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

Colli Tortonesi (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	FEDERAZIONE PROVINCIALE COLTIVATORI DIRETTI DI ALESSANDRIA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione di categoria
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	69 Corso Crimea 15121 Alessandria Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0131.23.58.91
<i>Fax:</i>	+39.0131.25.21.44
<i>e-mail:</i>	alessandria@coldiretti.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 07.10.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 28.11.2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Colli Tortonesi (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
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

<p>Colli Tortonesi Terre di Libarna Spumante</p>

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; Acidità totale minima: 4,5 g/l; Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Spuma: fine e persistente; Colore: giallo paglierino più o meno intenso; Odore: fine e delicato caratteristico; Sapore: armonico, pieno, asciutto e gradevole;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore
Riserva
Chiaretto
Novello

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

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

<p>Resa vini a DOC "Colli Tortonesi"</p>

<i>Resa massima:</i>		
Vini	Resa uva t/ha	Resa vino/ha
Colli Tortonesi Barbera	9	63 hl
Colli Tortonesi Barbera Riserva	9	63 hl
Colli Tortonesi Barbera Superiore	8	56 hl
Colli Tortonesi Dolcetto	9	63 hl
Colli Tortonesi Cortese	10	70 hl
Colli Tortonesi Cortese Riserva	10	70 hl
Colli Tortonesi Bianco	12	84 hl
Colli Tortonesi Bianco frizzante	12	84 hl
Colli Tortonesi Rosso	12	84 hl
Colli Tortonesi Rosso Frizzante	12	84 hl
Colli Tortonesi Chiaretto	12	84 hl
Colli Tortonesi Chiaretto frizzante	12	84 hl
Colli Tortonesi Croatina	9	58,50 hl
Colli Tortonesi Croatina riserva	9	58,50 hl
Colli Tortonesi Favorita	10	70 hl
Colli Tortonesi Timorasso	8	52 hl
Colli Tortonesi Timorasso riserva	8	52 hl
Colli Tortonesi Moscato	9	63 hl

Colli Tortonesi Freisa	9	63 hl
Colli Tortonesi Novello	9	84 hl
Colli Tortonesi Dolcetto Novello	9	63 hl
Colli Tortonesi Cortese Spumante	10	70 hl
Colli Tortonesi Cortese frizzante	10	70 hl

<p>Resa vini a DOC "Colli Tortonesi" con menzione vigna</p>

<i>Resa massima:</i>		
Vini	Resa uva t/ha	Resa vino/ha
Colli Tortonesi Barbera	8	56 hl
Colli Tortonesi Barbera Riserva	8	56 hl
Colli Tortonesi Barbera Superiore	7	49 hl
Colli Tortonesi Dolcetto	8	56 hl
Colli Tortonesi Cortese	9	63 hl
Colli Tortonesi Cortese Riserva	9	63 hl
Colli Tortonesi Croatina	8	52 hl
Colli Tortonesi Croatina riserva	8	52hl
Colli Tortonesi Favorita	9	63 hl
Colli Tortonesi Timorasso	7,2	46,8 hl
Colli Tortonesi Timorasso riserva	7,2	46,8 hl
Colli Tortonesi Freisa	9	11,00

<p>resa vini a DOC Colli Tortonesi Terre di Libarna</p>

<i>Resa massima:</i>		
vini	Resa uva/vino t/ha	resa vino vino hl/ha
Colli Tortonesi Terre di Libarna Timorasso	8	56,00
Colli Tortonesi Terre di Libarna Spumante	10	70,00
Colli Tortonesi Terre di Libarna bianco	10	70,00

Colli Tortonesi Terre di Libarna rosso	10	70,00
--	----	-------

<p>resa vini a DOC Colli Tortonesi Monleale</p>

Resa massima:

resa uva 7,2 t/ha resa vino hl/ha 50,40

5. ZONA DELIMITATA

1. La zona di produzione delle uve atte a ottenere i vini a denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" comprende la fascia viticola collinare del Tortonese dei territori dei seguenti comuni:

Avolasca, Berzano di Tortona, Brignano Frascata, Carbonara Scrivia, Carezzano, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Castellania, Castellar Guidobono, Cerreto Grue, Costa Vescovato, Gavazzana, Momperone, Monleale, Montegioco, Montemarzino, Paderna, Pozzol Groppo, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Spineto Scrivia, Stazzano, Tortona, Viguzzolo, Villalvernia, Villaromagnano, Volpeglino, Volpedo, Vignole Borbera, Borghetto Borbera, Garbagna, San Sebastiano, Gremiasco, Montacuto, Fabbrica Curone, Rocchetta Ligure, Cantalupo Ligure, Roccaforte, Cabella Ligure, Albera Ligure, Mongiardino, Grondona, Carrega Ligure, Dernice nonché il comune di Arquata Scrivia per il territorio limitato alla sponda destra del fiume Scrivia.

2. Colli Tortonesi sottozona Monleale

La zona di produzione del vino di cui al punto 2 è costituita dai Comuni di:

Avolasca, Berzano di Tortona, Brignano Frascata, Carbonara Scrivia, Carezzano, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Castellania, Castellar Guidobono, Cerreto Grue, Costa Vescovato, Gavazzana, Momperone, Monleale, Montegioco, Montemarzino, Paderna, Pozzol Groppo, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Spineto Scrivia, Stazzano, Tortona, Viguzzolo, Villalvernia, Villaromagnano, Volpeglino, Volpedo come delimitata nell'annesso disciplinare di produzione .

3. Colli Tortonesi sottozona Terre di Libarna

l'intero territorio dei seguenti comuni: Vignole Borbera, Borghetto di Borbera, Rocchetta Ligure, Cantalupo Ligure, Roccaforte Ligure, Cabella Ligure, Albera Ligure, Mongiardino Ligure, Grondona, Carrega Ligure, Dernice, nonché il comune di Arquata Scrivia per il territorio limitato alla sponda destra del fiume Scrivia.

a. Zona NUTS

ITC18	Alessandria
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**

PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
NERETTA CUNEESE N.
NEBBIOLO N.
MULLER THURGAU B.
MERLOT N.
GRIGNOLINO N.
GAMAY N.
FREISA N.
FAVORITA B.
ERBALUCE B.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CORTESE B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BUSSANELLO
BONARDA N.
BARBERA N.
ARNEIS B.

ANCELOTTA N.
ALEATICO N.
VESPOLINA N.
UVA RARA N.
SYRAH N.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Uvalino N
Neretto di Bairo N
Albarossa N
Rossese Bianco B
Cornarea N
Vioagner B
Ner d'Ala N
Chatus N
Timorasso B
Nascetta B
Teroldego N
Quagliano N
Lambrusca di Alessandria N
Avarengo N
Avana' N
Manzoni Bianco B
Pelaverga N
Pelaverga Piccolo N
Plassa N
Barbera Bianca B
Doux d'Henry N
Durasa N
Sylvaner Verde B
Becuet N
Ruche' N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

<p>DOC "Colli Tortonesi"</p>

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>	
<p>Terra di confine, crocevia strategico di antichi popoli, il comprensorio viticolo D.O.C. Colli Tortonesi, è costituito da trenta comuni collocati nella parte sud est del Piemonte, aventi tutti un denominatore comune: la predisposizione geologica e climatica ad ospitare una viticoltura di elevata qualità..</p> <p>Dal punto di vista litologico il territorio è costituito prevalentemente da terreni sedimentari appartenenti alla successione stratigrafica del Bacino Terziario del Piemonte.</p> <p>Come Bacino Terziario si intende il complesso di sedimenti che costituiscono i rilievi collinari del settore sud-orientale del Piemonte con esposizione prevalente SW-NE con inclinazioni da 15° a 30°.</p>	
<i>Informazioni sul prodotto:</i>	
<p>Caratteristica puntuale su tutti i vini prodotti nel comprensorio della Do Colli Tortonesi è la spiccata sapidità</p> <p>I terreni argillo-marnosi trasferiscono alle uve e di conseguenza al vino sali tra questi il litio dandone caratteristiche uniche</p>	
<i>Legame causale:</i>	
<p>I vini ottenuti presentano forte predisposizione all'invecchiamento anche per i bianchi.</p> <p>Il Timorasso ,vitigno presente in antichità,ora recuperato è la bandiera dei Colli Tortonesi e le performance del vino ne determinano i numerosi successi sanciti con premi e primarie posizioni in concorsi enologici.</p>	

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

<p>Vitigni principali</p>

<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>	

«Colli Tortonesi» Bianco e Bianco frizzante : Cortese e/o Favorita e/o Muller Thurgau e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Riesling italico e/o Riesling Renano B. e/o Barbera bianca e/o Chardonnay e/o Sauvignon e/o Sylvaner verde e/o Timorasso.

«Colli Tortonesi» «Rosso», “Rosso Frizzante” e «Novello» : Aleatico e/o Barbera e/o Bonarda piemontese e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Grignolino e/o Pinot nero e/o Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Croatina e/o Lambrusca di Alessandria e/o Merlot e/o Nebbiolo e/o Sangiovese.

«Colli Tortonesi» «Chiaretto» e “Chiaretto Frizzante”: Aleatico e/o Barbera e/o Bonarda piemontese e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Grignolino e/o Pinot nero e/o Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Croatina e/o Lambrusca di Alessandria e/o Merlot e/o Nebbiolo e/o Sangiovese.

«Colli Tortonesi» :Barbera, Barbera Superiore e Barbera Riserva: Barbera almeno 85%; possono concorrere fino ad un massimo del 15% altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.

Dolcetto e Dolcetto Novello: Dolcetto almeno 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%

Cortese, Cortese frizzante, Cortese spumante e Cortese Riserva: Cortese da 95% a 100%; possono concorrere, fino ad un massimo del 5%, altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte

Croatina e Croatina Riserva: Croatina almeno 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%

Timorasso e Timorasso Riserva: Timorasso almeno 95%; possono concorrere, fino ad un massimo del 5%, altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei coltivazione nella regione Piemonte .

Moscato bianco: Vitigno Moscato: 100 %;

Favorita: Favorita almeno 85%; possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte .

Freisa: Vitigno almeno Freisa 85%; possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.

“Colli Tortonesi” con riferimento alla sottozona “Monleale” : Barbera per almeno l’ 85%; possono concorrere per un massimo del 15% altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la regione Piemonte.

TERRE DI LIBARNA TIMORASSO: Vitigno Timorasso dal 95 al 100%, possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 5%.

TERRE DI LIBARNA BIANCO e TERRE DI LIBARNA SPUMANTE Vitigno Timorasso almeno 60%, possono concorrere vitigni per un massimo del 40%

altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 3 del presente disciplinare.

TERRE DI LIBARNA ROSSO Vitigno Barbera almeno 60%, possono concorrere per un massimo del 40% altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 3 del presente disciplinare.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - Vitigni Regione Piemonte
<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>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, SAQ9@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>	Regione
<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/colltortonesi.pdf
--------------	--

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano