

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

Strevi (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 0131235891
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	alessandria@coldiretti.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 30 novembre 2010 approvazione disciplinari consolidati
<i>Base giuridica:</i>	DM 6 luglio 2005 riconoscimento DOC Strevi

**V. DOCUMENTO UNICO**

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

Strevi passito

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 20,00% vol, di cui almeno 12,50% vol effettivi;</p> <p>con indicazione «vigna»: 20,0% vol di cui almeno 13,00 % vol effettivi;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l.</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>colore: giallo oro, piu' o meno intenso con eventuali riflessi ambrati;</p> <p>odore: ampio e caratteristico.</p> <p>sapore: dolce, armonico, caratteristico, talvolta con predominanza di frutti maturi;</p>

**3. MENZIONI TRADIZIONALI**

a. Punto a)

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

**b. Punto b)**

Passito
---------

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

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

**b. Rese massime:****Strevi passito**

<i>Resa massima:</i>
3 t/ha - resa vino 30 hl/ha

**Strevi passito con menzione vigna**

<i>Resa massima:</i>
dal 3° anno di impianto resa uva 3,2 t/ha -resa vino 16 hl/ha dal 4° anno di impianto resa uva 3,78 t/ha -resa vino 18,90 hl/ha dal 5° anno di impianto resa uva 4,32 t/ha -resa vino 21,60 hl/ha dal 6° anno di impianto resa uva 4,86 t/ha -resa vino 24,30 hl/ha dal 7° anno di impianto in poi resa uva 5,40 t/ha -resa vino 27 hl/ha

**5. ZONA DELIMITATA**

comune di Strevi 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 allegare</i>	0
---------------------------------	---

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

MOSCATO BIANCO B.
-------------------

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

--

**c. Altre varietà**

--

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

Il meraviglioso territorio vinicolo in cui si trova il paese di Strevi è cuore di un'importante produzione enologica, in particolare del vino moscato passito.

***Informazioni sul prodotto:***

E' un vino aromatico da meditazione, che nasce da queste colline soleggiate, a struttura prevalentemente argillosa-marnosa e calcarea, effettuando ,da vigneti selezionati per esposizione e sanità delle uve, un accurata raccolta

***Legame causale:***

Il vino moscato passito di Strevi ha una caratteristica fondamentale: la longevità si possono trovare bottiglie prodotte da oltre un lustro che sviluppano sentori che esprimono il territorio strevese ancora oggi.  
Per ottenerlo si scelgono i grappoli piu sani e spargoli che vengono poi sistemati sui graticci ad appassire per almeno 30/40 giorni, sia direttamente al sole che in fruttaia al coperto.  
Nel mese di novembre si procede alla pigiatura e il tutto viene messo a fermentare con parte delle bucce, pulite dai vinaccioli e dalle scorie. Il vino moscato passito prodotto può essere commercializzato dopo il secondo anno dalla vendemmia

**8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI**

--

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato2 DM 2 novembre 2010 piano 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.regionepiemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/strevi.pdf">http://www.regionepiemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/strevi.pdf</a>
--------------	--

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**

italiano

## ***5. LINK A E-BACCHUS***

Strevi