Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Ghemme (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Consorzio volontario di tutela . E' composto da 90 soci suddivisi tra viticoli , , aziende vitivinicole ed imbottigliatori . E' rappresentata tutta la filiera vitivinicola delle Province di Novara , Vercelli e Biella .
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	21 Roma 28074 Ghemme Italia
Telefono:	39 0 163 841750
Fax:	39 0 163 841750
e-mail:	info@consnebbiolialtop.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOCG Ghemme - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 30.11.2011
Base giuridica:	DM 04.06.2010

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Ghemme

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; "Ghemme" con indicazione di "vigna": 12,00% Vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 23 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino anche con riflessi granata; odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ed etereo; sapore: asciutto, sapido, con fondo gradevolmente amarognolo, armonico;

Ghemme riserva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol; "Ghemme" riserva con indicazione di "vigna": 12,00% Vol.; acidità totale minima: 4,5 g/li in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 24 g/l.

Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino tendente al granata; odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ed etereo; sapore: sottile, asciutto, sapido, armonico, austero ma vellutato, con fondo gradevolmente amarognolo

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

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Ghemme e Ghemme riserva

Resa massima:
resa uva 8,00 t/ha - resa vino 56,00 hl/ha

Ghemme e Ghemme riserva con menzione vigna

Resa massima:
resa uva 7,20 t/ha - resa vino 50,40 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Novara: Ghemme, Romagnano Sesia come delimitati nell'allegato disciplinare di produzione

a. Zona NUTS

ITC15	Novara
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

NEBBIOLO N.
VESPOLINA N.
UVA RARA N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Ghemme

Informazioni sulla zona geografica:
La collocazione geografica di Ghemme è nell'Alto Piemonte , ai confini con la Valsesia , nelle vicinanze del Monte Rosa , con il Monte Fenera a nord ed i laghi Maggiore ed Orta a Nord Ovest. In epoca glaciale i ghiacciai del Monte Rosa si propagavano fino alla pianura, dove oggi si trovano estesi terreni irrigui coltivati a riso e a cereali. La popolazione è stata da sempre dedita all'agricoltura, con particolare riguardo al settore vitivinicolo. A partire dal secolo scorso numerose aziende di proprietà di famiglie locali hanno incrementato la diffusione del Ghemme . Dagli anni '70 ha

ripreso pieno vigore il settore vitivinicolo , con esperienze pluriennali di lotta guidata ed integrata.
Informazioni sul prodotto:
Il ritiro dei ghiacciai ha creato una serie di morene costituenti un raccordo naturale tra la montagna e la pianura. Le colline che si sviluppano da nord a sud , hanno terreni con rocce e detriti di diversa natura e composizione , con uno stato superficiale di argille, caolini e tufi. Più compatti e profondi sull'Altopiano più sciolti e ciottolosi lungo il versante occidentale .Sono terreni ricchi di sali minerali disciolti, che assorbiti dalle terminazioni radicali della vite aggiungono sapidità all'uva.
Legame causale:
Sul territorio c'è un'esperienza acquisita e tramandata da millenni di coltivazione vitivinicola, che è stata per l'economia agricola della zona una vera fortuna ed il vino di Ghemme era già famoso ai tempi di Plinio il Vecchio.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

vitigni principali

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:	
I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" devono essere ottenuti, dal vitigno Nebbiolo (Spanna). E' consentito l'utilizzo dei vitigni Vespolina ed Uva Rara (Bonarda Novarese) da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
DM 02.11.2010
Descrizione:
allegato 1DLgs61/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

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

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

Nome e titolo della parte interessata:	Regione Piemonte
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	ente regionale
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	21 corso Stati Uniti 10128 Torino Italia
Telefono:	+39-011 4325173; +39-0114324323
Fax:	produzionivegetali@regione.piemonte.it
e-mail:	elena.piva@regione.piemonte.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Link:	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395;http://www.regione.piemonte.it/agri/viticoltura/politiche/dwd/disciplinari/ghemme.pdf

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Ghemme