

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Boca (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 suddivisi 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>	+39.0163 841750
<i>Fax:</i>	+39.0163 841750
<i>e-mail:</i>	info@consnebbiolialtop.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Boca - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 04.10.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Boca (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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Boca**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol; "Boca" con menzione "vigna": 12,00% Vol.; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
-colore: rosso rubino con riflessi granato; - odore: caratteristico, fine ed etereo; - sapore: asciutto, sapido, armonico, giustamente tannico;

Boca Riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol.; "Boca" riserva con menzione "vigna": 12,50% Vol.; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

-colore: rosso rubino con riflessi aranciato;
-odore: caratteristico, fine, ampio ed etereo;
-sapore: asciutto, sapido, armonico, elegante, piacevolmente tannico

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

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:**Boca e Boca riserva**

Resa massima:

resa uva 8 t/ha resa vino 56 hl/ha

Boca e Boca riserva con menzione vigna

Resa massima:

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

“Boca” e “Boca” con menzione vigna

Resa massima:

dal 7° anno di impianto resa uva 7,20 t/ha resa vino 50,40hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Novara: Boca, Maggiore, Cavallirio, Prato Sesia, Grignasco come delimitati nell'allegato disciplinare di produzione

a. Zona NUTS

ITC15	Novara
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

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

DOC "Boca"

Informazioni sulla zona geografica:

Boca, piccolo paese della provincia di Novara, a m.t. 389 d'altitudine, a cui fanno da sfondo le colline, coltivate a vigneti, dietro le quali si intravedono le cime delle

Alpi. Il "Boca" deve le sue peculiarità al terreno morenico che origina dal monte Rosa ,composto da argilla, sabbia, ciottoli di granito, porfido e sfaldature di rocce dolomitiche del Fenera che assumono una consistenza diversa secondo il sito. E' una sovrapposizione di suoli alluvionali originaria del mare che ricopriva , pre-glaciazione, queste terre.

I sistemi adottati nella coltura della vite mutarono gradualmente , perfezionando nei secoli la coltivazione e la qualità dei vitigni. L'esperienza maturata negli anni ha affinato la tecnica di coltivazione ,ottimizzando le rese produttive dei vitigni della zona della doc , ottenendo buoni tenori zuccherini , grandi profumi ed ottime evoluzioni nel tempo.

Informazioni sul prodotto:

La conformazione dei terreni, ha costretto, fin dai primi impianti all'uso di gradoni orizzontali, paralleli alle curve di livello, e di muri a secco. Nonostante le correnti da nord provenienti dal monte Rosa producano potenti escursioni giorno-notte, il riparo naturale del monte Fenera produce inverni miti, primavere temperate, estati e autunni caldi e soleggiati.

Legame causale:

L' area viticola di Boca , è nella parte nord est del Piemonte .La vite, è per gli agricoltori di zona coltura antichissima e,risale a prima della colonizzazione romana.

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 "Boca" e "Boca" riserva devono essere ottenuti dalle uve provenienti, nell'ambito aziendale, dai seguenti vitigni nella proporzione appresso indicata: Nebbiolo (Spanna) :dal 70% al 90%; Vespolina e Uva rara (Bonarda novarese): da sole o congiuntamente dal 10% fino al 30%.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 2 - DM 2 novembre 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

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/boca.pdf
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano