

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Strevi

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Strevi passito anche vigna

Breve descrizione testuale

colore: giallo oro, piu' o meno intenso con eventuali riflessi ambrati;
 odore: ampio e caratteristico.
 sapore: dolce, armonico, caratteristico, talvolta con
 predominanza di frutti maturi;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 20,00% vol,
 estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	12,50
<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:

Strevi passito

<i>Resa massima:</i>

30 ettoltri per ettaro

Strevi passito con menzione vigna

<i>Resa massima:</i>

27 ettoltri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

Comune di Strevi in provincia di Alessandria
--

6. VITIGNI PRINCIPALI

* MOSCATO BIANCO B. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOC Strevi

<i>label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails</i>

Il meraviglioso territorio vinicolo in cui si trova il paese di Strevi è cuore di un'importante produzione enologica, in particolare del vino moscato passito. I terreni su cui viene coltivata l'uva sono a struttura prevalentemente argillosa-

marnosa e calcarea, la sua caratteristica fondamentale: è la longevità. Bottiglie prodotte da oltre un lustro sviluppano sentori che esprimono il territorio strevese ancora oggi. Per ottenerlo si scelgono i grappoli più sani e spargoli che vengono poi sistemati sui graticci ad appassire per almeno 30/40 giorni, sia direttamente al sole che in fruttiaia al coperto.
Viene commercializzato dopo il secondo anno dalla vendemmia.

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>	FEDERAZIONE PROVINCIALE COLTIVATORI DIRETTI DI ALESSANDRIA
<i>Status giuridico, dimensioni e</i>	Organizzazione professionale di categoria

<i>composizione (per le persone giuridiche):</i>	
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	69 C.so Crimea 15121 alessandria Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0131235891
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	alessandria@coldiretti.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 Via ,42 00187 Roma
<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 operativa per l'attività regolamentata: Gavi (AL)
<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)

Passito

4. Zona NUTS

ITC18	Alessandria
-------	-------------

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 Strevi.pdf

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	Strevi Doc- DM 06.07.2005Riconoscimento.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 6 luglio 2005 riconoscimento

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>	Allegato2 DM 14.06.2012

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