

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

Dolcetto d'Acqui (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Tutela Vini d'Acqui
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	7 piazza Levi 15011 Acqui Terme Italia
<i>Telefono:</i>	+39- 0141960911
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	consorzio@brachettodacqui.com

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Dolcetto d'Acqui - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	Dm 30 novembre 2011 approvazione disciplinari consolidati
<i>Base giuridica:</i>	DM 1 settembre 1972 approvazione DOC Dolcetto d'Acqui
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Dolcetto d'Acqui (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:

Dolcetto d'Acqui

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino intenso con tendenza al rosso mattone con l'invecchiamento; odore: vinoso, attenuato, caratteristico; sapore: asciutto, morbido, gradevolmente mandorlato o amarognolo;

Dolcetto d'Acqui superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino intenso con tendenza al rosso mattone con l'invecchiamento;

odore: vinoso, attenuato, caratteristico;
sapore: asciutto, morbido, gradevolmente mandorlato o amarognolo

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Dolcetto d'Acqui

Resa massima:

resa uva 8 t/ha - resa vino 56 hl/ha

Dolcetto d'Acqui superiore

Resa massima:

resa uva 8 t/ha - resa vino 56 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Alessandria: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Ricaldone, Cassine, Strevi, Rivalta Bormida, Castelnuovo Bormida, Sezzadio, Terzo, Bistagno, Ponti, Castelletto d'Erro, Denice, Montechiaro, Spigno Monferrato, Cartosio, Ponzone, Morbello, Grogardo, Cavatore, Melasso, Visone, Orsara Bormida.

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**

DOLCETTO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**Doc Dolcetto d'Acqui****Informazioni sulla zona geografica:**

Il "Dolcetto d'Acqui" viene prodotto utilizzando l'omonimo vitigno Dolcetto. Il grappolo solitario, oblungo, con acini neri, minuti, tondi, contengono una polpa di colore rosso acceso, densa, sugosa, che fermentando dà un vino nero, sciolto, leggero. I vigneti sono coltivati da sapienti vignaioli secondo l'usanza del territorio col sistema Guyot classico. La vinificazione di cantina rispetta la tradizione al fine di valorizzare ed esaltare le caratteristiche del Dolcetto: la freschezza e la bevibilità. Il carattere giovane e gradevole di questo tipicissimo vino Piemontese si esprime sempre in un sapore asciutto ed armonico.

Informazioni sul prodotto:

Le caratteristiche del "Dolcetto d'Acqui" docg sono date principalmente dal

territorio di produzione, l'Alto Monferrato. Le colline che tagliano il territorio di Acqui sono in generale composte di un tufo bianco, o per meglio dire, di una marna argillosa compatta, o a volte sabbiosa, questi terreni influiscono nettamente ed in modo rilevante sulle caratteristiche organolettiche delle uve prodotte e del vino derivante.

Legame causale:

La vocazione del territorio, intesa come particolare morfologia, caratteristiche climatiche, competenze e tradizioni vitivinicole, ha permesso di "selezionare" nel corso degli anni il vitigno che meglio si adatta all'ambiente stesso: il Dolcetto.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 2 DM 2 novembre 2010 Piano controlli

Descrizione:

allegato 1 DLgs 61/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero dle 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 ,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/dolcettoacqui.pdf
--------------	--

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano