

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Loazzolo (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA VINI D'ASTI E DEL MONFERRATO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	CONSORZIO TUTELA VINI DOC E DOCG (170 aziende associate in rappresentanza di viticoltori, vinificatori, imbottiglieratori delle 10 denominazioni tutelate)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	15 MORELLI 14100 Asti Italia
<i>Telefono:</i>	39 0141598998
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	consorzio@viniastimonferrato.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30 novembre 2011approvazione disciplinari consolidati
<i>Base giuridica:</i>	DM 14 aprile 1992riconoscimento DOC Loazzolo

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Loazzolo (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<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:

Loazzolo

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 15,50 % di cui almeno 11,00% svolti; residuo zuccherino: minimo 50 grammi/litro; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo dorato brillante; odore: complesso, intenso, con sentori di muschio e di vaniglia, frutti canditi; sapore: dolce, caratteristico con lieve aroma di Moscato;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Vendemmia Tardiva

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

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
La data di inizio della vendemmia delle uve destinate alla produzione del vino "Loazzolo" decorre dal 20 settembre e tali uve devono essere raccolte con cernite successive. Le uve devono essere sottoposte a graduale appassimento ed eventuale infavatura da Botrytis nobile sulla pianta stessa o in locali idonei. Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento obbligatorio e imbottigliamento devono essere effettuate esclusivamente nel territorio del comune di Loazzolo. Il vino "Loazzolo" non può essere immesso al consumo se non dopo essere stato sottoposto a un periodo di affinamento e invecchiamento di almeno due anni a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve. Durante detto periodo, è prevista la permanenza del vino per almeno sei mesi in botti di legno di capacità non superiore a litri 250. Durante l'affinamento che precede la messa in bottiglia, il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi.	

b. Rese massime:**Loazzolo**

<i>Resa massima:</i>
resa uva 5 t/ha - resa vino 27,50 lh/ha Per i vigneti di età inferiore agli anni 8, la resa massima per ettaro consentita non potrà superare la percentuale del: 50% al terzo anno; 60% al quarto anno; 70% al quinto anno; 80% al sesto anno; 90% al settimo anno; 100% all'ottavo anno, di quella prevista in piena produzione (5 t/ha).

5. ZONA DELIMITATA

comune di Loazzolo in provincia di Asti

a. Zona NUTS

ITC17	Asti
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**

MOSCATO BIANCO B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**Loazzolo****Informazioni sulla zona geografica:**

La denominazione Loazzolo abbraccia un unico comune: Loazzolo, che si trova ad oltre 400 metri s.l.m.. Loazzolo è un paese con meno di 400 abitanti posto sulla dorsale collinare che separa la valle del fiume Bormida da quella del Belbo. In questa piccolissima area di produzione, si produce questo particolare vino da uve a bacca aromatica Moscato bianco (vitigno molto diffuso in tutto il sud Piemonte). La sovraturazione in pianta è una delle due tecniche utilizzate per produrre il vino Loazzolo, l'altra è l'appassimento in fruttajo su graticci o in cassette, talora le due tecniche vengono affiancate. In questo modo si ottiene un vino dolce molto pregiato in quantità limitatissime, il quale dopo almeno 2 anni di permanenza in cantina può chiamarsi Loazzolo.

<i>Informazioni sul prodotto:</i>
La zona di produzione è caratterizzata da un ambiente di alta collina ricco di boschi e dal clima asciutto e ventilato, con notti fresche, che consente, nella maggior parte delle annate, una sovramaturazione in pianta delle uve moscato con infavatura nobile di Botrite e quindi con conseguente disidratazione parziale dell'acino che resta integro e imbrunito.
<i>Legame causale:</i>
La produzione di vini cosiddetti passiti è tradizionale in Valle Bormida ma era per lo più destinata al consumo familiare, a eccezione dei paesi di Strevi e di Loazzolo dove veniva prodotto, sia pure in piccole quantità, anche per la vendita e per le funzioni religiose. Viene infatti citata e descritta l'antica tradizione di questa zona del sud Piemonte di produrre vini da uve appassite provenienti da vecchie vigne di Moscato nell'opera del 1908 'I Migliori Vini d'Italia' di Arnaldo Strucchi.

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>	+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 ,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/loazzolo.pdf
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Loazzolo