

Domanda di una nuova modifica**I. DOCUMENTO UNICO****1. DENOMINAZIONE E TIPO****a. Nome/i da registrare**

Colline Novaresi

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Colline Novaresi rosso,novello,Nebbiolo,Vespolina,Uva Rara,Barbera,Croatina

Breve descrizione testuale

Rosso: colore rosso più o meno intenso, profumo intenso e sapore armonico e pieno

Novello: da rosato a rosso più o meno intenso profumo delicato e fruttato, sapore armonico e intenso

Nebbiolo: colore rosso più o meno intenso, talvolta rosato, dal caratteristico profumo intenso e sapore tipico e armonico

Uva Rara: colore rubino più o meno intenso , profumo vinoso e sapore armonico talvolta vivace

Barbera: colore rosso rubino e profumo vinoso, sapore asciutto e talvolta vivace

Vespolina: colore più o meno intenso e profumo vinoso e fruttato sapore asciutto e armonico

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.00% vol

Caratteristiche analitiche generaliTitolo alcolometrico totale
massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico

<i>effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,5 in milliequivalenti per litro
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Colline Novaresi Bianco

<i>Breve descrizione testuale</i>
Bianco: colore giallo paglierino più o meno intenso profumo fragrante e delicato, sapore leggermente amarognolo, talvolta vivace titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

<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 milliequivalenti per litro
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

COLLINE NOVARESI Rosato e Rosato Novello

<i>Breve descrizione testuale</i>
colore:rosa più o meno intenso odore :intenso sapore: armonico e intenso titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

<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 milliequivalenti per litro
<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:

COLLINE NOVARESI ROSSO, NOVELLO, BARBERA, CROATINA, ROSATO

<i>Resa massima:</i>
10000 ettolitri per ettaro

COLLINE NOVARESI NEBBIOLO, UVA RARA, VESPOLINA, BIANCO

<i>Resa massima:</i>
9500 ettolitri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

Le uve devono essere prodotte nei comuni di Barengo , Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno e Agrate Conturbia, tutti in provincia di

Novara

6. VITIGNI PRINCIPALI

* Vespolina N (OIV)
* Barbera N (OIV)
* Erbaluce B (OIV)
* CROATINA N. (MAIN)
* NEBBIOLO N. (MAIN)
* Uva Rara N (OIV)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOC Colline Novaresi

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Molte antiche testimonianze raccontano storie di vitigni, vigne e vignaioli che nel corso dei secoli hanno sviluppato la cultura e la sapienza del vino in queste terre.

Una fascia di territorio dell'Alto Piemonte che corre tra la sponda sinistra del Sesia e la destra del Ticino.

I suoli morenico alluvionali e limoso-argillosi nella parte bassa delle colline sono più sciolti nella parte superiore

La ricchezza e la diversità dei vitigni autoctoni differenziano le forme di allevamento e caratterizzano il paesaggio attraversato da filari di vigneti che si snodano tra boschi, piccole valli con scorci panoramici unici, dominati dal Monte Rosa, che favorisce un microclima ideale

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>	Modifica (articolo 118 octodecies, paragrafo 2, prima frase, del regolamento (CE) n. 1234/2007)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Modifica (articolo 118 octodecies, paragrafo 2, prima frase, del regolamento (CE) n. 1234/2007)

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 NEBBIOLI ALTO PIEMONTE
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio Volontario di tutela , E' composto da 90 soci tra viticoli , aziende vitivinicole ed imbottiglieri . E' rappresentata tutta la filiera vitivinicola delle province di Novara , Vercelli e Biella.
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	21 Roma 28074 Ghemme Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0163 841750

<i>Fax:</i>	+39.0163 841750
<i>e-mail:</i>	info@consnebbiolialtop.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; +39-064665331
<i>Fax:</i>	39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it, m.cocino@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	regione Piemonte
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	ente regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	21 Corso Stati uniti 10128 Torino Italia
<i>Telefono:</i>	+39-011 4325173; +39-0114324323
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	coltureagrarie@regione.piemonte.it, elena.piva@regione.piemonte.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>	vicosegreteria@mpaaf.gov.it

e. Informazioni sugli organismi di controllo

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	AGROQUALITA' S.P.A.
<i>Indirizzo:</i>	305 V.le Cesare Pavese 00144 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-06 54228675
<i>Fax:</i>	+39-06 54228692
<i>e-mail:</i>	agroqualita@agroqualita.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Novello

4. Zona NUTS

ITC15	Novara
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

* Ancellotta N (OIV)
** Avana' N (OIV)
** Avarengo N (OIV)
** Becuet N (OIV)

** BONARDA N. (MAIN)
* Cabernet Franc N (OIV)
** Chatus N (OIV)
** Ciliegiole N (OIV)
** Cornarea N (OIV)
* Dolcetto N (OIV)
** Doux d'Henry N (OIV)
* Durasa N (OIV)
** Gamaret N (OIV)
** Gamba rossa N. (OTHER)
** Lambrusca di Alessandria N (OIV)
* Merlot N (OIV)
** Ner d'Ala N (OIV)
** Neretta Cuneese N (OIV)
** Neretto di Bairo N (OIV)
** Pelaverga N (OIV)
** Pelaverga Piccolo N (OIV)
** PETIT VERDOT N. (MAIN)
* PINOT NERO N. (MAIN)
** Plassa N (OIV)
** Quagliano N (OIV)
** Slarina N (OTHER)
** Uvalino N (OIV)
Aleatico
Grignolino
Ruchè
Sangiovese
Syrah
Teroldego

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Colline Novaresi.pdf

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	Colline Novaresi Doc - DM 05.11.1994Riconoscimento.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 0511.1994 riconoscimento doc Colline Novaresi

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	all2 DL 61/2010

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Vitigni Regione Piemonte.pdf
<i>Descrizione:</i>	allegato 1 vitigni regione piemonte

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 3 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	all 3 DM 14.06.2012 Piano dei cotrolli

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