

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Recioto di Soave (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:

Recioto di Soave, anche nelle versioni Classico e Spumante

Breve descrizione testuale

Il vino è caratterizzato da un colore giallo dorato, un profumo intenso e fruttato anche con sfumature di vaniglia; il sapore é dolce, vellutato rotondo, con eventuali sfumature di vaniglia.

La versione spumante presenta una spuma fine e persistente; colore giallo dorato più o meno intenso; odore gradevole, intenso e fruttato; sapore abboccato e dolce, vellutato, armonico.

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

Caratteristiche analitiche generali

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

Recioto di Soave; Recioto di Soave Classico

<i>Resa massima:</i>
36 ettoltri per ettaro

Recioto di Soave Spumante

<i>Resa massima:</i>
38 ettoltri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

A) Le uve atte a produrre i vini a DOCG "Recioto di Soave" devono essere prodotte nella zona che comprende in tutto o in parte il territorio dei comuni di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi e Lavagno in provincia di Verona.

B) Le uve atte a produrre il vino "Recioto di Soave" Classico devono essere prodotte nella zona riconosciuta con DM 23 ottobre 1931, che comprende in parte il territorio dei comuni di Soave e Monteforte d'Alpone.

La delimitazione puntuale dei confini sono riportati all'art. 3 del disciplinare di produzione.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* GARGANEGA B. (MAIN)

** TREBBIANO DI SOAVE B. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Recioto di Soave

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Le sostanze minerali contenute nei suoli basaltici di origine vulcanica influenzano in modo particolare i processi fermentativi di mosti ottenuti da uve Garganega, conferendo la tipica sapidità ai vini. Il metodo di allevamento tradizionale a Pergola favorisce il mantenimento dei precursori aromatici e una migliore sanità alle uve che facilita il successivo processo di appassimento nei Fruttai. Qui la formazione di un sottile strato di muffa, detta "nobile", permette lo sviluppo di profumi intensi. Il Recioto di Soave è un vino equilibrato: accanto alla componente di dolcezza e struttura, riporta caratteristiche di fruttato esaltando la vivacità data da una componente acida importante.

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 di tutela vini Soave DOC
<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>	11 Mattielli 37038 Soave (VR) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 045 7681578
<i>Fax:</i>	+39 045 6190306
<i>e-mail:</i>	consorzio@ilsoave.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 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>	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)

Recioto
Classico

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 Recioto di Soave.pdf

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DPR 21.08.1968_riconoscimento DOC Soave e Recioto di Soave.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 21.08.1968
<i>Nome del documento:</i>	DM 07.05.1998_riconoscimento DOCG Recioto di Soave.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 07.05.1998

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