

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Arcole (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Rosato, Rosato frizzante

Breve descrizione testuale

I vini "Arcole" rosati presentano un colore rosso rubino chiaro, brillante; profumo intenso e delicato; sapore armonico, secco, abboccato o dolce.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol, estratto non riduttore minimo di 16,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per</i>	

<i>litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet, Carmenere, Rosso, Rosso frizzante, Novello, Nero.

<i>Breve descrizione testuale</i>	
<p>I vini rossi hanno un colore rosso rubino carico; il profumo fruttato con l'invecchiamento diviene più etereo; il sapore è asciutto, armonico, vellutato. Se invecchiato le sensazioni si fanno più speziate e balsamiche.</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; estratto non riduttore minimo di 18,0 g/l.</p>	

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Chardonnay, Pinot b., Pinot g., Garganega, Bianco/frizzante, Sauvignon, Garganega v. tardiva, Spumante, Passito.

<i>Breve descrizione testuale</i>	
<p>I vini bianchi, taluni anche in versione frizzante, hanno un colore che va dal giallo paglierino, a verdognolo, ad ambrato; il profumo é fine, intenso e delicato, elegante, tendente al fruttato; sapore asciutto, talvolta morbido, vellutato, armonico, fine, a volte leggermente amarognolo, con note di vaniglia se maturati in legno. Il Passito ha sapore dolce e vellutato con eventuale percezione di legno.</p> <p>Titolo alcolometrico min. 11,00% vol, estratto non riduttore min 16,0 g/l.</p>	

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di 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:

Garganega

<i>Resa massima:</i>
112 ettoltri per ettaro

Pinot bianco, Pinot grigio

<i>Resa massima:</i>
91 ettoltri per ettaro

Chardonnay, Sauvignon, Cabernet franc, Cabernet

<i>Resa massima:</i>
98 ettoltri per ettaro

Merlot*Resa massima:*

105 ettoltri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione dei vini «Arcole» comprende:
 in provincia di Verona l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Arcole, Cologna Veneta, Albaredo d'Adige, Zimella, Veronella, Zevio, Belfiore d'Adige, e, parzialmente, il territorio amministrativo dei comuni di Caldiero, San Bonifacio, Soave, Colognola ai Colli, Monteforte, Lavagno, Pressana, Vago e San Martino Buon Albergo, Rovereto di Guà;
 in provincia di Vicenza, gli interi territori amministrativi dei comuni di Lonigo, Sarego, Alonte, Orgiano, Sossano.
 La delimitazione precisa dei confini dell'area di produzione sono riportati all'articolo 3 del disciplinare.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)

* CABERNET FRANC N. (MAIN)

* GARGANEGA B. (MAIN)

* Chardonnay (MAIN)

** CARMENERE N. (MAIN)

* MERLOT N. (MAIN)

* SAUVIGNON B. (MAIN)

* PINOT GRIGIO G. (MAIN)

* PINOT BIANCO B. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI**Arcole***label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

La morfologia del suolo viene attribuita a fenomeni di erosione e sedimentazione legati al fiume Adige e altri corsi d'acqua con un terreno prevalentemente limoso e sabbioso, conferisce al vino caratteristiche tipiche che nei vini bianchi si esprime con profumi eleganti e sottili dal corpo snello, fragrante, sapido e aromatico, mentre nei vini rossi un profumo intenso, con note di cacao violette lampone, inoltre con l'invecchiamento si ha un aumento di complessità

e morbidezza del vino. Per le tipologie Arcole Nero e Passito, attraverso il metodo tradizionale dell'appassimento e affinamento si sviluppano nei vini colori e sentori tipici del territorio.

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>	Consorzio di tutela Vini Arcole DOC
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di tutela dei vini a DO (istituito ai sensi del D.lgs n. 61/2010)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	11 A. Mattielli 37038 Soave (VR) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0457681578
<i>Fax:</i>	+39 045 6190306
<i>e-mail:</i>	consorzio@arcoledoc.com

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>	+39-0646656129 +39-0646656030 +39-0646656127 +39-0646656033 +39-0646656048
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.valeri@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione del Veneto – Dipartimento agricoltura sviluppo rurale
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	110 Mestre Torino 30172 Venezia Italia
<i>Telefono:</i>	+39 041279. 5413
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	dip.agricolturasvilupporurale@regione.veneto.it

d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
<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>	Siguria s.p.a.
<i>Indirizzo:</i>	11 Adolfo Mattielli 37028 Soave Italia
<i>Telefono:</i>	+39 045 4857514
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	info@siguria.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

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

b. Punto b)

Riserva
Novello
Vendemmia Tardiva

4. Zona NUTS

ITD32	Vicenza
ITD31	Verona
ITD3	Veneto
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

--

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Arcole.pdf

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DM 04.09.2000_riconoscimento DOC Arcole.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 04.09.2000

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - DLgs 61/2010

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2_DM 14.06.12.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2_DM 14.06.12 - Piano dei controlli

d. Mappe della zona delimitata

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
--------------	---