

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Parrina (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Vino Bianco, anche con riferimento ai vitigni fermentino, Chardonnay e Sauvignon; Vin Santo- Caratteristiche Organolettiche

Breve descrizione testuale

Colore: giallo paglierino leggermente dorato, talvolta con riflessi verdognoli nel Vermentino; giallo dorato fino all'ambrato intenso nel Vin Santo.

Odore: vinoso, fine, profumato, persistente, più fruttato nel Vermentino, più intenso e leggermente aromatico nel Sauvignon e Chardonnay; etereo, intenso nel Vin Santo.

Sapore: secco ma vellutato con leggero retrogusto amarognolo, più sapido nel Vermentino, più armonico ed elegante nel Sauvignon e Chardonnay; armonico, vellutato e rotondo nel Vin Santo.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima:

11,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico

<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	30
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Vino Bianco, anche con riferimento ai vitigni fermentino, Chardonnay e Sauvignon; Vin Santo- Descrizione Analitiche generali

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol); 11,50; 12,00 nel Vermentino, Sauvignone Chardonnay; 16,00 nel Vin Santo; Acidità totale minima (g/l):5,00 Acidità volatile massima (meq/l): 18,00; 30,00 nel Vin Santo Estratto non riduttore minimo (g/l);16,00; 20,00 nel Vin Santo.</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>	
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Vino Rosso anche Riserva e con riferimento al Sangiovese anche Riserva,Cabernet Sauvignon,Merlot; rosato-Descrizione Organolettica

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato nella Riserva, più vivo nel Cabernet Sauvignon e Merlot, talvolta con riflessi violacei; rosato brillante nel rosato. Odore: delicato, gradevole, più intenso, pieno e complesso nella Riserva, ampio, talvolta con sentore di piccoli frutti nel Merlot, talvolta con note speziate nel Cabernet Sauvignon. Sapore: asciutto, armonico, vellutato, più austero nella Riserva, più</p>

strutturato, con note speziate tipiche nel Merlot, più corposo, giustamente tannico nel Cabernet Sauvignon, più fresco nel rosato.

<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>	11,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	20,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Vino Rosso anche Riserva e con riferimento Sangiovese anche Riserva, Cabernet Sauvignon, Merlot; rosato- Caratteristiche Analitiche

<i>Breve descrizione testuale</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol): 11,50; 12,00 nel Sangiovese; 12,50 nel Merlot, nel Rosso Riserva e Sangiovese Riserva; 11,00 nel Rosato; Acidità totale minima (g/l): 4,50; 5,00 nel Rosato; Acidità volatile massima (meq/l): 20,00; 18,00 nel rosato; Estratto non riduttore minimo (g/l): 20,00; 22,00 nel Sangiovese Riserva e Merlot; 23,00 nel Rosso Riserva; 17,00 nel Rosato.

<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>	
--	--

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>	
-----------------------------------	--

b. Rese massime:

Parrina DOC Rosso, Rosso Riserva e Rosato

<i>Resa massima:</i>

9,000 chilogrammi di uve per ettaro

Parrina DOC Rosso, Rosso Riserva e Rosato

<i>Resa massima:</i>

63 ettoltri per ettaro

Parrina DOC Sangiovese, Sangiovese Riserva, Merlot e Cabernet Sauvignon

<i>Resa massima:</i>

9,000 chilogrammi di uve per ettaro

Parrina DOC Sangiovese, Sangiovese Riserva, Merlot e Cabernet Sauvignon

<i>Resa massima:</i>

63 ettoltri per ettaro

Parrina DOC Bianco, Chardonnay, Sauvignon e Vermentino

<i>Resa massima:</i>

10,000 ettoltri per ettaro

Parrina DOC Bianco, Chardonnay, Sauvignon e Vermentino*Resa massima:*

70 ettolitri per ettaro

Parrina DOC Vin Santo*Resa massima:*

10,000 chilogrammi di uve per ettaro

Parrina DOC Vin Santo*Resa massima:*

63 ettolitri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione ricade all'interno del territorio della Regione Toscana e, in particolare, comprende parte del territorio comunale di Orbetello, in provincia di Grosseto.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* Vermentino B (OIV)

* Cabernet-Sauvignon N (OIV)

* Ansonica B (OIV)

* Chardonnay B (OIV)

* Merlot N (OIV)

* Sauvignon B (OIV)

* Sangiovese N (OIV)

** Trebbiano Toscano B (OIV)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI**Parrina DOC***label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

La zona di produzione è una piccola zona posta nell'ambiente pedocollinare a nord est di Orbetello

La tradizione viticola di questo territorio risale al tempo degli Etruschi, che avevano appreso la tecnica della coltura della vite attraverso i loro contatti con le civiltà mediterranee dei fenici e dei greci, pratiche che vennero poi diffuse dai romani. La Tenuta la Parrina, che da il nome alla denominazione, vanta una lunga tradizione nella produzione vitivinicola. Il toponimo "Parrina" deriverebbe dallo spagnolo "Parra" ovvero pergola di vite. I viticoltori applicano tecniche produttive atte a valorizzare la qualità delle uve tanto che il vino prodotto ha caratteristiche peculiari uniche

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>	CONFAGRICOLTURA GROSSETO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione Interprofessionale di produttori
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	108 De Barberi 58100 Grosseto Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0564/438644
<i>Fax:</i>	0039 0564/21435
	tonini@confagricolturagrosseto.net

e-mail:	
---------	--

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; +39-0646656033; +39-0646656129
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	pqa4@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it , a.squarcia@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Toscana
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	26 Di Novoli 50127 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0554383078 - +39.0554383747
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	maddalena.guidi@regione.toscana.it, stefano.barzagli@regione.toscana.it

d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari - ICQRF
---	---

<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>	Toscana Certificazione Agroalimentare s.r.l. – T.C.A. s.r.l.
<i>Indirizzo:</i>	9 Viale Belfiore 50144 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	0039 – 055/ 368850
<i>Fax:</i>	0039 – 055/ 330368
<i>e-mail:</i>	info@tca.srl.org

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva
Vinsanto
Vino Santo
Vin Santo

4. Zona NUTS

ITE1A	Grosseto
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

** Barsaglina N (OIV)
** Biancone B (OIV)
** Bonamico N (OIV)
** Bracciola Nera N (OIV)
* Cabernet Franc N (OIV)
** CABERNET SOUVIGNON B (MAIN)
* Calabrese N (OIV)
** Caloria N (OIV)
** Canaiolo Bianco B (OIV)
** Canaiolo Nero N (OIV)
** Canina Nera N (OIV)
** Carignano N (OIV)
** Carmenere N (OIV)
** Cesanese d'Affile N (OIV)
* Chardonnay (MAIN)
** Ciliegiolo N (OIV)
** Clairette B (OIV)
** Colombana Nera N (OIV)
** Colorino N (OIV)
** Durella B (OIV)
* Fiano B (OIV)
** Foglia Tonda N (OIV)
** Gamay N (OIV)
** Grechetto B (OIV)
** Greco B (OIV)
** Gropello di S. Stefano N (OIV)
** Gropello Gentile N (OIV)
** Incrocio Bruni 54 B (OIV)
* Lambrusco Maestri N (OIV)
** Livornese Bianca B (OIV)
** Malbech N (OIV)
** Malvasia Bianca di Candia B (OIV)
** Malvasia Bianca Lunga B (OIV)
** Malvasia Istriana B (OIV)
* Malvasia N (OIV)
** Malvasia Nera di Brindisi N (OIV)

** Malvasia Nera di Lecce N (OIV)
** Mammolo N (OIV)
** Manzoni Bianco B (OIV)
** Marsanne B (OIV)
** Mazzeze N (OIV)
* MERLOT N. (MAIN)
** Mondeuse n. (OTHER)
* Montepulciano N (OIV)
* Moscato Bianco B (OIV)
** Muller-Thurgau B (OIV)
** Orpicchio B (OTHER)
** Petit manseng b. (OTHER)
** Petit Verdot N (OIV)
* Pinot Bianco B (OIV)
* Pinot Grigio G (OIV)
* Pinot Nero N (OIV)
** Pollera Nera N (OIV)
** Prugnolo Gentile N (OIV)
** Pugnitello N (OIV)
** Rebo N (OIV)
** Refosco dal Peduncolo Rosso N (OIV)
* Rieslin renano B. (OTHER)
** Abrusco N (OIV)
* Albana B (OIV)
** Albarola B (OIV)
** Aleatico N (OIV)
* Alicante Bouschet N (OIV)
* Alicante N (OIV)
* Ancellotta N (OIV)
* Barbera N (OIV)
** Riesling Italice B (OIV)
** Roussane B (OIV)
* Sagrantino N (OIV)
** Sanforte N (OTHER)
* SANGIOVESE N. (MAIN)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
** Schiava Gentile N (OIV)
** SEMILLON B. (MAIN)

* Syrah N (OIV)
** Tempranillo N (OIV)
* Teroldego N (OIV)
** Traminer Aromatico Rs (OIV)
** TREBBIANO TOSCANO (MAIN)
* Verdea B (OIV)
* Verdello B (OIV)
* Verdicchio Bianco B (OIV)
* Vermentino B. (MAIN)
* Vermentino Nero N (OIV)
** Vernaccia di S Gimignano b. (MAIN)
** Viogner B (OIV)
Ansonica

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Parrina.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	PARRINA 1971.PDF
<i>Base giuridica:</i>	DM 11 agosto 1971 Riconoscimento della DOC dei vini Parrina ed approvazione del relativo disciplinare di produzione

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	PARRINA allegato 1.doc
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - Vitigni complementari idonei Regione Toscana per DOP Parrina

<i>Nome del documento:</i>	Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	D.Lgs 61/2010 Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini

<i>Nome del documento:</i>	DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	DM 14 giugno 2012 - Approvazione dello schema di piano dei controlli, in applicazione articolo 13, comma 17, del D.Lgs 61/2010

d. Mappe della zona delimitata

<i>Nome del documento:</i>	PARRINA mappa.jpeg
<i>Descrizione:</i>	Mappa della Zona di Produzione delle uve della DOP Parrina

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