

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Lambrusco Mantovano (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

8. Vino frizzante

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

LAMBRUSCO MANTOVANO ROSSO E ROSSO FRIZZANTE (comprese le sottozone Viadanese sabbionetano e Oltrepo mantovano)

Breve descrizione testuale

spuma: frizzante, evanescente;
 colore: rosso rubino più o meno intenso;
 odore: vinoso, fruttato talvolta con sentore di viola o ribes;
 sapore: sapido, acidulo, asciutto o amabile;
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol (11% vol per le sottozone);
 Estratto non riduttore minimo: 20 g/l (21 g/l per le sottozone).

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima: 6 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>	

“LAMBRUSCO MANTOVANO” ROSATO E ROSATO FRIZZANTE (comprese le sottozone Viadanese sabbionetano e Oltrepo mantovano)

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>spuma: frizzante, evanescente colore: rosato più o meno intenso odore: gradevole, fruttato sapore: leggermente acidulo, asciutto o amabile Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol (11% vol per le sottozone); Estratto non riduttore minimo: 16 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 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:**Lambrusco Mantovano rosso e rosato***Resa massima:*

119 ettoltri per ettaro

Lambrusco Mantovano rosso e rosato*Resa massima:*

17000 chilogrammi di uve per ettaro

Lambrusco Mantovano sottozone viadanese sabbionetano e oltrepò mantovano*Resa massima:*

98 ettoltri per ettaro

Lambrusco Mantovano sottozone viadanese sabbionetano e oltrepò mantovano*Resa massima:*

14000 chilogrammi di uve per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine protetta "Lambrusco Mantovano" con l'esclusione delle zone non idonee, pedologicamente caratterizzate da drenaggio lento e forte costipamento è costituita da due aree disgiunte, una comprendente il Viadanese-Sabbionetano e cioè il territorio compreso fra il fiume Oglio e il fiume Po e l'altra costituita dall'Oltre Po Mantovano, è costituito da due sottozone con caratteristiche ambientali diverse e che danno origine a produzioni con specifiche caratteristiche tradizionalmente note: "Viadanese-Sabbionetano" e "Oltrepò Mantovano".

6. VITIGNI PRINCIPALI

* ANCELLOTTA N. (MAIN)

* FORTANA N. (MAIN)

* LAMBRUSCO VIADANESE N. (MAIN)

* LAMBRUSCO SALAMINO N. (MAIN)

- | |
|-----------------------------------|
| * LAMBRUSCO MARANI N. (MAIN) |
| * LAMBRUSCO MAESTRI N. (MAIN) |
| * LAMBRUSCO GRASPAROSSA N. (MAIN) |
| * LAMBRUSCO DI SORBARA N. (MAIN) |

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOC Lambrusco Mantovano

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

La zona di produzione, distinta nella sottozona dell'Oltre Po mantovano e del Viadanese-Sabbionetano si distingue per la vocazione viticola e l'uomo è stato determinante per caratterizzare la produzione vitivinicola agendo su:

- base ampelografica dei vigneti prediligendo i vitigni tradizionalmente coltivati nelle aree di produzione
- forme di allevamento, sestri d'impianto e sistemi di potatura per gestire in modo razionale le operazioni colturali e la qualità della produzione, nel segno della tradizione.
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate nelle due zone per la vinificazione e l'ottenimento dei vini rosso e rosato.

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 Vini Mantovani
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	28 Calvi - C/O C.C.I.A.A. 46100 Mantova Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0376234420
<i>Fax:</i>	+39 0376234429
<i>e-mail:</i>	info@vinimantovani.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; +39-0646656139; +39-0646656127; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it ,ne.dimedio@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	REGIONE LOMBARDIA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	ENTE PUBBLICO
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 PIAZZA CITTA' DI LOMBARDIA 20100 Milano Italia
<i>Telefono:</i>	+3902-67652266
<i>Fax:</i>	+3902-67658050
<i>e-mail:</i>	andrea_massari@regione.lombardia.it,gloria_corti@regione.lombardia.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.
<i>Indirizzo:</i>	24 Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+3906-45437975
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

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

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

b. Punto b)

--

4. Zona NUTS

ITC4B	Mantova
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

--

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

<i>Stato:</i>	Allegato
---------------	----------

<i>Nome del documento:</i>	DOC Lambrusco Mantovano.doc
----------------------------	-----------------------------

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DPR 6 05 1987.pdf
<i>Base giuridica:</i>	D.P.R. 6 05 1987

c. Altri documenti:

<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

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 – D.lgs. n. 61/2010

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