

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

Dolcetto d'Asti (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA VINI D'ASTI E DEL MONFERRATO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	CONSORZIO TUTELA VINI DOC E DOCG (170 aziende associate in rappresentanza di viticoltori, vinificatori, imbottiglieri delle 10 denominazioni tutelate)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	15 Morelli 14100 Asti Italia
<i>Telefono:</i>	39 0141-598998
<i>Fax:</i>	39 0141-598984
<i>e-mail:</i>	consorzio@viniastimonferrato.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	Dm 30novembre 2010 approvazione disciplinari consolidati
<i>Base giuridica:</i>	Dpr 10giugno1974 approvazione doc Dolcetto d'Asti

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Dolcetto d'Asti (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<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'Asti**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico 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 vivo; odore: vinoso, gradevole, caratteristico; sapore: asciutto vellutato, armonico, di moderata acidità;

Dolcetto d'Asti superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico minimo : 12,50vol %; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino vivo;

odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto vellutato, armonico, di moderata acidità;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Dolcetto d'Asti Superiore

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
Durata dell'invecchiamento: minimo 12 mesi, a decorrere dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.	

b. Rese massime:

Dolcetto d'Asti

<i>Resa massima:</i>
resa uva 8 t/ha - resa vino 56,00 hl/ha

Dolcetto d'Asti superiore

<i>Resa massima:</i>
resa uva 8 t/ha - resa vino 56,00 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

a)intero territorio dei comuni di Bubbio, Cassinasco, Castelboglione, Castelletto

Molina, Castel Rocchero, Cessole, Fontanile, Loazzolo, Maranzana, Mombaldone, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Olmo Gentile, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, S. Giorgio Scarampi, Serole, Sessame, Vesime;
b) la porzione di territorio situata sulla destra orografica del torrente Belbo dei comuni di Calamandrana, Canelli, Nizza Monferrato.

a. Zona NUTS

ITC17	Asti
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**

DOLCETTO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**c. Altre varietà****7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****DOC Dolcetto d'Asti****Informazioni sulla zona geografica:**

Il sistema collinare che da Nizza Monferrato, a partire dalla destra orografica del torrente Belbo, si innalza verso sud fino ad un'altezza di circa 400 metri, dove una linea di crinale separa le province di Asti e Alessandria, è l'area di coltivazione del Dolcetto.

La prima testimonianza della coltivazione del Dolcetto nell'astigiano è del primo decennio del cinquecento ad opera di Giovan Giorgio Allione d'Asti, commediografo e poeta che cita in una delle sue commedie il 'Dosset de Mongardin', paese alle porte di Asti. Il Dolcetto, infatti è uno dei più antichi vitigni autoctoni del Piemonte. Il sistema di allevamento è la controspalliera che permette ai filari di intercettare al meglio la luce del sole, mentre il sistema di potatura tradizionale per queste zone dell'astigiano è il Guyot.

Informazioni sul prodotto:

Vengono di norma scelti per il Dolcetto suoli poco fertili ed esposizioni intermedie, non eccessivamente assolate, per evitare stress idrico severo a cui il vitigno è sensibile. Sono considerati ottimali i suoli calcareo marnosi piuttosto sciolti, più frequenti nelle parti più elevate del comprensorio.

Legame causale:

L'ampia diffusione del Dolcetto nell'Alto Monferrato (e nella fascia preappenninica) è attestata già da insigni studiosi e ampelografi piemontesi dei secoli XVIII e XIX quali Nuvolone e Gallesio, che cita anche il sinonimo "uva d'Acqui". Nel 1613 tal Guglielmo Prato, "cittadino Astese, Speciale e Filosofo", scriveva un trattato ove parlava dei 'Dosseti' come 'rotondo e gentile vino di colore assai grande e saporito, poco o punto agrestino' lasciando intendere una certa diffusione nella zona della Langa Astigiana, comuni aggregati alla Provincia di Asti nel 1935.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 2 approvazione piano dei controlli

Descrizione:

Allegato 1 DLvo 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 XXSettembre 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.regione.piemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/dolcettoasti.pdf
--------------	--

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Dolcetto d'Asti