

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Ansonica Costa dell'Argentario (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Ansonica Costa dell'Argentario

Breve descrizione testuale

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, leggermente fruttato;
- sapore: asciutto, morbido, vivace e armonico.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima: 4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18,0

Tenore massimo di

<i>anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>	
-----------------------------------	--

b. Rese massime:

Ansonica Costa dell'Argentari

<i>Resa massima:</i>

11,000 chilogrammi di uve per ettaro

Ansonica Costa dell'Argentari

<i>Resa massima:</i>

77 ettolitri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

Parte collinare, pedecollinare e insulare dell'area sud della provincia di Grosseto, che comprende in parte i comuni di Manciano, Orbetello e Capalbio e l'intero territorio dei comuni di Isola del Giglio e Monte Argentario, nella Regione Toscana
--

6. VITIGNI PRINCIPALI

* Ansonica B (OIV)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOC "Ansonica Costa dell'Argentario"

<i>label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails</i>

La zona delimitata ricade nella zona collinare, pedecollinare e insulare dell'area sud della provincia di Grosseto. Il territorio è costituito da rilievi di bassa e media collina, i cui terreni sono caratterizzati da formazioni prevalentemente calcaree, anidritiche e gessose. Il promontorio del Monte Argentario e l'isola del Giglio sono formati quasi interamente da un plutone granitico con piccole aree calcaree. Il clima dell'area è di tipo mediterraneo caratterizzato da una percentuale molto alta di giornate di sole, con temperature miti e precipitazioni disordinate ma generalmente scarse.

8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

--

II. ALTRE INFORMAZIONI

1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n.1308/2013

2. CONTATTI

a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONFAGRICOLTURA GROSSETO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione interprofessionale di produttori
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	108 VIA DE BARBERI 58100 Grosseto Italia
<i>Telefono:</i>	0039 – 0564.438623
<i>Fax:</i>	0039 – 0564.21435
<i>e-mail:</i>	tonini@confagricolturagrosseto.net

b. 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; +39-0646656127; +39-0646656033
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, pqa4@mpaaf.gov.it,a.squarcia@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Toscana
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	26 di Novoli 50126 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0554383747; +39.0554383078
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	stefano.barzagli@regione.toscana.it,maddale na.guidi@regione.toscana.it

d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari - ICQRF
---	---

<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

e. Informazioni sugli organismi di controllo

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Valoritalia s.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane
<i>Indirizzo:</i>	24 Via Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39 06 45437975
<i>Fax:</i>	+39 06 45438908
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

--

4. Zona NUTS

ITE1A	Grosseto
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

** Albarola B (OIV)
** Biancone B (OIV)
** Canaiolo Bianco B (OIV)
* Chardonnay B (OIV)
** Clairette B (OIV)
** Durella B (OIV)
* Fiano B (OIV)
** Grechetto B (OIV)
** Incrocio Bruni 54 B (OIV)
** Livornese Bianca B (OIV)
** Malvasia Bianca di Candia B (OIV)
** Malvasia Bianca Lunga B (OIV)
** Malvasia Istriana B (OIV)
** Manzoni Bianco B (OIV)
** Marsanne B (OIV)
* Moscato Bianco B (OIV)
** Muller-Thurgau B (OIV)
** Orpicchio B. (OTHER)
** Petit Manseng B (OTHER)
* Pinot Bianco B (OIV)
* Pinot Grigio G (OIV)
** Riesling Italice B (OIV)
* Riesling renano B (OTHER)
** Roussane B (OIV)
* Sauvignon B (OIV)
* Semillon B. (OTHER)
** Traminer Aromatico Rs (OIV)
** Trebbiano Toscano B (OIV)
* Verdea B (OIV)
* Verdello B (OIV)
* Verdicchio Bianco B (OIV)
* Vermentino B (OIV)
** Vernaccia di S. Gimignano B (OIV)
** Viogner B (OIV)
Albana

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Ansonica Costa dell'Argentario.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DM 28.04.1995 DOP ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 28.04.1995 - Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino Ansonica Costa dell'Argentario e approvazione del relativo disciplinare di produzione

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	D.Lgs 61/2010 - Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Vitigni idonei coltivazione Regione Toscana per DOC Ansonica Costa dell'Argentario.doc
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - Vitigni idonei Regione Toscana per DOP Ansonica Costa dell'Argentario

<i>Nome del documento:</i>	DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	DM 14 giugno 2012 - Approvazione dello schema di piano dei controlli, in applicazione articolo 13, comma 17 del D.Lgs 61/2010

d. Mappe della zona delimitata

<i>Nome del documento:</i>	ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO mappa.jpeg
----------------------------	---

<i>Descrizione:</i>	Mappa della Zona di Produzione delle uve
---------------------	--

e. Nota per la Commissione europea

--

7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625
--------------	---