

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

Malvasia di Casorzo d'Asti (it)
Malvasia di Casorzo (it)
Casorzo (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>	produzionivegetali@regione.piemonte.it ,elena.piva@regione.piemonte.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Casorzo o Malvasia di Casorzo o Malvasia di Casorzo d'Asti - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 26.05.1997
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Malvasia di Casorzo d'Asti (it) / Malvasia di Casorzo (it) / Casorzo (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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Malvasia di Casorzo d'Asti o Malvasia di Casorzo o Casorzo

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol di cui almeno il 4,50 svolto; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo :15,0 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: da rosso rubino a cerasuolo (rosato); odore: aroma caratteristico e fragrante; sapore: dolce, leggermente aromatico, morbido, caratteristico;

Malvasia di Casorzo d'Asti o Malvasia di Casorzo o Casorzo spumante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 %vol di cui almeno 6,50 % vol svolti; acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine, persistente

colore: rosato piu' o meno intenso;

odore: aromatico caratteristico;

sapore: dolce, leggermente aromatico, morbido, caratteristico;

Malvasia di Casorzo d'Asti o Malvasia di Casorzo o Casorzo passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol di cui almeno 10,00 % vol svolti;

zuccheri residui: minimo 50 g/litro;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino carico;

odore: intenso, complesso, caratteristico;

sapore: dolce, vellutato, caratteristico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:**Vini a DOC Malvasia di Casorzo d'Asti o Malvasia di Casorzo o Casorzo***Resa massima:*

resa uva 11 t/ha - resa vino 77 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

"provincia di Asti: Casorzo, Grana, Grazzano;
provincia di Alessandria: Vignale Monferrato, Altavilla, Ottiglio, Grazzano,
Badoglio, Olivola "
così come delimitate nell'allegato disciplinare.

a. Zona NUTS

ITC18	Alessandria
ITC17	Asti
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**

GRIGNOLINO N.

FREISA N.

BARBERA N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Malvasia di Casorzo N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC Malvasia di Casorzo d'Asti o Malvasia di Casorzo o Casorzo***Informazioni sulla zona geografica:*

La zona di produzione di questo profumato vino dolce rosso comprende il territorio amministrativo Casorzo e Grazzano Badoglio in provincia di Asti, Vignale Monferrato, Altavilla Monferrato, Ottiglio in provincia di Alessandria. La raccolta in genere avviene alla fine di settembre. È prodotto utilizzando particolare varietà di Malvasia a bacca nera con grappolo corto la Malvasia di Casorzo che è la base della produzione di vini dolci profumati, frizzanti o spumanti, e più raramente, previo appassimento anche passiti. Tale vitigno concorre alla formazione di questo vino per almeno il 90%; possono essere ammessi anche vitigni della tradizione piemontese come Freisa, Grignolino, Barbera o di altri vitigni aromatici.

Informazioni sul prodotto:

Il Malvasia di Casorzo ha una storia antica e la presenza in Monferrato, come vino importato, si fa risalire al XIII secolo. Probabilmente dal porto greco di Monemvasia, grazie a navigatori veneziani abili nei commerci, arrivarono le prime uve di malvasia che erano dette anche uve greche. È ben nota agli enologi per gli aromi particolari, tutti di elevata finezza. I descrittori percepiti: fruttati e floreali in particolare rosa, pesca, albicocca, ribes e lampone.

Legame causale:

Le coline dolci in cui si coltiva il vitigno Malvasia di Casorzo rendono particolare questo prodotto che è fonte di particolare reddito per l'agricoltura della zona del basso Monferrato.

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>	
Vini a DOC Malvasia di Casorzo d'Asti o Malvasia di Casorzo o Casorzo :90% dal vitigno Malvasia di Casorzo; possono concorrere inoltre fino al 10%, da soli o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Freisa, Grignolino, Barbera e altri	

vitigni aromatici idonei alla coltivazione per la regione Piemonte .
--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Dm012.11.2010
<i>Descrizione:</i>
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>	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>	produzionivegetali@regione.piemonte.it
<i>e-mail:</i>	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/malvcasorzo.pdf
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano
