

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

Pinerolese (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Piemonte - Direzione Agricoltura
<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

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12.09.1996

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Pinerolese (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:**"Pinerolese" rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00 vol %; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino piu' o meno intenso; odore: intenso, caratteristico, vinoso; sapore: asciutto, armonico

"Pinerolese" rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00 vol %; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosato o rubino chiaro;

odore: delicato, gradevole, vinoso;
sapore: asciutto, armonico.

"Pinerolese" Barbera

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino carico;
odore: vinoso, intenso;
sapore: secco, fresco, caratteristico.

"Pinerolese" Bonarda

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: vinoso caratteristico e intenso;
sapore: morbido e fresco.

"Pinerolese" Freisa

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico vinoso e intenso;
sapore: fresco, talvolta vivace.

"Pinerolese" Dolcetto

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %;
acidita' totale minima: 5,0 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino con riflessi violacei;
odore: delicato e vinoso;
sapore: secco, morbido e fresco.

"Pinerolese" Doux d'Henry***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00 vol %;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore : 17,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato piu' o meno intenso;
odore: fresco, fruttato e gradevole;
sapore: morbido, armonioso, talvolta abboccato.

"Pinerolese" Ramie***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00 vol %;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, fresco, delicato;
sapore: asciutto, armonioso.

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

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

b. Punto b)

Ramie

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:**"Pinerolese" rosso, rosato**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 9 t/ha Resa vino: 63 hl/ha

"Pinerolese" Ramie

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 7,5 t/ha Resa vino: 52,5 hl/ha

"Pinerolese" Barbera, Bonarda, Freisa, Dolcetto

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 8 t/ha Resa vino: 56 hl/ha

"Pinerolese" Doux d'Henry

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 7 t/ha Resa vino: 49 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini di cui all'articolo 1 comprende l'intero territorio dei comuni appresso indicati:

Provincia di Torino:

Angrogna, Bibiana, Bobbio Pellice, Bricherasio, Buriasco, Campiglione Fenile, Cantalupa, Cavour, Cumiana, Frossasco, Garzigliana, Inverso Pinasca, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Macello, Osasco, Pinasca, Pinerolo, Perosa Argentina, Pomaretto, Porte, Perrero, Pramollo, Prarostino, Roletto, Rorà, San Germano Ghisone, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Torre Pellice, Villar Pellice, Villar Perosa.,

Provincia di Cuneo:

Bagnolo, Barge.

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine "Pinerolese" accompagnata dalla menzione tradizionale Ramiè comprende l'intero territorio dei comuni di: Pomaretto, Perosa Argentina.

Fanno parte dello schedario viticolo del vino a D.O.C. "Pinerolese" tipologie rosso e rosato i vigneti iscritti allo schedario viticolo dei vini a

D.O.C. "Pinerolese" Barbera, "Pinerolese" Freisa, "Pinerolese" Dolcetto, "Pinerolese" Bonarda, "Pinerolese" Doux d'Henry, "Pinerolese" Ramiè.

a. Zona NUTS

ITC16	Cuneo
ITC11	Torino
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.
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 "Pinerolese"*****Informazioni sulla zona geografica:***

La zona del Pinerolese, dal nome del comune principale, Pinerolo in provincia di Torino, ai piedi delle Alpi Cozie e allo sbocco in pianura della Val Chisone, è una terra che risente fortemente delle condizioni climatiche dettate dalla vicinanza con le montagne. Già nel 1200, secondo le testimonianze dell'epoca, la zona era ricca di vigneti quali il nebbiolo ed il pregiato doux d'Henry così chiamato in onore di Enrico IV. Tra i vitigni più diffusi erano, ed in parte sono tuttora il Plassa, l'Avarengo, il Doux d'Henry e l'Avanà. I vigneti se posizionati nelle zone di forte pendenza sono spesso terrazzati. La forma di allevamento più utilizzata il gouyot. Già nel 1800 il "Doux d'Henry" nero veniva considerato un ottimo vitigno per la vinificazione ma per questo scopo è stato utilizzato poco in purezza, preferendosi la miscelazione con altre varietà della zona o, addirittura la sua commercializzazione come uva da tavola in virtù dei grappoli piuttosto lassi che nelle buone annate raggiungono dimensioni rilevanti con acini grandi caratterizzati da una buona serbevolezza. Risulta difficile dare una spiegazione per un nome tanto originale; lo si vorrebbe far risalire al nome del Re di Francia Enrico IV che, come riportano testi storici, durante una permanenza sul territorio pedemontano all'inizio del 1600 per la firma di un trattato con Carlo Emanuele I di Savoia, ebbe occasione di degustare un vino amabile che lo entusiasmò: da questo episodio deriverebbe il nome di "dolce d'Enrico".

In questi ultimi anni lo si vinifica in purezza ottenendo così un vino dal colore rosato intenso e dal profumo fresco, fruttato e dal sapore piacevole, rotondo.

Informazioni sul prodotto:

Il Pinerolese è un territorio di antica tradizione vitivinicola; la sua ampia base ampelografica e le condizioni ambientali caratteristiche di una viticoltura di montagna permettono l'ottenimento di una gamma di vini con carattere spiccato, freschi ed eleganti.

Legame causale:

La viticoltura e l'enologia hanno profonde radici storiche nelle Valli della zona del Pinerolese dove troviamo vigneti prevalentemente nelle zone collinari , ma anche ad altitudini significative. Dopo un lungo periodo di abbandono la viticoltura è oggi tra le attività agricole più dinamiche pur rimanendo un tipo di coltivazione "eroica" che però annovera sempre di più appassionati e ricercatori, alla scoperta dei vigneti autoctoni e alle produzioni limitate e ricercate come quelle ottenute dal Ramie, nella zona di Pomaretto, il Doux d'Henry o l'Avanà, il Becuet o lo Chatus.

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>"Pinerolese", e' riservata congiuntamente minimo 50%. Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Piemonte fino ad un massimo del 50% 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 presente disciplinare.</p> <p>"Pinerolese" seguita da una delle specificazioni di cui appresso, e' riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi, rispettivamente, la seguente composizione:</p> <p>Barbera: per almeno l'85% Barbera; per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la regione Piemonte;</p> <p>Bonarda: per almeno l'85% Bonarda Piemontese, per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la regione Piemonte ;</p> <p>Freisa: per almeno l'85% Freisa, per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la regione Piemonte ;</p> <p>Dolcetto: per almeno l'85% Dolcetto, per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la regione Piemonte;</p> <p>Doux d'Henry: per almeno l'85% Doux d'Henry, per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la regione Piemonte.</p> <p>"Pinerolese" Ramie : Avanà 30%, Avarengo minimo 15%, Neretto minimo 20%.</p>	

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici da soli o congiuntamente per un massimo del 35% idonei alla coltivazione per la 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 presente disciplinare.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 3 - DM 2 novembre 2010

Descrizione:

Allegato 2 - DLgs 61/2010

Descrizione:

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 ,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/pinerolese.pdf
--------------	--

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Pinerolese