

<b>Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico</b>
--

**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Gattinara (it)
----------------

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA NEBBIOLI ALTO PIEMONTE
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio Volontario di tutela , ai sensi della legge 164 del 10/02/1992 . E' composto da 90 soci tra viticoli , aziende vitivinicole ed imbottiglieratori . E' rappresentata tutta la filiera vitivinicola delle province di Novara , Vercelli e Biella.
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	21 roma 28074 Ghemme Italia
<i>Telefono:</i>	0039 (0) 163 841750
<i>Fax:</i>	0039 (0) 163 841750
<i>e-mail:</i>	info@consnebbiolialtop.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Gattinara - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 07.06.2010

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Gattinara (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

1. Vino
---------

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****Gattinara anche con indicazione vigna**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso granato con leggere sfumature aranciato;
odore: fine, gradevole, speziato con lievi sentori di viola;
sapore: asciutto, armonico, con caratteristico fondo amarognolo;

**Gattinara Riserva anche con indicazione vigna**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % Vol.;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso granato tendente all'aranciato;

odore: fine che ricorda quello della viola, specie se molto invecchiato;  
sapore: asciutto, armonico, con caratteristico fondo amarognolo;

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

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

#### b. Punto b)

Riserva

### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

#### a. Pratiche enologiche

*Tipo di pratica enologica:*

*Descrizione della pratica:*

#### b. Rese massime:

**Gattinara e Gattinara Riserva**

*Resa massima:*

resa uva 8 t/ha - resa vino 52 hl/ha

**Gattinara e Gattinara Riserva con menzione vigna**

*Resa massima:*

resa uva 7,20 t/ha - resa vino 46,80 hl/ha

### 5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Vercelli: Intero territorio del Comune di Gattinara

#### a. Zona NUTS

ITC12	Vercelli
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

### b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegata	0
--------------------------	---

## 6. UVE DA VINO

### a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

NEBBIOLO N.
VESPOLINA N.
UVA RARA N.

### b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

### c. Altre varietà

--

## 7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

### DOCG Gattinara

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
Gattinara è situata nel Territorio dell' Alto Piemonte ,ai piedi del Monte Rosa, nell'etremo nord-est della Regione. Il territorio nel quale il vitigno "Nebbiolo " trova uno straordinario luogo di elezione. I vigneti si sviluppano lunga una lunga collinare dietro al centro abitato . La coltura della vite venne introdotta durante l'Impero di Augusto , ma la vite era già conosciuta prima della dominazione Romana e , si ritiene fosse già praticata dai residenti Liguri . I sistemi di allevamento soprattutto a Guyot , con basse rese hanno da sempre privilegiato la qualità ed i lunghi invecchiamenti.
<i>Informazioni sul prodotto:</i>
Il territorio è composto da una serie di colline ,con la composizione mineralogica dell'arco Alpino da cui si originarono, con esposizione ovest- sud-ovest e da un

promontorio roccioso irregolare ad est che supera i 500 metri di altitudine e che protegge dai venti montani. Il sottosuolo è di origine vulcanica ,con una ricchezza immensa di minerali di origine magmatica come porfidi e graniti ed abbondanza di potassio , magnesio e ferro.

*Legame causale:*

La vite è sempre stata il perno dell'economia locale , le testimonianze molteplici lo confermano . Già nel 1378 si esportava vino e nel 1525 , Mercurino di Gattinara donava alle Corti Europee botti di vino locale.

Nel 1872 il Governo istituiva a Gattinara la Regia Stazione Enologica Sperimentale ,con scuola Enologica , vigneti ,Cantina Sperimentale e Stazione Metereologica ,

## 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>	
<p>“Gattinara” e “Gattinara” riserva vitigno Nebbiolo (Spanna) dal 90 al 100%.          Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve provenienti da vitigni Vespolina per un massimo del 4% e/o Uva Rara ,purché detti vitigni complessivamente non superino il 10% del totale .</p>	

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 DM 02.11.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 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>	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/gattinara.pdf">http://www.regione.piemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/gattinara.pdf</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**

italiano

## ***5. LINK A E-BACCHUS***

Gattinara