

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Alghero (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. Vino liquoroso

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

15. Vino ottenuto da uve appassite

16. Vino di uve stramature

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Alghero - categoria vino

Breve descrizione testuale

Colore giallo paglierino tenue, rosato, rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, giallo paglierino con riflessi inizialmente verdognoli, rosso rubino intenso fino al granato carico, rubino con toni violetti nel novello.

Odore delicato, caratteristico, gradevole, vinoso, leggermente aromatico, intenso, fruttato, etereo, di fermentazione appena svolta nel novello.

Sapore caratteristico, sapido, armonico, asciutto, morbido, corposo, leggermente tannico, pieno, vivace, fragrante, persistente.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo varia da 10 % vol. a 12,5 % vol. secondo le tipologie.

Estratto non riduttore minimo varia da 14 g/l a 22 g/l secondo le tipologie.

<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>	

Alghero - categoria vino liquoroso

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Colore granato tendente al mattone con lungo invecchiamento. Odore intenso, complesso, etereo. Sapore dolce, pieno, armonico. Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 17,5% vol. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 21,0% vol. Zuccheri residui: minimo: 60 g/l. Estratto non riduttore minimo: 22 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>	

Alghero - categoria vino spumante e vino spumante di qualità

<i>Breve descrizione testuale</i>	
<p>Spuma fine, persistente. Colore giallo paglierino, giallo paglierino carico, giallo paglierino scarico, spuma persistente. Odore gradevole e caratteristico di fruttato; Sapore da brut a dolce, fruttato, gradevolmente aromatico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; Estratto non riduttore minimo: 14 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>	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>	

Alghero - categoria vino frizzante

<i>Breve descrizione testuale</i>	
<p>Spuma fine, evanescente. Colore giallo paglierino carico, giallo paglierino scarico, rosato; Odore gradevole e caratteristico di fruttato, vinoso, delicato, gradevole. Sapore secco o amabile, frizzante, armonico, asciutto o morbido. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol. Estratto non riduttore minimo: 14 g/l, 15 g/l nell'Alghero frizzante rosato.</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>	

Alghero – categoria ottenuto da uve appassite e categoria di uve stramature

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Colore giallo oro tendente all'ambrato. Odore intenso, etereo, di frutta matura. Sapore dolce pieno mielato. Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 13,5% vol. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol. Zuccheri residui: minimo 40 g/l. Estratto non riduttore minimo: 24 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:

Alghero bianco, spumante bianco, passito bianco, frizzante bianco, Vermentino frizzante,

<i>Resa massima:</i>
16,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alghero rosato, rosso, rosso riserva, rosso liquoroso, novello rosso, frizzante rosato,

<i>Resa massima:</i>
15,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alghero Torbato, Torbato spumante, Merlot, Merlot riserva, Sangiovese,

<i>Resa massima:</i>
14,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alghero Sauvignon, Chardonnay, Chardonnay spumante, Cabernet, Cabernet riserva,
Cagnulari, Cagnulari riserva,

<i>Resa massima:</i>
13,000 chilogrammi di uve per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

Intero territorio dei comuni di Alghero, Olmedo, Ossi, Tissi, Usini, Uri, Ittiri, in provincia di Sassari, e in parte, il territorio all'interno del comune di Sassari così delimitato: a sud dai limiti dei comuni di Usini, Uri, Olmedo e Alghero, a ovest dal Mediterraneo e a nord dalla strada che partendo dal capo dell'Argentiera, attraversando la strada dei Due Mari prosegue in direzione di Sassari sino all'incrocio con la strada statale 291 attraverso la quale, percorrendo un breve tratto della strada statale 131, ci si immette sulla strada statale 127-bis e la si segue per un breve tratto chiudendo la delimitazione con il raggiungimento dei limiti del comune di Usini.

6. VITIGNI PRINCIPALI

** Vernaccia di S Gimignano b. (MAIN)
** Vernaccia di Oristano B. (MAIN)
* Vermentino B. (MAIN)
** VERDUZZO FRIULANO (MAIN)
* VERDICCHIO BIANCO B. (MAIN)
* Cannonau N. (MAIN)
** Canaiolo nero n. (MAIN)
* CALABRESE O NERO D'AVOLA (MAIN)
** Cagnulari N. (MAIN)
** Caddiu N (OIV)
* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
* CABERNET FRANC N. (MAIN)
** Bovale N. (MAIN)
** Bovale Grande N (OIV)
** Bombino Nero N (OIV)
** Biancolella B (OIV)
* Barbera Sarda N (OIV)
* BARBERA N. (MAIN)
** Arvesiniadu B (OIV)
** ARNEIS B. (MAIN)
* ANSONICA O INZOLIA (MAIN)
* ANCELLOTTA N. (MAIN)
* ALICANTE N. (MAIN)
* Alicante Bouschet N (OIV)
* ALEATICO N. (MAIN)
** Albaranzeuli Nero N (OIV)
** Albaranzeuli Bianco B (OIV)
* AGLIANICO (MAIN)
* Giro' N (OIV)
* GARGANEGA B. (MAIN)
* Gaglioppo (MAIN)
** Forastera B (OIV)
** FIANO B. (MAIN)
** FALANGHINA B. (MAIN)
* DOLCETTO N. (MAIN)
** Greco Nero (MAIN)

** Greco Bianco (MAIN)
* CROATINA N. (MAIN)
* CORTESE B. (MAIN)
** Clairette B (OIV)
* Chardonnay (MAIN)
** Carignano N. (MAIN)
** Caricagiola N (OIV)
** Pascale N. (MAIN)
* Nuragus B. (MAIN)
** Nieddu Mannu N (OIV)
** Nieddera N (OIV)
* NEBBIOLO N. (MAIN)
* Nasco B (OIV)
** MULLER THURGAU B. (MAIN)
* MOSCATO BIANCO B. (MAIN)
* MONTEPULCIANO N. (MAIN)
** Monica N. (MAIN)
* MERLOT N. (MAIN)
** MARZEMINO N. (MAIN)
** MANZONI BIANCO B. (MAIN)
* Malvasia N (OIV)
** MALVASIA ISTRIANA B. (MAIN)
** Malvasia di Sardegna B (OIV)
** MALVASIA BIANCA DI CANDIA (MAIN)
** Malbech N (OIV)
* SYRAH N. (MAIN)
** Sylvaner Verde B (OIV)
* Semidano B (OIV)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
* SANGIOVESE N. (MAIN)
** TREBBIANO TOSCANO (MAIN)
** TREBBIANO ROMAGNOLO B. (MAIN)
** TRAMINER AROMATICO Rs. (MAIN)
** Torbato B (OIV)
** Tocai Rosso N (OIV)
** Tocai Friulano B (OIV)
* TEROLDEGO (MAIN)
** RIESLING ITALICO B. (MAIN)

** RIESLING B. (MAIN)
** Retagliado Bianco B (OIV)
** REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N. (MAIN)
* PRIMITIVO N. (MAIN)
* PINOT NERO N. (MAIN)
* PINOT GRIGIO G. (MAIN)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Alghero

<i>label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails</i>
<p>Zona nord occidentale della Sardegna. La denominazione si estende su 1.343 ettari. Suoli metaforfici, con calcari e dolomie. Colline marnose arenacee e calcarenitiche nel sassarese.</p> <p>Clima mediterraneo temperato-caldo, mitigato dal mare. Inverni miti mediamente piovosi (500-800 mm). Estati calde ed asciutte.</p> <p>Vitivinicoltura si tramanda dal periodo nuragico. Forme di allevamento più diffuse: guyot e alberello con ridotto carico di gemme e limitata vigoria ceppi.</p> <p>Vini tipici con caratteristiche analitiche ed organolettiche proprie, influenzate dall'ambiente geografico, dai suoli di origine e dal fattore umano nelle forme di allevamento, tecniche di lavorazione uve ed elaborazione dei vini</p>

8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

Alghero

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione unionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Imbottigliamento nella zona delimitata
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>Le operazioni di vinificazione, spumantizzazione, aromatizzazione, conservazione, invecchiamento obbligatorio, imbottigliamento ed affinamento in bottiglia devono essere effettuate, con le specificazioni stabilite nel disciplinare di produzione, all'interno della zona delimitata.</p>	

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>	Regione Autonoma della Sardegna Assessorato Agricoltura e R.A.
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	4 Via Pessagno 09126 Cagliari Italia
<i>Telefono:</i>	+39 070 606 6330
<i>Fax:</i>	+39 070 606 6250
<i>e-mail:</i>	agricoltura@regione.sardegna.it ,agricoltura@pec.regione.sardegna.it

b. Estremi dell'intermediario

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 Via XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656129; +39-0646656030; +39-0646656127; +39-0646656033; +39-0646656031
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.fedeli@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>	Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura della Provincia di Oristano
<i>Indirizzo:</i>	23 Carducci 09170 Oristano Italia
<i>Telefono:</i>	+390783 21431
<i>Fax:</i>	+390783 73764
<i>e-mail:</i>	segreteria.generale@or.camcom.it

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura della Provincia di Nuoro
<i>Indirizzo:</i>	8 Papandrea 08100 Nuoro Italia
<i>Telefono:</i>	+390784 242532 +390784 242531 +390784 242535
<i>Fax:</i>	+390784 30142
<i>e-mail:</i>	segreteria.generale@nu.camcom.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva
Vino passito
Passito
Novello
Vino Novello

4. Zona NUTS

ITG25	Sassari
ITG2	Sardegna
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

--

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
---------------	----------

<i>Nome del documento:</i>	DOC Alghero.doc
----------------------------	-----------------

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DM 30.03.2001- utilizzo del nome geografico Sardegna.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.03.2001
<i>Nome del documento:</i>	DM_19.08.1995_Riconoscimento_DOC_Alghero.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM_19.08.1995_Riconoscimento_DOC_Alghero

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 vitigni Sardegna.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 vitigni Sardegna

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 D.Lgs 61_2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 D.Lgs 61_2010

<i>Nome del documento:</i>	allegato 3 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 3 DM 14.6.2012

d. Mappe della zona delimitata

<i>Nome del documento:</i>	AREA DI PRODUZIONE DEL VINO DOP ALGHERO.pdf
<i>Descrizione:</i>	AREA DI PRODUZIONE DEL VINO DOP ALGHERO

e. Nota per la Commissione europea

--

7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO*Link:*<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625>