

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Colli di Conegliano (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Colli di Conegliano" Bianco

Breve descrizione testuale

Il Colli di Conegliano bianco è un vino fermo dal colore giallo paglierino, dal profumo vinoso, gradevole e speziato, di sapore secco, sapido e vellutato.
Estratto non riduttore minimo 18,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol.

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

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

"Colli di Conegliano" Torchiato di Fregona

Breve descrizione testuale

E' un vino passito dal colore giallo dorato intenso, dal profumo intenso e speziato, di sapore da secco a dolce, di corpo, persistente. Estratto non riduttore minimo 25,0 g/l, titolo alcolometrico volumico totale minimo 18,00% vol.

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Acidità totale minima:</i>	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>	
--	--

"Colli di Conegliano" Refrontolo passito

Breve descrizione testuale

Il vino in questa versione acquista note delicate al profumo, dal sapore dolce, vellutato, di corpo e talvolta vivace. Estratto non riduttore minimo 24,0 g/l, titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,00% vol.

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in %</i>	
--	--

<i>vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	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>	

"Colli di Conegliano": Rosso, Rosso riserva, Refrontolo

<i>Breve descrizione testuale</i>
I vini rossi della denominazione sono fermi, dal colore rosso rubino, tendente al granato; hanno un profumo vinoso, intenso, a volte fruttato, un sapore asciutto, sapido di corpo, giustamente tannico. Estratto non riduttore minimo 22,0 g/l, titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50%.

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,5 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

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:**Bianco**

<i>Resa massima:</i>
70 ettolitri per ettaro

Torchiato di Fregona

<i>Resa massima:</i>
25 ettolitri per ettaro

Colli di Conegliano Refrontolo e Refrontolo passito

<i>Resa massima:</i>
45 ettolitri per ettaro

Rosso

<i>Resa massima:</i>
70 ettolitri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

Il Colli di Conegliano, bianco e rosso, si ottiene dalle uve prodotte nei territori dei comuni di Conegliano, Susegana, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Follina, Miane, Vidor, Revine Lago, Fregona, Sarmede, Cappella Maggiore, Cordignano, San Fior e San Vendemiano.

La tipologia Torchiato di Fregona si ottiene dalle uve prodotte nei comuni di Fregona, Sarmede e Cappella Maggiore.

La tipologia Refrontolo si ottiene dalle uve prodotte in tutto o in parte del territorio dei comuni di Refrontolo, Pieve di Soligo e San Pietro di Feletto.

Tali confini sono precisati all'articolo 3 del disciplinare.

6. VITIGNI PRINCIPALI

** Verdiso B (OIV)
* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)

* CABERNET FRANC N. (MAIN)
** Boschera B (OIV)
** Glera B. (OTHER)
** INCROCIO MANZONI 2.15 N. (MAIN)
* Chardonnay (MAIN)
* MERLOT N. (MAIN)
** MARZEMINO N. (MAIN)
** MANZONI BIANCO B. (MAIN)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
** RIESLING B. (MAIN)
** REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N. (MAIN)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Colli di Conegliano

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

L'area dei Colli di Conegliano è costituita da colline originatesi dall'orogenesi alpina; i suoli di rocce carbonatiche e depositi alluvionali, di ottimo scheletro, danno sapori sapidi, secchi e vellutati nel bianco; intensi, fruttati, asciutti, sapido di corpo e giustamente tannici nei rossi.

I venti delle colline favoriscono sia l'inversione termica, positiva per la qualità delle uve, sia l'appassimento naturale delle uve del Torchiato per il quale i comuni di Refrontolo e Fregona, sono rinomati.

Gli "Statuti Coneglianesi" del 1282 testimoniano la coltivazione della vite nei colli coneiglianesi e come tali vini erano graditissimo ai Dogi della Repubblica Serenissima di Venezia.

8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

--

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 del Colli di Conegliano DOCG
<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>	22, Viale XXVIII Aprile 31015 Conegliano Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0438 894441
<i>Fax:</i>	+39 0438 894556
<i>e-mail:</i>	info@colliconegliano.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 041279.5413
<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>	Valoritalia srl
<i>Indirizzo:</i>	24 Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39 06 45437975
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

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

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

b. Punto b)

Torchiato
Riserva
Passito

4. Zona NUTS

ITD34	Treviso
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 Colli di Conegliano.pdf

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DM 14.09.2011_riconoscimento DOCG Colli di Conegliano.pdf
<i>Base giuridica:</i>	D.M.14.09.2011
<i>Nome del documento:</i>	DM 03.08.1993_riconoscimento DOC Colli di Conegliano.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 03.08.1993

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - DLgs 61/2010

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2_DM 14.06.12.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 - DM 14.06.2012 - Piano dei controlli

d. Mappe della zona delimitata**e. Nota per la Commissione europea****7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625
--------------	---