

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

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

Cisterna d'Asti

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

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Cisterna d'Asti

##### *Breve descrizione testuale*

colore: rosso rubino intenso;  
 odore: intenso, fruttato e caratteristico;  
 sapore: vinoso, delicato ed armonico, talvolta vivace;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
 Estratto non riduttore minimo 20g/l

##### *Caratteristiche analitiche generali*

*Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):*

*Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):*

*Acidità totale minima:* 4,5 in milliequivalenti per litro

*Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):*

*Tenore massimo di anidride solforosa totale*

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

### Cisterna d'Asti superiore

<i>Breve descrizione testuale</i>
-----------------------------------

colore: da rosso rubino intenso a rosso granato con l'invecchiamento; odore: intenso, delicato e caratteristico; sapore: secco, delicato ed armonico;eventuale lieve sentore o percezione di legno titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; Estratto non riduttore minimo 22g/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 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:

#### Cisterna d'Asti anche superiore

<i>Resa massima:</i>
----------------------

9000 ettolitri per ettaro
---------------------------

## 5. ZONA DELIMITATA

Intero territorio amministrativo dei comuni di: Antignano, Cantarana, Cisterna d'Asti, Ferrere, San Damiano d'Asti e San Martino Alfieri in provincia di Asti e di Canale, Castellinaldo, Govone, Monta', Monteu Roero, Santo Stefano Roero e Vezza d'Alba in provincia di Cuneo.

## 6. VITIGNI PRINCIPALI

\* CROATINA N. (MAIN)

## 7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOC Cisterna d'Asti

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

La particolarità del vitigno Croatina ha segnato da sempre la produzione enologica di queste zone che pur essendo molto vicine al Roero hanno sempre prodotto il loro vino caratteristico e adatto a tutte le occasioni. Il legame tra Cisterna d'Asti e la Croatina è antico. Conosciuta nel nostro territorio come Bonarda di Cisterna d'Asti è qui presente da tempi immemorabili; in alcuni vigneti sono ancora visibili ceppi di Croatina a piede franco (cioè non innestati) di quasi cent'anni.

## 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>	Modifica (articolo 118 octodecies, paragrafo 2, prima frase, del regolamento (CE) n. 1234/2007)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Modifica (articolo 118 octodecies, paragrafo 2, prima frase, del regolamento (CE) n. 1234/2007)

#### 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 Piemonte - Direzione Agricoltura
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente Pubblico
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	21 corso Stati Uniti 10128 Torino Italia
<i>Telefono:</i>	0039 - 011.4321471

<i>Fax:</i>	0039 - 011.4325388
<i>e-mail:</i>	coltureagrarie@regione.piemonte.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; +39-0646656331
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,m.cocino@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it

**c. Estremi della parte interessata**

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Piemonte
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	ente regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	21 corso Stati Uniti 10128 Torino Italia
<i>Telefono:</i>	0039 - 011.4321471
<i>Fax:</i>	0039 - 011.4325388
<i>e-mail:</i>	produzionivegetali@regione.piemonte.it,elena.piva@regione.piemonte.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>	vicosegreteria@mpaaf.gov.it

**e. Informazioni sugli organismi di controllo**

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Valoritalia srl
<i>Indirizzo:</i>	24 Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-06 45437975
<i>Fax:</i>	+39-06 45438908
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

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

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

**b. Punto b)**

Superiore
-----------

**4. Zona NUTS**

ITC17	Asti
ITC16	Cuneo
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

**5. VITIGNI SECONDARI**

** Gamba rossa N. (OTHER)
---------------------------

** Lambrusca di Alessandria N (OIV)
* NEBBIOLO N. (MAIN)
** Ner d'Ala N (OIV)
** NERETTA CUNEESE N. (MAIN)
** Neretto di Bairo N (OIV)
** Pelaverga N (OIV)
** Pelaverga Piccolo N (OIV)
** PETIT VERDOT N. (MAIN)
* PINOT NERO N. (MAIN)
** Plassa N (OIV)
** Quagliano N (OIV)
* Ruche' N (OIV)
* SANGIOVESE N. (MAIN)
** Slarina N (OTHER)
* SYRAH N. (MAIN)
* Teroldego N (OIV)
* Uva Rara N (OIV)
** Uvalino N (OIV)
* Vespolina N (OIV)
Albarossa
Aleatico
Cabernet franc
Durasa
Freisa
Grignolino
* Ancellotta N (OIV)
** Avana' N (OIV)
** Avarengo N (OIV)
* Barbera N (OIV)
* BARBERA N. (MAIN)
** Becuet N (OIV)
** Bonarda N (OIV)
* Cabernet-Sauvignon N (OIV)
** Chatus N (OIV)
** CILIEGIOLO N. (MAIN)
** Cornarea N (OIV)
* Dolcetto N (OIV)
** Doux d'Henry N (OIV)

** GAMAY N. (MAIN)
--------------------

## 6. DOCUMENTAZIONE

### a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Cisterna d'Asti.pdf

### b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	Cisterna d'Asti Doc - DM 17.07.2002 Riconoscimento.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 17.07.2002

### c. Altri documenti:

<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 14.06.2012 piano di controlli

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 - DLgs 61/2010

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Vitigni Regione Piemonte.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - Vitigni Regione Piemonte

### d. Mappe della zona delimitata

--

### 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>