

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

##### a. Nome/i da registrare

Quistello (it)

##### b. Tipo di indicazione geografica:

IGP - Indicazione geografica protetta

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

8. Vino frizzante

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

**Quistello Bianco e Bianco Frizzante anche con l'indicazione del vitigno**

##### *Breve descrizione testuale*

spuma: frizzante, evanescente  
 colore: giallo paglierino  
 odore: gradevole armonico  
 sapore: tipico, pieno talvolta abboccato  
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;  
 Estratto non riduttore minimo: 14 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>	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>	
--	--

### Quistello Rosato e Rosato Frizzante anche con l'indicazione del vitigno

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

spuma: frizzante evanescente colore: rosato odore: delicato, gradevole sapore: asciutto, armonico Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; Estratto non riduttore minimo: 16 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>	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>	
--	--

### Quistello Rosso e Rosso Frizzante anche con l'indicazione del vitigno

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

spuma: frizzante evanescente colore: rosso rubino più o meno intenso anche tendente al granato odore: vinoso, gradevole armonico sapore: tipico, sapido armonico Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; Estratto non riduttore minimo: 20 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>	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>	

### Quistello Rosso Novello e Rosso Novello Frizzante anche con l'indicazione del vitigno

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>spuma: frizzante, evanescente          colore: rosso          odore: fruttato, giovane, gradevole          sapore: asciutto, fresco          Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;          Estratto non riduttore minimo: 20 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:****IGT Quistello**

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

**IGT Quistello**

<i>Resa massima:</i>
26000 chilogrammi di uve per ettaro

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica protetta "Quistello" comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Quistello, Quingentole, San Giacomo delle Segnate e San Giovanni del Dosso, in Provincia di Mantova.

**6. VITIGNI PRINCIPALI**

** VESPOLINA N. (MAIN)
* VERDESE B. (MAIN)
* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
* CABERNET FRANC N. (MAIN)
** BUSSANELLO (MAIN)
** BONARDA N. (MAIN)
* BARBERA N. (MAIN)
* ANCELLOTTA N. (MAIN)
* GARGANEGA B. (MAIN)
* FREISA N. (MAIN)
** FRANCONIA N. (MAIN)
* FORTANA N. (MAIN)
* ERBALUCE B. (MAIN)

* DOLCETTO N. (MAIN)
** Kerner (MAIN)
** INVERNENGA B. (MAIN)
** INCROCIO TERZI N.1 N. (MAIN)
** INCROCIO MANZONI 6.0.13 B. (MAIN)
** GROPPELLO GENTILE N. (MAIN)
** Gropello di S. Stefano N (OIV)
** GROPPELLO DI MOCASINA N. (MAIN)
* CROATINA N. (MAIN)
* CORVINA N. (MAIN)
* CORTESE B. (MAIN)
* Chardonnay (MAIN)
** CARMENERE N. (MAIN)
** NEGRARA N. (MAIN)
* NEBBIOLO N. (MAIN)
** MULLER THURGAU B. (MAIN)
** MOSCATO ROSA Rs. (MAIN)
** MOSCATO GIALLO (MAIN)
** MOSCATO DI SCANZO N. (MAIN)
* MOSCATO BIANCO B. (MAIN)
* MONTEPULCIANO N. (MAIN)
** MOLINARA N. (MAIN)
** MEUNIER N. (MAIN)
* MERLOT N. (MAIN)
** MARZEMINO N. (MAIN)
** MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B (MAIN)
** MALVASIA BIANCA DI CANDIA (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)
** Lagrein (MAIN)
* SYRAH N. (MAIN)
** SCHIAVA GROSSA (MAIN)
** SCHIAVA GRIGIA (MAIN)
** SCHIAVA GENTILE (MAIN)

** SCHIAVA (MAIN)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
* SANGIOVESE N. (MAIN)
** ROSSOLA NERA N. (MAIN)
* VERDEA B. (MAIN)
** Veltliner (MAIN)
** UVA RARA N. (MAIN)
** TREBBIANO TOSCANO (MAIN)
** TREBBIANO ROMAGNOLO B. (MAIN)
** TREBBIANO GIALLO B. (MAIN)
** TREBBIANO DI SOAVE B. (MAIN)
** TRAMINER AROMATICO Rs. (MAIN)
** Tocai Friulano B (OIV)
** Timorasso B (OIV)
* TEROLDEGO (MAIN)
** RONDINELLA N. (MAIN)
** RIESLING ITALICO B. (MAIN)
** RIESLING B. (MAIN)
** REBO (MAIN)
** RABOSO VERONESE N. (MAIN)
* PINOT NERO N. (MAIN)
* PINOT GRIGIO G. (MAIN)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)
** Pignola N (OIV)
** PETIT VERDOT N. (MAIN)

## 7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

### IGT Quistello

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

L'area dei vini ad IGP "Quistello", anche nelle tipologie frizzante e novello, è la zona della bassa pianura, a destra del fiume Po, con quote tra i 7 e i 20 m s.l.m.. I terreni sono di origine alluvionale e riferibili al Quaternario recente (Olocene), durante il quale il fiume Po e i suoi affluenti depositarono i sedimenti. Il clima è caratterizzato da temperature medie estive che superano i 22° C e forte umidità. Quindi la coltivazione dei vigneti è in terre "nuove", strappate alle esondazione dei fiumi Po e Secchia e messe al sicuro con le arginature. Queste terre caratterizzano le qualità organolettiche in particolare dando elevati contenuti aromatici e polifenolici.

***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 P.F. 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; +39-0646656043; +39-0646656139; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<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 CITTÀ 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)**

Indicazione geografica tipica (IGT)
-------------------------------------

**b. Punto b)**

Novello
---------

**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>	IGT Quistello.doc
----------------------------	-------------------

**b. Decisione nazionale di approvazione:**

<i>Nome del documento:</i>	DM 18 11 1995.pdf
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 18 11 1995

**c. Altri documenti:**

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 3 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 3 – D.M. 14 06 2012

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 – D.lgs. n. 61/2010

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Vitigni Regione Lombardia.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 – Vitigni Regione Lombardia

**d. Mappe della zona delimitata**

--

**e. Nota per la Commissione europea**

--

**7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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