Domanda di una nuova modifica

I. MODIFICA

1. TIPO DI MODIFICA:

Article_105_not_minor

2. Descrizione e motivi della modifica

Titolo:

Titolo: Art. 2 e seguenti – Cancellazione della tipologia varietale “Pinot grigio”

Descrizione e motivi

Descrizione: In tale articolo e nei successivi viene cancellata la tipologia varietale “Pinot grigio”.
Motivo: La soppressione della tipologia qualificata con il vitigno “Pinot grigio” è in relazione alla parallela richiesta di protezione della DOP “Delle Venezie”, nel cui ambito è stato riservato l’uso della predetta tipologia varietale. Trattasi di una scelta condivisa dalla relativa filiera produttiva volta alla massima qualificazione con la denominazione d’origine del vino ottenuto dal “Pinot grigio”, che costituisce il vitigno più rappresentativo e peculiare del territorio
Art. 2, penultimo comma. Condizioni per l’uso delle tipologie bivarietali.
Descrizione e motivazione: sono state inserite le condizioni tecnico produttive per l’ottenimento delle tipologie designate con il nome di due vitigni, in conformità alle norme dell’Unione europea in materia di etichettatura e presentazione (Art. 62, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009).

Titolo:

Art. 4, penultimo comma. Inserimento resa uva/ettaro per uve varietà Pinot grigio destinati a vini senza qualificazione varietale.

Descrizione e motivi

Descrizione e motivazione: E’ stata inserita la resa uva/ettaro per varietà Pinot grigio destinata alla esclusiva produzione dei vini bianchi, nelle varie categorie, ma non designati col nome di detto vitigno.

Titolo:

Art. 7, ultimo comma. Inserimento disposizione di etichettatura.

Descrizione e motivi

Descrizione e motivazione: coerentemente all’intero disciplinare con la previsione in questione è stato espressamente ribadito il divieto all’utilizzo del nome del vitigno “Pinot grigio”, anche per i vini ottenuti da uve di tale varietà.

II. DOCUMENTO UNICO

1. NOME/I DA REGISTRARE

Conselvano (it)

2. TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:

IGP - Indicazione geografica protetta

3. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

4. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Conselvano" Rosato, Rosato frizzante, anche con specificazione del vitigno ad esclusione del vitigno Pinot grigio

Essi si caratterizzano per un colore rosato più o meno intenso; presentano profumi da delicati a fruttati, nell'insieme hanno un sapore
tendenzialmente dall'amabile all'asciutto, talvolta sapidi e con un buon equilibrio.
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,00 % vol.;estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) 9,00 %

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Conselvano" Rosso, Rosso frizzante, Novello, anche con specificazione del vitigno.

I vini rossi presentano un colore dal chiaro al rubino al rosso granato con riflessi violacei; i profumi e i sapori possono essere anche molto
complessi ed esprimono le peculiarità del vitigno.
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,50 % vol. ;estratto non riduttore minimo 17,0 g/l.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo 9,50 %

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

effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Conselvano” Bianco, Bianco frizzante, anche con specificazione del vitigno ad esclusione del vitigno Pinot grigio

I vini bianchi si caratterizzano per la complessità dei profumi e
presentano un colore che può variare dal bianco, al giallo chiaro con riflessi verdognoli, al giallo carico. Questi vini presentano in relazione alla maturità delle uve una buona struttura accompagnata da
un’eccellente sapidità con un finale fresco e vivace. Titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,00 % vol. ;estratto non riduttore minimo 13,0 g/l.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00 %

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

5. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

b. Rese massime:

“Conselvano” Bianco, Rosso e Rosato, anche con specificazione del vitigno.

187,5 ettolitri per ettaro

“Conselvano” Syrah

112,5 ettolitri per ettaro

“Conselvano” Manzoni rosa

90 ettolitri per ettaro

“Conselvano” Manzoni b, Pinot b e g, Chardonnay, Riesling R., Sauvignon, Marzemina b., Cabernet f.,

142,5 ettolitri per ettaro

“Conselvano” Carmenere, Petit verdot, Manzoni moscato.

142,5 ettolitri per ettaro

6. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Conselvano» comprende tutti o in parte i territori dei comuni di Agna,
Anguillara Veneta, Arre, Bagnoli di Sopra, Bovolenta, Candiana, Cartura, Conselve, Due Carrare, Monselice, Pernumia, Pozzonovo, S.
Pietro Viminario, Terrassa Padovana, Tribano, Pontelongo, Battaglia Terme, Stanghella e Boara Pisani, in provincia di Padova. La delimitazione precisa della zona geografica è riportata all’articolo 3 del disciplinare di produzione.

7. UVE DA VINO PRINCIPALI

Incrocio Manzoni 1-50 synonymn of : Manzoni rosa Rs.
Incrocio Manzoni 13.0.25 synonymn of : Manzoni moscato N.
Cavrara N.
Cabernet sauvignon N.
Cabernet franc N.
Barbera N.
Glera lunga B.
Glera B.
Garganega B.
Grapariol B.
Incrocio bianco Fedit 51 C.S.G. B.
Corbina N.
Chardonnay B.
Carmenère N.
Moscato giallo B.
Moscato bianco B.
Merlot N.
Marzemino N.
Marzemina grossa N.
Marzemina bianca B.
Manzoni rosa Rs.
Manzoni moscato N.
Manzoni bianco B.

Malvasia Istriana B.
Malbech N.
Syrah N.
Sauvignon B.
Turchetta N.
Trebbiano toscano B.
Tocai friulano B.
Riesling italico B.
Riesling synonym of : Riesling italico B.
Refosco dal peduncolo rosso N.
Raboso veronese N.
Raboso piave N.
Pinot nero N.
Pinot grigio
Pinot bianco B.
Pinella B.
Petit verdot N

8. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Conselvano

Il legame della IGT “Conselvano” con il suo territorio è testimoniata dalla rinomanza della coltivazione della vite fin dall’epoca romana.
Accanto a vitigni autoctoni come il Raboso Piave, il Refosco dal Peduncolo Rosso, il Tai (Tocai friulano) e i Moscati, si coltivano quelli
internazionali che qui hanno trovato ottime condizioni di clima e di terreno. L’esperienza dei produttori ha permesso di selezionare varietà più
adatte al territorio in base al tipo di terreno e alla destinazione che avrà il vino ottenuto; per questo i vitigni rossi vengono coltivati in terreni argillosi mentre i bianchi sono destinati a terreni tendenzialmente sabbiosi.

9. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

Disposizione supplementare di etichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

All’articolo 7 del disciplinare, conformemente all’articolo 70, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009 è previsto il divieto di utilizzo del nome del vitigno Pinot grigio, anche per i vini ottenuti da uve di tale varietà.

10. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10807