

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

Friuli Grave (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

3. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Friuli” Grave Cabernet anche nella tipologia superiore:***Breve descrizione testuale*

titolo alcolometrico volumico totale minimo : 10,50%, 11,50% per il “superiore”;
acidità totale minima : 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo : 18,0 g/l. colore : rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato se invecchiato;
odore : gradevole, caratteristico, talvolta erbaceo;
sapore : armonico, asciutto o abboccato;

*Caratteristiche analitiche generali**Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):**Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):**Acidità totale minima:*

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

“Friuli” Grave Cabernet franc anche nella tipologia superiore:

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 10,50%, 11,50% per il “superiore”; acidità totale minima : 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo : 18,0 g/l. colore : rosso rubino intenso, tendente al granato se invecchiato; odore : caratteristico, erbaceo; sapore : gradevole, asciutto o abboccato;

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Friuli” Grave Cabernet sauvignon anche nella tipologia superiore:

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 10,50%, 11,50% per il “superiore”; acidità totale minima : 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo : 18,0 g/l. colore : rosso rubino, tendente al granato se invecchiato; odore : gradevole, caratteristico; sapore : armonico, asciutto o abboccato;

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

“Friuli” Grave Pinot nero anche nelle tipologie superiore e spumante:

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 10,50%, 11,50% per il “superiore”; acidità totale minima : 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo : 18,0 g/l. colore : rosso rubino, tendente al granato se invecchiato; odore : delicato, caratteristico; sapore : asciutto o abboccato; extra brut, brut, extra dry, dry, demi-sec nella tipologia spumante;

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

“Friuli” Grave Refosco dal peduncolo rosso anche nella tipologia superiore:

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 10,50%, 11,50% per il “superiore”; acidità totale minima : 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo : 18,0 g/l. colore : rosso rubino, tendente al granato se invecchiato; odore : caratteristico; sapore : asciutto o abboccato, di corpo;

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Friuli” Grave Spumante

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,00%; acidità totale minima : 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo : 14,0 g/l. spuma : fine, persistente ; colore : giallo paglierino più o meno intenso; odore : caratteristico; sapore : sapido, armonico, extra brut, brut, extra dry, dry, demi-sec;

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in %	

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

“Friuli” Grave Bianco anche nella tipologia superiore

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 10,50%, 11,50% per il “superiore”; acidità totale minima : 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo : 14,0 g/l. colore : giallo paglierino più o meno intenso; odore : gradevole, fine; sapore : armonico, equilibrato, asciutto o abboccato;

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Friuli” Grave Novello:

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,00%; acidità totale minima : 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo : 18,0 g/l. colore : rosso rubino; odore : fruttato, vinoso; sapore : sapido, caratteristico, asciutto o abboccato

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

“Friuli” Grave Pinot grigio anche nella tipologia superiore:

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 10,50%, 11,50% per il “superiore”; acidità totale minima : 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo : 14,0 g/l. colore : giallo paglierino chiaro, talvolta con riflessi ramati; odore : caratteristico; sapore : armonico, secco o abboccato;

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

“Friuli” Grave Traminer aromatico anche nella tipologia superiore:

Breve descrizione testuale

titolo alcolometrico volumico totale minimo : 10,50%, 11,50% per il “superiore”;
acidità totale minima : 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo : 14,0 g/l. colore : giallo paglierino più o meno intenso;
odore : aromatico, intenso;
sapore : fine, caratteristico, secco o abboccato;

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima:

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

“Friuli” Grave Rosato anche nella tipologia frizzante:**Breve descrizione testuale**

titolo alcolometrico volumico totale minimo : 10,50%;
acidità totale minima : 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo : 15,0 g/l. colore : rosato;
odore : fine;
sapore : asciutto o abboccato, armonico, vivace nella tipologia frizzante;

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima:

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

“Friuli” Grave Pinot bianco anche nelle tipologie superiore, spumante e frizzante:

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 10,50%, 11,50% per il “superiore”; acidità totale minima : 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo : 14,0 g/l. colore : giallo paglierino più o meno intenso; odore : caratteristico; sapore : secco o abboccato, armonico, vivace nella tipologia frizzante; extra brut, brut, extra dry, dry, demi-sec nella tipologia spumante;

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Friuli” Grave Riesling anche nella tipologia superiore:

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 10,50%, 11,50% per il “superiore”; acidità totale minima : 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo : 14,0 g/l. colore : giallo paglierino più o meno intenso; odore : leggermente aromatico;

sapore : secco o abboccato;

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

“Friuli” Grave Friulano anche nella tipologia superiore:

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 10,50%, 11,50% per il “superiore”; acidità totale minima : 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo : 14,0 g/l. colore : giallo paglierino più o meno intenso; odore : gradevole, caratteristico; sapore : asciutto o abboccato, armonico;

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

“Friuli” Grave Verduzzo friulano anche nelle tipologie superiore e frizzante:

<i>Breve descrizione testuale</i>	
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 10,50%, 11,50% per il “superiore”; acidità totale minima : 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo : 14,0 g/l. colore : da giallo paglierino chiaro a giallo dorato; odore : caratteristico; sapore : asciutto oppure amabile o dolce nelle specifiche tipologie, vivace nella tipologia frizzante;	

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

“Friuli” Grave Merlot anche nella tipologia superiore:

<i>Breve descrizione testuale</i>	
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 10,50%, 11,50% per il “superiore”; acidità totale minima : 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo : 18,0 g/l. colore : rosso rubino, tendente al granato se invecchiato; odore : gradevole, caratteristico; sapore : secco o abboccato, armonico;	

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico</i>	

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

“Friuli” Grave Chardonnay anche nelle tipologie spumante e frizzante:

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 10,50%, 11,50% per il “superiore”; acidità totale minima : 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo : 14,0 g/l. colore : giallo paglierino più o meno intenso; odore : caratteristico; sapore : secco o abboccato, armonico, vivace nella tipologia frizzante; extra brut, brut, extra dry,dry, demi-sec nella tipologia spumante;

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Friuli” Grave Sauvignon anche nella tipologia superiore:

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 10,50%, 11,50% per il “superiore”;

“superiore”;
acidità totale minima : 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo : 14,0 g/l. colore : giallo paglierino più
o meno intenso;
odore :caratteristico;
sapore : armonico, asciutto o abboccato;

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale
massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico
effettivo minimo (in %
vol):

Acidità totale minima:

Acidità volatile massima
(in milliequivalenti per
litro):

Tenore massimo di
anidride solforosa totale
(in milligrammi per litro):

“Friuli” Grave Rosso anche nella tipologia superiore:**Breve descrizione testuale**

titolo alcolometrico volumico totale minimo : 10,50%, 11,50% per il
“superiore”;
acidità totale minima : 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo : 18,0 g/l. colore : rosso rubino
tendente al granato se invecchiato;
odore : intenso, fine;
sapore : asciutto o abboccato, armonico;

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale
massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico
effettivo minimo (in %
vol):

Acidità totale minima:

Acidità volatile massima
(in milliequivalenti per

<i>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:

Friuli Grave per tutte le tipologie

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

5. ZONA DELIMITATA

La DOC Friuli Grave si estende su una superficie di circa 7.500 ettari a cavallo del fiume Tagliamento, tra le province di Pordenone e Udine, in Friuli Venezia Giulia. L'esatta collocazione geografica è tra 46° 15' di latitudine Nord e 45° 49' di latitudine Sud. La zona di produzione comprende, in tutto o in parte, molti Comuni della Provincia di Pordenone e della Provincia di Udine così come elencati nel disciplinare di produzione.

6. VITIGNI PRINCIPALI

** VERDUZZO FRIULANO (MAIN)
* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
* CABERNET FRANC N. (MAIN)
* FRIULANO (MAIN)
* Chardonnay (MAIN)
** CARMENERE N. (MAIN)
* MERLOT N. (MAIN)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
** TRAMINER AROMATICO (MAIN)

** Tocai Friulano B (OIV)
* Riesling renano B (OTHER)
** REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N. (MAIN)
* PINOT NERO N. (MAIN)
* PINOT GRIGIO G. (MAIN)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

"Friuli Grave"

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

L'alta pianura friulana è caratterizzata da un'ampia zona formata dalle alluvioni dei fiumi Meduna, Cellina e Tagliamento che hanno depositato enormi quantitativi di materiale calcareo-dolomitico strappati alla montagna dalla violenza delle acque e trascinati a valle lungo il loro alveo. Le montagne la riparano dai venti freddi provenienti dal nord mentre l'effetto benefico del mare Adriatico ha concorso alla creazione di un clima particolarmente adatto alla coltivazione delle vite. Il terreno, caratterizzato da un'ampia superficie sassosa, esalta l'escursione termica tra il giorno e la notte favorendo così uve con una spiccata dotazione

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 DOC Friuli Grave
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	37 A. Boito 33082 Azzano Decimo Italia
<i>Telefono:</i>	00 39 0434 646538
<i>Fax:</i>	00 39 0434 646621
<i>e-mail:</i>	docgrave@docfriuligrave.com

b. Estremi dell'intermediario

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00179 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	pqa4@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tar mati@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

--

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 Piave 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>	CEVIQ s.r.l. - CERTIFICAZIONE VINI QUALITA'
<i>Indirizzo:</i>	4 Via Morpurgo 33100 Udine Italia
<i>Telefono:</i>	0432- 510619
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	info@ceviq.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

Riserva

Novello

Vino Novello

4. Zona NUTS

ITD42	Udine
ITD41	Pordenone
ITD4	Friuli-Venezia Giulia
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

--

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Friuli Grave.pdf

b. Decisione nazionale di approvazione:

Nome del documento:	DOC Friuli Grave.pdf
Base giuridica:	DPR 20.07.1970 Riconoscimento DOC

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 14.06.2012 Piano dei controlli vini dop e igr

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 DLGS 61 del 8.4.2010

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