

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

Sizzano (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di tutela . E' composto da 90 soci suddivisi tra viticoli , , aziende vitivinicole ed imbottiglieri . E' rappresentata tutta la filiera vitivinicola delle Province di Novara , Vercelli e Biella .
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	21 Roma 28074 GHemme Italia
<i>Telefono:</i>	0039 (0) 163 841750
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	info@consnebbiolialtop.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30 novembre 2010 piano controlli
<i>Base giuridica:</i>	Dm 4 giugno 2010 DOC Sizzano
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Sizzano (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:**Sizzano anche con menzione vigna**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino con riflessi di granato odore: vinoso, caratteristico, con lievi sentori di violetta, fine e gradevole sapore: asciutto, sapido, armonico

Sizzano riserva anche con menzione vigna

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 20 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino con riflessi di granato

odore: vinoso, caratteristico, con sentori di violetta, fine e gradevole
sapore: asciutto, sapido, armonico, con retrogusto leggermente amarognolo

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

b. Rese massime:

Sizzano

<i>Resa massima:</i>
resa uva 9,00 t/ha - resa vino 70,00 hl/ha con menzione vigna: dal 3° anno di impianto resa uva 4,90 t/ha - resa vino 34,30 hl/ha dal 4° anno di impianto resa uva 5,70 t/ha - resa vino 39,90 hl/ha dal 5° anno di impianto resa uva 6,50 t/ha - resa vino 45,50 hl/ha dal 6° anno di impianto resa uva 7,30 t/ha - resa vino 51,10 hl/ha dal 7° anno di impianto in poi resa uva 8,10 t/ha - resa vino 56,70 hl/ha

Sizzano riserva

<i>Resa massima:</i>
resa uva 8,10 t/ha - resa vino 56,70 hl/ha con menzione vigna: dal 3° anno di impianto resa uva 4,90 t/ha - resa vino 34,30 hl/ha dal 4° anno di impianto resa uva 5,70 t/ha - resa vino 39,90 hl/ha

dal 5° anno di impianto resa uva 6,50 t/ha - resa vino 45,50 hl/ha
dal 6° anno di impianto resa uva 7,30 t/ha - resa vino 51,10 hl/ha
dal 7° anno di impianto in poi resa uva 8,10 t/ha - resa vino 56,70 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Comune di Sizzano in provincia di Novara

a. Zona NUTS

ITC15	Novara
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

NEBBIOLO N.

VESPOLINA N.

UVA RARA N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Sizzano*Informazioni sulla zona geografica:*

Sizzano, anticamente chiamato Sitianum o anche Siccianum sorge ai piedi di dodici colline degradanti verso il fiume Sesia; il borgo si trova lungo la strada che conduce in Valsesia, a 22 chilometri da Novara.

L'origine del nome non è del tutto sicura , si ipotizza una derivazione dal nome Sittius:

I sistemi adottati nella coltura della vite mutarono gradualmente , perfezionando nei secoli la coltivazione e la qualità dei vitigni. L'esperienza maturata negli anni ha affinato la tecnica di coltivazione ,ottimizzando le rese produttive dei vitigni della zona della doc , ottenendo buoni tenori zuccherini , grandi profumi ed ottime evoluzioni nel tempo.

Informazioni sul prodotto:

La viticoltura di Sizzano si sviluppa sul versante orientale della valle del Sesia , una lunga collina morenica che si sviluppa su un asse nord-sud : un altopiano prevalentemente argilloso diviso in due strisce collinari.Terreni più profondi ed argillosi nella parte alta della collina , più ciottolosi e più sciolti lungo i versanti più occidentali che scendono verso il fondo valle .

Legame causale:

La fama del vino sizzanese nei tempi moderni, si deve al grande statista piemontese Camillo Benso conte di Cavour, proprietario di vaste estensioni terriere e di aziende agricole , ma il vino era già apprezzato nel periodo rinascimentale e considerato di grande qualità.

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>	
Nebbiolo (Spanna) dal 50% al 70 %; Vespolina ed Uva rara (Bonarda novarese) da sole o congiuntamente dal 30 al 50%.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 dm 2 novembre 2010 paino 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/sizzano.pdf
--------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano