

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

Friuli Isonzo (it)

Isonzo del Friuli (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

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

8. Vino frizzante

3. DESCRIZIONE DEI VINI:**Rosso e Rosso frizzante***Breve descrizione testuale*

titolo alcolometrico volumico totale min.: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l per i vini tranquilli; 5,0 g/l per i frizzanti;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
colore: rosso vivace, rubino;
odore: leggermente erbaceo;
sapore: asciutto o amabile di corpo, pieno, armonico, tranquillo;
Per la sola tipologia frizzante: Spuma: fine ed evanescente .

*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>	

Bianco e Bianco frizzante

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale min.: 10,50% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l per vini tranquilli e 5,0 g/l per i frizzanti; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. colore: paglierino più o meno carico; odore: fruttato; sapore: asciutto o amabile, vivace, di corpo, armonico, giustamente tannico e acido, tranquillo; Per la sola tipologia frizzante: Spuma: fine ed evanescente .

<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>	

Vendemmia tardiva

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. colore: giallo oro ambrato più

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. colore: giallo oro ambrato più o meno intenso;
odore: intenso complesso di muschio;
sapore: dolce 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>	

Malvasia

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. colore: giallo paglierino; odore: gradevole; sapore: asciutto, delicato, gradevole;

<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</i>	

(in milligrammi per litro):	
-----------------------------	--

Pinot bianco**Breve descrizione testuale**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. colore: giallo paglierino chiaro o leggermente dorato;
odore: delicato, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, vellutato, morbido, armonico, gradevole;

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):	
---	--

Riesling italico**Breve descrizione testuale**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. colore: giallo paglierino;
odore: abbastanza intenso e caratteristico, delicato, gradevole;
sapore: asciutto, abbastanza di corpo, armonico, caratteristico, gradevole;

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
---	--

Titolo alcolometrico	
----------------------	--

<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>	

Sauvignon

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. colore: giallo dorato chiaro; odore: caratteristico; sapore: asciutto, di corpo, vellutato, gradevole;

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):	

Pinot spumante

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. spuma: fine, vivace, persistente; colore:giallo paglierino brillante; odore:gradevole, caratteristico di fruttato;

odore: gradevole, caratteristico di fruttato;
sapore: secco o amabile, gradevolmente fruttato, caratteristico;

<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>	

Merlot

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10.50% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. colore: rosso rubino; odore: caratteristico, gradevole; sapore: asciutto, pieno, sapido, leggermente erbaceo;

<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>	

Moscato rosa

<i>Breve descrizione testuale</i>	
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. colore: rosato o giallo oro tendente al rosa; odore: di rosa fruttato; sapore: aromatico amabile o dolce tranquillo;	

<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>	

Schioppettino

<i>Breve descrizione testuale</i>	
titolo alcolometrico volumico totale min: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. colore: rosso rubino intenso, con eventuali sfumature granate; odore: vinoso caratteristico, con sentore di piccoli frutti; sapore: asciutto, vellutato, caldo e pieno;	

<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>	

Rosso spumante

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. spuma: fine e persistente; colore: rosso rubino; odore: fruttato gradevole; sapore: secco o amabile, caratteristico;

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):	

Verduzzo friulano

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. colore: giallo dorato più o meno carico; odore: vinoso caratteristico fruttato; sapore: asciutto, demisec, amabile o dolce fruttato, di corpo, lievemente tannico, tranquillo;

<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>	

Chardonnay spumante

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. spuma: fine, vivace, persistente; colore: giallo paglierino brillante; odore: gradevole, caratteristico, di fruttato; sapore: secco o amabile, gradevolmente fruttato, caratteristico;

<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>	

Cabernet, Cabernet franc, Cabernet sauvignon

Breve descrizione testuale

titolo alcolometrico volumico totale minimo.: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. colore: rosso rubino intenso;
odore: vinoso, intenso, gradevole, con profumo erbaceo caratteristico;
sapore: asciutto, di corpo, leggermente erbaceo, più evidente nel Cabernet franc, gradevole, vellutato;

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):

Traminer aromatico**Breve descrizione testuale**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. colore: giallo paglierino carico;
profumo: gradevole con marcato aroma caratteristico;
odore: asciutto, leggermente aromatico, intenso,
caratteristico, di corpo;

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale
massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico
effettivo minimo (in %
vol):

Acidità totale minima:

Acidità volatile massima

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

Franconia

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4.5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. colore: rosso rubino; odore: vinoso ed armonico; sapore: asciutto, leggermente fruttato ed erbaceo;

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):	

Pignolo

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4.0 g/l;; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l. colore: rosso rubino o granato se invecchiato; odore: caratteristico, gradevole; sapore: asciutto;

<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>	

Moscato rosa spumante

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale min. 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. spuma: fine e persistente; colore: rosato o giallo oro tendente al rosa; odore: caratteristico fruttato; sapore: aromatico amabile o dolce;

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):	

Refosco dal peduncolo rosso

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. colore: rosso con tendenza al violaceo;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, amarognolo;

<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>	

Moscato giallo

<i>Breve descrizione testuale</i>	
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. colore: caratteristico giallo paglierino; odore: tipico ed aromatico caratteristico; sapore: aromatico amabile armonico tranquillo;	

<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>	
--	--

Pinot grigio

Breve descrizione testuale

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi ramati;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: secco, armonico, gradevole, caratteristico;

Caratteristiche analitiche generali

<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>	
--	--

Riesling

Breve descrizione testuale

titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. colore: giallo paglierino;
odore: abbastanza intenso e caratteristico, delicato, gradevole;
sapore: asciutto, abbastanza di corpo, armonico, caratteristico, gradevole;

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale</i>	
------------------------------------	--

<i>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>	

Friulano

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. colore: giallo paglierino o dorato chiaro, tendente al citrino; odore: delicato e gradevole, con profumo caratteristico; sapore: asciutto, caldo, pieno con leggero fondo aromatico;

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):	

Verduzzo friulano spumante

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. spuma: fine e persistente;
colore: dorato più o meno carico;
odore: caratteristico di fruttato;
sapore: asciutto amabile o dolce di corpo leggermente tannico;

<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>	

Chardonnay:

<i>Breve descrizione testuale</i>	
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico, gradevole; sapore: asciutto, vellutato, morbido, 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</i>	

<i>anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

Moscato giallo spumante**Breve descrizione testuale**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno carico;
odore: tipico aromatico caratteristico;
sapore: amabile o dolce armonico ed aromatico;

Caratteristiche analitiche generali

<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>	
--	--

Pinot nero**Breve descrizione testuale**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. colore: rosso rubino non molto
intenso;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto, un po' aromatico gradevole, leggermente,
amarognolo;

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale</i>	
------------------------------------	--

<i>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>	

Rosato e Rosato frizzante

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale min.: 10,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l per i vini tranquilli e 5,0 g/l per le tipologie frizzanti; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. colore: rosato tendente al cerasuolo tenue; odore: leggermente vinoso, gradevole caratteristico; sapore: asciutto o amabile, pieno, fresco, tranquillo; Per la sola tipologia frizzante: Spuma: fine ed evanescente .

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):	

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

"Friuli Isonzo" o "Isonzo del Friuli" bianco, Rosso e Rosato (Rese)

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica culturale
<i>Descrizione della pratica:</i>	
La produzione non deve superare quella prevista per i vitigni delle uve utilizzate.	

b. Rese massime:**"Friuli Isonzo" o "Isonzo del Friuli" Malvasia Istriana, Verduzzo friulano, Merlot**

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

"Friuli Isonzo" o "Isonzo del Friuli" tutte le tipologie rimanenti

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

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione di vino a DOC «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» si trova in provincia di Gorizia, nei comuni di Romans d'Isonzo, Gradisca d'Isonzo, Villesse, San Pier d'Isonzo, Turriaco, Medea, Moraro, Mariano del Friuli ed in parte nei comuni di Cormons, Capriva del Friuli, San Lorenzo Isontino, Monfalcone, Mossa, Gorizia, Fogliano Redipuglia, Farra d'Isonzo, Savogna d'Isonzo, Sagrado, Ronchi dei Legionari, San Canzian d'Isonzo e Staranzano.

6. VITIGNI PRINCIPALI

** Verduzzo Friulano B (OIV)
* Cabernet-Sauvignon N (OIV)
* Cabernet Franc N (OIV)
** Franconia N (OIV)
* Chardonnay B (OIV)
** Moscato Rosa Rs (OIV)
** Moscato Giallo B (OIV)
* Merlot N (OIV)
** Malvasia Istriana B (OIV)

** Schioppettino N (OIV)
* Sauvignon B (OIV)
** Traminer Aromatico Rs (OIV)
** Tocai Friulano B (OIV)
* Riesling renano B (OTHER)
** Riesling Italico B (OIV)
** Refosco dal Peduncolo Rosso N (OIV)
* Pinot Nero N (OIV)
* Pinot Grigio G (OIV)
* Pinot Bianco B (OIV)
** Pignolo N (OIV)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

"Friuli Isonzo" o "Isonzo del Friuli"

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

La zona DOC Friuli Isonzo è un altopiano digradante dal Collio e dal Carso verso l'Adriatico. L'Isonzo ha determinato il terreno con alluvioni, dilavamenti di sostanze organiche e depositi di ghiaia. Il territorio ha due microzone pedologiche: a nord le Rive Alte, ricche di argille nobili e ghiaie rosse, a sud le Rive di Giare, con terreni calcarei a ghiaie bianche e sabbie marine e fluviali. Nell'Isontino si coltivano prevalentemente vigneti a guyot, cordone speronato o doppio capovolto. Gli impianti sono strutturati per forme di allevamento non espanso, con alta densità di ceppi (in media 3500 - 4000 per ettaro con punte di 7000) e una produttività media tra i 60 e i 90 quintali per ettaro.

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 Vini DOC Friuli Isonzo
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2-4 Gramsci 34071 Cormons (GO) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 048161833
<i>Fax:</i>	+390481634840
<i>e-mail:</i>	amministrazione@vinidocisonzo.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; +39-0646656029
<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 Quintino Sella 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 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)

Vendemmia Tardiva

4. Zona NUTS

ITD43	Gorizia
ITD4	Friuli-Venezia Giulia
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

--

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Friuli Isonzo o Isonzo del Friuli.pdf

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DOC Friuli Isonzo o Isonzo del Friuli DPR 30.10.1974.pdf
<i>Base giuridica:</i>	Riconoscimento DPR 30.10.1974

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