

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

Dolcetto d'Alba (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO DI TUTELA BAROLO BARBARESCO ALBA LANGHE E ROERO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di Tutela E' composto da 461 soci tra viticoli, imbottiglieratori e cantine cooperative. E' rappresentata tutta la filiera vitivinicola della zona di Langhe e Roero.
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2/c Corso Enotria - Ampelion 12051 Alba Italia
<i>Telefono:</i>	39-0173361380
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	consorzio.vini@langhevini.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Dolcetto d'Alba - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30 novembre 2011 approvazione disciplinari consolidati
<i>Base giuridica:</i>	Dm 25 marzo 2010 Modifica Doc Dolcetto d'Alba
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Dolcetto d'Alba (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:

Dolcetto d'Alba

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>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: 21,0 g/l .</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>colore: rosso rubino; odore: fruttato e caratteristico; sapore: asciutto, ammandorlato, armonico;</p>

Dolcetto d'Alba superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol; con menzione "vigna": 12,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l .</p>

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: fruttato e caratteristico;
sapore: asciutto, ammandorlato, armonico;

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

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

b. Punto b)

Superiore

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

Dolcetto d'Alba superiore

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
Il Dolcetto d'Alba Superiore deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di 12 mesi a decorrere dal 1° Novembre dell'anno di raccolta delle uve.	

b. Rese massime:

Dolcetto d'Alba

Resa massima:

resa uva 9 t/ha – resa vino 63 hl/ha

Dolcetto d'Alba e Dolcetto d'Alba superiore con menzione vigna

Resa massima:

al 3° anno di impianto resa uva 4,80 t/ha resa vino 33,60 hl/ha
al 4° anno di impianto resa uva 5,60 t/ha resa vino 39,20 hl/ha

al 5° anno di impianto resa uva 6,40 t/ha resa vino 44,80 hl/ha
 al 6° anno di impianto resa uva 7,2 t/ha resa vino 50,40 hl/ha
 dal 7° anno di impianto resa uva 8 t/ha resa vino 56 hl/ha

Dolcetto d'Alba superiore

Resa massima:

resa uva 9 t/ha – resa vino 63 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

1) intero territorio dei comuni di Alba, Albaretto della Torre, Arguello, Barolo, Benevello, Borgomale, Bosia, Camo, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cossano Belbo, Grinzane Cavour, Lequio Berria, Mango, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Neviglie, Rocchetta Belbo Rodello, S. Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Trezzo Tinella in provincia di Cuneo e del comune di Coazzolo in provincia di Asti;

2) la porzione del territorio situata sulla destra orografica del fiume Tanaro dei comuni di Barbaresco, Cherasco, Narzole, Neive, Novello, La Morra, Roddi, Verduno, la porzione del territorio del comune di Roddino sito sulla destra orografica del torrente Riavolo, la porzione del territorio del comune di Torre Bormida situata sulla sinistra orografica del fiume Bormida e compresa tra i confini del territorio comunale e la strada statale n. 339 della Val Bormida, e la porzione del territorio del comune di Cortemilia delimitata dal confine con i comuni di Serole, Perletto, Castino, Bosia, Torre Bormida, il rio La Monaca, la statale n. 339 della Val Bormida, il torrente Uzzone ed il rio Rigosio.

a. Zona NUTS

ITC17	Asti
ITC16	Cuneo
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

DOLCETTO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOc Dolcetto d'Alba

Informazioni sulla zona geografica:

Il comprensorio produttivo del Dolcetto d'Alba si estende su 35 comuni attorno ad Alba. Le colline vitate del Piemonte Sud, soprattutto quelle di origine miocenica (era terziaria) poste alla destra del fiume Tanaro, da secoli accolgono la vite di Dolcetto, che sugli stessi pendii ha tratto la propria origine. Ma ciò che è più forte ancora è il legame, quasi atavico, che si è radicato tra il vino Dolcetto e la gente che popola le "sue" colline.

Informazioni sul prodotto:

Nei terreni di Langa il Dolcetto trova il suo habitat ideale: infatti le marne argillose donano un vino fresco ed elegante. La sua coltivazione si può dividere in due fasce principali: una che comprende i territori della zona del Barolo e Barbaresco, dove si ottengono vini più strutturati; l'altra che parte da Alba per salire verso la Valle Belbo dove la struttura geologica origine dolcetti più fini e leggeri.

Legame causale:

Questo suo essere vino "quotidiano" lo porta ad essere giustamente considerato il vino dell'amicizia da bere a pieni bicchieri e con il cuore in mano.

Il carattere è semplice e rustico con colore rosso rubino più o meno intenso in relazione alla tipologia dei terreni e profondi riflessi violacei, molto marcati; il profumo è vinoso e fragrante con invitanti sentori di fruttato nei quali si riconoscono la ciliegia e la prugna; il sapore è decisamente secco e asciutto, di modesta acidità, amarognolo delicato e invita

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
allegato 2 dm 2 novembre 2010 Piano controlli
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 DLvo 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>	Ene 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/dolcettoalba.pdf
--------------	--

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano