

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Pomino (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:

Bianco (anche con la menzione Riserva)

Breve descrizione testuale

Colore: bianco paglierino con riflessi verdolini.

Odore: delicato, fruttato, gradevole.

Sapore: armonico, asciutto con retrogusto lievemente amarognolo.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol): 11,00 per il Bianco;
12,00 per il Riserva

Acidità totale minima (g/l): 4,50

Acidità volatile massima (meq/l): 18,00

Estratto non riduttore minimo (g/l): 16,00

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 18,00

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

Rosso (anche con la menzione Riserva)

<i>Breve descrizione testuale</i>	
<p>Colore: rosso rubino vivace, con sfumature granate più o meno intense. Odore: vinoso, intenso e caratteristico; di frutta matura e armonico nel Riserva. Sapore: asciutto, armonico, robusto, leggermente tannico nei prodotti giovani; vellutato e con sentori di confettura nel Riserva. Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)12,00 Rosso; 12,50 per il Riserva. Acidità totale minima (g/l):4,50; Acidità volatile massima (meq/l):20,00; Estratto non riduttore minimo (g/l):22,00 Rosso; 23,00 per il Riserva.</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>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	20,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Vendemmia tardiva bianco e rosso

<i>Breve descrizione testuale</i>	
<p>Colore: giallo paglierino intenso fino all'ambrato per il bianco. Rubino più o meno intenso tendente al granato per il rosso. Odore: etereo intenso.</p>	

Sapore: armonico e vellutato.
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol):12,00;
 Acidità totale minima (g/l):4,50;
 Acidità volatile massima (meq/l): 30,00;
 Estratto non riduttore minimo (g/l): 17,00

<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>	30,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice

<i>Breve descrizione testuale</i>	
<p>Colore: dal giallo paglierino all'ambrato intenso per il tipo bianco; granato più o meno intenso per la tipologia Occhio di Pernice. Odore: etereo intenso. Sapore: armonico, vellutato, caratteristico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)15,50 (di cui almeno 14,50 svolto). Acidità totale minima (g/l)4,50; Acidità volatile massima (meq/l): 30,00; Estratto non riduttore minimo (g/l): 21,00</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>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico

<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	30,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Vino rosso con l'indicazione del vitigno Pinot Nero e Merlot

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Colore: rosso rubino vivace, con sfumature granate più o meno intense. Odore: vinoso, intenso e caratteristico. Sapore: asciutto, armonico, robusto, leggermente tannico nei prodotti giovani. Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)12,00; Acidità totale minima (g/l)4,50; Acidità volatile massima (meq/l): 20,00; Estratto non riduttore minimo (g/l): 22,00.</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>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	20,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Vino bianco con l'indicazione del vitigno Chardonnay e Sauvignon

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Colore: bianco paglierino con riflessi verdolini. Odore: delicato, fruttato, gradevole. Sapore: armonico, asciutto con retrogusto lievemente amarognolo. Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol): 11,00; Acidità totale minima (g/l):4,50;</p>

Acidità volatile massima (meq/l): 18,00;
Estratto non riduttore minimo (g/l): 16,00.

<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>	18,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Spumante Bianco (anche con la menzione Riserva)

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Spuma: fine e persistente. Colore: giallo più o meno carico; giallo paglierino carico dorato per il Riserva. Odore: caratteristico con delicato sentore di lievito. Sapore: da dosaggio 0 a dolce, vivace e armonico; da dosaggio 0 a brut, tipico armonico pieno per il Riserva. Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol): 11,50 per il Bianco; 12,00 per il Riserva; Acidità totale minima (g/l): 5,00 Acidità volatile massima (meq/l): 18,00 Estratto non riduttore minimo (g/l): 16,00 per il Bianco; 17,00 per il Riserva.</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>	5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	18,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Spumante Rosato (anche con la menzione Riserva)

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Spuma: fine e persistente. Colore: rosato più o meno tenue; più o meno intenso per il Riserva. Odore: caratteristico con delicato sentore di lievito talvolta fruttato. Sapore: da dosaggio 0 a dolce, tipico vivace armonico moderatamente corposo; da dosaggio 0 a brut, tipico armonico pieno per il Riserva. Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol): 11,50 per il Rosato; 12,00 per il Riserva; Acidità totale minima (g/l):5,00; Acidità volatile massima (meq/l): 18,00; Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l) Estratto non riduttore minimo (g/l): 17,00.</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>	5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	18,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

Metodo di vinificazione delle tipologie Vendemmia Tardiva, Vin Santo e Spumante

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
-----------------------------------	-----------------------------

Descrizione della pratica:

Per la tipologia Vendemmia Tardiva le uve devono appassire su pianta e presentare alla raccolta una gradazione alcolica minima di 12% vol. La tipologia Vin Santo deve essere ottenuta da uve scelte, appassite su pianta o in locali idonei anche con ventilazione forzata; fermentazione e invecchiamento debbono avvenire in appositi locali ed in recipienti in legno non superiore a hl 4. Al termine dell'invecchiamento deve avere una gradazione alcolica minima di 15,50 % vol. Nella elaborazione dei vini spumanti devono essere osservate le operazioni relative al tradizionale metodo della rifermentazione in bottiglia con scuotimento e sboccatura

b. Rese massime:**DOC Pomino tipologie Spumante****Resa massima:**

15,000 chilogrammi di uve per ettaro

DOC Pomino tipologie Spumante**Resa massima:**

105 ettoltri per ettaro

DOC Pomino tipologie Vin Santo**Resa massima:**

9,000 chilogrammi di uve per ettaro

DOC Pomino Vin Santo**Resa massima:**

31,50 ettoltri per ettaro

DOC Pomino Vendemmia tardiva**Resa massima:**

9,000 chilogrammi di uve per ettaro

DOC Pomino Vendemmia tardiva

<i>Resa massima:</i>
54 ettoltri per ettaro

DOC Pomino tipologie bianco, rosso anche con menzione riserva e con indicazione di vitigno

<i>Resa massima:</i>
9,000 ettoltri per ettaro

DOC Pomino tipologie bianco, rosso anche con menzione riserva e con indicazione di vitigno

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

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve è situata in Toscana, in provincia di Firenze e specificatamente in parte del territorio del comune di Rufina che si trova ad est della città. I vigneti devono avere giacitura collinare, idoneo orientamento ed un'altitudine non superiore a m. 650 per il rosso e a m. 800 per il bianco.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* Chardonnay B (OIV)
* Merlot N (OIV)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
* Sangiovese N (OIV)
** Trebbiano Toscano B (OIV)
* Pinot Nero N (OIV)
* Pinot Grigio G (OIV)
* Pinot Bianco B (OIV)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOC "Pomino"

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Il territorio ricade nella parte nord orientale della Provincia di Firenze in zona pedemontana. Il clima, temperato e freddo, risente in estate di quello mediterraneo. I vigneti, posti tra 300 e 800 metri su terreni arenacei e marnosi, rappresentano una realtà unica in Toscana, trovandosi tra boschi ed oliveti.

La centenaria storia vitivinicola di Pomino e del suo vino, già conosciuto nel medioevo come attestano numerosi documenti storici e decantato nel 17° secolo dal poeta Redi nel suo Bacco in Toscana, vede una nuova rinascita negli "anni 40 dell'Ottocento" con Vittorio degli Albizi che vi introduce dalla Borgogna vitigni quali Pinot Noir, Pinot Gris e Chardonnay.

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>	Unione Provinciale degli Agricoltori di Firenze
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione professionale agricola.
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	46 Viale G. Amendola 50121 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+39 055 200411
<i>Fax:</i>	
	upafiren@tin.it

<i>e-mail:</i>	
----------------	--

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; +39-0646656033; +39-0646656127
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	pqa4@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tar mati@mpaaf.gov.it,a.squarcia@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Toscana
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	26 Di Novoli 50127 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+39554383747 - +390554383078
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	stefano.barzagli@regione.toscana.it,maddale na.guidi@regione.toscana.it

d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari - ICQRF
<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>	Toscana Certificazione Agroalimentare
<i>Indirizzo:</i>	9 Viale Belfiore 50144 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+39 055 368850
<i>Fax:</i>	+39 055 330368
<i>e-mail:</i>	info@tca-srl.org

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

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

b. Punto b)

Riserva
Occhio di Pernice

Vinsanto
Vino Santo
Vin Santo
Vendemmia Tardiva

4. Zona NUTS

ITE14	Firenze
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

* PINOT BIANCO B. (MAIN)
* PINOT GRIGIO G. (MAIN)
* PINOT NERO N. (MAIN)
** Pollera Nera N (OIV)
** Prugnolo Gentile N (OIV)
** Pugnitello N (OIV)
** Rebo N (OIV)
** Refosco dal Peduncolo Rosso N (OIV)
* Rieslin renano B. (OTHER)
** Riesling Italice B (OIV)
** Roussane B (OIV)
* Sagrantino N (OIV)
** Sanforet N. (OTHER)
* SANGIOVESE N. (MAIN)
* Sauvignon B (OIV)
** Schiava Gentile N (OIV)
* Semillon B. (OTHER)
* Syrah N (OIV)
** Tempranillo N (OIV)
* Teroldego N (OIV)
** TRAMINER AROMATICO Rs. (MAIN)
** TREBBIANO TOSCANO (MAIN)
* Verdea B (OIV)
* Verdello B (OIV)

* Verdicchio Bianco B (OIV)
* Vermentino B (OIV)
* Vermentino Nero N (OIV)
** Vernaccia di S Gimignano b. (MAIN)
** Viogner B (OIV)
Merlot
** Abrusco N (OIV)
* Albana B (OIV)
** Albarola B (OIV)
** Aleatico N (OIV)
* Alicante Bouschet N (OIV)
* Alicante N (OIV)
* Ancellotta N (OIV)
* Ansonica B (OIV)
* Barbera N (OIV)
** Barsaglina N (OIV)
** Biancone B (OIV)
** Bonamico N (OIV)
** Bracciola Nera N (OIV)
* Cabernet Franc N (OIV)
* Cabernet-Sauvignon N (OIV)
* Calabrese N (OIV)
** Caloria N (OIV)
** Canaiolo Bianco B (OIV)
** Canaiolo Nero N (OIV)
** Carignano N (OIV)
** Carmenere N (OIV)
** Cesanese d'Affile N (OIV)
* Chardonnay (MAIN)
** Ciliegiolo N (OIV)
** Clairette B (OIV)
** Colombana Nera N (OIV)
** Colorino N (OIV)
** Durella B (OIV)
** FIANO B. (MAIN)
** Foglia Tonda N (OIV)
** Gamaret N (OIV)
** Grechetto B (OIV)

** Greco B (OIV)
** Gropello di S. Stefano N (OIV)
** Gropello Gentile N (OIV)
** Incrocio Bruni 54 B (OIV)
* Lambrusco Maestri N (OIV)
** Livornese Bianca B (OIV)
** Malbech N (OIV)
** Malvasia Bianca di Candia B (OIV)
** Malvasia Bianca Lunga B (OIV)
** MALVASIA BIANCA LUNGA B. (MAIN)
** Malvasia Istriana B (OIV)
* Malvasia N (OIV)
** Malvasia Nera di Brindisi N (OIV)
** Malvasia Nera di Lecce N (OIV)
** Mammolo N (OIV)
** Manzoni Bianco B (OIV)
** Marsanne B (OIV)
** Mazzeese N (OIV)
** Mondeuse n. (OTHER)
* Montepulciano N (OIV)
* Moscato Bianco B (OIV)
** Muller-Thurgau B (OIV)
** Orpicchio B (OTHER)
** Petit Manseng B (OTHER)
** Petit Verdot N (OIV)

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

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

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	POMINO 1983.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 25 febbraio 1983 Riconoscimento della DOC dei vini Pomino ed approvazione del relativo disciplinare di produzione

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	POMINO allegato 1.doc
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - Vitigni complementari idonei Regione Toscana per DOP Pomino

<i>Nome del documento:</i>	Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	D.Lgs 61/2010 Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini

<i>Nome del documento:</i>	DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	DM 14 giugno 2012 - Approvazione dello schema di piano dei controlli, in applicazione articolo 13, comma 17, del D.Lgs 61/2010

d. Mappe della zona delimitata

<i>Nome del documento:</i>	POMINO mappa.pdf
<i>Descrizione:</i>	Mappa della Zona di Produzione delle uve della DOP Pomino

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