

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

Verduno Pelaverga (it)

Verduno (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO DI TUTELA BAROLO BARBARESCO ALBA LANGHE E ROERO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di Tutela . E' composto da 461 soci tra viticoli, imbottiglieratori e cantine cooperative. E' rappresentata tutta la filiera vitivinicola della zona di Langhe e Roero.
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2/c Corso Enotria - Ampelion 12051 Alba Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0173 441074
<i>Fax:</i>	+39 0173 240112
<i>e-mail:</i>	consorzio.vini@langhevini.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 19.06.2007

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Verduno Pelaverga (it) / Verduno (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:

Verduno Pelaverga o Verduno

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; «Verduno» o «Verduno Pelaverga» con menzione «vigna»: 11,00 % vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino piu' o meno carico con riflessi cerasuoli o violetti; odore: intenso, fragrante, fruttato, con caratterizzazione speziata; sapore: secco, fresco, caratteristicamente vellutato e armonico;

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:

Verduno Pelaverga o Verduno

<i>Resa massima:</i>
t/ha – resa vino 63 hl/ha

Verduno Pelaverga o Verduno con menzione vigna

<i>Resa massima:</i>
resa uva 8,1 t/ha – resa vino 56,7 hl/ha
al 3° anno di impianto resa uva 4,80 t/ha resa vino 33,60 hl/ha
al 4° anno di impianto resa uva 5,60 t/ha resa vino 39,20 hl/ha
al 5° anno di impianto resa uva 6,4 t/ha resa vino 44,80 hl/ha
al 6° anno di impianto resa uva 7,20 t/ha resa vino 50,40 hl/ha
dal 7° anno di impianto resa uva 8,10 t/ha resa vino 56,7 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

provincia di Cuneo: comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Verduno e in parte quello dei comuni di Roddi d'Alba e di La Morra come delimitati nell'allegato disciplinare
--

a. Zona NUTS

ITC16	Cuneo
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

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

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

--

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Pelaverga Piccolo N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC Verduno Pelaverga o Verduno*****Informazioni sulla zona geografica:***

Nasce da pochi ettari di vigneto nei comuni di Verduno, La Morra e Roddi ad ovest di Alba questo vino originale prodotto con uno dei vitigni più rari del Piemonte, il Pelaverga piccolo, che a Verduno soprattutto ha raccolto i maggiori consensi. Ha un tenero colore rubino, sfumato di riflessi che vanno dal violetto al cerasuolo. Il delicato equilibrio tra acidità e tannini lo rende fresco e aggraziato al palato anche se di una certa struttura; è piacevole da bere giovane, quando prevalgono le note fiorite e fruttate come quelle di violetta e ciliegia, stimolante quando raggiunge un moderato invecchiamento che accentua le caratteristiche note speziate di pepe verde e bianco.

Informazioni sul prodotto:

Utilizzato da sempre negli uvaggi con altri vitigni della zona, solo da pochi decenni viene vinificato in purezza ed in breve tempo ha acquisito personalità ed apprezzamento presso i consumatori, ad iniziare dal mercato locale che ne ha sancito per primo il successo. Nei suoli di Verduno il Pelaverga piccolo regala un vino dal colore rubino, sfumato di riflessi che vanno dal violetto al cerasuolo. Il delicato equilibrio tra acidità e tannini lo rende fresco e aggraziato al palato anche se di una certa struttura; è piacevole da bere giovane, quando prevalgono le note

se di una certa struttura; è piacevole da bere giovane, quando prevalgono le note fiorite e fruttate come quelle di violetta e ciliegia, stimolante quando raggiunge un moderato invecchiamento che accentua le caratteristiche note speziate di pepe verde e bianco.

Legame causale:

Pur essendo una delle denominazioni meno estese del Piemonte, oggi, con il suo aroma fragrante e speziato, è considerato un vino da conoscitori attenti e appassionati di rarità alla ricerca continua di nuove emozioni e abbinamenti speciali.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Dm 02.11.2010
<i>Descrizione:</i>
DLgs 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,elen a.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/verduno.pdf
--------------	--

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Verduno Pelaverga