

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Breganze (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Bianco, Tai, Pinot b, Pinot g, Vespaiolo, Chardonnay, Sauvignon, tutti anche in versione "superiore"; Vespaiolo spumante.

Breve descrizione testuale

I vini bianchi della denominazione si contraddistinguono per caratteristiche di mineralità, rotondità, freschezza, profumi delicati e fruttati.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,0 %; l'estratto non riduttore minimo 15,0 g/l.

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

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

"Breganze": Torcolato, Torcolato riserva.

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Il vino a D.O.C. Breganze Torcolato si distingue per profumi intensi, caratteristici di miele e uva passita, sapore da abboccato a dolce, armonico, vellutato, deciso. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 14,0 %; l'estratto non riduttore minimo 25,0 g/l.</p>

<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>	6,0 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>	

Rosso, Pinot nero, Marzemino, Merlot, Cabernet e Cabernet Sauvignon, tutti anche in versione "superiore" e "riserva"

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>I vini rossi della DOC Breganze si contraddistinguono per caratteristiche di mineralità, sapidità, profumi intensi, armonici. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00 %; l'estratto non riduttore minimo 18,0 g/l.</p>

<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:

Torcolato

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

Cabernet, Cabernet S., Cabernet f, Carmenère, Pinot n, Pinot b, Pinot g, Marzemino, Chardonnay, Sauvignon, Vespaiola.

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

Merlot, Tai

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

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve e dei vini a denominazione di origine controllata "Breganze" in provincia di Vicenza comprende per intero i territori amministrativi dei comuni di: Breganze, Fara Vicentino, Molvena, ed in parte quelli dei comuni di: Bassano del Grappa, Lugo di Vicenza, Marostica, Mason Vicentino, Montecchio Precalcino, Pianezze, Salcedo, Sandrigo, Sarcedo e Zugliano.
La delimitazione particolareggiata dei confini dell'area relativa alla denominazione, sono riportati all'articolo 3 del disciplinare di produzione.

6. VITIGNI PRINCIPALI

** Vespaioia B (OIV)
* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
* CABERNET FRANC N. (MAIN)
* Chardonnay (MAIN)
** CARMENERE N. (MAIN)
* MERLOT N. (MAIN)
** MARZEMINO N. (MAIN)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
** Tocai Friulano B (OIV)
* PINOT NERO N. (MAIN)
* PINOT GRIGIO G. (MAIN)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Breganze

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

La natura vulcanica dei suoli si riflette nei vini bianchi con caratteristiche di mineralità e nei rossi una buona struttura con note minerali.

Il clima con estati calde non afose, precipitazioni cadenzate e buoni sbalzi termici favoriscono nei vini bianchi la formazione di precursori aromatici e dei profumi floreali e fruttati; nei rossi note fruttate e speziate. La scarsa piovosità in estate, favorisce la formazione di grappoli d'uva spargoli e sani che danno vini di qualità particolarmente concentrati, intensi di struttura e corpo.

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 della Denominazione di origine controllata dei vini Breganze
<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>	18 Piazza Mazzini 36042 Breganze (VI) Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0445 300595
<i>Fax:</i>	+39.0445 300595

<i>e-mail:</i>	consorziovinidocbreganze@gmail.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 +39-0646656048
<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 (D.O.C.)

b. Punto b)

Torcolato
Superiore
Riserva

4. Zona NUTS

ITD32	Vicenza
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>	DOC Breganze.pdf

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DPR 18.07.1969_riconoscimento DOC Breganze.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 18.07.1969

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