

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Bosco Eliceo (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

8. Vino frizzante

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Bosco Eliceo” Bianco

Breve descrizione testuale

Vino di colore giallo paglierino chiaro, con odore delicato, gradevole, caratteristico, con note di fiori di acacia e fruttato più o meno spiccato a seconda dei vitigni che accompagnano il Trebbiano romagnolo. Al gusto si può presentare secco o abboccato o amabile o dolce, fresco, gradevole, sapido, armonico.

Sono previste le tipologie fermo e frizzante

Ttolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%

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

DOC Bosco eliceo Fortana

<i>Breve descrizione testuale</i>	
<p>Vino dal colore rosso rubino più o meno intenso, con riflessi violacei; vinoso, con note floreali, ma soprattutto fruttate (bacche rosse, con particolare riferimento a ciliegie e more di rovo). Talora possono essere presenti anche note resinose e speziate. Al gusto si può presentare secco, o abboccato, o amabile o dolce, di buona acidità e giusto tannino, sapido.</p> <p>Sono previste le tipologie fermo, vivace e frizzante.</p> <p>Ttolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol</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>	5,0 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>	

“Bosco Eliceo” Merlot

<i>Breve descrizione testuale</i>	
<p>Vino di colore rosso rubino abbastanza intenso, con riflessi violacei e dall'odore leggermente erbaceo, caratteristico, cui si accompagnano note fruttate (more e prugne o meglio prugnoli selvatici). Al gusto si può presentare secco o abboccato, sapido, armonico, moderatamente acido e poco tannico. Sono previste le tipologie fermo e vivace.</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol</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>	5,0 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>	

"Bosco Eliceo" Sauvignon

<i>Breve descrizione testuale</i>
Vino dal colore giallo paglierino e dall'odore delicato, quasi aromatico, con note fruttate prevalenti. Al gusto si presenta secco o amabile, caldo, vellutato, di giusta acidità e sapidità. Sono previste le tipologie fermo, vivace e frizzante. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol

<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>	5,0 in milliequivalenti per litro
<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:**Bosco Eliceo Bianco**

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

Bosco Eliceo Fortana

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

Bosco Eliceo Merlot

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

Bosco Eliceo Sauvignon

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

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC "Bosco Eliceo" devono essere prodotte nella zona comprendente, per la provincia di Ferrara, l'intero territorio dei comuni di Goro, Mesola e Lago Santo, nonchè parte del territorio dei comuni di Comacchio, Argenta e Codigoro.
La coltivazione di queste uve in provincia di Ravenna si limita a porzioni dei territori comunali di Ravenna e Cervia, in prossimità del litorale.
Per la definizione precisa dell'area si veda il Disciplinare completo.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* FORTANA N. (MAIN)
* MERLOT N. (MAIN)
** MALVASIA BIANCA DI CANDIA (MAIN)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
** TREBBIANO ROMAGNOLO B. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

"Bosco Eliceo" Bianco

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Le condizioni ambientali della DOC Bosco Eliceo sono peculiari, trattandosi di un'area molto stretta, che corre parallela alla costa adriatica, caratterizzata da suoli sostanzialmente sabbiosi (sabbia fino a 95-97%) e da clima estivo caldo, con buone escursioni termiche notte/giorno e foschie mattutine. Ciò spiega come una varietà rustica quale il Trebbiano abbia preso piede nell'area; col tempo è stato affiancato da varietà bianche più aromatiche per potenziare il quadro aromatico del vino bianco.

"Bosco Eliceo" Fortana

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

La striscia di suolo che corre lungo il litorale adriatico, tra il Po e Cervia, si caratterizza per suoli sostanzialmente sabbiosi (sabbia fino a 95-97%), falde spesso salmastre e alte, nonché per un clima estivo caldo (1900-2300 GG), con frequenti nebbie mattutine. Le peculiari condizioni ambientali della DOC Bosco Eliceo spiegano come la varietà rustica e a maturazione tardiva Fortana si sia perfettamente adattata alla zona fin da tempi remoti. La raccolta tardiva e l'arrivo del freddo spesso bloccavano la fermentazione che riprendeva a primavera, portando i vini in bottiglia a divenire vivaci o anche frizzanti, da cui la tradizione di queste tipologie.

"Bosco Eliceo" Merlot

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Le condizioni ambientali della DOC Bosco Eliceo sono peculiari, trattandosi di un'area molto stretta, che corre parrallela alla costa adriatica, caratterizzata da clima caldo, con buone escursioni termiche notte/giorno e suoli sostanzialmente sabbiosi (sabbia fino a 95-97%). Queste condizioni consentono la coltivazione di varietà anche tardive e l'introduzione più recente di varietà a maturazione media o precoce, come Merlot, si può mettere in relazione con la necessità di ampliare il calendario di raccolta sfruttando il carattere varietale dei vitigni e la proprietà dei suoli sabbiosi di privilegiare la componente aromatica

proprietà dei suoli sabbiosi di privilegiare la componente aromatica rispetto alla struttura dei vini.

Bosco "Eliceo Sauvignon"

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Le condizioni ambientali della DOC Bosco Eliceo si caratterizzano per suoli sabbiosi (sabbia fino a 95-97%), che permettono la coltivazione della vite franca di piede. Il clima è tendenzialmente caldo, ma la vicinanza del mare consente una buona escursione termica tra giorno e notte, situazione positiva per la formazione e il mantenimento del quadro aromatico delle uve. Questo ha permesso di introdurre e valorizzare, in tempi più recenti rispetto ai vitigni storici dell'area, il Sauvignon, ampliando il calendario di raccolta e sfruttando il carattere varietale del vitigno e la proprietà dei suoli sabbiosi di privilegiare la componente aromatica rispetto alla struttura dei vini.

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 TUTELA VINI D.O.C. BOSCO ELICEO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio Volontario di Produttori
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	11 BORGOLEONI 44124 Ferrara Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0532328053
<i>Fax:</i>	0532328053
<i>e-mail:</i>	vinidoc@vinidellesabbie.com,tutelavini.bosco eliceo@pec.it

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; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, pqa4@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

--

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>	VALORITALIA S.r.l.
<i>Indirizzo:</i>	24 Via Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+390445 313088
<i>Fax:</i>	+390445 313080
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Vivace

4. Zona NUTS

ITD57	Ravenna
ITD56	Ferrara
ITD5	Emilia-Romagna
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

--

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

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

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DPR 3 gennaio 1989 DOC Bosco Eliceo.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 03.01.1989 Riconoscimento

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 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 - DM 14 giugno 2012

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