

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Barbera d'Asti (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Barbera d'Asti, Barbera d'Asti Superiore

Breve descrizione testuale

colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento;
odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento;
sapore: asciutto, tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. , con menzione superiore e vigna 12,50% vol.;
Estratto non riduttore minimo 25 g/l

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima: 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>	

Barbera d'Asti Superiore con indicazione di sottozona

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento; odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento; sapore: asciutto, tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. Estratto non riduttore minimo 26 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>	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (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:**Barbera d'Asti e Barbera d'Asti Superiore***Resa massima:*

63 ettoltri per ettaro

Barbera d'Asti Superiore e Barbera d'Asti Superiore con menzione vigna*Resa massima:*

56 ettoltri per ettaro

Barbera d'Asti Superiore con indicazione sottozona "Nizza", "Tinella", "Colli Astiani" o "Astiano"*Resa massima:*

49 ettoltri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione del Barbera d'Asti ed il Barbera d'Asti Superiore comprende 118 comuni della Provincia di Asti e 51 comuni della Provincia di Alessandria. Per il Barbera d'Asti Superiore Nizza 18 comuni in provincia di Asti .Per il Barbera d'Asti Superiore Tinella 5 comuni della provincia di Asti .Per il Barbera d'Asti Superiore Colli Astiani o Astiano in parte o per intero il territorio di 9 comuni della provincia di Asti.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* BARBERA N. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI**DOCG Barbera d'Asti***label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

L'area di produzione si pone al centro del cosiddetto bacino terziario piemontese. Si tratta di sistema collinare poco elevato, caratterizzato da clima temperato-caldo. Il sistema di potatura più utilizzato è il Guyot, questo perché ha permesso di adattare al meglio questo vitigno alle condizioni climatiche della zona e di ottenere la migliore

qualità dell'uva.

Sebbene diffuso in tutto il Piemonte meridionale, il vitigno Barbera è particolarmente diffuso in questa area, dove rappresenta la varietà principale. La Barbera d'Asti, inoltre è da sempre il vino più prodotto e quello che rappresenta meglio l'animo dei produttori di queste zone

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 D'ASTI E DEL MONFERRATO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	CONSORZIO TUTELA VINI DOC E DOCG (170 aziende associate in rappresentanza di viticoltori, vinificatori, imbottiglieri delle 10 denominazioni tutelate)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	15 Morelli 14100 Asti Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0141-598998
<i>Fax:</i>	+39 0141-598984
	consorzio@viniastimonferrato.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; +39-0646656127; +39-0646656331
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.tarmati@mpaaf.gov.it, l.lauro@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>	ente regionale
<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
<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 e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

Superiore

4. Zona NUTS

ITC18	Alessandria
ITC17	Asti
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

--

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Barbera d'Asti.pdf

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DM 21.07.2008 riconoscimento DOCG Barbera d'Asti.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 21.07.2008 riconoscimento Docg
<i>Nome del documento:</i>	Barbera d'Asti Doc- DPR 09.01.1970Riconoscimento.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 09.01.1970 riconoscimento DOC

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato2 DM 014.06.2012piano dfei controlli

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