

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

Calosso (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	FEDERAZIONE PROVINCIALE COLTIVATORI DIRETTI DI ASTI
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	organizzazione di categoria
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	31 Corso Felice Cavallotti 14100 Asti Italia
<i>Telefono:</i>	39.0141.380400
<i>Fax:</i>	39.0141.355138
<i>e-mail:</i>	asti@coldiretti.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Calosso - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM17.09.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2012

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Calosso (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:**Calosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino con riflessi aranciati con l'invecchiamento odore: delicato, fragrante sapore: armonico, caratteristico

Calosso Passarà

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino con riflessi aranciati con l'invecchiamento

odore: caratteristico, intenso sapore: caratteristico, armonico, caldo

Calosso con menzione vigna e/o riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino con riflessi aranciati con l'invecchiamento odore: delicato, caratteristico sapore: secco,armonico, caratteristico

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

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

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:**Calosso**

<i>Resa massima:</i>
resa uva 9 t/ha - resa vino 67,5 hl/ha

Calosso vigna e/o riserva*Resa massima:*

resa uva 7,5 t/ha - resa vino 52,5 hl/ha
con menzione vigna : al 3° anno di impianto resa uva 4,50 t/ha resa vino 31,5hl/ha
al 4° anno di impianto resa uva 5,25 t/ha resa vino 36,75 hl/ha
al 5° anno di impianto resa uva 6 t/ha resa vino 42 hl/ha
al 6° anno di impianto resa uva 6,75 t/ha resa vino 47,25 hl/ha
dal 7° anno di impianto resa uva 7,5 t/ha resa vino 52,5 hl/ha

Calosso Passarà*Resa massima:*

resa uva 9 t/ha - resa vino 45 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Asti: Calosso, Castagnole delle Lanze, Costigliole D'Asti

a. Zona NUTS

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**

--

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

Gamba rossa N.

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

Sulle splendide colline di Calosso, Costigliole d'Asti e Castagnole delle Lanze , comuni vitivinicoli del sud Astigiano dove da sempre la viticoltura è parte integrante della vita economica e sociale (basti pensare che , proprio Calosso, è percentualmente tra i paesi piu' vitati di tutto il territorio nazionale, con oltre l'80% della propria superficie agricola destinata alla viticoltura),viene da sempre coltivato e conosciuto questo vitigno, diventato nel tempo un pò il simbolo di riconoscimento di questa zona

Informazioni sul prodotto:

Presente da tempo immemore nelle vecchie vigne in piccole quantità, è stato preservato dalla scomparsa grazie alla caparbia ed all'intelligenza di vignaioli che hanno regalato alle nuove generazioni un pezzo di storia locale, che quasi stride nell'epoca della globalizzazione dove i vigneti impiantati a gamba rossa sono risorti in territorio altamente vocato.

Legame causale:

L'area viticola interessata dalla denominazione rappresenta un valore ampio e importante della tradizione e cultura contadina astigiana, che ha permesso oggi di disporre di un vitigno tradizionale, altrimenti certamente dimenticato, a favore della prorompente internazionalizzazione.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

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

Allegato - 2 DM 02.11.2010

<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>	l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@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;
--------------	--

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano
