

**Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Ghemme (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 . E' composto da 90 soci suddivisi tra viticoli , , aziende vitivinicole ed imbottiglieri . 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>	39 0 163 841750
<i>Fax:</i>	39 0 163 841750
<i>e-mail:</i>	info@consnebbiolialtop.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 04.06.2010

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Ghemme (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:

#### Ghemme

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  "Ghemme" con indicazione di "vigna": 12,00% Vol.;;  acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;  estratto secco netto minimo: 23 g/l.</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>colore: rosso rubino anche con riflessi granata;  odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ed etereo;  sapore: asciutto, sapido, con fondo gradevolmente amarognolo, armonico;</p>

#### Ghemme riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol;  "Ghemme" riserva con indicazione di "vigna": 12,00% Vol.;;  acidità totale minima: 4,5 g/li in acido tartarico;  estratto secco netto minimo: 24 g/l.</p>

**Caratteristiche organolettiche:**

colore: rosso rubino tendente al granata;  
odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ed etereo; sapore: sottile, asciutto, sapido, armonico, austero ma vellutato, con fondo gradevolmente 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:****Ghemme e Ghemme riserva**

*Resa massima:*

resa uva 8,00 t/ha - resa vino 56,00 hl/ha

**Ghemme e Ghemme riserva con menzione vigna**

*Resa massima:*

resa uva 7,20 t/ha - resa vino 50,40 hl/ha

**5. ZONA DELIMITATA**

Provincia di Novara: Ghemme, Romagnano Sesia come delimitati nell'allegato disciplinare di produzione

**a. Zona NUTS**

ITC15	Novara
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

**b. Mappe della zona delimitata**

<i>Numero di mappe allegate</i>	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****Ghemme****Informazioni sulla zona geografica:**

La collocazione geografica di Ghemme è nell'Alto Piemonte , ai confini con la Valsesia , nelle vicinanze del Monte Rosa , con il Monte Fenera a nord ed i laghi Maggiore ed Orta a Nord Ovest.

In epoca glaciale i ghiacciai del Monte Rosa si propagavano fino alla pianura, dove oggi si trovano estesi terreni irrigui coltivati a riso e a cereali.

La popolazione è stata da sempre dedita all'agricoltura, con particolare riguardo al settore vitivinicolo. A partire dal secolo scorso numerose aziende di proprietà di famiglie locali hanno incrementato la diffusione del Ghemme . Dagli anni '70 ha

ripreso pieno vigore il settore vitivinicolo , con esperienze pluriennali di lotta guidata ed integrata.

*Informazioni sul prodotto:*

Il ritiro dei ghiacciai ha creato una serie di morene costituenti un raccordo naturale tra la montagna e la pianura. Le colline che si sviluppano da nord a sud , hanno terreni con rocce e detriti di diversa natura e composizione , con uno stato superficiale di argille, caolini e tufi. Più compatti e profondi sull'Altopiano più sciolti e ciottolosi lungo il versante occidentale .Sono terreni ricchi di sali minerali disciolti, che assorbiti dalle terminazioni radicali della vite aggiungono sapidità all'uva.

*Legame causale:*

Sul territorio c'è un'esperienza acquisita e tramandata da millenni di coltivazione vitivinicola, che è stata per l'economia agricola della zona una vera fortuna ed il vino di Ghemme era già famoso ai tempi di Plinio il Vecchio.

## 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>	
I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" devono essere ottenuti, dal vitigno Nebbiolo (Spanna). E' consentito l'utilizzo dei vitigni Vespolina ed Uva Rara (Bonarda Novarese) da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.	

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
DM 02.11.2010
<i>Descrizione:</i>
allegato 1DLgs61/2010

**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

**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>	<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/ghemme.pdf">http://www.regione.piemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/ghemme.pdf</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**

italiano

**5. LINK A E-BACCHUS**

Ghemme
--------