

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

Bagnoli Friularo (it)

Friularo di Bagnoli (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Bagnoli Friularo" o "Friularo di Bagnoli" anche riserva, vendemmia tardiva, passito, tutti anche in versione classico.

Breve descrizione testuale

Il Friularo è un vino rosso con elevato tenore in polifenoli che conferisce ai vini giovani un colore rosso rubino brillante; evolvendo assume tonalità più profonde, cupe e granate. Al sapore presenta acidità spiccata e forte tannicità, tipiche caratteristiche della tipologia che permettono al vino una singolare resistenza all'invecchiamento in legno e in bottiglia.

Il vino giovane presenta un aroma di frutta rossa, tra cui spiccano marasca, prugna e ciliegia; l'evoluzione evidenzia profumi di frutta sotto spirito, sensazioni floreali tra cui la rosa e forti speziature di tabacco, cannella, cacao e vaniglia.

Titolo alcolometrico vol tot. min. 11,50 % estratto non riduttore min. 24,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale
massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico

<i>effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5,5 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:

“Bagnoli Friularo” o “Friularo di Bagnoli classico

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

“Bagnoli Friularo” Passito o “Friularo di Bagnoli” Passito

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

“Bagnoli Friularo” o “Friularo di Bagnoli”

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

“Bagnoli Friularo” Classico Passito o “Friularo di Bagnoli Classico Passito

<i>Resa massima:</i>
49,5 ettolitri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

L'area di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di Agna, Arre, Bagnoli di Sopra, Battaglia Terme, Bovolenta, Candiana, Due Carrare, Cartura, Conselve, Monselice, Pernumia, S. Pietro Viminario, Terrassa e Tribano, tutti in provincia di Padova.

La zona di produzione designabile con la specificazione classico interessa l'intero territorio di Bagnoli di Sopra.

La delimitazione precisa dei confini delle suddette aree della denominazione, è definita nel disciplinare di produzione.

6. VITIGNI PRINCIPALI

** Raboso Piave N (OIV)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Bagnoli Friularo (it) / Friularo di Bagnoli

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

La disponibilità nutritiva dei terreni ricchi in sostanza organica sviluppa nella pianta un'equilibrata parete vegetativa che massimizza la capacità fotosintetizzante dell'apparato fogliare e accumula nel grappolo polifenoli ed antociani caratteristici, del tipico sentore di marasca e frutta rossa stramatura. La grande mineralità dei suoli determina note sapide con sensazioni quasi solfuree e un ricco patrimonio organolettico. Le brezze che arrivano periodicamente dal mare impediscono specialmente d'estate, il ristagno dell'umidità, creando un clima ideale per la completa maturazione delle uve, fattore che favorisce le tecniche tradizionali di appassimento delle uve in pianta e in fruttajo.

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 vini D.O.C. Bagnoli
<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>	63, Piazza Marconi 35023 Bagnoli di Sopra (Padova) Italia
<i>Telefono:</i>	+39.049 5380008
<i>Fax:</i>	+39.049 5380021
<i>e-mail:</i>	info@consorziovinidocbagnoli.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)

Riserva
Passito
Classico
Vendemmia Tardiva

4. Zona NUTS

ITD36	Padova
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 Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli.pdf

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli DOCG - DM 8.11.2011 di ricon DOCG e approvazione disciplinare.doc
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 08.11.2011
<i>Nome del documento:</i>	DM 16.08.1995_riconoscimento DOC Bagnoli di Sopra o Bagnoli.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 16.08.1995

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 14.06.12 - 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
--------------	---