

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

Dolcetto d'Ovada (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

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

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

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

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Dolcetto d'Ovada (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'Ovada**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
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

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

b. Rese massime:

Dolcetto d'Ovada

<i>Resa massima:</i>
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

<i>Numero di mappe allegate</i>	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, contropalliera con vegetazione assurgente e forma di potatura a guyot.

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 sì 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:

<i>Descrizione:</i>
allegato 2 Dm 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 DLvo61/2010

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,elen a.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/dolcettovada.pdf
--------------	--

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano