

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico
--

I. NOME/I DA REGISTRARE

Dolcetto di Ovada Superiore (it)
Ovada (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Piemonte
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	221 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,elen a.piva@regione.piemonte.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Dolcetto di Ovada Superiore - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM30.11.2011 apporovazione disciplinari consolidati
<i>Base giuridica:</i>	DM 17.2.2008riconoscimento DOCG Dolcetto di Ovada superiore o Ovada

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Dolcetto di Ovada Superiore (it) / Ovada (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:

Dolcetto di Ovada superiore o Ovada anche con menzione riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; Acidità totale minima: 4,5 g/l; Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: rosso rubino tendente al granato; Odore: vinoso, talvolta etereo, caratteristico, talvolta con sentore di legno; Sapore: asciutto, con sentore mandorlato e/o sentore di frutta;

Dolcetto di Ovada superiore o Ovada con menzione vigna o vigna e riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.; Acidità totale minima: 4,5 g/l; Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: rosso rubino tendente al granato;

Odore: vinoso, talvolta etereo, caratteristico, talvolta con sentore di legno;
Sapore: asciutto, con sentore mandorlato, talvolta con sentori di frutta e/o speziati;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

Superiore

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Dolcetto d'Ovada superiore o Ovada anche con menzione riserva

Resa massima:

7 t/ha - resa vino 49 hl/ha

Dolcetto d'Ovada superiore o Ovada vigna o vigna e riserva

Resa massima:

resa uva 6t/ha - resa vino 42hl/ha

al 3° anno di impianto resa	3,60 uva t/ha - resa vino	25,20 hl/ha
al 4° anno di impianto resa	4,20 uva t/ha - resa vino	29,40 hl/ha
al 5° anno di impianto resa	4,80 uva t/ha - resa vino	33,60 hl/ha
al 6° anno di impianto resa	5,40 uva t/ha - resa vino	37,80 hl/ha
dal 7° anno di impianto resa	6 uva t/ha - resa vino	42 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Alessandria: Ovada, Belforte Monferrato, Bosio, Capriata d'Orba, Carpeneto, Casaleggio Boiro, Cassinelle, Castelletto d'Orba, Cremolino, Lerma, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Mornese, Morsasco, Parodi Ligure, Prasco, Rocca Grimalda, San Cristoforo, Silvano d'Orba, Tagliolo Monferrato, Trisobbio.

a. Zona NUTS

ITC18	Alessandria
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

DOLCETTO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOCG Dolcetto di Ovada superiore o Ovada

Informazioni sulla zona geografica:

Da terreni argillosi, tufacei, calcarei e loro eventuali combinazioni, posti

esclusivamente in zone collinari ad altitudini fino ai 600m s.l.m. deriva questo vino prodotto esclusivamente con uve Dolcetto, in una delle zone più vocate del Piemonte meridionale.

La sua zona di produzione è il Monferrato e in particolare le colline che caratterizzano i territori dell'ovadese. comprende il territorio di 22 Comuni in Provincia di Alessandria con epicentro Ovada. L'area è prevalentemente collinare con forti pendenze e si snoda attorno al corso del fiume Orba. I vigneti sono impiantati solo nelle zone collinari in altitudini non superiori ai 600 m.sul livello mare con una densità di impianto non inferiore ai 4.000 ceppi ettaro. I vigneti sono impiantati con forme tradizionali di allevamento, controspalliera con vegetazione assurgente e forma di potatura a guyot.

Informazioni sul prodotto:

Le caratteristiche dei terreni esaltano le caratteristiche migliori delle uve dolcetto di cui la denominazione è costituita permettendo di ottenere vini più profumati e di qualità. La coltivazione del vitigno si è espansa in modo particolare a partire dall'800 anche se ha caratterizzato da sempre i vigneti della zona, al punto di essere stato anche definito Uva di Ovada, o, dai naturalisti, Uva Ovadensis. Pur avendo caratteristiche atte all'invecchiamento, è un vino di pronta bevibilità e le moderate acidità totale e gradazione alcolica.

Legame causale:

L'ovadese da origine a questa docg di grande pregio che è il coronamento dell'espressione della saggezza contadina e della grande potenzialità del territorio. Il rispetto della tradizione vinicola della regione insieme alla razionalità tecnologica hanno fatto sì che questo prodotto fosse rappresentativo per tutta la socialità e la territorialità della sua zona di produzione.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

DM 2.11.2011 piano dei controlli

Descrizione:

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**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/ovada.pdf
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**