) dal 50 al 70%; Vespolina ed Uva rara (Bonarda novarese) da sole o congiuntamente dal 30% al 50%. Possono inoltre concorrere a detta produzione le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti dai vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 10%.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 2 - DM 2 novembre 2010
Descrizione:
Allegato 1 - DLgs 61/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,m.cocino@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

Nome e titolo della parte interessata:	Regione Piemonte
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	ente regionale
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	21 Corso Stati Uniti 10128 Torino Italia
Telefono:	+39-011 4325173; +39-0114324323
Fax:	
e-mail:	produzionivegetali@regione.piemonte.it ,elena.piva@regione.piemonte.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Link:	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395;http://www.regione.piemonte.it/agri/viticoltura/politiche/dwd/disciplinari/fara.pdf

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Fara