

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

Colline Novaresi (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 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>	+39.0163 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 Colline Novaresi - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 04.10.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Colline Novaresi (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:**“Colline Novaresi” rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso più o meno intenso; odore: intenso; sapore: armonico, pieno;

Colline Novaresi” rosato

<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: rosa più o meno intenso
odore: intenso;
sapore: armonico, pieno;

Colline Novaresi rosso novello

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: da rosato a rosso più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato;
sapore: armonico, intenso;

“Colline Novaresi” Uva rara

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol; con menzione “vigna”
11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rubino più o meno intenso ;
odore: vinoso, fresco;
sapore: armonico, talvolta vivace;

Colline Novaresi Nebbiolo

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.00% vol; con menzione "vigna"
11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso più o meno intenso, talvolta rosato;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: armonico, tipico;

Colline Novaresi Barbera

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; con menzione "vigna"
11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: vinoso ;
sapore: asciutto, talvolta vivace;

Colline Novaresi Croatina

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; con menzione "vigna"
11,50%vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino con leggeri riflessi granato
odore: vinoso, intenso,
sapore: secco o amabile, talvolta vivace

Colline Novaresi Vespolina

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; con menzione "vigna"
11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso più o meno intenso;
odore: vinoso, fruttato;
sapore; asciutto. armonico;

Colline Novaresi rosato novello

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa più o meno intenso
odore: intenso;
sapore: armonico, pieno;

Colline Novaresi Bianco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso,
odore: fragrante, delicato:
sapore: leggermente amarognolo, talvolta vivace;

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:

Colline Novaresi" Rosso, Barbera, Croatina, Novello, Rosato

<i>Resa massima:</i>
resa uva 10t/ha - resa vino 70 hl/ha

Colline Novaresi" Barbera, Croatina con menzione vigna ,

<i>Resa massima:</i>
dal 3° anno di impianto resa uva 5,4 t/ha - resa vino 37,8 hl/ha al 4° anno di impianto resa uva 6,30 t/ha - resa vino 44,1 hl/ha al 5° anno di impianto resa uva 7,20 t/ha - resa vino 50,4 hl/ha al 6° anno di impianto resa uva 8,10 t/ha - resa vino 56,7 hl/ha e dal 7° anno in poi resa uva 9 t/ha - resa vino 63 hl/ha

Colline Novaresi" Bianco, Nebbiolo (Spanna), Uva rara (Bonarda Novarese), Vespolina

<i>Resa massima:</i>
resa uva 9,5 t/ha - resa vino 66,50 hl/ha

Colline Novaresi" Nebbiolo , Uva rara ,Vespolina con menzione vigna

<i>Resa massima:</i>
al 3° anno di impianto resa uva 5,10 t/ha - resa vino 35,7 hl/ha al 4° anno di impianto resa uva 6,00 t/ha - resa vino 42,0 hl/ha al 5° anno di impianto resa uva 6,80 t/ha - resa vino 47,6 hl/ha al 6° anno di impianto resa uva 7,70 t/ha - resa vino 53,9 hl/ha dal 7° anno in poi resa uva 8,5 t/ha - resa vino 59,5 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Novara: Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavagno d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno.

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

PINOT NERO N.
PETIT VERDOT N.
NERETTA CUNEESE N.
NEBBIOLO N.
MERLOT N.
GRIGNOLINO N.
GAMAY N.
FREISA N.
ERBALUCE B.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CILIEGIOLO N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BONARDA N.
BARBERA N.

ANCELOTTA N.
ALEATICO N.
VESPOLINA N.
UVA RARA N.
SYRAH N.
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Uvalino N
Neretto di Bairo N
Albarossa N
Cornarea N
Ner d'Ala N
Chatus N
Teroldego N
Quagliano N
Lambrusca di Alessandria N
Avarengo N
Avana' N
Pelaverga N
Pelaverga Piccolo N
Plassa N
Doux d'Henry N
Durasa N
Becuet N
Ruche' N

c. Altre varietà

Gamba rossa N.
Slarina N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Colline Novaresi

Informazioni sulla zona geografica:

A) È una vasta fascia di territorio, nel nord/est del Piemonte, che da ovest verso est, corre tra la sinistra orografica del Fiume Sesia (che scende dal Monte Rosa) e la destra del fiume Ticino (che proviene dai monti del Gottardo) .
I territori della doc Colline Novaresi vantano sicuramente una tradizione ed una fama consolidata nei secoli, la vite è presente nella zona territoriale della doc Colline Novaresi sin dall'età romana ed è descritta da Plinio il Vecchio con parole elogiative delle caratteristiche qualitative e della sua ampia diffusione.
La ricchezza e la diversità dei vitigni autoctoni determinano la differenza delle forme di allevamento che a loro volta contribuiscono a caratterizzare fortemente il paesaggio, dominato dalla vicinanza del Monte Rosa.

Informazioni sul prodotto:

B) I suoli sono morenico alluvionali, più limoso-argillosi nella parte bassa delle colline ed appena più sciolti nella parte superiore. La ricchezza e la diversità dei vitigni autoctoni determinano la differenza delle forme di allevamento che a loro volta contribuiscono a caratterizzare fortemente il paesaggio.

Legame causale:

C) Molte le testimonianze, al riguardo, che documentano che la viticoltura in questo territorio ha tradizioni antichissime che hanno portato, nel corso dei diversi secoli, all'affermazione di vitigni caratteristici di queste località.

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>“Colline Novaresi” rosso, rosato e novello: Nebbiolo (Spanna) minimo 50%; possono concorrere alla produzione di detti vini fino a un massimo del 50%, altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, 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 1 del presente disciplinare.</p> <p>“Colline Novaresi” Vespolina: Vespolina minimo 85%; possono concorrere, fino a un massimo del 15%, altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte;</p>	

“Colline Novaresi” Nebbiolo (Spanna): Nebbiolo minimo 85%; possono concorrere, fino a un massimo del 15%, altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte;

” Uva rara (Bonarda novarese): Uva rara minimo 85%; possono concorrere, fino a un massimo del 15%, altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte;

“Colline Novaresi” Croatina: Croatina minimo 85%; possono concorrere, fino a un massimo del 15%, altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte;

“Colline Novaresi” Barbera : Barbera minimo 85%; possono concorrere, fino a un massimo del 15%, altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte;

“Colline Novaresi” bianco:100% Erbaluce.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
all2 DL 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2Dm 2 novembre2010
<i>Descrizione:</i>
allegato 1 vitigni regione piemonte

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>	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,elen a.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.regionepiemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/collnovaresi.pdf
--------------	--

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Colline Novaresi