

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Circeo (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

8. Vino frizzante

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Vino bianco (anche frizzante, spumante), anche con la specifica del vitigno Trebbiano

Breve descrizione testuale

Il vino presenta:

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli nella tipologia "spumante".

Odore: fragrante, armonico, fruttato; delicatamente vinoso, gradevole nella tipologia "trebbiano".

Sapore: secco, fresco, armonico; vivace nella tipologia "spumante"; sapido con retrogusto caratteristico nella tipologia "trebbiano"

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14 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>	4,5 in grammi per litro espresso in acido

<i>Acidità totale minima:</i>	tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Vino rosso (anche novello, frizzante e riserva), anche con la specifica del vitigno Sangiovese, Merlot

<i>Breve descrizione testuale</i>	
<p>Il vino presenta: Colore: rubino più o meno intenso con sfumature violacee nella tipologia "novello" e con riflessi violacei nel monovitigno "Merlot" Odore: intenso, caratteristico, fragrante; fruttato, persistente nella tipologia "novello" Sapore: asciutto, pieno, di buona corposità, armonico; fresco, armonico, equilibrato, rotondo, vivace nella tipologia "novello"; sapido e giustamente tannico nella tipologia "Sangiovese"; morbido, armonico nella tipologia "Merlot" Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol. Estratto non riduttore minimo: 18 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>	

Vino rosato (anche frizzante)

<i>Breve descrizione testuale</i>

Il vino presenta
 Colore: rosato più o meno intenso con riflessi violacei
 Odore: fine, gradevole
 sapore: secco o amabile, armonico, delicato, vellutato.
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
 Estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

<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

Circeo rosso riserva

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
	Periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 anni, di cui almeno 6 mesi in botti di legno

b. Rese massime:

Vino bianco (anche frizzante, spumante), anche con la specifica del vitigno Trebbiano

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

Vino rosso (anche novello, frizzante e riserva), anche con la specifica del vitigno Sangiovese, Merlot

Resa massima:

12,000 chilogrammi di uve per ettaro

Vino rosato (anche frizzante)

Resa massima:

12000 chilogrammi di uve per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione comprende nella provincia di Latina gli interi territori dei comuni di Latina, Sabaudia, San Felice Circeo e Terracina

6. VITIGNI PRINCIPALI

* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)

* Chardonnay (MAIN)

* MERLOT N. (MAIN)

** MALVASIA DEL LAZIO B. (MAIN)

* SANGIOVESE N. (MAIN)

** TREBBIANO TOSCANO (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Circeo DOC

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

L'orografia pianeggiante o dolcemente collinare dell'areale di produzione, con terreni costituiti da alternanze di livelli sabbiosi, sabbioso-argillosi noti con il nome di Duna Antica e l'esposizione ad ovest, concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti. La millenaria storia vitivinicola riconducibile alle antiche colonie greche di "Amyclae" e "Anxur", passando per i Romani, fino ai giorni nostri, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino DOC "Circeo".

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>	ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	38 Via Rodolfo Lanciani 00162 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39.06862731
<i>Fax:</i>	+39.068603864
<i>e-mail:</i>	g.pica@arsial.it,urp@arsial.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
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, SAQ9@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 srl
<i>Indirizzo:</i>	24 Via Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	06/45437975
<i>Fax:</i>	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)

Riserva

Novello

4. Zona NUTS

ITE44	Latina
ITE4	Lazio
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

--

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

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

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DM 14.06.1996 - Riconoscimento DOC Circeo.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 14.06.1996

c. Altri documenti:

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

<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - DLgs 6/2010
---------------------	--------------------------

<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
--------------	---