Domanda di una nuova modifica

I. NOME/I DA REGISTRARE

Colline Saluzzesi (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Federazione Provinciale Coldiretti Cuneo
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Organizzazione di categoria
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	18 Piazza Foro Boario 12100 Cuneo Italia
Telefono:	39-0171 447211
Fax:	
e-mail:	segreteria.cn@coldiretti.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Colline Saluzzesi disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 30 novembre 2010 approvazione disciplinari consolidati
Base giuridica:	DM 19.10.2010
Base giuridica:	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Colline Saluzzesi (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Tipo di modifica:	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	
Tipo di indicazione geografica:	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
4. Vino spumante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Coline Saluzzesi Rosso anche con menzione vigna

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore : rosso rubino; odore: fruttato. vinoso, intenso caratteristico; sapore: fresco, secco, fruttato intenso, caratteristico;

Colline Saluzzesi Barbera anche con menzione vigna

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino, con riflessi violacei da giovane, tendente algranato se invecchiato; odore: vinoso, intenso, caratteristico, delicato; sapore: asciutto, armonico, vellutato, leggermente tannico;

Colline Saluzzesi Chatus anche con menzione vigna

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino intenso; odore:fruttato, vinoso; sapore: asciutto, di buon corpo, armonico ed eventualmente tannico;

Colline Saluzzesi Pelaverga anche con menzione vigna

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%vol ; acidita' totale minima : 4,5 g/l; estratto secco netto : 17,0 g/l .
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino tenue ; odore: fine, delicato, fragrante, delicatamente fruttato con sentore di ciliegia e lampone, speziato, caratteristico; sapore: secco, armonico morbido. Nel tipo amabile, fresco, delicato con aroma di lampone, talvolta vivace;

Colline Saluzzesi Pelaverga rosato anche con menzione vigna

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l ; estratto non riduttore: 15 g/l.
Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato piu' o meno intenso ;
odore: fine, delicato, fragrante, floreale e fruttato con sentore di ciliegia e lampone;
sapore: secco, o eventualmente abboccato, armonico morbido.

Coliine Saluzzesi Quagliano anche con menzione vigna

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,00% vol di cui almeno 5,50% vol svolti ; acidita' totale minima : 5 g/l; estratto non riduttore; 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso tenue, con eventuali riflessi violacei; odore: delicatamente vinoso con sentore di viola e con aroma gradevole e caratteristico; sapore : amabile e gradevolmente dolce, di medio corpo, fruttato, talvolta vivace;

Colline Saluzzesi Quagliano spumante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,00% di cui almeno 7,00%vol effettivi; acidita' totale minima : 5,0 g/l ; estratto non riduttore: 18,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso tenue tendente al violaceo; spuma : fine e persistente ; odore :delicatamente vinoso con sentore di viola, gradevolmente caratteristico; sapore : gradevolmente dolce, di medio corpo, assai fruttato ;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Colline Saluzzesi rosso

Resa massima:
Resa uva 10 t/ha - resa vino 70 hl/ha Con menzione vigna resa uva 8 t/ha - resa vino 56 hl/ha

Colline Saluzzesi Chatus

Resa massima:
Resa uva 9 t/ha - resa vino 63 hl/ha Con menzione vigna resa uva 8 t/ha - resa vino 56 hl/ha

Colline Saluzzesi Barbera

Resa massima:
Resa uva 9 t/ha - resa vino 63 hl/ha Con menzione vigna resa uva 8 t/ha - resa vino 56 hl/ha

Colline Saluzzesi Quagliano e Colline Saluzzesi Quagliano spumante

Resa massima:
Resa uva 9 t/ha - resa vino 63 hl/ha Con menzione vigna resa uva 8 t/ha - resa vino 56 hl/ha

Colline Saluzzesi Pelaverga e Colline Saluzzesi Pelaverga rosato

Resa massima:
Resa uva 9 t/ha - resa vino 63 hl/ha Con menzione vigna resa uva 8 t/ha - resa vino 56 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Cuneo: comuni di Pagno, Piasco, Brondello, Busca, Castellar, Costigliole Saluzzo, Dronero, Envie, Manta, Martiniana Po, Revello, Saluzzo, Verzuolo e Villar San Costanzo così come delimitati nell'allegato disciplinare .

a. Zona NUTS

ITC16	Cuneo
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

PINOT NERO N.
PETIT VERDOT N.
NERETTA CUNEESE N.
NEBBIOLO N.
MERLOT N.
GRIGNOLINO N.
GAMAY N.
FREISA N.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CILIEGIOLO N.

CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BONARDA N.
BARBERA N.
ANCELLOTTA 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
Plassa N
Doux d'Henry N
Durasa N
Becuet N
Ruche' N

c. Altre varietà

Slarina N
Gamba rossa N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Colline Saluzzesi

Informazioni sulla zona geografica:
La Denominazione “Colline Saluzzesi”già nel nome contiene un indissolubile legame con il territorio, i vitigni locali, i fattori umani espressi nella coltivazione e nella vinificazione, la cultura e la storia. "Colline" identifica l’ambiente e la sistemazione dei vigneti, condizioni per impartire al prodotto le peculiari qualità. Sesti di impianto e forma di allevamento a Gujot sono prescrizioni ulteriormente finalizzate all’ottenimento di basse rese per ceppo. “Saluzzesi", quale area storica di origine: il Saluzzese. Territorio che vede dopo il riconoscimento, avvenuto nel 1996 della DOC, una rinascita della viticoltura praticata anticamente già dai Greci e da una tribù di Celti chiamata “Caturiges. I vitigni interessati, tutti locali, sono : Quagliano, Pelaverga, Nebbiolo di Dronero, oggi registrato Chatus e Barbera, quest’ultimo, anche diffuso nel territorio limitrofo delle Langhe Il Pelaverga non va confuso con la varietà “Pelaverga piccolo” che invece è coltivata nel comune di Verduno.
Informazioni sul prodotto:
Il territorio pedemontano presenta suoli non calcare o debolmente calcarei a tessitura franco sabbiosa o franco argillosa con reazione acida/sub-acida. Il drenaggio è buono e non si presentano eccessi di umidità ristagnante
Legame causale:
Le caratteristiche pedologiche insieme al clima temperato freddo, ai vitigni locali e il sistema di conduzione imprimono alle uve e quindi ai vini le seguenti peculiarità e qualità che si devono riscontrare: finezza e freschezza, dovuta all’equilibrio alcol e acidità e profumi tenui, floreali e fruttati.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:	
"Colline Saluzzesi” senza alcuna specificazione è riservata al vino rosso ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi nell’ambito aziendale la composizione di vitigni seguente: Barbera, Chatus, Nebbiolo, Pelaverga, da soli o congiuntamente minimo il 60%.Possono concorrere, fino ad un massimo del 40%. alla produzione di detto vino altri vitigni, purché con bacca di colore analogo, 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 1 del disciplinare. "Colline Saluzzesi" seguita da una delle seguenti specificazioni : Barbera, Chatus, Quagliano, Quagliano spumante, Pelaverga, Pelaverga rosato è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti costituiti esclusivamente dai corrispondenti vitigni.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 3 DM 2 novembre2010
Descrizione:
Allegato 2DLgs 61/2010
Descrizione:
Allegato 1 vitigni regione piemonte

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, m.cocino@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

Nome e titolo della parte interessata:	regione Piemonte
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	ente regionale
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	21 Corso Stati Uniti 10128 Torino Italia
Telefono:	+39-011 4325173; +39-0114324323
Fax:	
e-mail:	produzionivegetali@regione.piemonte.it,elena.piva@regione.piemonte.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Link:	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395;http://www.regione.piemonte.it/agri/viticoltura/politiche/dwd/disciplinari/collsaluzzesi.pdf

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano