Ref. Ares(2011)1386401 - 20/12/2011

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Cisterna d'Asti (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Regione Piemonte - Direzione Agricoltura
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Ente Pubblico
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	21 corso Stati Uniti 10128 Torino Italia
Telefono:	0039 - 011.4321471
Fax:	0039 - 011.4325388
e-mail:	produzionivegetali@regione.piemonte.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Cisterna d'Asti - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 30.11.2011
Base giuridica:	DM 17.07.2002

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Cisterna d'Asti

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l ; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino intenso; odore: intenso, fruttato e caratteristico; sapore: vinoso, delicato ed armonico, talvolta vivace;

Cisterna d'Asti superiore

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l ; estratto no riduttoreminimo: 22,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: da rosso rubino intenso a rosso granato con

l'invecchiamento; odore: intenso, delicato e caratteristico; sapore: secco, delicato ed armonico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Cisterna d'Asti anche superiore

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

5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Asti: Antignano, Cantarana, Cisterna d'Asti, Ferrere, San Damiano d'Asti, San Martino Alfieri. Provincia di Cuneo: Canale, Castellinaldo, Govone, Monta', Monteu Roero', Santo Stefano Roero, Vezza d'Alba.

a. Zona NUTS

ITC17	Asti
ITC16	Cuneo

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

PINOT NERO N.
PETIT VERDOT N.
NERETTA CUNEESE N.
NEBBIOLO N.
MERLOT N.
GRIGNOLINO N.
GAMAY N.
FREISA N.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CILIEGIOLO N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BONARDA N.
BARBERA N.
ANCELLOTTA N.
ALEATICO N.
VESPOLINA N.
UVA RARA N.
SYRAH N.
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Uvalino N
Neretto di Bairo N
Albarossa N
Cornarea N

Ner d'Ala N
Chatus N
Teroldego N
Quagliano N
Lambrusca di Alessandria N
Avarengo N
Avana' N
Pelaverga N
Pelaverga Piccolo N
Doux d'Henry N
Durasa N
Becuet N
Ruche' N

c. Altre varietà

Plassa N.
Gamba rossa N.
Slarina N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Cisterna d'Asti

Informazioni sulla zona geografica:
Il legame tra Cisterna d'Asti e la Croatina è antico. Conosciuta nel nostro territorio come Bonarda di Cisterna d'Asti è qui presente da tempi immemorabili; in alcuni vigneti sono ancora visibili ceppi di Croatina a piede franco(cioè non innestati) di quasi cent'anni. Dal punto di vista storico è documentata la coltivazione della Croatina (citata sempre con il nome di Bonarda) da ben 200 anni. Come non ricordare G.Casalis che nei primi anni del 1800 raccontava come erano ben reputati il Bonarda, il Barbera, il Nebbiolo qui prodotti. O Bartolomeo Olivetti che nel 1833 "menava" il vino Bonarda a Vila Stalone (Villastellone). L'uva Croatina coltivata da sempre e legata fortemente alla tradizione del territorio dei comuni di Antignano, Cantarana, Cisterna d'Asti, Ferrere, San Damiano d'Asti e San Martino Alfieri in provincia di Asti e di Canale, Castellinaldo, Govone, Monta', Monteu Roero', Santo Stefano Roero e Vezza d'Alba in provincia di Cuneo. I vigneti sono impiantati solo nelle zone collinari in altitudini non superiori ai

400m.sul livello mare con una densità di impianto non inferiore ai 3.500 ceppi ettaro. I vigneti sono impiantati con forme tradizionali di allevamento, controspalliera con vegetazione assurgente e forma di potatura a gouyot.
Informazioni sul prodotto:
Per la produzione del Cisterna d'Asti si utilizzano uve Croatina, vinificate in purezza, od in un uvaggio che ne prevede la presenza in misura pari ad almeno l'80% con l'eventuale aggiunta di uve da altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, presenti in ambito aziendale nella misura massima del 20%.Il territorio caratterizzato da terreni di origine alluvionale conferisce alla croatina delle caratteristiche di amaro e fruttato particolarmente spiccate che la rendono unica rispetto alle altre zone dove si coltiva la Croatina.
Legame causale:
La particolarità del vitigno ha segnato da sempre la produzione enologica di queste zone che pur essendo molto vicine al Roero hanno sempre prodotto il loro vino caratteristico e adatto a tutte le occasioni.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vititgni princiapli

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:	
Cisterna d'Asti (anche superiore): Croatina dall'80% al 100%; possono concorrere alla produzione di detto vino, congiuntamente o disgiuntamente, uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la regione Piemonte nella misura massima del 20%	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010
Descrizione:
Allegato 2 - DLgs 61/2010
Descrizione:

Allegato 1 - Vitigni Regione Piemonte

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:	0039 - 011.4321471
Fax:	0039 - 011.4325388
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/cisterna.pdf

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Cisterna d'Asti