Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Nebbiolo d'Alba (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Nebbiolo d'Alba

Breve descrizione testuale

Il Vino Nebbiolo d'Alba Dop è un vino rosso ottenuto dalla vinificazione delle uve Nebbiolo. Vino molto diffuso in tutto Piemonte ma in modo particolare in Langa e Roero dove trova il suo habitat naturale ed esprime al meglio le sue caratteristiche.

Colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: fruttato e caratteristico;

sapore: secco vellutato ed armonico con eventuale sentore di legno.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,0%vol

per il Superiore 12,5% vol

Estratto non riduttore minimo 21 g/l,

per il Superiore 22g/l

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale
massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico

<i>effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,5 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>	

Nebbiolo d'Alba Spumante e Spumante rosè

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Il Vino Nebbiolo d'Alba Spumante Dop e Nebbiolo d'Alba Spumante Rosè DOP è un vino spumante ottenuto dalla vinificazione delle uve Nebbiolo. Vino molto diffuso in tutto Piemonte ma in modo particolare in Langa e Roero dove trova il suo habitat naturale ed esprime al meglio le sue caratteristiche.</p> <p>Colore: rosso rubino più o meno intenso fino al rosato; Spuma: fine e persistente; Limpidezza: brillante.</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50%vol Estratto non riduttore minimo 17 g/l, per il rosè 16 g/l</p>

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	11,00
<i>Acidità totale minima:</i>	4,5 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

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

b. Rese massime:**Nebbiolo d'Alba e Nebbiolo d'Alba Superiore**

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

Nebbiolo d'Alba Spumante e Nebbiolo d'Alba Spumante Rosé

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

5. ZONA DELIMITATA

Il vino a Dop Nebbiolo d'Alba è ottenuto in 25 comuni situati sulle sponde del fiume Tanaro a sud del Piemonte in provincia di Cuneo.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* NEBBIOLO N. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI**DOC Nebbiolo d'Alba**

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Il Nebbiolo è la varietà che accomuna le sorti produttive delle colline alla destra ed alla sinistra del fiume Tanaro. Viene coltivato sui versanti meglio esposti al riparo dalle gelate primaverili. La zona è caratterizzata dalla formazione delle Rocche dovuta ad un particolare fenomeno geologico noto come "cattura del Tanaro" con il quale si indica il cambiamento di percorso del fiume a seguito di un movimento della crosta terrestre. Questa particolare evoluzione ha portato alla formazione di strati alternati di sabbie, argille e calcare, che possono trovarsi miscelati in maniera diversa a seconda delle zone e che sono determinanti nei profumi e nelle strutture dei vini di quest'area.

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 DI TUTELA BAROLO BARBARESCO ALBA LANGHE E ROERO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di Tutela . E' composto da 461 soci tra viticoli, imbottiglieri e cantine cooperative. E' rappresentata tutta la filiera vitivinicola della zona di Langhe e Roero.
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2/c Corso Enotria - Ampelion 12051 Alba Italia
<i>Telefono:</i>	39 0173361380
<i>Fax:</i>	

<i>e-mail:</i>	consorzio.vini@langhevini.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; +39-0646656331
<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>	VALORITALIA S.r.l.Sede legale: Sede operativa per l'attività regolamentata: ALBA (CN)
<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)**

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

b. Punto b)

Superiore

4. Zona NUTS

ITC16	Cuneo
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 Nebbiolo d'Alba.pdf

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	Nebbiolo d'Alba Doc- DPR 25.05.1970Riconoscimento.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 25marzo 2010 modifica DOC Nebbiolo d'Alba

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 14.06.2012Piano dei controlli

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 DLvo61/2010

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