Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Lessona (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Consorzio volontario di tutela E' composto da 90 soci suddivisi tra viticoli , , aziende vitivinicole ed imbottigliatori . E' rappresentata tutta la filiera vitivinicola delle Province di Novara , Vercelli e Biella .
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	21 Roma 28074 Ghemme Italia
Telefono:	+39 0163 841750
Fax:	+39 0 163 841750
e-mail:	info@consnebbiolialtop.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Lessona - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 4 giugno 2010 modifica Doc Lessona
Base giuridica:	DM 30 novembre 2011 approvazione disciplinari consolidati

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Lessona (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
Tipo di indicazione geografica:	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Lessona anche con menzione riserva e vigna

Caratteristiche analitiche:
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol -acidità totale minima: 5,0 g/l; -estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso granato, con sfumature arancioni con l'invecchiamento; -odore: profumo caratteristico che ricorda la viola, fine ed intenso; -sapore: asciutto, gradevolmente tannico, con caratteristica sapidità e piacevole, persistente retrogusto;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Lessona e Lessona riserva

Tipo di pratica enologica:	Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica:	
"Lessona": 22 mesi, di cui 12 in legno, a decorrere dal 1^ novembre dell'anno di raccolta delle uve "Lessona" riserva: 46 mesi di cui 30 in legno, a decorrere dal 1^ novembre dell'anno di raccolta delle uve	

b. Rese massime:

Lessona

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

Lessona riserva

Resa massima:
resa uva 7,20 t/ha - resa vino 50,00 hl/ha Con menzione vigna: al 3° anno di impianto resa uva 4,30 t/ha - resa vino 30,10 hl/ha al 4° anno di impianto resa uva 5,00 t/ha - resa vino 35,00 hl/ha al 5° anno di impianto resa uva 5,75 t/ha - resa vino 40,25 hl/ha al 6° anno di impianto resa uva 6,45 t/ha - resa vino 45,15hl/ha dal 7° anno di impianto resa uva 7,20 t/ha - resa vino 50,00 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

comune di Lessona

a. Zona NUTS

ITC13	Biella

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 Lessona

Informazioni sulla zona geografica:
Lessona è situata nell'Alto Piemonte e ne costituisce la parte occidentale . Nella definizione del quadro aromatico, i terroir di Lessona caratterizzano notevolmente il vitigno Nebbiolo. Il complesso aromatico del vitigno si impreziosisce di una tipica mineralità rugginosa, che dona a questi vini una sapidità minerale spiccata e nitida. Il vitigno nebbiolo si esprime con una particolare levità ed eleganza, con tannini perfettamente amalgamati sin da giovani grazie alle esperienze di coltivazione.
Informazioni sul prodotto:
Da un punto di vista geologico Lessona è una lingua di sedimenti marini che poggia su di una roccia porfirica profonda . Suoli alluvionali dunque abbastanza

sciolti , sabbie acidissime , rossiccie , mineralissime . Le altitudini medie sono attorno ai 350 m. slm ed il clima è abbastanza mite , perché anche qui la vicinanza del Monte Rosa contribuisce quale riparo delle correnti nordiche e le vigne dell'Alto Piemonte godono di una buona escursione termica . I terreni , come si è detto , sono ricchi di minerali : ferro , potassio e magnesio , con una componente magmatica data dai porfidi e dai graniti.
Legame causale:
Il Vino era già famoso nel '600 e numerose sono le testimonianze storiche relative alle potenzialità del territorio . L'archivio di Stato della città di Biella nei tanti riferimenti alla viticoltura , già nel 1436 registra l'acquisto di una vigna .

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:	
I vini a denominazione di origine controllata «Lessona» devono avere la seguente composizione ampelografica: Nebbiolo (Spanna) dal 85% al 100%.Possono concorrere, singolarmente o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Vespolina e Uva Rara (Bonarda novarese) fino ad un massimo del 15 %.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 2 DM 2 novembre 2010 Paino dei controlli
Descrizione:
Allegato 1 DLvo 61/2010

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/lessona.pdf

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Lessona