

<b>Domanda di una nuova modifica</b>
--------------------------------------

**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>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a> ; <a href="http://www.regione.piemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/erbalucedocg.pdf">http://www.regione.piemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/erbalucedocg.pdf</a>
--------------	--

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**

italiano