

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Colli Maceratesi (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Colli Maceratesi bianco

Breve descrizione testuale

I vini Colli Maceratesi bianco DOP presentano colore giallo paglierino tenue, odore delicato, gradevole, sapore secco e armonico.

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):

Tenore massimo di anidride solforosa totale

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

Colli Maceratesi bianco passito

Breve descrizione testuale

I vini Colli Maceratesi bianco passito, presentano colore paglierino – ambrato più o meno carico, odore caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso, sapore dolce, armonico, vellutato.

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Acidità totale minima:</i>	4,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico
-------------------------------	--

<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	25
--	----

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

Colli Maceratesi bianco spumante

Breve descrizione testuale

I vini DOP Colli Maceratesi bianco spumante presentano colore giallo paglierino tenue, odore gradevole, lievemente fruttato, sapore asciutto, gradevolmente acidulo, spuma fine e persistente.

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Acidità totale minima:</i>	5,00 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>	

Colli Maceratesi Ribona

<i>Breve descrizione testuale</i>
I vini DOP Colli Maceratesi Ribona presentano colore giallo paglierino con riflessi dorati, odore caratteristico, gradevole, sapore secco, sapido e armonico.

<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>	4,50 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>	

Colli Maceratesi Ribona passito

<i>Breve descrizione testuale</i>
I vini DOP Colli Maceratesi Ribona passito, presentano colore paglierino – ambrato più o meno carico, odore caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso, sapore dolce, armonico, vellutato.

<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>	4,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	25
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Colli Maceratesi Ribona spumante

<i>Breve descrizione testuale</i>
I vini DOP Colli Maceratesi Ribona spumante presentano colore giallo paglierino tenue, odore gradevole, lievemente fruttato, sapore asciutto, gradevolmente acidulo, spuma fine e persistente

<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>	5,00 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>	

Colli Maceratesi Rosso

<i>Breve descrizione testuale</i>
I vini DOP Colli Maceratesi Rosso presentano colore rosso rubino, odore caratteristico, intenso, sapore secco, armonico.

<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>	4,50 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>	

Colli Maceratesi Rosso novello

<i>Breve descrizione testuale</i>
I vini DOP Colli Maceratesi Rosso novello presentano colore rosso rubino, odore fragrante, fine caratteristico, sapore morbido, armonico, vellutato.

<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>	4,50 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>	

Colli Maceratesi Rosso riserva

Breve descrizione testuale

I vini DOP Colli Maceratesi Rosso riserva presentano colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, odore gradevole, complesso, leggermente etereo, sapore sapido, armonico, gradevolmente asciutto

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):

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

Colli Maceratesi Sangiovese*Breve descrizione testuale*

I vini DOP Colli Maceratesi Sangiovese presentano colore rosso rubino, odore caratteristico, intenso, sapore secco, armonico.

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):

Tenore massimo di anidride solforosa totale

<i>(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:

Colli Maceratesi bianco

<i>Resa massima:</i>

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Colli Maceratesi bianco passito

<i>Resa massima:</i>

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Colli Maceratesi bianco spumante

<i>Resa massima:</i>

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Colli Maceratesi Ribona

<i>Resa massima:</i>

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Colli Maceratesi Ribona passito

<i>Resa massima:</i>

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Colli Maceratesi Ribona spumante*Resa massima:*

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Colli Maceratesi Rosso*Resa massima:*

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Colli Maceratesi Rosso novello*Resa massima:*

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Colli Maceratesi Rosso riserva*Resa massima:*

10,000 chilogrammi di uve per ettaro

Colli Maceratesi Sangiovese*Resa massima:*

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione di origine Controllata Colli Maceratesi ricade nell'intero territorio della provincia di Macerata e quello del comune di Loreto, in provincia di Ancona.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* Vernaccia Nera N (OIV)

* VERDICCHIO BIANCO B. (MAIN)

* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)

* CABERNET FRANC N. (MAIN)

** GRECHETTO B. (MAIN)
** Incrocio Bruni 54 B (OIV)
** CILIEGIOLO N. (MAIN)
* Chardonnay (MAIN)
** Pecorino B (OIV)
* MONTEPULCIANO N. (MAIN)
* MERLOT N. (MAIN)
** MALVASIA BIANCA LUNGA B. (MAIN)
* Maceratino B (OIV)
* Lacrima N (OIV)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
* SANGIOVESE N. (MAIN)
** TREBBIANO TOSCANO (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Colli Maceratesi

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Nella zona di produzione dei vini DOP Colli Maceratesi sia la coltivazione della vite sia la produzione dei vini sono presenti da diversi secoli.

I fattori umani hanno influenzato la scelta dei vitigni, l'evoluzione delle tecniche di coltivazione e di vinificazione, oggetto di continuo miglioramento. La produzione di spumanti nell'area dei vini Colli Maceratesi è nota da lungo tempo, come si rileva in diversi scritti antichi. La produzione del passito ha radici antiche, ben documentate. Il clima, la natura dei suoli in interazione con l'attività umana fanno sì che i vini Colli Maceratesi abbiano caratteristiche peculiari uniche.

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>	ISTITUTO MARCHIGIANO DI TUTELA VINI - I.M.T.
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	5 Viale dell'Industria 60035 Jesi Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0731 214827
<i>Fax:</i>	+39 0731 225727
<i>e-mail:</i>	imtdoc@imtdoc.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>	+39-0646656129; +39-0646656030;+39-0646656127; +39-0646656033;+39-0646656031
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.tarmati@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it, s.fedeli@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Marche Servizio Ambiente e Agricoltura
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	44 Tiziano 60125 Ancona Italia
<i>Telefono:</i>	+390718063650; +390718063204
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	roberto.luciani@regione.marche.it,silvana.paloni@regione.marche.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>	Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.
<i>Indirizzo:</i>	24 Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+390645437975
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

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

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

b. Punto b)

Riserva
Passito
Novello

4. Zona NUTS

ITE33	Macerata
ITE32	Ancona
ITE3	Marche
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

--

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Colli Maceratesi.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DOC Colli Maceratesi - riconoscimento DPR_30_4_75.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 30.04.1975

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 14.06.2012

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