

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Colli Tortonesi (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

4. Vino spumante

8. Vino frizzante

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Colli Tortonesi rosso anche con indicazione di vitigno

Breve descrizione testuale

Caratteristica puntuale su tutti i vini prodotti nel comprensorio della Do Colli Tortonesi è la spiccata sapidità. I terreni argillo-marnosi trasferiscono alle uve e di conseguenza al vino sali tra questi il litio dandone caratteristiche uniche.

Caratterizzati da un colore rosso rubino, talvolta tendente al granato od al violaceo, da un odore vinoso, delicato e persistente, da un sapore secco, asciutto, fresco ed armonico, presentano generalmente una forte predisposizione all'invecchiamento.

Titolo alcolometrico totale minimo 10,00 %vol
estratto non riduttore minimo 18 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 tartarico |
| <i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i> | |
| <i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i> | |

Colli Tortonesi bianco anche con indicazione di vitigno

| |
|--|
| <i>Breve descrizione testuale</i> |
| Anche sui vini bianchi i terreni argillo-marnosi influiscono e conferiscono sapidità. Caratteristiche comuni sono: colore giallo paglierino, più o meno inteso, odore delicato, gradevole e persistente, sapore secco e fresco. Predisposizione all'invecchiamento anche per i bianchi, in particolare per il Timorasso Titolo alcolometrico totale minimo 10,00 %vol estratto non riduttore minimo da 15g/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> | |

Colli Tortonesi rosso frizzante ,Chiaretto frizzante

| |
|--|
| <i>Breve descrizione testuale</i> |
| spuma : fine ed evanescente odore: vinoso, gradevole; -colore:Rosso o dal rosato al rosso rubino chiaro per il Chiaretto ; spuma : fine ed evanescente sapore: asciutto, armonico; |

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 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> | |

Colli Tortonesi biancofrizzante

| <i>Breve descrizione testuale</i> |
|--|
| spuma : fine ed evanescente colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico, intenso, gradevole; sapore: fresco, secco; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; estratto non riduttore minimo: 15,0 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> | 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico |
| <i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i> | |
| <i>Tenore massimo di anidride solforosa totale</i> | |

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

Colli Tortonesi Cortese frizzante

Breve descrizione testuale

spuma : fine ed evanescente
 colore: giallo paglierino più o meno intenso;
 odore: caratteristico, intenso, gradevole;
 sapore: fresco, secco;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
 estratto non riduttore minimo: 15,0 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 tartarico |
|-------------------------------|---|

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

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

Colli Tortonesi Cortese Spumante

Breve descrizione testuale

spuma : fine e persistente
 - colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli;
 - odore: delicato, gradevole, persistente, caratteristico;
 - sapore: da extra brut a extra dry, fresco, leggero, armonico;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
 - estratto non riduttore minimo: 15,0 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 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:

Colli Tortonesi Barbera, Dolcetto, Moscato, Freisa

| |
|------------------------|
| <i>Resa massima:</i> |
| 63 ettoltri per ettaro |

Colli Tortonesi Cortese, Favorita, Spumante

| |
|------------------------|
| <i>Resa massima:</i> |
| 70 ettoltri per ettaro |

Colli Tortonesi bianco, rosso, Chiaretto anche frizzanti,

| |
|------------------------|
| <i>Resa massima:</i> |
| 84 ettoltri per ettaro |

Colli Tortonesi Barbera superiore

| |
|------------------------|
| <i>Resa massima:</i> |
| 56 ettoltri per ettaro |

Colli Tortonesi Timorasso*Resa massima:*

52 ettoltri per ettaro

Colli Tortonesi Croatina*Resa massima:*

58 ettoltri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte ad ottenere i vini a denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" comprende la fascia viticola collinare del Tortonese delle Valli: Grue, Curone, Osson, Scrivia, Borbera, comprendendo un totale di 47 comuni della provincia di Alessandria, nella parte sud-orientale del Piemonte.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* Cabernet-Sauvignon N (OIV)

* Cabernet Franc N (OIV)

** Bonarda N (OIV)

* Freisa N (OIV)

* Favorita B (OIV)

* Dolcetto N (OIV)

* Grignolino N (OIV)

* Croatina N (OIV)

* Cortese B (OIV)

* Nebbiolo N (OIV)

** Muller-Thurgau B (OIV)

* Moscato Bianco B (OIV)

* Merlot N (OIV)

** Lambrusca di Alessandria N (OIV)

** Sylvaner Verde B (OIV)

* Sangiovese N (OIV)

** Timorasso B (OIV)

** RIESLING ITALICO B. (MAIN)

* Rieslin renano B. (OTHER)

| |
|------------------------|
| * Pinot Nero N (OIV) |
| * Pinot Grigio G (OIV) |
| * Pinot Bianco B (OIV) |
| Sauvignon |
| Chardonnay |
| Barbera Bianca |
| Barbera |
| Aleatico |

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOC "Colli Tortonesi

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Terra di confine, crocevia strategico di antichi popoli, il comprensorio viticolo D.o.c. Colli Tortonesi è costituito da 47 comuni collocati nella parte sud-est del Piemonte, avanti tutti un denominatore comune: la predisposizione geologica e climatica ad ospitare una viticoltura di elevata qualità. Dal punto di vista litologico, il territorio è costituito prevalentemente da terreni sedimentari appartenenti alla successione stratigrafica del bacino terziario del Piemonte.

Come bacino terziario, si intende il complesso di sedimenti che costituiscono i rilievi collinari del settore sud-orientale del Piemonte, con esposizione prevalente SW-NE con indicazione da 15° a 30°.

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 Tutela Vini Colli Tortonesi |
| <i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i> | |
| <i>Nazionalità:</i> | Italia |
| <i>Indirizzo:</i> | 1 Piazza Arzano 15057 Tortona Italia |
| <i>Telefono:</i> | 0131-868940 0131-868940 |
| <i>Fax:</i> | |
| | info@collitortonesi.com |

| | |
|---------|--|
| e-mail: | |
|---------|--|

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; +39-0646656043; +39-0646656029 |
| <i>Fax:</i> | +39-0646656133 |
| <i>e-mail:</i> | l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, m.cocino@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> | Regione |
| <i>Nazionalità:</i> | Italia |
| <i>Indirizzo:</i> | 21 Corso Stati uniti 10128 Torino Italia |
| <i>Telefono:</i> | +39-011 4325173; +39-0114324323 |
| <i>Fax:</i> | |
| <i>e-mail:</i> | coltureagrarie@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 sede centrale sede operativa per l'attività regolamentata: Gavi (AL) |
| <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 (D.O.C.) |
|---|

b. Punto b)

| |
|-----------|
| Superiore |
| Riserva |
| Chiaretto |
| Novello |

4. Zona NUTS

| | |
|-------|-------------|
| ITC18 | Alessandria |
| ITC1 | Piemonte |
| ITC | NORD-OVEST |
| IT | ITALIA |

5. VITIGNI SECONDARI

| |
|------------------------------|
| ** Avana' N (OIV) |
| ** Avarengo N (OIV) |
| ** Baratuciat B. (OTHER) |
| ** Becuet N (OIV) |
| * Ancellotta N (OIV) |
| * Arneis B (OIV) |
| ** Chatus N (OIV) |
| ** Ciliegiolo N (OIV) |
| ** Cornarea N (OIV) |
| ** Doux d'Henry N (OIV) |
| ** Gamay N (OIV) |
| ** Gamba rossa N. (OTHER) |
| ** MANZONI BIANCO B. (MAIN) |
| ** Nascetta B (OIV) |
| ** Ner d'Ala N (OIV) |
| ** Neretta Cuneese N (OIV) |
| ** Neretto di Bairo N (OIV) |
| ** Pelaverga N (OIV) |
| ** Pelaverga Piccolo N (OIV) |
| ** PETIT VERDOT N. (MAIN) |
| ** Plassa N (OIV) |
| ** Quagliano N (OIV) |
| ** Rossese Bianco B (OIV) |
| ** Slarina N (OTHER) |
| ** Uvalino N (OIV) |
| ** VESPOLINA N. (MAIN) |
| ** Viogner B (OIV) |
| Albarossa |
| Durasa |
| Erbaluce |
| Ruchè |
| Teroldego |
| * Bussanello B (OIV) |

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

| | |
|--------|----------|
| Stato: | Allegato |
|--------|----------|

| | |
|----------------------------|-------------------------|
| <i>Nome del documento:</i> | DOC Colli Tortonesi.pdf |
|----------------------------|-------------------------|

b. Decisione nazionale di approvazione:

| | |
|----------------------------|---|
| <i>Nome del documento:</i> | Colli Tortonesi Doc - DPR 09.10.1973 Riconoscimento.pdf |
| <i>Base giuridica:</i> | DM 09.10.1973 |

c. Altri documenti:

| | |
|----------------------------|---|
| <i>Nome del documento:</i> | Allegato 3 - Vitigni Regione Piemonte.pdf |
| <i>Descrizione:</i> | Allegato 3 - Vitigni Regione Piemonte |

| | |
|----------------------------|---|
| <i>Nome del documento:</i> | Allegato 2 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf |
| <i>Descrizione:</i> | Allegato 2 - DM14.06.2012 |

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

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 |
|--------------|---|