

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Aglianico del Taburno (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Aglianico del Taburno" rosso riserva o Riserva

Breve descrizione testuale

colore: rosso granato intenso; odore: caratteristico, persistente; sapore: secco, armonico e di corpo. In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

titolo alcolometrico volumico minimo totale: 13,00 % vol;
estratto non riduttore minimo: 26 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>	5,0 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>	
--	--

"Aglianico del Taburno" Rrosato

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

colore: rosa più o meno intenso; odore: delicato, fresco, fruttato; sapore: secco, armonico, fresco, fine. In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 19 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>	5,0 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>	
--	--

"Aglianico del Taburno" Rosso

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

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, persistente; sapore: secco, di corpo. In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12,00 %vol;

estratto non riduttore minimo: 24 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>	5,0 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>	

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

Aglianico del Taburno rosso

<i>Resa massima:</i>
63 ettolitre per ettaro

Aglianico del Taburno rosso riserva o riserva

<i>Resa massima:</i>
63 ettolitre per ettaro

Aglianico del Taburno rosato

<i>Resa massima:</i>
58,5 ettolitre per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Aglianico del Taburno» devono essere raccolte nella zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Apollosa, Bonea, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Foglianise, Montesarchio, Paupisi, Torrecuso e Ponte e in parte il territorio dei comuni di Benevento, Cautano, Vitulano e Tocco Caudio, tutti in provincia di Benevento.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* AGLIANICO (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Aglianico del Taburno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

L'orografia collinare e montuosa del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti orientati a sud, sud-est, concorrono a determinare un ambiente favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta. La millenaria storia vitivinicola della provincia di Benevento, attestata da numerosi documenti, è la prova della stretta connessione e interazione esistente tra i fattori umani e le qualità peculiari del territorio e dei vitigni dai quali si ottiene il vino Aglianico del Taburno, che presenta caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici del vitigno.

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>	Samnium Consorzio Tutela Vini
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	snc mario vetrone 82100 Benevento Italia
<i>Telefono:</i>	+39 08241815762
<i>Fax:</i>	+3908241810857
<i>e-mail:</i>	consorzio@sanniodop.it

b. Estremi dell'intermediario

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle Politiche AgricoleAlimentari e Forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 xx Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	pqa4@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tar mati@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Campania - Assessorato Agricoltura Settore S.I.R.C.A.
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente Pubblico
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	Isola A 6 G. Porzio 80143 Napoli Italia
<i>Telefono:</i>	+39817967302
<i>Fax:</i>	+39-0817967330
<i>e-mail:</i>	dg06.uod09@pec.regione.campania.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>	Agroqualità S.p.A.
<i>Indirizzo:</i>	305 Viale Cesare Pavese 00144 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39 06 54228675
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	agroqualita@agroqualita.it

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

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

Riserva

4. Zona NUTS

ITF32	Benevento
ITF3	Campania
ITF	SUD
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

--

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

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Aglianico del Taburno.pdf

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DOCG Aglianico del Taburno - DM 30.09.2011.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.09.2011 Riconoscimento DOCG

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 DM 14.06 2012 Piano dei controlli vini DOP e IGP

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 DLGS 61 del 8.4.2010

d. Mappe della zona delimitata**e. Nota per la Commissione europea****7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625
--------------	--