

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

Carema (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>	consorzioalcaluso@libero.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 17.09.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

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

“Carema”

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino tendente al granato; odore: fine e caratteristico che ricorda la rosa macerata; sapore: morbido, vellutato, corposo.

“Carema” riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l ; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso granato;

odore: fine e caratteristico;
sapore: morbido, vellutato, corposo.

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:

“Carema” e “Carema riserva”

Rese massima:

Rese uva: 8 t/ha

Rese vino: 56 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

la zona di produzione dei vini “Carema” comprende l'intero territorio del Comune di Carema.

a. Zona NUTS

ITC11	Torino
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegare</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

NEBBIOLO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC "Carema"*****Informazioni sulla zona geografica:***

Sulle rocce moreniche al confine con la Val D'Aosta, nasce uno dei più nobili vini rossi piemontesi il Carema. La coltura di produzione si sviluppata caparbiamente sulle pendici del monte Maletto tra i 350 e 700 metri di altitudine, grazie a un lavoro di terrazzamento a secco. L' area viticola di carema occupa la parte piu a nord del canavese e quindi del piemonte. I suoi vigneti la cui coltivazione a ridosso delle alpi richiede cure attente e faticose, testimoniano un amore ed una passione che hanno radici antiche.

Informazioni sul prodotto:

Da questa nobile uva a bacca rossa piemontese, il nebbiolo nelle varietà locali Picutener e il Prugnet , forse così chiamato per l'epoca tardiva di vendemmia quando già le prime nebbie avvolgono i filari ai confini della val d'Aosta, si ottiene questo raro e fascinosa vino.La coltivazione è a pergola costituita interamente di traverse di supporto in castagno ed i tralci sono legati su di esse per resistere ai forti venti della valle. Tutte le fasi di vinificazione , conservazione e invecchiamento sono effettuate nella zona di produzione

Legame causale:

La suo particolarissima coltura a terrazzamenti i cui caratteristici muretti a secco (

topion) e pilastri in pietra , oltre a catturare i raggi del sole rilasciandoli poi alle viti nel periodo notturno, sono un vero e proprio vanto architettonico per questi vignaioli che tramandano l'arte costruttiva ed una concreta prova del sacrificio di coltivare una terra dura e difficile.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
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>	39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<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
<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/carema.pdf
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano