

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

Gabiano (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	FEDERAZIONE PROVINCIALE COLTIVATORI DIRETTI DI ALESSANDRIA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Organizzazione di categoria
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	69 Corso Crimea 15121 Alessandria Italia
<i>Telefono:</i>	39- 0131 235891
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	organizzazione.piemonte@coldiretti.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	Dm 30novembre 2011 approvazione disciplinari consolidati
<i>Base giuridica:</i>	DM approvazione doc Gabiano

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Gabiano (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:**Gabiano**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: dal rosso rubino intenso al rosso granato con l'invecchiamento;
- profumo: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico di giusto corpo;

Gabiano riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: rosso rubino intenso con riflessi granata con l'invecchiamento;
- profumo: caratteristico, intenso, etereo;
- sapore: asciutto, di corpo, armonico, vellutato;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Gabiano e Gabiano riserva

Resa massima:

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

5. ZONA DELIMITATA

comuni di Gabiano e Moncestino in provincia di Alessandria

a. Zona NUTS

ITC18	Alessandria
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegata</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

GRIGNOLINO N.

FREISA N.

BARBERA N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC Gabiano*****Informazioni sulla zona geografica:***

Questo vino si produce sull'ultima serie di colline del Monferrato che scendono verso il Po in provincia di Alessandria. Ottenuto dalla vinificazione tradizionale di uve selezionate Barbera(dal 90 al 95%) e Freisa e Grignolino per la rimanente parte. Di colore rosso rubino di media intensità, al profumo si presenta elegante, vinoso e leggermente speziato. I vigneti situati su terreni mediamente pendenti hanno forme di allevamento a Gouyot. Viene prodotto in limitate quantità in quanto l'area di produzione è assai piccola

Informazioni sul prodotto:

Il colore è rosso rubino intenso e gli deriva proprio dalla miscela dell'uva Barbera con colore carico e del Grignolino che invece ha una colorazione granato chiaro. Le caratteristiche dei terreni fanno sì che si ottenga un vino che ruba alla Barbera lo zucchero che la contraddistingue ma è leggera al palato con la vivacità del Grignolino. Al colore rosso rubino intenso che tende al granato con l'invecchiamento, corrispondono il profumo vinoso caratteristico ed il sapore secco, di giusto corpo, compagno ideale della cucina rustica e saporita

<i>Legame causale:</i>
Gabiano e Moncestino sono posti in una zona con origini celtico-liguri mentre le altre contrade sono prevalentemente di origini Barbare. Si dice che proprio i barbari avrebbero iniziato a coltivare la Barbera, dandogli il nome, uva facile e dagli abbondanti frutti, mentre i più raffinati celto-liguri-romani più avanzati anche nell'arte agricola sfidavano i vitigni più difficili, ostici, bizzarri come il grignolino. Dalla mescolanza di culture diverse, di storie diverse, di razze diverse e' nato un vino che ha voluto per cosi' dire, sintetizzare le due diversita' ma tenendole sempre distinte

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>La DOC "Gabiano" deve avere la seguente composizione ampelografica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Barbera dal 90 al 95% - Freisa e Grignolino da soli o congiuntamente dal 5 al 10%. 	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
allegato 2 dm 2 novembre 2010 pianop dei controlli
<i>Descrizione:</i>
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 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/gabiano.pdf
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Gabiano