

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

##### a. Nome/i da registrare

Franciacorta (it)

##### b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

5. Vino spumante di qualità

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

##### Franciacorta

###### *Breve descrizione testuale*

Spuma fine e intensa, colore dal giallo paglierino più o meno intenso a giallo dorato o con eventuali riflessi ramati se Riserva. Odore fine, delicato, ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia. Se Riserva, note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia. Sapore sapido, fine ed armonico. Il Franciacorta non millesimato è ammesso in tutte le tipologie di sapore, il Franciacorta millesimato solo come dosaggio zero, extra brut, brut ed extra dry. Il Franciacorta riserva solo come dosaggio zero, extra brut, brut.  
Tit. alc. vol. tot. minimo: 11,5% vol;  
Estratto non riduttore minimo: 14 g/l (15 g/l per il millesimato e per il riserva).

###### *Caratteristiche analitiche generali*

Titolo alcolometrico totale  
massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico  
effettivo minimo (in %  
vol):

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>	

### Franciacorta Satèn

<i>Breve descrizione testuale</i>	
<p>Spuma persistente e cremosa; colore giallo paglierino intenso per il Satèn non millesimato, con possibili riflessi dorati per il Satèn millesimato e giallo dorato più o meno intenso per il Satèn riserva. Odore fine, delicato con note proprie della rifermentazione in bottiglia. Se Riserva, note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia. Sapore sapido, cremoso, fine ed armonico. Il Franciacorta Satèn in tutte le tipologie può essere immesso al consumo solo nella tipologia di sapore Brut e non può mai superare una pressione in bottiglia di 5 atmosfere.          Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;          Estratto non riduttore minimo: 14,5 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>	

### Franciacorta Rosè

<i>Breve descrizione testuale</i>	
Spuma fine e intensa; colore rosa più o meno intenso per il Rosè non	

millesimato, con possibili riflessi ramati per il millesimato e la riserva. Odore fine, delicato ampio e complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia. Se Riserva, note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia. Sapore sapido, fresco, fine ed armonico. Il Franciacorta Rosè non millesimato è ammesso in tutte le tipologie di sapore, il Franciacorta millesimato solo come dosaggio zero, extra brut, brut ed extra dry. Il Franciacorta riserva solo come dosaggio zero, extra brut, brut.  
 Titolo alc. vol. tot. min: 11,5% vol  
 Estratto non riduttore: 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>	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**

##### **Obbligo della pressatura diretta delle uve**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
Il passaggio da uva a mosto deve avvenire esclusivamente tramite la pressatura diretta, senza diraspatura dell'uva intera, fatta eccezione per le uve Pinot nero vinificate in rosato utilizzate per la produzione del Franciacorta Rosé.	

##### **b. Rese massime:**

##### **Franciacorta tutte le tipologie**

<i>Resa massima:</i>
10000 chilogrammi di uve per ettaro

## Franciacorta tutte le tipologie

*Resa massima:*

65 chilogrammi di uve per ettaro

## 5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve, destinate alla elaborazione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Franciacorta", ricade nella provincia di Brescia e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio dei comuni di Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago, nonché la parte del territorio dei comuni di Cologne, Coccaglio, Rovato e Cazzago S. Martino che si trova a nord delle ex strade statali n. 573 e n. 11 e parte del territorio del comune di Brescia.

## 6. VITIGNI PRINCIPALI

\* Chardonnay (MAIN)

\* PINOT NERO N. (MAIN)

\* PINOT BIANCO B. (MAIN)

## 7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Franciacorta (tutte le tipologie)

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

La Franciacorta è situata in prossimità del lago di Iseo godendone i benefici effetti. D'estate il caldo è mitigato dalle correnti che spirano lungo il corridoio della val Camonica e del lago e d'inverno il lago stesso riemette il calore accumulato mitigando le temperature. Da un punto di vista pedologico la Franciacorta è eterogenea, con sei unità vocazionali.

Documenti del IX, e del X e XI sec. di enti monastici testimoniano la diffusione della vite. "Libellus de vino mordaci" (1570) è una delle prime pubblicazioni al mondo sulla preparazione dei vini rifermentati, scritta dal medico bresciano Gerolamo Conforti.

Nel 1967 nasce la Doc Franciacorta che già contempla la tipologia spumante.

## 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 per la tutela dei vini con denominazione Franciacorta, Curtefranca e Sebino
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	53 G. Verdi 25030 Erbusco (BS) Italia
<i>Telefono:</i>	+390307760477
<i>Fax:</i>	+390307760467
<i>e-mail:</i>	info@franciacorta.net

**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; +39-0646656139; +39-0646656127; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,ne.dimedio@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it

**c. Estremi della parte interessata**

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	REGIONE LOMBARDIA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	ENTE PUBBLICO
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 PIAZZA CITTÀ DI LOMBARDIA 20100 Milano Italia
<i>Telefono:</i>	+3902-67652266
<i>Fax:</i>	+3902-67658050
<i>e-mail:</i>	andrea_massari@regione.lombardia.it,gloria_corti@regione.lombardia.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 S.r.l.
<i>Indirizzo:</i>	24 Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+3906-45437975
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

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

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)
---

**b. Punto b)**

Riserva
---------

**4. Zona NUTS**

ITC47	Brescia
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

**5. VITIGNI SECONDARI**

--

**6. DOCUMENTAZIONE****a. Disciplinare del prodotto**

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



<i>Nome del documento:</i>	DOCG Franciacorta.doc
----------------------------	-----------------------

**b. Decisione nazionale di approvazione:**

<i>Nome del documento:</i>	DPR 21 07 1967.pdf
<i>Base giuridica:</i>	D.P.R. 21 07 1967
<i>Nome del documento:</i>	DM 1 09 1995.pdf
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 1 09 1995

**c. Altri documenti:**

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 – D.lgs. n. 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 – D.M. 14 06 2012

**d. Mappe della zona delimitata**

--

**e. Nota per la Commissione europea**

--

**7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625</a>
--------------	---