

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Coste della Sesia (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA NEBBIOLI ALTO PIEMONTE
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio Volontario di tutela , ai sensi della legge 164 del 10/02/1992 . E' composto da 90 soci tra viticoli , aziende vitivinicole ed imbottiglieratori . E' rappresentata tutta la filiera vitivinicola delle province di Novara , Vercelli e Biella.
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	21 Roma 28074 Ghemme Italia
<i>Telefono:</i>	0039 (0) 163 841750
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	info@consnebbiolialtop.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	Dm 30novembre 2011approvazione disciplinari consolidati
<i>Base giuridica:</i>	Dm 4.10.2011approvazione e modifica Coste della sesia

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Coste della Sesia bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine, intenso;
sapore: secco, armonico, caratteristico;

Coste della Sesia rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: rubino intenso tendente all'aranciato se invecchiato;
odore: fine, intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, tipico;

Coste della Sesia Nebbiolo

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
con menzione "vigna" 12.00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo:20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso granato tendente all'aranciato se invecchiato;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: secco, di corpo, caratteristico;

Coste della Sesia rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa più o meno intenso;
odore: delicato con fragranza caratteristica;
sapore: asciutto, armonico;

Coste della Sesia Croatina

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
con menzione "vigna 11,50% ;
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo:19,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: secco, equilibrato, di corpo;

Coste della Sesia Vespolina

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; con menzione "Vigna" 11.50% ; acidità totale minima: 4,5 g/l ; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso intenso; odore: caratteristico, intenso; sapore: secco, armonico, talvolta vivace;

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

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

b. Punto b)

--

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:**Coste della Sesia rosso , rosato, bianco**

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

Coste della Sesia Croatina

Resa massima:

resa uva 10 t/ha - resa vino 70 hl/ha

Coste della Sesia Croatina con menzione vigna

al 3° anno di impianto resa uva 5,40 t/ha - resa vino 37,80 hl/ha

al 4° anno di impianto resa uva 6,30 t/ha - resa vino 44,10 hl/ha

al 5° anno di impianto resa uva 7,20 t/ha - resa vino 50,40 hl/ha

al 6° anno di impianto resa uva 8,10 t/ha - resa vino 56,70 hl/ha

dal settimo anno resa uva 9 t/ha - resa vino 63 hl/ha

Coste della Sesia Vespolina**Resa massima:**

resa uva 10 t/ha - resa vino 70 hl/ha

Coste della Sesia Vespolina con menzione vigna

dal 3° anno di impianto resa uva 5,40 t/ha - resa vino 37,80 hl/ha

Al 4° anno di impianto resa uva 6,30 t/ha - resa vino 44,10 hl/ha

Al 5° anno di impianto resa uva 7,20 t/ha - resa vino 50,40 hl/ha

Al 6° anno di impianto resa uva 8,10 t/ha - resa vino 56,70 hl/ha

dal settimo anno resa uva 9 t/ha - resa vino 63 hl/ha

Coste della Sesia Nebbiolo**Resa massima:**

resa uva 9 t/ha - resa vino 63 hl/ha

Coste della Sesia Nebbiolo con menzione vigna

dal 3° anno di impianto resa uva 4,85 t/ha - resa vino 34,00 hl/ha

Al 4° anno di impianto resa uva 5,65 t/ha - resa vino 39,55 hl/ha

Al 5° anno di impianto resa uva 6,45 t/ha - resa vino 45,1 hl/ha

Al 6° anno di impianto resa uva 7,25 t/ha - resa vino 50,70 hl/ha

dal settimo in poi anno resa uva 8,10 t/ha - resa vino 56,70 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Vercelli: Gattinara, Roasio, Lozzolo, Serravalle Sesia.

Provincia di Biella: Lessona, Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno, Cossato, Mottalciata, Candelo, Quaregna, Cerreto Castello, Valdengo, Vigliano Biellese.

a. Zona NUTS

ITC13	Biella
ITC12	Vercelli
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**

PINOT NERO N.
PETIT VERDOT N.
NERETTA CUNEESE N.
NEBBIOLO N.
MERLOT N.
GRIGNOLINO N.
GAMAY N.
FREISA N.
ERBALUCE B.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CILIEGIOLO N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BONARDA N.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
ALEATICO N.
VESPOLINA N.
UVA RARA N.
SYRAH N.
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Uvalino N
Albarossa N
Cornarea N
Viogner B
Ner d'Ala N
Chatus N
Teroldego N
Lambrusca di Alessandria N
Avarengo N
Avana' N
Pelaverga N
Pelaverga Piccolo N
Plassa N
Doux d'Henry N
Durasa N
Becuet N
Ruche' N

c. Altre varietà

Slarina N.
Gamba rossa N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC Coste della Sesia***Informazioni sulla zona geografica:*

I territori della doc Coste della Sesia , sono compresi nel bacino del Fiume Sesia e vantano sicuramente una tradizione ed una fama consolidata nei secoli .

La vite è presente nella zona territoriale della doc Coste della Sesia sin dall'età romana ed è descritta da Plinio il Vecchio con parole elogiative delle caratteristiche qualitative e della sua ampia diffusione.

Durante il Medio Evo si nota un incremento delle zone vitate ed una maggiore offerta dei suoi vini; ma è nel XVIII secolo che inizia il notevole rinnovamento agricolo e la coltivazione della vite è portata felicemente al solo livello collinare.

Informazioni sul prodotto:

Il territorio risulta essere un'area composita con importanti differenze da un punto di vista climatico ,pedologico e morfologico. Con conformazioni che variano da argilla a sabbia, ciottoli di granito e porfido. Questa disomogeneità territoriale si nota in tutta l'area e nelle due province della Denominazione : Vercelli e Biella

Legame causale:

Molte testimonianze documentano che la viticoltura in questo territorio ha tradizioni antichissime che hanno portato, all'affermazione di vitigni caratteristici.. Un territorio quindi, dove la produzione vitivinicola contribuisce alla valorizzazione complessiva degli ambiti territoriali che ricadono sotto la doc ,che ha costruito la propria storia e la propria identità intorno al vino , con la valenza ambientale e paesaggistica ad essa strettamente collegata

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>Coste della Sesia” rosso e “Coste della Sesia” rosato:Nebbiolo (Spanna) minimo 50%; possono concorrere alla produzione di detti vini fino a un massimo del 50%, altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del disciplinare.</p> <p>“Coste della Sesia” Nebbiolo o Spanna:Nebbiolo (Spanna) minimo 85%;</p> <p>“Coste della Sesia” Vespolina:Vespolina minimo 85%;</p> <p>“Coste della Sesia” Croatina:Croatina minimo 85%;</p> <p>“Coste della Sesia” bianco :Erbaluce 100%.</p>	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 DM 2 novembre 2010 Piano controlli
<i>Descrizione:</i>

Allegato 1 vitigni autorizzati

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.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 ; http://www.regione.piemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/costesesia.pdf
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Coste della Sesia