

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Albugnano (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA VINI D'ASTI E DEL MONFERRATO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	CONSORZIO TUTELA VINI DOC E DOCG (170 aziende associate in rappresentanza di viticoltori, vinificatori, imbottiglieri delle 10 denominazioni tutelate)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	15 morelli 14100 Asti Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0141-598998
<i>Fax:</i>	+39.0141-598984
<i>e-mail:</i>	consorzio@viniastimonferrato.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Albugnano - disicplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 06.05.1997
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Albugnano (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Albugnano

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcol. volum. totale minimo: 11,5% vol; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi granati; odore: profumo delicato, caratteristico, talvolta vinoso; sapore: dal secco all'abboccato, di discreto corpo, più o meno tannico, di buona persistenza, talvolta vivace

Albugnano superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcol. volum. totale minimo: 11,5% vol; acidità totale minima: 5 g/l; estratto nonriduttore minimo: 19 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi granati;
odore: profumo delicato, caratteristico;
sapore: etereo, di corpo, più o meno tannico, di buona persistenza;

Albugnano rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal rosato al cerasuolo;
odore: profumo delicato, gradevole, fruttato, talvolta vinoso;
sapore: dal secco all'abboccato, di buona persistenza, talvolta vivace;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

Vivace

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Albugnano

Resa massima:

resa uva/ha t 9,5 - resa uva/vino: 66,50 hl/ha

--

Albugnano rosato

<i>Resa massima:</i>
resa uva/ha t 9,5 - resa uva/vino: 66,50 hl/ha

Albugnano superiore

<i>Resa massima:</i>
resa uva/ha t 8,5 -resa uva/vino: 59,50 hl/ha.

5. ZONA DELIMITATA

l'intero territorio amministrativo dei comuni di Albugnano, Pino d'Asti, Castelnuovo Don Bosco e Passerano-Marmorito, tutti in provincia di Asti.

a. Zona NUTS

ITC17	Asti
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**

NEBBIOLO N.
FREISA N.
BONARDA N.
BARBERA N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC Albugnano****Informazioni sulla zona geografica:**

La zona di produzione dell'Albugnano, (che comprende oltre ad Albugnano i comuni di Pino d'Asti, Castelnuovo Don Bosco e Passerano Marmorito) si trova nel Monferrato nordoccidentale, quasi ai confini della provincia di Torino. Qui le colline si impennano ad altitudini maggiori rispetto a tutta l'area nord-astigiana, ad oltre 400 metri, prima di digradare verso il Po e la pianura.

I vitigni che possono entrare nell'assemblaggio (che qui è pratica tradizionale) sono il Nebbiolo e fino al 15%, la Bonarda Piemontese, Barbera e Freisa, che sono tradizionalmente diffusi nell'area. Il Nebbiolo, con una produzione limitatissima, qui si esprime con classe ed eleganza, e si può definire "Superiore" se permane in cantina almeno 12 mesi con affinamento in botti di rovere.

Informazioni sul prodotto:

I suoli destinati alla DOC Albugnano poggiano su marne mioceniche (langhiano-burdigaliano) e sono di colore chiaro, di medio impasto; le pendenze sono spesso elevate e i vigneti occupano i versanti meglio esposti. L'area è ricca di boschi che, insieme all'altitudine dei rilievi, contribuiscono a rinfrescare il clima rendendolo favorevole alle esigenze del vitigno Nebbiolo, che matura qui qualche giorno prima rispetto alle Langhe (area Barolo).

Legame causale:

Il vitigno Nebbiolo, piuttosto diffuso in passato nell'astigiano ("Quest'uva Nubiola è molto lodata nella città di Asti e in quelle parti" scriveva Pier De Crescenzi nel XIV secolo e in quello stesso secolo il nome del vitigno compare nei catasti di Chieri, non lontano da Albugnano), si è mantenuto ben presente in questa piccola enclave, mentre si è ritirato dalla restante parte del comprensorio all'epoca della riconversione post-fillosserica.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE**a. Altri documenti:**

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. 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; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it, s.fedeli@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, elena.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.regionepiemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/albugnano.pdf
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano