

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Valdadige (it)

Etschtaler (de)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

8. Vino frizzante

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Valdadige bianco

<i>Breve descrizione testuale</i>	
	Caratteristiche organolettiche: colore: paglierino; profumo: vinoso, gradevole e caratteristico; sapore: armonico, fresco, moderatamente acido e talvolta amabile.

<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>	4,50 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>	
--------------------------------------------------------------------------------	--

Valdadige rosso

Breve descrizione testuale

Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
profumo: vinoso, gradevole;
sapore: armonico, moderatamente acido, talvolta amabile.

Caratteristiche analitiche generali

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

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

<i>Acidità totale minima:</i>	4,50 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>	
--------------------------------------------------------------------------------	--

Valdadige rosato

Breve descrizione testuale

Caratteristiche organolettiche:
colore: rosa più o meno intenso;
profumo: vinoso, gradevole, delicato;
sapore: morbido, lievemente acido, talvolta amabile.

Caratteristiche analitiche generali

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

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

<i>vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,50 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>	

Valdadige Pinot bianco

<i>Breve descrizione testuale</i>
Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino; profumo: gradevole, caratteristico; sapore: armonico, fresco, sapido.

<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>	4,50 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>	

Valdadige Pinot grigio

<i>Breve descrizione testuale</i>
Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino; profumo: gradevole, caratteristico; sapore: armonico, pieno.

<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>	4,50 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>	

Valdadige Chardonnay

<i>Breve descrizione testuale</i>
Caratteristiche organolettiche: colore: giallo paglierino; profumo: gradevole, caratteristico; sapore: fresco, sapido, armonico.

<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>	4,50 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>	

Valdadige Schiava

<i>Breve descrizione testuale</i>

Caratteristiche organolettiche:
 colore: da rosato a rubino;
 profumo: vinoso, gradevole;
 sapore: morbido, moderatamente acido, talvolta amabile.

<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>	4,50 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>	

Valdadige Chardonnay e Pinot bianco frizzante

<i>Breve descrizione testuale</i>	
Caratteristiche organolettiche: spuma: sottile, persistente; colore: giallo paglierino; profumo: gradevole, fruttato; sapore: secco o amabile.	

<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>	5,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di</i>	

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

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
Sono consentite le varie tecniche di arricchimento previste dalla normativa comunitaria. I mosti ed i vini a denominazione di origine controllata "Valdadige", con la specificazione "Chardonnay" e "Pinot bianco" possono essere elaborati nella versione frizzante, attuando esclusivamente il processo della rifermentazione naturale.	

b. Rese massime:

Valdadige bianco

<i>Resa massima:</i>

15,000 chilogrammi di uve per ettaro

Valdadige rosso

<i>Resa massima:</i>

15,000 chilogrammi di uve per ettaro

Valdadige rosato

<i>Resa massima:</i>

15,000 chilogrammi di uve per ettaro

Valdadige Pinot bianco

<i>Resa massima:</i>

15,000 chilogrammi di uve per ettaro

Valdadige Pinot grigio

<i>Resa massima:</i>
14,000 chilogrammi di uve per ettaro

Valdadige Chardonnay

<i>Resa massima:</i>
15,000 chilogrammi di uve per ettaro

Valdadige Schiava

<i>Resa massima:</i>
15,000 chilogrammi di uve per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione della D.O.C. "Valdadige" interessa 34 comuni della Provincia Autonoma di Bolzano, 37 Comuni della Provincia Autonoma di Trento e 3 comuni della Provincia di Verona. L'area interessata ricade a cavallo fra le zone viticole comunitarie C I (b) (Trento e Bolzano) e C II (Verona).

6. VITIGNI PRINCIPALI

* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
* CABERNET FRANC N. (MAIN)
* GARGANEGA B. (MAIN)
** Enantio (OTHER)
* Chardonnay (MAIN)
** Nosiola (MAIN)
** MULLER THURGAU B. (MAIN)
* MERLOT N. (MAIN)
** Lagrein (MAIN)
** SCHIAVA GROSSA (MAIN)
** SCHIAVA GRIGIA (MAIN)
** SCHIAVA GENTILE (MAIN)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
** TREBBIANO TOSCANO (MAIN)
* TEROLDEGO (MAIN)

** RIESLING ITALICO B. (MAIN)

* PINOT NERO N. (MAIN)

* PINOT GRIGIO G. (MAIN)

* PINOT BIANCO B. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Valdadige

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

La zona si distende nell'anfiteatro morenico glaciale del fiume Adige, colmato da sabbie porfidiche e granitiche scese dalle alte catene montuose che fiancheggiano il lago di Garda interessando parte del territorio delle provincie di Bolzano Trentoe Verona. I vini prodotti nelle diverse tipologie sono caratteristici l'ampelografia è particolare, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Schiava gentile, Schiava grossa, Schiava grigia, esprimono una caratterizzazione importante conferendo struttura al vino. La peculiarità del terreno e del clima della zona influiscono sui vini prodotti conferendo note di fruttato e minerali ben bilanciati per i bianchi, note di frutti di bosco e speziato per i vini rossi

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>	Vini del Trentino
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	3 del Suffragio 38122 Trento Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0461 984536
<i>Fax:</i>	+39 0461 260195
<i>e-mail:</i>	info@vinideltrentino.com

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;+39-0646656031
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,s.fedeli@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Provincia Autonoma di Trento
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente Pubblico Provinciale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	3 G.B. Trener 38121 Trento Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0461 495787
<i>Fax:</i>	+39 0461 495872
<i>e-mail:</i>	serv.politichesvilupporurale@provincia.tn.it

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione del Veneto – Dipartimento agricoltura sviluppo rurale Ente pubblico Regione
<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 s.r.l. Sede Amministrativa
<i>Indirizzo:</i>	74 San Gaetano 36016 Thiene (VI) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0445 313088
<i>Fax:</i>	+39 0445 313080
<i>e-mail:</i>	assicurazione.qualita@valoritalia.it

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

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

b. Punto b)

--

4. Zona NUTS

ITD31	Verona
ITD3	Veneto
ITD20	Trento
ITD2	Provincia Autonoma Trento
ITD10	Bolzano-Bozen
ITD1	Provincia Autonoma Bolzano/Bozen
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

--

6. DOCUMENTAZIONE**a. Disciplinare del prodotto**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Valdadige o Etschtaler.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DPR 24.03.1975 - G.U. 23.07.1975 n. 194 Riconoscimento doc VALDADIGE.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 24.03.1975 -riconoscimento doc Valdadige

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 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 - D.M. 14.06.2012

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
--------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------