

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

Freisa di Chieri (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione delle Doc Freisa di Chieri e Collina Torinese
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	E' un consorzio volontario; la superficie dei vigneti iscritti all'albo Doc Freisa di Chieri è di circa 90 ha; i soci del Consorzio sono 5 aziende vitivinicole e una cantina sociale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	10 Palazzo di Città 10023 Chieri (TO) Italia
<i>Telefono:</i>	+ 39 01194281
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	confreisacol@tiscali.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM modifica DOC Freisa di Chieri
<i>Base giuridica:</i>	DM 30 novembre 2011 Approvazione fascicoli consolidati
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Freisa di Chieri (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
4. Vino spumante
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Freisa di Chieri secco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol., per il Freisa di Chieri con indicazione di "vigna" 12,00%vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19 g/l;</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>Colore: rosso rubino con tendenza al granato; odore: caratteristico delicato con note di lampone e di rosa e viola; sapore: asciutto, talvolta vivace leggermente acidulo, che con l'invecchiamento diventa più armonico e delicato; eventuali sentori di legno qualora affinato in botte;</p>

Freisa di Chieri Superiore

Caratteristiche analitiche:

;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.,
per il Freisa di Chieri con indicazione di "vigna" 12,50%vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso granato o cerasuolo con riflessi aranciati con l'invecchiamento;
odore: caratteristico delicato eventualmente con note di lampone e viola;
sapore: secco, delicatamente morbido ed con eventuali sentori di legno

Freisa di Chieri dolce***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. di cui almeno 7,00% vol.
svolti;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

Colore: da rosso rubino a cerasuolo piuttosto chiaro talvolta con lievi riflessi
violacei;
odore: caratteristico delicato con note di lampone e di rosa e viola;
sapore: dolce, fresco, talora vivace;

Freisa di Chieri spumante***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. di cui svolto compreso tra
6,00%vol e 8,00%vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

Colore: da rosso rubino a cerasuolo piuttosto chiaro;
spuma: fine, persistente;
odore: caratteristico delicato con note di lampone e di rosa e viola;
sapore: brut,dry o dolce,armonico, elegante con sottofondo gradevole di lampone;

Freisa di Chieri Frizzante*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

Colore: da rosso rubino a cerasuolo piuttosto chiaro;

spuma: fine;

odore: caratteristico delicato con note di lampone e di rosa e viola;

sapore: armonico, elegante con retrogusto gradevole di lampone;

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

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

b. Punto b)

Superiore

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche***Tipo di pratica enologica:**Descrizione della pratica:***b. Rese massime:****Freisa di Chieri secco, dolce, superiore, spumante, frizzante***Resa massima:*

Resa uva 8 t/ha - resa vino 56 hl/ha

Freisa di Chieri e Freisa di Chieri Superiore con menzione vigna

Resa massima:

al 3° anno di impianto resa uva	t/ha	4,20	resa vino	29,40	hl/ha
al 4° anno di impianto resa uva	t/ha	4,90	resa vino	34,30	hl/ha
al 5° anno di impianto resa uva	t/ha	5,60	resa vino	39,20	hl/ha
al 6° anno di impianto resa uva	t/ha	6,30	resa vino	44,10	hl/ha
dal 7° anno di impianto resa uva	t/ha	7,00	resa vino	49,00	hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

il territorio collinare dei seguenti comuni in Provincia di Torino:
Chieri, Pecetto Torinese, Pino Torinese, Pavarolo, Baldissero Torinese, Montaldo Torinese, Mombello Torinese, Andezeno, Arignano, Moriondo Torinese, Marentino e Riva presso Chieri, Comune di Torino limitatamente alla Regione San Luca, Regione Eremo, Regione Santa Margherita, Parco di Villa Genero, Regione Villa della Regina.

a. Zona NUTS

ITC11	Torino
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**

FREISA N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Doc Freisa di Chieri

Informazioni sulla zona geografica:

I terreni del comprensorio di coltivazione sono di medio impasto calcareo-argillosi, con giacitura esclusivamente collinare e un'altitudine non inferiore 180 metri s.l.m. L'esposizione deve essere adatta ad assicurare un'adeguata maturazione delle uve sulla pianta. I vigneti, in ambito aziendale, devono essere composti dal vitigno Freisa minimo 90% e massimo 10% da altri vitigni a bacca nera, non aromatici con un numero di ceppi non inferiore a 2.500 per ettaro.

La forma di allevamento è quella della controspalliera con vegetazione assurgente e il sistema di potatura: il Guyot. La presa di spuma della tipologia frizzante va ottenuta mediante la rifermentazione degli zuccheri naturali residuati nel vino amabile o dolce, conservato secondo le pratiche enologiche di filtrazione ripetuta e/o refrigerazione.

Informazioni sul prodotto:

Le fonti storiche collocano la nascita del vitigno Freisa nella zona del Chierese e della Collina Torinese, con successiva diffusione fino ai confini con il Basso Monferrato. Parla espressamente del vitigno il conte Nuvolone: "Freisa produce vino acerbo, secco e robusto,..." dice nella celebre "Istruzione" a tema viticolo-enologico. Si accenna già allora a due varietà di Freisa, una grossa ed una piccola, e alla coltura del vitigno in tutte le province piemontesi. Per quanto riguarda il vino, dice che sia "ricco di tartaro" e per questa ragione necessita di numerosi travasi, adatto però all'invecchiamento e al taglio con i vini più deboli. La zona storicamente vocata alla coltivazione di questo vitigno è la Collina Torinese: una catena collinare a sud del Po che si estende da Moncalieri a Verrua Savoia, con un'altimetria variabile tra i 300 e gli oltre 550 metri s.l.m.

Legame causale:

Il secondo conflitto mondiale ed il successivo periodo di boom economico furono la causa determinante per la riduzione della viticoltura in questa zona. La vicinanza con il capoluogo regionale promosse l'abbandono delle campagne, e la crescente domanda di cereali portò alla riconversione colturale dei versanti collinari.

L'avvento della fillossera, sebbene tardivo sulla Collina Torinese non risparmiò le viti di Freisa che dovettero quindi essere reimpiantate. L'operazione fece perdere sicuramente quel patrimonio di diversità clonale che nei secoli si era costituito nel Torinese, oltre che un consistente numero di vigneti. Solo dopo il 1973, anno dell'istituzione della D.O.C. Freisa di Chieri ci fu un sostanziale ritorno alla

coltivazione del vitigno ed il passaggio da piccole aziende produttrici per autoconsumo ad aziende vitivinicole.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
allegato 2 DM 2 novembre 2010 Piano dei 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>	
<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 ,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/freisachieri.pdf
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano