

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

Collina Torinese (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	E' un consorzio volontario; la superficie dei vigneti iscritti all'albo Doc Collina Torinese è di circa 15 ha; i soci del Consorzio sono 5 aziende vitivinicole e una cantina sociale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	10 Palazzo di città 10023 Chieri (TO) Italia
<i>Telefono:</i>	+39-011 9470233
<i>Fax:</i>	+39 - 011 9427401
<i>e-mail:</i>	confreisacol@tiscali.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 22.04.2009
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Collina Torinese (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:

“Collina Torinese” rosso;

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: intenso caratteristico vinoso; sapore: asciutto armonico;

“Collina Torinese” rosso novello

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: intenso caratteristico vinoso;  
sapore: asciutto armonico;

**“Collina Torinese” Barbera;***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino intenso;  
odore: vinoso caratteristico;  
sapore: secco, fresco e armonico e di buon corpo;

**Collina Torinese” Bonarda;***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino poco intenso;  
odore: vinoso intenso;  
sapore: asciutto e caratteristico;

**“Collina Torinese” Pelaverga o Cari***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol, di cui svolto almeno 5,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: cerasuolo;  
odore: fragrante dell’uva d’origine;  
sapore: dolce, gradevole e caratteristico;

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

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

#### b. Punto b)

Novello
---------

### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

#### a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>
-----------------------------------

#### b. Rese massime:

##### Collina torinese rosso e rosso novello

<i>Resa massima:</i>
----------------------

resa uva 10t/ha      resa vino 70 hl/ha
---

##### Collina torinese Bonarda

<i>Resa massima:</i>
----------------------

resa uva 9t/ha      resa vino 63hl/ha
---------------------------------------

##### Collina torinese Barbera

<i>Resa massima:</i>
----------------------

resa uva 9t/ha      resa vino 63hl/ha
---------------------------------------

##### "Collina Torinese" Pelaverga o Cari

<i>Resa massima:</i>
----------------------

resa uva: 8,00 t/ha                      resa vino: 60 hl/ha
--

**"Collina Torinese" Malvasia***Resa massima:*

resa uva: 11,00 t/ha

resa vino: 77 hl/ha

**5. ZONA DELIMITATA**

Provincia di Torino: Andezeno, Arignano, Baldissero torinese, Brozolo, Brusasco, Casalborgone, Castagneto Po, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Chieri, Cinzano, Gassino Torinese, Lauriano, Marentino, Mombello di Torino, Moncalieri, Montaldo Torinese, Monteu da Po, Moriondo Torinese, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pino Torinese, Riva presso Chieri, Rivalba, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, Sciolze, Verrua Savoia come delimitati nell'allegato disciplinare di produzione.

**a. Zona NUTS**

ITC11	Torino
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**

FREISA N.

BONARDA N.

BARBERA N.

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

Freisa N

Barbera N

Malvasia Nera Lunga N

Bonarda N
Malvasia di Schierano N
Pelaverga N

c. Altre varietà

--

## 7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

### DOC "Collina Torinese"

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

Il territorio collinare a sud di Torino regala moltissime meraviglie di carattere ambientale, agricolo, storico, artigianale e culturale. Un ecosistema di pregio sia sul versante paesaggistico sia per la concentrazione delle biodiversità: Sulle fasce collinari a est della città si estende un comprensorio vitivinicolo che unisce 28 Comuni. È un territorio dove le aree vitate si alternano a borghi, castelli e chiese. I vitigni già dal 1400 il vino di queste zone arrivava alla corte dei Savoia ma solo dal 1600 ci sono informazioni precise sulla zona di produzione e la varietà dei vitigni. In questa zona sono coltivati Barbera, Bonarda, Freisa, Malvasia di Schierano e Cari.

#### *Informazioni sul prodotto:*

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti sono quelle tradizionali con vigneti impiantati ad altezza non inferiore ai 180 metri e con un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 3.300 metri.

I rilievi della collina torinese si presentano come un insieme di corrugamenti più o meno accentuati; tale sistema collinare è infatti conseguenza delle pressioni orogenetiche provenienti da sud-est lungo un piano rappresentato da quella che è oggi la pianura Padana. Le particolari caratteristiche dei terreni e il loro orientamento ha permesso fin dal 700 la coltivazione della vite per uso familiare nelle ville dei signorotti poste sulle colline che circondavano le città di Torino e di Chieri

#### *Legame causale:*

Caratteristico di questa denominazione la tipologia Cari, vino leggero usato per tradizione in tutte le occasioni di festa. Veniva coltivato dagli anziani per farne produzione particolare di poca quantità.

## 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>Collina Torinese” rosso e “Collina Torinese” rosso novello:Barbera : minimo 60%;Freisa: minimo 25%,possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%.</p> <p>“Collina Torinese” Barbera:Barbera: minimo 85%,</p> <p>“Collina Torinese” Bonarda:Bonarda: minimo 85%,</p> <p>“Collina Torinese” Malvasia:Malvasia di Schierano e/o Malvasia nera lunga: minimo 85%,</p> <p>“Collina Torinese” Pelaverga o Cari:Pelaverga o Cari: minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detti vino altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%.</p>	

**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>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@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>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	21 C:so Stati Uniti 10128 Torino Italia
<i>Telefono:</i>	+39- 0114325173 , +39- 0114324323
<i>Fax:</i>	+39- 0114325173
<i>e-mail:</i>	Elena.piva@regione.piemonte.it,produzionivegetali@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/colltorinese.pdf">http://www.regione.piemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/colltorinese.pdf</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**

italiano