

Domanda di una nuova modifica**I. DOCUMENTO UNICO****1. DENOMINAZIONE E TIPO****a. Nome/i da registrare**

Amarone della Valpolicella (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Amarone della Valpolicella”, anche nelle seguenti versioni: Classico, Valpantena, Riserva, Classico Riserva, Valpantena Riserva.

Breve descrizione testuale

Vino secco ottenuto da uve appassite nei fruttai per 100-120 giorni, che permettono di ottenere un vino di grande longevità. Ha colore rosso con note granate, profumo che ricorda le frutta passita, il tabacco e le spezie grazie alle specifiche modificazioni degli aromi che avvengono durante l'appassimento. Il sapore è fruttato e di spiccata fragranza, asciutto ma molto morbido. Con corpo pieno, caldo-corroborante e vigoroso; ha personalità forte e può superare i vent'anni di conservazione. Titolo alcolometrico volumico totale min: 14% vol; Estratto non riduttore min. 28,0 g/l e 32,0 g/l nella versione Riserva.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima:

5,0 in grammi per litro espresso in acido

	tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

Base ampelografica per la vinificazione

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
Oltre i Vitigni principali indicati di seguito, possono concorrere alla produzione del vino "Amarone della Valpolicella" fino ad un massimo del 25% totale, anche le uve provenienti dai vitigni ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona, di cui al Registro nazionale delle varietà di viti, approvato con DM 7.05.2004 e successivi aggiornamenti (Allegato 1): - a bacca rossa non aromatici, nella misura massima del 15%, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato; - classificati autoctoni italiani ai sensi della legge n. 82/06, art. 2, a bacca rossa, per il rimanente quantitativo del 10% totale.	

b. Rese massime:

“Amarone della Valpolicella”, anche nelle seguenti versioni: Classico, Valpantena, Riserva, Classico Riserva, Valpantena Riserva.

<i>Resa massima:</i>
31,2 ettolitri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione della DOCG Amarone della Valpolicella comprende in toto o in parte i territori dei Comuni di: Marano, Fumane, Negrar, S.Ambrogio, S.Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S.Martino B.A., Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S.Mauro di Saline e Montecchia di Crosara.

La zona di produzione della DOCG "Amarone della Valpolicella" con menzione Classico comprende in toto o in parte i Comuni di Negrar, Marano, Fumane, S.Ambrogio, S.Pietro in Cariano.

La zona di produzione della menzione "Valpantena" e di tutte le suddette zone, sono precisamente delimitate nel disciplinare di produzione.

6. VITIGNI PRINCIPALI

** Corvinone N (OIV)

* CORVINA N. (MAIN)

** RONDINELLA N. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Amarone della Valpolicella

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Il clima mite e ventilato delle colline del Valpolicella, protette dalle Prealpi e vicine al Lago di Garda, determina la maturazione regolare dell'uva, componenti zuccherine e fenoliche importanti, quadro olfattivo armonico e favorisce la tecnica dell'appassimento, tradizionale in zona dal IV secolo.

I suoli sabbioso-ghiaiosi di origine calcareo-marnosa delle dorsali collinari, favoriscono accumulo zuccherino e buona gradazione acidica e con l'esposizioni favorevole dei vigneti, determinano accumulo di antociani e polifenoli totali, profilo sensoriale ampio ed armonico con note floreali intense e sentori di frutta rossa matura. La prima bottiglia di Amarone della Valpolicella è del 1953.

8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

Condizioni per l'imbottigliamento

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona delimitata

Descrizione della condizione:

Conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/09, l'imbottigliamento deve avvenire nella zona geografica delimitata al precedente art. 5, per tutelare la qualità e l'efficacia dei controlli.

A salvaguardia dei diritti precostituiti (in conformità al suddetto art.8) dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'art. 10, comma 3 e 4 del DLgs n. 61/2010.

II. ALTRE INFORMAZIONI

1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del Documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione, al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n. 1308/2013.

2. CONTATTI

a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio per la tutela dei vini Valpolicella
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di tutela dei vini a DO (istituito ai sensi del D.lgs n. 61/2010)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	57 Valpolicella 37029 San Pietro In Cariano (VR) Italia
<i>Telefono:</i>	+39.045.7703194
<i>Fax:</i>	+39.045.7703167
<i>e-mail:</i>	info@consorziovalpolicella.it ,direzione@consorziovalpolicella.it

b. Estremi dell'intermediario

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656129; +39-0646656030; +39-0646656127; +39-0646656033 +39-0646656048
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.valeri@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione del Veneto – Dipartimento agricoltura sviluppo rurale
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	110 Torino 30172 Mestre - Venezia Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0412795413
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	dip.agricolturasvilupporurale@regione.veneto.it

d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	

<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it
----------------	------------------------------

e. Informazioni sugli organismi di controllo

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Siguria S.p.a.
<i>Indirizzo:</i>	11 Adolfo Mattielli 37038 Soave (Vr) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 045 4857514
<i>Fax:</i>	+39 045 6190646
<i>e-mail:</i>	info@siguria.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

Riserva
Classico
Amarone

4. Zona NUTS

ITD31	Verona
ITD3	Veneto
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

--

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Amarone della Valpolicella.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DOCG Amarone della Valpolicella - DM 24 03 2010.doc
<i>Base giuridica:</i>	D.M 24.03.2010
<i>Nome del documento:</i>	DPR 21.08.1968 _DOC Valpolicella e Recioto Valpolicella.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 21.08.1968

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	All_A DGR 2257_ 2003 DDCSA 2014 PROV VR.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - Elenco vitigni autorizzati

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 - DLgs 61/2010

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 3_DM 14.06.12.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 3 - DM 14.06.2012 - Piano dei controlli

d. Mappe della zona delimitata

--

e. Nota per la Commissione europea

--

7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO*Link:*<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625>