

Domanda di una nuova modifica

I. NOME/I DA REGISTRARE

Erbaluce di Caluso (it)

Caluso (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Tutela Vini D.O.C. Caluso Carema Canavese
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario. 28 soci, rappresentanti l'intera filiera produttiva.
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 P.zza Ubertini 10014 Caluso Italia
<i>Telefono:</i>	39 .011.9833860
<i>Fax:</i>	39 .011.9833860
<i>e-mail:</i>	consorziocaluso@libero.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Erbaluce di Caluso o Caluso - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 08.10.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Erbaluce di Caluso (it) / Caluso (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:**Erbaluce di Caluso o Caluso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolimetrico volumico totale minimo: 11,00% Vol; - acidità totale minima. 5,0% g/l; - estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore :giallo paglierino ; - odore :vinoso, fine,caratteristico - sapore :secco, fresco, caratteristico;-

Erbaluce di Caluso o Caluso passito

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% Vol. ; zuccheri residui : minimo 70,0 g/l; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal giallo oro all'ambrato scuro;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dolce, armonico, pieno, vellutato;

Erbaluce di Caluso o Caluso Spumante***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% Vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
zuccheri residui naturali: massimo 12,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: fresco, fruttato, caratteristico;

Erbaluce di Caluso o Caluso Passito Riserva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17% Vol;
zuccheri residui minimo 70 g/l
acidità totale minima. 5,0% g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore :dal giallo oro all'ambrato scuro;
odore :intenso,caratteristico
sapore :dolce, armonico, pieno,vellutato

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

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

b. Punto b)

Riserva

Passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

Erbaluce di Caluso o Caluso

<i>Resa massima:</i>
resa uva 11 t/ha - resa vino 77 hl/ha

Erbaluce di Caluso o Caluso passito e passito riserva

<i>Resa massima:</i>
resa uva 11 t/ha - resa vino 38,5 hl/ha
con menzione vigna :
al 3° anno di impianto resa uva 5,90 t/ha resa vino 20,65 hl/ha
al 4° anno di impianto resa uva 6,90 t/ha resa vino 24,15 hl/ha
al 5° anno di impianto resa uva 7,90 t/ha resa vino 27,65 hl/ha
al 6° anno di impianto resa uva 8,90 t/ha resa vino 31,15 hl/ha
dal 7° anno di impianto resa uva 9,90 t/ha resa vino 34,65 hl/ha

Erbaluce di Caluso o Caluso Spumante

<i>Resa massima:</i>
resa uva 11 t/ha - resa vino 77 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Torino: Agliè, Azeglio, Bairo, Barone, Bollengo, Borgomasino, Burolo, Caluso, Candia Canavese, Caravino, Cossano Canavese, Cuceglio, Ivrea, Maglione, Mazzè, Mercenasco, Montalenghe, Orio Canavese, Palazzo Canavese, Parella, Perosa Canavese, Piverone, Romano Canavese, San Giorgio Canavese,
--

Parella, Perosa Canavese, Piverone, Romano Canavese, San Giorgio Canavese, San Martino Canavese, Scarmagno, Settimo Rottaro, Strambino, Vestignè, Vialfrè, Villareggia, Vische.

Provincia di Vercelli: Moncrivello.

Provincia di Biella: Roppolo, Viverone, Zimone.

a. Zona NUTS

ITC13	Biella
ITC12	Vercelli
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

ERBALUCE B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOCG Erbaluce di Caluso o Caluso

Informazioni sulla zona geografica:

Il comprensorio Erbaluce comprende 37 comuni situati tra le due serre quella di Ivrea e di Caluso che la racchiudono nella conca morenica canavesana dove i

vigneti sono disposti sul lato sud delle,.La tecnica di coltura e la pergola calusiese formata da un'interfila di oltre 5 metri con circa mille ceppi per ettaro. La potatura è a tralci lunghi perché l'Erbaluce non è produttiva sulle prime tre o quattro gemme basali. Particolare è la raccolta dell'uva per tipologia passito che viene adagiata su graticci in appositi locali per l'appassimento naturale.

Informazioni sul prodotto:

L'Erbaluce è un vitigno che si è particolarmente adattato al terreno sabbioso e ciottoloso delle colline moreniche canavesane che hanno una buona acidità di base che lascia nel vino una pregevole freschezza.

Legame causale:

L'Erbaluce è un vitigno autoctono introdotto in loco dai romani e con buona probabilità derivante dal Greco di Fiano. È un vitigno versatile e unico nel panorama dei bianchi perché può essere vinificato in tre tipologie diverse: bianco secco, spumante e passito.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 2 DM02.11.2010

Descrizione:

Allegato1 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 XXSettembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,m.cocino@mpaaf.gov.it,l.tarmati@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/erbalucedocg.pdf
--------------	--

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano