Domanda di una nuova modifica

I. NOME/I DA REGISTRARE

Cortese dell'Alto 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):	CONSORZIO TUTELA VINI DOC E DOCG (170 aziende associate in rappresentanza di viticoltori, vinificatori, imbottigliatori delle 10 denominazioni tutelate)
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	15 Morelli 14100 Asti Italia
Telefono:	0141-598998
Fax:	
e-mail:	consorzio@viniastimonferrato.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Cortese dell'Alto Monferrato - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	dm 30novembre 2011 Approvazione disciplinari consolidati
Base giuridica:	Dm26.06.1992 modifica disciplinare
Base giuridica:	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Cortese dell'Alto 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
4. Vino spumante
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Cortese dell'Alto Monferrato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino; odore: caratteristico, delicato, molto tenue ma persistente; sapore: asciutto, armonico, sapido, gradevolmente amaro;

Cortese dell'Alto Monferrato frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente colore: paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino; odore: caratteristico, delicato, molto tenue ma persistente; sapore: asciutto, armonico, sapido, gradevolmente amaro;

Cortese dell'Alto Monferrato Spumante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00%; acidita' totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: fine, persistente; colore: paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino; odore: caratteristico, delicato, molto tenue ma persistente; sapore: da brut nature a brut, armonico, sapido, gradevolmente amaro

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:

Cortese dell'Alto Monferrato anche spumante e frizzante

Resa massima:
resa uva 10 t/ha - resa vino 70hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Asti: Bubbio, Canelli, Castelnuovo Belbo, Fontanille, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Roccaverano, Vesime, Bruno, Maranzana, Cortiglione, Quaranti, Castelletto Molina, Castel Rocchero, Calamandrana, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, Castel Boglione, Cassinasco, Sessame, Loazzolo, Cessole, S. Giorgio Scarampi, Olmo Gentile, Mombaldone, Serole, S. Marzano Oliveto, Vinchio, Vaglio Serra, Mombercelli, Belveglio, Castelnuovo Calcea. Provincia di Alessandria: Acqui Terme, Alice Belcolle, Basaluzzo, Belforte Monferrato, Bistagno, Carpeneto, Carosio, Casaleggio Borio, Cassine, Cassinelle, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cremolino, Denice, Gamalero, Grognardo, Lerma, Malvicino, Predosa, Melazzo, Merana, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsacco, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Ponti, Ponzone, Prasco, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, Silvano d'Orba, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo Monferrato, Terzo d'Acqui, Trisobbio, Visone, Capriata d'Orba, Francavilla Bisio, Novi Ligure, Pasturana, Sezzadio così come delimitati nellallegato disciplinare

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

CORTESE B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Doc Cortese dell'Alto Monferrato

Informazioni sulla zona geografica:
L’Alto Monferrato è un sistema di rilevi collinari compresi tra i 200 e i 400 metri, con clima temperato-caldo (circa 1700 gradi giorno con differenze legate all’altitudine) ma discretamente ventilato, soprattutto in primavera e a fine estate. La storicità della presenza del vitigno cortese nell’Alto Monferrato che, in senso stretto, corrisponde ai comprensori di Ovada e Acqui Terme, ed in senso lato (quello della DOC) si estende al sud astigiano, è attestata dalla più antica testimonianza scritta finora nota che cita il Cortese: una lettera del fattore del castello di Montaldeo al marchese Doria, del 1659. In effetti il vitigno è, a memoria d’uomo, ampiamente diffuso dal Monferrato fino al tortonese (“vitigno indigeno di natura rustica e vigoroso, da lungo tempo conosciuto e coltivato nella zona” Demaria e Leardi, 1869) e, ancora più a est, in Oltrepò pavese. Il Cortese dell’Alto Monferrato è tradizionalmente un vino bianco secco, fresco e leggero, anche se talvolta risulta anche di maggior struttura. E’ prodotto anche nelle versioni frizzante e spumante.
Informazioni sul prodotto:
Il Cortese dell’Alto Monferrato occupa l’area più occidentale di diffusione del vitigno, confinante, a est, con il comprensorio di Gavi dove il Cortese ha raggiunto l’apice della fama e a ovest con le Langhe, dove è invece pochissimo presente. I suoli sono in prevalenza calcareo-argillosi e calcareo-marnosi.
Legame causale:
Rappresenta il più diffuso vitigno a bacca bianca non aromatico del Piemonte ed occupa in assoluto un posto in primo piano nel panorama vitivinicolo Piemontese. Sebbene poco presente nelle altre zone viticole Piemontesi (cuneese e fascia prealpina), è coltivato prevalentemente in provincia di Asti, sulla sponda destra del Tanaro ed in provincia di Alessandria.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Dm 2 novembre 2010 piano controlli
Descrizione:
Allegato 1 DLvo 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; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	
e-mail:	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@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:	
e-mail:	produzionivegetali@regione.piemonte.it ,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/cortesealtomonf.pdf

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano