

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Valcalepio (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

15. Vino ottenuto da uve appassite

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

DOP Valcalepio Bianco

Breve descrizione testuale

Vino bianco pregiato prodotto sui terreni più leggeri dell'area protetta, ottenuto dall'uvaggio di Pinot Bianco Pinot Grigio e Chardonnay, che contribuiscono alla formazione del bouquet dal caratteristico aroma sottile e delicato, colore giallo paglierino, sapore secco e armonico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; Estratto non riduttore minimo: 18 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>	
--	--

DOP Valcalepio Rosso e Rosso Riserva

<i>Breve descrizione testuale</i>	
-----------------------------------	--

Vino ottenuto da Cabernet e Merlot vinificati in purezza per esprimere il meglio della maturità fenolica delle due varietà. Il taglio viene operato al momento ottimale. il colore è rosso rubino più o meno carico, ha odore intenso, gradevole, caratteristico; sapore asciutto, pieno, armonico, persistente. Per la qualifica riserva il vino deve invecchiare almeno tre anni. Il colore è intenso da rosso rubino a granato, profumo intenso etereo e gradevole. Il sapore è asciutto, pieno, persistente e l'aroma tipico ricorda l'amarena.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol (12,5% vol per il rosso riserva);

Estratto non riduttore minimo: 22 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>	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>	
--	--

DOP Valcalepio Moscato Passito

<i>Breve descrizione testuale</i>	
-----------------------------------	--

Vino passito ottenuto da un vitigno aromatico a bacca rossa. Da uve selezionate e poste ad appassire per almeno tre settimane, si ottiene un vino dal colore rosso rubino più o meno carico che può tendere al cerasuolo con riflessi granata, sapore dolce e gradevole, con retrogusto di mandorla, profumi intensi persistenti tipicamente aromatici.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17% vol;

Estratto non riduttore minimo: 22 g/l.
--

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	15
<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

DOP Valcalepio Rosso, Riserva e Bianco

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
<p>La vinificazione e l'invecchiamento devono essere effettuate nel territorio amministrativo dei comuni anche se solo parzialmente compresi nella zona di delimitata. La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%. Il vino Valcalepio rosso deve subire un periodo di invecchiamento di almeno un anno, di cui minimo 3 mesi in botti di legno. Dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, il vino Valcalepio rosso con invecchiamento minimo di 3 anni, di cui almeno uno in botti di rovere, può portare in etichetta la menzione "riserva".</p>	

DOP Valcalepio Moscato passito

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
<p>La vinificazione e l'invecchiamento devono essere effettuate nel territorio amministrativo dei comuni anche se solo parzialmente compresi nella</p>	

zona di produzione delle uve. La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 40%. I vini della tipologia Valcalepio Moscato passito non possono essere immessi al consumo prima del 12 maggio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve.

b. Rese massime:**DOP Valcalepio Bianco**

Resa massima:

63 ettoltri per ettaro

DOP Valcalepio Bianco

Resa massima:

9000 chilogrammi di uve per ettaro

DOP Valcalepio rosso e rosso riserva

Resa massima:

70 ettoltri per ettaro

DOP Valcalepio rosso e rosso riserva

Resa massima:

10000 chilogrammi di uve per ettaro

DOP Valcalepio Moscato passito

Resa massima:

26 ettoltri per ettaro

DOP Valcalepio Moscato passito

Resa massima:

6500 chilogrammi di uve per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

Parte del territorio della provincia di Bergamo ovvero l'area collinare e pedecollinare che ha come confini ovest il fiume Adda, con i comuni di Villa D'Adda e Sotto Il Monte Giovanni XXII, a nordovest il comune di Almeno San Salvatore. Da qui tendendo come confine nord le prealpi Orobie si prosegue verso est seguendo la linea collinare di quota massima 700m slm circa, fino ad arrivare ad Adrara San Martino e più a sud al Lago d'Iseo e poi al fiume Oglio. A sud il confine è l'area soprastante la linea tracciabile tra Grumello del Monte e Bergamo e da Bergamo a Sotto Il Monte Giovanni XXII.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
* Chardonnay (MAIN)
** MOSCATO DI SCANZO N. (MAIN)
* MERLOT N. (MAIN)
* PINOT GRIGIO G. (MAIN)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOP Valcalepio

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Le condizioni pedologiche la caratteristica eluviale del suolo, la giacitura collinare e pedecollinare il microclima favorevole, permettono di ottenere uve dalla maturazione ottimale, adatte alla produzione di vini di grande carattere e tipicità. Le tecniche di produzione evolute nel corso dei secoli, garantiscono la massima efficacia nell'espressione enologica del potenziale naturale della uve. La radicata tradizione enologica è stata fortemente sostenuta dall'innovazione: molte viticole raggiungono quella bergamasca per antichità di origine; parecchie la superano per raccolto, ben poche invece possono vantare una così pronunciata evoluzione qualitativa attraverso i tempi.

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 TUTELA VALCALEPIO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	10 BERGAMO 24060 SAN PAOLO D'ARGON (BG) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 035 953957
<i>Fax:</i>	+39 035 951592
<i>e-mail:</i>	ctv@valcalepio.org

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>	+39 0445 313088
<i>Fax:</i>	+39 0445 313080
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

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

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

b. Punto b)

Riserva
Passito

4. Zona NUTS

ITC46	Bergamo
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 Valcalepio.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DPR 3 08 1976.pdf
<i>Base giuridica:</i>	D.P.R. 3 08 1976

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