Domanda di una nuova modifica

I. NOME/I DA REGISTRARE

Barbera del Monferrato (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	CONSORZIO TUTELA VINI D'ASTI E DEL MONFERRATO
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	170 aziende associate in rappresentanza di viticoltori, vinificatori, imbottigliatori delle 10 denominazioni tutelate
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	15 VIA MORELLI 14100 ASTI (AT) Italia
Telefono:	+39 0141-598998
Fax:	+39 0141-598984
e-mail:	consorzio@viniastimonferrato.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Barbera del Monferrato - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 30.11.2011
Base giuridica:	DM 27.06.2008
Base giuridica:	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

BARBERA DEL MONFERRATO

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; per la “Barbera del Monferrato” con indicazione di “vigna” 12,00% vol; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, caratteristico; sapore: asciutto, mediamente di corpo, talvolta vivace;

BARBERA DEL MONFERRATO FRIZZANTE

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino più o meno intenso; spuma: fine, persistente; odore: vinoso, caratteristico; sapore: asciutto o leggermente abboccato, mediamente di corpo;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Barbera del Monferrato

Resa massima:
resa uva: 10 t/ha resa vino: 7.000 l/ha

Barbera del Monferrato "vigna"

Resa massima:
terzo anno di impianto: resa uva5,4 t/ha - resa vino: 3.780 l/ha quarto anno di impianto: resa uva 6,3 t/ha - resa vino: 4.410 l/ha quinto anno di impianto: resa uva 7,2 t/ha - resa vino: 5.040 l/ha sesto anno di impianto: resa uva 8,1 t/ha - resa vino: 5.670 l/ha settimo anno di impianto in poi: resa uva 9 t/ha - resa vino: 6.300 l/ha

Barbera del Monferrato frizzante

Resa massima:
resa uva: 10 t/ha resa vino: 7.000 l/ha

5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Alessandria:
a) Alto Monferrato: Acqui, Alice Bel Colle, Belforte, Bergamasco, Borgoratto Alessandrino, Bistagno, Carpeneto, Capriata d'Orba, Cartosio, Carentino, Cassine, Cassinelle, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cremolino, Denice, Frascaro, Gamalero, S. Rocco di Gamalero, Grognardo, Lerma, Melazzo, Merana, Malvicino, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Morbello, Morsasco, Montechiaro d'Acqui, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Ponti, Ponzone, Prasco, Predosa, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo, Terzo, Trisobbio, Visone,
b) Basso Monferrato: Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Bassignana, Camagna, Camino, Casale Monferrato, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro, Fubine, Frassinello Monferrato, Gabiano, Lu Monferrato, Masio, Mirabello Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Montecastello, Murisengo, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio Monferrato, Ozzano, Pomaro Monferrato, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pontestura, Ponzano Monferrato, Quargnento, Rosignano Monferrato, Rivarone, Sala, San Salvatore Monferrato, San Giorgio Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghello, Terruggia, Treville, Valenza, Vignale, Villadeati, Villamiroglio.
Provincia di Asti:
Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato,, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese,

Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piovà Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

a. Zona NUTS

ITC18	Alessandria
ITC17	Asti
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

GRIGNOLINO N.
FREISA N.
DOLCETTO N.
BARBERA N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Freisa N
Dolcetto N
Barbera N
Grignolino N

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Barbera del Monferrato"

Informazioni sulla zona geografica:
La zona di produzione comprende la Provincia di Asti e parte della provincia di Alessandria. Si tratta di un sistema collinare poco elevato, compreso per lo più tra i 150 e i 400 metri di altitudine, caratterizzato da clima temperato o temperato-caldo (circa 1800 gradi giorno), poco ventoso e con una piovosità annuale media intorno ai 700 millimetri. Nel Monferrato è tradizionale, ma non sempre praticato, il taglio con una modesta quantità di altre uve, principalmente Freisa nell'area casalese e astigiana, dolcetto nell'ovadese. Era tradizione monferrina imbottigliare una parte del vino nuova in luna di marzo, quando aveva ancora residui zuccherini e quindi rifermentava in bottiglia con presa di spuma. Da questa tradizione deriva il Barbera del Monferrato in versione "vivace". Il sistema di potatura più utilizzato è il Guyot, in quanto è quello che si adatta meglio alle interazioni vitigno-clima della zona.
Informazioni sul prodotto:
L'area di produzione del Barbera del Monferrato si sovrappone in buona parte con quella del Barbera d'Asti, al centro del cosiddetto bacino terziario piemontese; i suoli sono quindi prevalentemente calcarei, di media profondità e poggianti su matrici rocciose calcareo-arenaceo.marnose ma comprende alcune piccole aree di paleosuoli o terre rosse a reazione acida (Cassine, Mantovana, Quargnento, Masio) che non sono comprese nel disciplinare del Barbera d'Asti.
Legame causale:
Nella "Ampelografia della Provincia di Alessandria" di Leardi e Demaria, del 1873 si legge a proposito del Barbera: "È vitigno conosciutissimo ed una delle basi principali dei vini dell' Astigiano e del basso Monferrato, dove è indigeno e da lunghissimo tempo coltivato".

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

vitigni principali

Quadro di riferimento	Nella legislazione nazionale

giuridico:	
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:	
Il vino “Barbera del Monferrato” deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Barbera: Minimo 85% Freisa, Grignolino e Dolcetto, da soli o congiuntamente: massimo 15%.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

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

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
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

Nome e titolo della parte interessata:	REGIONE PIEMONTE - DIREZIONE AGRICOLTURA
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	C.so Stati Uniti 21 10128 Torino (TO) Italia
Telefono:	+39 - 0114325173
Fax:	+39 - 0114324323
e-mail:	elena.piva@regione.piemonte.it,produzionivegetali@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/barbmonf.pdf

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano