

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

Terre Alfieri (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	FEDERAZIONE PROVINCIALE COLTIVATORI DIRETTI DI ASTI
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Organizzazione di categoria
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	31 Corso Felice Cavallotti 14100 Asti Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0141.380400
<i>Fax:</i>	+39.0141.355138
<i>e-mail:</i>	asti@coldiretti.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 24 settembre 2009 riconoscimento DOC Terre Alfieri
<i>Base giuridica:</i>	DM 30 novembre 2011 approvazione disciplinari consolidati
<i>Base giuridica:</i>	Dm 08.10.2009 rettifica

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Terre Alfieri (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 b), 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:**Terre Alfieri Arneis**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50 % vol acidità totale minima: 5,0 g/l estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati odore: delicato, fragrante talvolta floreale sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo

Terre Alfieri Nebbiolo con menzione vigna

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo 13,00 % vol acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento

odore: profumo caratteristico, delicato con sentore di viola
sapore: asciutto, pieno, armonico

Terre Alfieri Nebbiolo

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50 % vol
acidità totale minima: 4,50 g/l
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento
odore: caratteristico, delicato talvolta con sentore di viola
sapore: asciutto, pieno, armonico

Terre Alfieri Arneis con menzione vigna

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00 %vol
acidità totale minima: 5,00 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati
odore: delicato, fragrante talvolta floreale
sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

b. Rese massime:**Terre Alfieri Arneis**

<i>Resa massima:</i>
resa uva 10 t/ha - resa vino 70 hl/ha ; Con menzione vigna : al 3° anno d'impianto resa uva 5,40 t/ha -resa vino 37,80 hl/ha al 4° anno d'impianto resa uva 6,30t/ha -resa vino 44,10 hl/ha al 5° anno d'impianto resa uva 7,20t/ha -resa vino 50,40 hl/ha al 6° anno d'impianto resa uva 8,10t/ha -resa vino 56,70 hl/ha dal 7° anno d'impianto resa uva 9 t/ha -resa vino 63 hl/ha

Terre Alfieri Nebbiolo

<i>Resa massima:</i>
resa uva 8,5 t/ha - resa vino 5,95 hl/ha; con menzione vigna :al 3° anno d'impianto resa uva 4,50 t/ha -resa vino 31,50hl/ha al 4° anno d'impianto resa uva 5,25 t/ha -resa vino 36,75 hl/ha al 5° anno d'impianto resa uva 6,00 t/ha -resa vino 42,00hl/ha al 6° anno d'impianto resa uva 6,75 t/ha -resa vino 47,25 hl/ha dal 7° anno d'impianto resa uva 7,5 t/ha -resa vino 52,5 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

comuni di: Antignano, Celle Enomondo, Cisterna d'Asti, Revigliasco, San Damiano , San Martino Alfieri, Tigliole in provincia di Asti e parte dei comuni di Castellinaldo, Govone, Magliano Alfieri e Priocca in provincia di Cuneo come delimitati nell'allegato disciplinare
--

a. Zona NUTS

ITC17	Asti
ITC16	Cuneo
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

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

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

NEBBIOLO N.
ARNEIS B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC Terre Alfieri**

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
La denominazione Terre Alfieri interessa la superficie vitata d.o.c. del territorio politico amministrativo denominato Comunità collinare "Colline Alfieri", composto dall'unione di sette Comuni in provincia di Asti, e del territorio politico amministrativo denominato Unione dei Comuni "Roero fra Tanaro a Castelli", composto da quattro Comuni in provincia di Cuneo, facenti parte della ben più ampia Comunità collinare del Roero, composta da 22 Comuni
<i>Informazioni sul prodotto:</i>
Presente da tempo immemore nelle vigne del territorio in piccole quantità, è stato preservato dalla scomparsa grazie alla caparbia ed all'intelligenza di vignaioli che hanno regalato alle nuove generazioni un pezzo di storia locale, che quasi

stride nell'epoca della globalizzazione dove i vigneti impiantati a Arneis sono risorti in territorio altamente vocato

Legame causale:

L'area viticola interessata dalla denominazione rappresenta un valore ampio e importante della tradizione e cultura contadina astigiana, che ha permesso oggi di disporre di un vitigno tradizionale, altrimenti certamente dimenticato, a favore della prorompente internazionalizzazione.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 2 Dm 2 novembre 2010 piano deicontrolli

Descrizione:

Allegato 1 DLvo 61/90

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/terrealfieri.pdf
--------------	--

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS