Domanda di una nuova modifica

I. NOME/I DA REGISTRARE

Dolcetto d'Ovada (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Regione Piemonte - Direzione Agricoltura
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:	elena.piva@regione.piemonte.it,produzionivegetali@regione.piemonte.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Dolcetto di Ovada - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	Dm 30.11.2011
Base giuridica:	DM 17 settembre 2008modifica doc Dolcetto d'Ovada
Base giuridica:	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Dolcetto d'Ovada (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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Dolcetto d'Ovada

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei; odore: vinoso dal profumo caratteristico; sapore: asciutto, morbido, talvolta fruttato e/o mandorlato;

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:

Dolcetto d'Ovada

Resa massima:
Resa uva 8 t/ha resa vino 56,00 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

intero territorio dei seguenti comuni : Ovada, Belforte Monferrato, Bosio, Capriata d'Orba, Carpeneto, Casaleggio Boiro, Cassinelle, Castelletto d'Orba, Cremolino, Lerma, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Mornese, Morsasco, Parodi Ligure, Prasco, Rocca Grimalda, San Cristoforo, Silvano d'Orba, Tagliolo Monferrato, Trisobbio.

a. Zona NUTS

ITC18	Alessandria
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'Ovada

Informazioni sulla zona geografica:
Zona di produzione il Monferrato e in particolare le colline che caratterizzano i territori dell'ovadese. comprende il territorio di 22 Comuni in Provincia di Alessandria con epicentro Ovada. L'area è prevalentemente collinare e si snoda attorno al corso del fiume Orba.Il territorio è costituito in gran parte da colline a forte pendenza, con terreni aridi, magri, fangosi, provenienti dalla disgregazione di rocce tufacee-calcaree, appartenenti all'antico terziario. I vigneti sono impiantati solo nelle zone collinari in altitudini non superiori ai 400m.sul livello mare con una densità di impianto non inferiore ai 3.500 ceppi ettaro. I vigneti sono impiantati con forme tradizionali di allevamento, controspalliera con vegetazione assurgente e forma di potatura a gouyot.
Informazioni sul prodotto:
Le caratteristiche dei terreni esaltano le caratteristiche migliori delle uve dolcetto di cui la denominazione è costituita permettendo di ottenere vini più profumati e di qualità. La coltivazione del vitigno si è espansa in modo particolare a partire dall'800 anche se ha caratterizzato da sempre i vigneti della zona, al punto di essere stato anche definito Uva di Ovada, o, dai naturalisti, Uva Ovadensis.Pur avendo caratteristiche atte all'invecchiamento, è un vino di pronta bevibilità e le moderate acidità totale e gradazione alcolica.
Legame causale:
L'ovadese da origine a vini che sono espressione della saggezza contadina e della grande potenzialità del territorio.Il rispetto della tradizione vinicola della regione insieme alla razionalità tecnologica hanno fatto si che questo prodotto fosse rappresentativo per tutta la socialità e la territorialità della sua zona di produzione

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
allegato 2 Dm 2 novembre 2010
Descrizione:
Allegato 1 DLvo61/2010

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:	+39-0646656133
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/dolcettovada.pdf

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano