

**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>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a> ; <a href="http://www.regione.piemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/sizzano.pdf">http://www.regione.piemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/sizzano.pdf</a>
--------------	--

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**

italiano