

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Gravina (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

4. Vino spumante

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

(1) DOC "GRAVINA" Bianco

Breve descrizione testuale

Colore: paglierino tendente al verdolino.

Odore: caratteristico, gradevole.

Sapore: secco o amabile, fresco, sapido, armonico, delicato, talvolta lievemente vivace.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima: 4,5 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>	
--	--

(1) DOC “GRAVINA” Rosato*Breve descrizione testuale*

Colore: rosato brillante.
 Odore: caratteristico, gradevole, fruttato.
 Sapore: secco, fresco, sapido, minerale, armonico, delicato;
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
 Estratto non riduttore minimo:20,0 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>	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>	
--	--

(1) DOC “GRAVINA” Rosso*Breve descrizione testuale*

Colore: rosso rubino brillante.
 Odore: tipico, fruttato, con sentori di more.
 Sapore: secco, armonico, rotondo.
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.
 Estratto non riduttore minimo:23,0 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 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) DOC “GRAVINA” Spumante

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Spuma: fine persistente. Colore: giallo più o meno intenso talvolta con riflessi verdolini. Odore: caratteristico con delicato sentore di lievito. Sapore: vivace, armonico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol. Estratto non riduttore minimo: 20,0 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>	

(15) DOC “GRAVINA” Passito

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Colore: giallo dorato con tendenza all'ambrato. Odore: intenso caratteristico.</p>

Sapore: vellutato, gradevolmente amabile o dolce;
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol., titolo
 alcolometrico volumico minimo svolto: 12,00 % vol;
 Estratto non riduttore minimo:23,0 g/l.

<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>	25
<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:

Vino DOC “GRAVINA” bianco - spumante – rosato- rosso

<i>Resa massima:</i>
12,000 chilogrammi di uve per ettaro

Vino DOC “GRAVINA” bianco - spumante – rosato- rosso

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

Vino DOC "GRAVINA" passito*Resa massima:*

12,000 chilogrammi di uve per ettaro

Vino DOC "GRAVINA" passito*Resa massima:*

60 ettolitri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Gravina" comprende il territorio amministrativo della provincia di Bari nei comuni di: Gravina di Puglia, Poggiorsini e in parte il territorio dei comuni di: Altamura e Spinazzola.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)

** Bianco d'Alessano B (OIV)

* AGLIANICO (MAIN)

** FIANO B. (MAIN)

** Greco B (OIV)

* Chardonnay (MAIN)

* MONTEPULCIANO N. (MAIN)

* MERLOT N. (MAIN)

** MALVASIA BIANCA LUNGA B. (MAIN)

** Malvasia Bianca B (OIV)

* Verdeca B (OIV)

** Uva di Troia N (OIV)

* PRIMITIVO N. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOC "Gravina"

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

La geografia, il clima, l'idrografia, nel territorio carsico in cui si realizza la produzione, è condizione essenziale all'ottenimento del vino "Gravina" la zona interessata, è l'altopiano murgiano nord-occidentale costituito da stratificazione calcarea e sottostante terreno fertile in cui la vite affonda le radici. L'influenza di fattori umani nei secoli ha contribuito, con l'esperienza e la ricerca tecnologia ad ottimizzare la produzione vitivinicole. Il clima, di tipo pseudo-steppico, la vegetazione non florida e la scarsità di acqua "nel periodo aprile-ottobre ammonta a 300 mm", determina habitat naturale la vite in specie, la quale è sostenuta da irrigazione di acqua artesiane.

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>	Regione Puglia - Area Politiche per lo Sviluppo Rurale - Servizio Alimentazione - Ufficio Associazionismo, Alimentazione e Tutela Qualità
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	45/47 Lungomare Nazario Sauro 70121 Bari Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0805405199;
<i>Fax:</i>	+39.0805409512;

<i>e-mail:</i>	n.laricchia@regione.puglia.it,a.lillo@regione.puglia.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>	+39-0646656030; +39-0646656127
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, SAQ9@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

--

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>	Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Bari
<i>Indirizzo:</i>	2 Corso Cavour 70100 Bari Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0802174201/+39 0802174220
<i>Fax:</i>	+39 0802174228

<i>e-mail:</i>	cameradicommercio@ba.camcom.it
----------------	--------------------------------

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Passito

4. Zona NUTS

ITF42	Bari
ITF4	Puglia
ITF	SUD
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

--

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Gravina.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DPR 04.06.1983 - Riconoscimento DOC Gravina.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 04.06.1983

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 - DM 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
--------------	---