

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

Fara (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 suddivisi 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>	+39.0163 841750
<i>Fax:</i>	+39.0163 841750
<i>e-mail:</i>	info@consnebbiolialtop.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 04.06.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Fara (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:**Fara**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% Vol. acidità totale minima: 4.5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l. "Fara" con indicazione di "vigna": estratto non riduttore minimo: 21 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino; -odore: profumo fine e piacevolmente gradevole; -sapore: asciutto, sapido, armonico;

Fara riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo 12.50 % Vol; - acidità totale minima: 5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 21 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino con leggeri riflessi granato;
-odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ;
-sapore: asciutto, sapido, armonico;

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

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

b. Punto b)

Riserva

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

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Fara

Resa massima:

resa uva 10,00 t/ha - resa vino 70,00 hl/ha

Fara e Fara Riserva con menzione vigna

Resa massima:

dal 5° anno di impianto resa uva 7,20 t/ha -resa vino 50,40 hl/ha
al 6° anno resa uva 8,10 t/ha - resa vino 56,70 hl/ha
dal 7°anno in poi resa uva 9,00 t/ha - resa vino 63,00 hl/ha

Fara Riserva

Resa massima:

resa uva 9,00 t/ha - resa vino 63,00 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Novara: Fara, Briona

a. Zona NUTS

ITC15	Novara
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

NEBBIOLO N.
VESPOLINA N.
UVA RARA N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Fara"

Informazioni sulla zona geografica:

Risalendo lungo il Fiume Sesia , Fara è la prima delle denominazioni “comunali” del Novarese . Due i comuni interessati : Briona e Fara Novarese. Il suo territorio si trova parte in altopiani morenici e parte su versanti collinari

Tra i prodotti del territorio , il primo posto spetta all'uva e la coltivazione della vite vanta più di un millennio di esperienza che con il passare degli anni si è affinata in base alle conformazioni territoriali e climatiche.

Informazioni sul prodotto:

La viticoltura di Fara si sviluppa sul versante orientale della valle del Sesia , una lunga e regolare collina morenica che si sviluppa su un asse nord-sud : un altopiano prevalentemente argilloso diviso in due strisce collinari . E' una collina frutto dei lavori di terrazzamento fluvio-glaciali, che l'hanno arricchita di strati alluvionali eterogenei.

Terreni profondi nella parte superiore (quella in piano) , più ciottolosi e più sciolti lungo i versanti esposti a ovest.

Legame causale:

Fin dai tempi più remoti a Fara si è coltivata la vite per fare il vino e lo scrittore Plinio il Vecchio già lo menziona nel I° secolo dopo Cristo, testimonianze derivano anche da antichi diari di viticoltori. A Fara Novarese è conservato un Sarcofago romano, attribuito al II° Secolo d.C.. , nel quale si legge molto chiaramente il testo dell'iscrizione nel cartiglio che ci dice che il proprietario negoziava in generi agricoli e in vino.

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>	
I vini A DOC Fara devono essere ottenuti dai seguenti vitigni Nebbiolo (Spanna) dal 50 al 70%; Vespolina ed Uva rara (Bonarda novarese) da sole o congiuntamente dal 30% al 50%. Possono inoltre concorrere a detta produzione le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti dai vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 10%.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 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>	SAQ9@mpaaf.gov.it, l.lauro@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/fara.pdf
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano