

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Gavi (it)
Cortese di Gavi (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA DEL GAVI
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario per la tutela, valorizzazione e cura generale degli interessi relativi alla Denominazione Gavi. Le aziende aderenti al Consorzio sono 202: 1 cantina cooperativa con 95 soci conferitori di uve; 31 produttori di uve; 4 produttori-vinificatori; 2 vinificatori-imbottigiatori; 48 produttori-vinificatori-imbottigiatori e 21 imbottigiatori.
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	27 Vico Bassani Conte Zerbo 15066 Gavi Italia
<i>Telefono:</i>	39 0143 645068
<i>Fax:</i>	39 0143 682814
<i>e-mail:</i>	info@consorziogavi.com

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Gavi o Cortese di Gavi - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	Dm 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 14.10.2010

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Gavi (it) / Cortese di Gavi (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
4. Vino spumante
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Gavi o Cortese di Gavi tranquillo**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico, delicato; sapore: secco, gradevole, di gusto fresco ed armonico;

Gavi o Cortese di Gavi spumante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
spuma: fine e persistente;
odore: fine, delicato, caratteristico;
sapore: armonico, secco, gradevole;

Gavi o Cortese di Gavi frizzante***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, delicato, caratteristico;
sapore: secco, gradevole, di gusto fresco ed armonico;
spuma: fine ed evanescente

Gavi o Cortese di Gavi Riserva spumante metodo classico***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
spuma: fine e persistente;
odore: fine, delicato, caratteristico;
sapore: armonico, secco, gradevole;

Gavi o Cortese di Gavi riserva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fine, delicato, caratteristico; sapore: armonico, secco, gradevole;
--

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

Gavi o Cortese di Gavi tranquillo, frizzante e spumante

<i>Resa massima:</i>
resa uva 9.5 t/ha resa vino 66.50 hl/ha

Gavi o Cortese di Gavi riserva e riserva spumante metodo classico

<i>Resa massima:</i>
resa uva 6.5 t/ha resa vino 45.50hl/ha con menzione vigna : al 3° anno di impianto resa uva 3,90 t/ha resa vino 27,30 hl/ha al 4° anno di impianto resa uva 4,55 t/ha resa vino 31,85 hl/ha al 5° anno di impianto resa uva 5,20 t/ha resa vino 36,40 hl/ha al 6° anno di impianto resa uva 5,85 t/ha resa vino 40,95 hl/ha dal 7° anno di impianto resa uva 6,50 t/ha resa vino 45,50 hl/ha

Gavi o Cortese di Gavi tranquillo,frizzante e spumante*Resa massima:*

resa uva 8.5 t/ha resa vino 59.50 hl/ha

con menzione vigna :

al 3° anno di impianto resa uva 5,10 t/ha resa vino 35,70 hl/ha

al 4° anno di impianto resa uva 5,95 t/ha resa vino 41.65 hl/ha

al 5° anno di impianto resa uva 6,80 t/ha resa vino 47,60 hl/ha

al 6° anno di impianto resa uva 7,65 t/ha resa vino 53,55 hl/ha

dal 7° anno di impianto resa uva 8,50 t/ha resa vino 59,50 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi", è così delimitata: partendo dall'estremo punto nord, corrispondente con l'incrocio fra la strada provinciale Novi Ligure-Gavi e la via Egidio Raggio dell'abitato di Novi Ligure la linea di delimitazione segue la via Egidio Raggio sino all'incrocio con la strada statale n. 35-bis. Seguendo la strada statale n. 35-bis verso Serravalle Scrivia attraversa l'abitato Serravalle Scrivia sino al bivio con la provinciale Gavi-Serravalle Scrivia, quindi percorrendo detta strada provinciale raggiunge la galleria nei pressi della cascina Grilla. Dalla galleria in località cascina Grilla, il comprensorio è delimitato dallo spartiacque sino al limite dei confini tra i comuni di Gavi e Arquata Scrivia. Quindi la linea di delimitazione segue i confini esterni dei comuni di Gavi, Carrosio, Bosio, Parodi e S. Cristoforo, includendo nella zona di produzione l'intero territorio di detti comuni. Seguendo il confine tra i comuni di S. Cristoforo e Castelletto d'Orba, la linea di delimitazione attraversa la strada provinciale S. Cristoforo-Capriata d'Orba, sino a raggiungere il confine di Capriata d'Orba. Segue quindi il confine tra i comuni di Capriata d'Orba e Castelletto d'Orba ad incontrare nuovamente la strada provinciale S. Cristoforo-Capriata d'Orba. Percorrendo detta strada la linea di delimitazione raggiunge il bivio per Francavilla Bisio e proseguendo per la strada Capriata d'Orba-Francavilla raggiunge l'abitato di Francavilla Bisio. Segue un breve tratto della strada Francavilla Bisio-Basaluzzo sino al bivio con la strada per Pasturana in località Madonnetta. Segue detta strada, verso Pasturana, fino al ponte sul Rio Riasco; segue il corso di detto Rio, verso monte, sino a raggiungere il ponte sulla strada Tassarolo-Novì Ligure. Percorre quindi la strada Tassarolo-Novì Ligure sino al bivio con la strada Gavi-Novì Ligure e successivamente detta strada sino all'incrocio con la via Egidio Raggio nell'abitato di Novi Ligure.

a. Zona NUTS

ITC18	Alessandria
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

CORTESE B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**Docg Gavi o Cortese di Gavi****Informazioni sulla zona geografica:**

La zona geografica delimitata ricade nell'estremo angolo sud orientale del Piemonte, una frontiera fisica e geologica dove si incontrano la grande pianura e la montagna, i terreni alluvionali e gli affioramenti di epoche remote, laddove sono coltivati i rigogliosi vigneti del "Gavi" o "Cortese di Gavi".

Il terroir dal punto di vista geologico si divide in tre fasce. Le terre rosse, un'alternanza di marne e arenarie. E una terza fascia nella parte meridionale composta da marne argillose bianche.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 150 e i 450 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso nord-ovest e sud-est.

Il clima può essere considerato di transizione, moderatamente continentale, e caratterizzato da inverni lunghi e rigidi, con nevicate abbastanza frequenti ed abbondanti, quanto più ci sposta verso l'area appenninica meridionale; la stagione estiva, in compenso, rispetto alla vicina area sub-padana, è più fresca e ventilata. Il Gavi, inteso come territorio e come vino, è espressione di peculiari condizioni pedoclimatiche che ne aumentano il fascino, ma anche la ricchezza di gusto e profumi che la terra vi trasferisce

Informazioni sul prodotto:

Il Cortese di Gavi è un vitigno autoctono di antico provato stanziamento nella zona, da cui deriva un ambientamento ed un adattamento plurisecolare al terreno e al clima.

La vocazione vitivinicola del Gaviese ha origini antiche, come testimonia il primo documento conservato nell'Archivio di Stato di Genova, datato 3 giugno 972. Vi si parla dell'affitto da parte del vescovo di Genova a due cittadini gaviesi di vigne in località Meirana. Il primo riferimento a impianti di "viti tutte di cortese" si riscontra nella corrispondenza tra il castello di Montaldeo e il marchese Doria, nel 1659. Nel 1798 il conte Nuvolone, vicedirettore della Società Agraria di Torino, redige la stesura della prima ampelografia dei vitigni coltivati sul territorio piemontese e cita il Cortese nella forma dialettale Corteis affermando che: "ha grappoli alquanto lunghetti, acini piuttosto grossi, quando è matura diviene gialla ed è buona da mangiare, fa buon vino, è abbondante e si conserva". L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti: : il Gavi docg è prodotto tradizionalmente da uve cortese 100 %, coltivate all'interno di una precisa area geografica, prevalentemente collinare, della fascia meridionale della provincia di Alessandria;
- le forme di allevamento anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali con maggior impiego del sistema a Guyot, caratteristico della viticoltura di qualità.

Legame causale:

L'orografia collinare dell'area di produzione, nella parte sud-orientale della provincia di Alessandria, la prevalente esposizione a nord-ovest sud-est, nonché la pendenza che aumenta con l'approssimarsi della fascia appenninica, concorrono a determinare un ambiente particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del "Gavi docg". Da tale area sono peraltro esclusi i terreni di fondovalle non adatti ad una viticoltura di qualità.

In particolare, l'alternanza tra marne argillose - dette localmente "terre bianche"-, e "terre rosse" caratterizzate da suoli bruni, lisciviati e idromorfi a frangipan determinano la ricchezza pedologica che arricchisce di sfumature l'espressione del vitigno cortese.

Trattasi di terre che mal si prestano all'utilizzazione intensiva di altre colture

agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità.

La millenaria storia vitivinicola del territorio della Denominazione, attestata da numerosi documenti, costituisce la fondata prova della indissolubile interazione esistente tra i fattori umani e le peculiari caratteristiche qualitative del “Gavi docg”. Le tecniche di coltivazione della vite sono state tramandate nei secoli, radicando nel territorio la cultura enologica e facendo del Gavi docg la primaria fonte di reddito della zona vocata, nonché il filo conduttore che lega gli 11 comuni della Denominazione. Nato per le corti, questo vino non ha mai tradito la sua vocazione alla qualità e all’eleganza, al contrario queste sono state affinate in epoca moderna attraverso tecniche all’avanguardia, fino ad ottenere un vino rinomato ed apprezzato nei 5 continenti, le cui peculiari caratteristiche sono descritte all’articolo 6 del disciplinare.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
allegato 2 DM 02.11.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 DLgs 612/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XXSettembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,m.cocino@mpaaf.gov.it

2. 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>	produzionivegetali@regione.piemonte.it,elen a.piva@regione.piemonte.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395 ; http://www.regione.piemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/gavi.pdf
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Gavi