

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Cortese dell'Alto Monferrato (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

4. Vino spumante

8. Vino frizzante

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Cortese dell'Alto Monferrato

Breve descrizione testuale

colore: paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino;
 odore: caratteristico, delicato, molto tenue ma persistente;
 sapore: asciutto, armonico, sapido, gradevolmente amaro;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per

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

Cortese dell'Alto Monferrato frizzante

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>spuma: vivace, evanescente colore: paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino; odore: caratteristico, delicato, molto tenue ma persistente; sapore: asciutto, armonico, sapido, gradevolmente amaro; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; estratto non riduttore minimo: 15,0 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>	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>	

Cortese dell'Alto Monferrato frizzante

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>colore: paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino; spuma: fine, persistente; odore: caratteristico, delicato, molto tenue ma persistente; sapore: da brut nature a brut, armonico, sapido, gradevolmente amaro titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; estratto non riduttore minimo: 15,0 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>	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:

Cortese dell'Alto Monferrato anche spumante e frizzante

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

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione ricade nella Regione Piemonte e comprende 35 comuni della Provincia di Asti e 51 comuni della Provincia di Alessandria.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* CORTESE B. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Doc Cortese dell'Alto Monferrato

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Il Cortese rappresenta sicuramente il più diffuso vitigno a bacca bianca non aromatico del Piemonte ed occupa in assoluto un posto di primo piano nel panorama vitivinicolo Piemontese.

Il Cortese dell'Alto Monferrato occupa l'area più occidentale di diffusione del vitigno, confinante, a est, con il comprensorio di Gavi e a ovest con le Langhe. L'Alto Monferrato è un sistema di rilievi collinari, con clima temperato-caldo, ma discretamente ventilato soprattutto in primavera e a fine estate, condizioni favorevoli alle esigenze del vitigno.

Il Cortese dell'Alto Monferrato è tradizionalmente un vino bianco secco, fresco e leggero prodotto anche nelle versioni frizzante e spumante

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 VINI D'ASTI E DEL MONFERRATO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	CONSORZIO TUTELA VINI DOC E DOCG (170 aziende associate in rappresentanza di viticoltori, vinificatori, imbottiglieri delle 10 denominazioni tutelate)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	15 Morelli 14100 Asti Italia
<i>Telefono:</i>	0141-598998
<i>Fax:</i>	
	consorzio@viniastimonferrato.it

<i>e-mail:</i>	
----------------	--

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; +39-0646656331
<i>Fax:</i>	
<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>	Valoritalia srl
<i>Indirizzo:</i>	24 Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-06 45437975
<i>Fax:</i>	+39-06 45438908
<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

ITC18	Alessandria
ITC17	Asti
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

--

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Cortese dell'Alto Monferrato.pdf

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	Cortese dell'Alto Monferrato Doc- DPR 20.07.1979Riconoscimento.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 20.07.1979 modifica disciplinare

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>	Dm 14.02.2012 piano controlli

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